Eridania a TUTTOFOOD con lo zucchero di canna e “dolci” novità

cat-64753-1-36236d73

Eridania sarà tra i protagonisti di TUTTOFOOD per presentare le sue grandi novità firmate Tropical e Zefiro nel segmento dello zucchero di canna, che si conferma tra i più performanti dell’intera categoria e vede Eridania nel ruolo di leader. In particolare, Tropical & Stevia -50% calorie, Tropical Bio e Tropical Mini zollette sono i protagonisti di una brand extension studiata per presidiare aree molto importanti in chiave di sviluppo: i prodotti a base di Stevia, la pianta originaria del Paraguay che assicura elevato potere dolcificante e apporto calorico pari a zero; il biologico, con un prodotto ottenuto nel pieno rispetto dell’ambiente e OGM free; il contenuto di servizio, tipico delle zollette che consentono di dosare la quantità di zucchero assunta. Zefiro di Canna, dal canto suo, rivoluziona il segmento premium grazie alla sua granulometria finissima, unica sul mercato e destinata a chi ricerca uno zucchero di canna perfetto anche in cucina.

E proprio per dare al qualificato pubblico di TUTTOFOOD una prova “tangibile” della qualità e della versatilità dei suoi nuovi zuccheri, Eridania ha messo a punto un fitto calendario di show-cooking quotidiani che animeranno il proprio stand per l’intera durata della manifestazione. Per questo ha stretto una partnership con Cookery Lab Milano, scuola specializzata nell'organizzazione di corsi ed eventi legati al mondo della pasticceria, della cioccolateria e del cake design. Sarà Stefan Krueger, della celebre pasticceria Lombardi di Osimo, Pastry & Chocolate Chef e docente Cookery Lab, a proporre giorno per giorno un dolce percorso attraverso le mille ricettazioni dello zucchero.

Dulcis in fundo per il pomeriggio del 6 maggio, giorno di chiusura della manifestazione, è in programma un gran finale: alle 14.00 farà visita allo stand Davide Oldani, chef ambassador di Eridania ed Expo 2015, che proporrà un suo personale show-cooking. Lo chef stellato, tra l’altro, utilizzerà i prodotti Eridania anche nel suo “Spazio D’O” all’interno di Expo, dove preparerà le ricette dolci e salate della tradizione culinaria milanese.