Forno d’Asolo, arrivano i nuovi cornetti ai cereali e frutta

fda-cornetti-ai-cereali-e-frutta-d43fc4d4

Lievito madre, un mix di cereali e inedite farciture alla frutta. Sono questi i principali ingredienti dei Cornetti ai Cereali e Arancia Amara e dei Cornetti ai Cereali con Mirtillo e Mele, disponibili per la prima volta tra le oltre 800 referenze Forno d’Asolo.

FdA_Cornetto ai cereali con Mirtillo e MeleLe novità, dal look naturale che si distingue in vetrina, nascono dalla formulazione di una nuova ricetta per l’impasto: all’antica preparazione del cornetto con l’utilizzo del lievito madre, Forno d’Asolo ha aggiunto una miscela di farine di orzo, avena, segale e soia, arricchita da crusca di frumento e semi interi di sesamo, girasole e lino. La pasta, una volta terminato il tempo di lievitazione, è lavorata secondo tradizione, dalla piegatura dell’impasto fino alla classica forma ricurva. Per il cuore di ogni cornetto da 75 grammi, gli specialisti dell’azienda trevigiana hanno scelto di abbinare la freschezza e la dolcezza naturale della frutta al sapore rustico di semi e cereali.

Il Cornetto ai Cereali e Arancia Amara racchiude una farcitura di marmellata e piccole scorzette d’arancia candite, mentre la glassatura in superficie è resa ancora più gustosa da fiocchi di avena e semi di vari cereali.

Il Cornetto ai Cereali con Mirtillo e dadini di Mele ha un ripieno di frutta morbido, fresco, con una nota leggermente acidula e, in superficie, una granella di zucchero caramellato.
FdA_Cornetto ai cereali e Arancia Amara

I cornetti ai cereali Forno d’Asolo sono pronti dopo soli 20-22 minuti in forno pre-riscaldato a 175°C. Serviti dopo una cottura a regola d’arte, sono soffici e fragranti e rendono speciale ogni spuntino, da consumare al mattino accanto ad una tazzina di caffè espresso oppure come merenda pomeridiana, abbinati ad un infuso aromatizzato.

Le due specialità, infatti, pur inaugurando il periodo estivo, sono adatte per essere gustate in ogni periodo dell’anno. Basti pensare alla ricchezza delle proprietà nutritive contenute in arance, mele e mirtilli. L’arancia amara, in particolare, si distingue per le proprietà stimolanti, anti-infiammatorie e purificanti; il mirtillo è una ricca fonte di vitamine, sali minerali, antiossidanti naturali e protegge l’intero organismo; infine, la mela, un frutto prezioso, ricco di fibre e alleato di un regime alimentare sano ed equilibrato. Entrambe le referenze dolci sono prive di grassi vegetali idrogenati.

Forno d'Asolo realizza prodotti da forno dolci e salati, mantenendo i sapori autentici della tradizione e interpretando al meglio le eccellenze regionali del territorio italiano. La storia dell'azienda ha origine in un piccolo mulino a Maser, nella provincia di Treviso, dove cinque generazioni fa nasceva la bottega della famiglia Gallina. Nel 1985 i fratelli Fabio e Paolo Gallina decidono di realizzare l’idea: portare in tutta Italia la freschezza e la fragranza dei prodotti realizzati quotidianamente nel forno di famiglia. Da marzo 2014 il Fondo 21 Investimenti, fondato da Alessandro Benetton, entra in Forno d'Asolo per sostenere l’azienda nella realizzazione di un ambizioso progetto industriale volto alla crescita in Italia e all’estero e alla valorizzazione del marchio quale eccellenza nei prodotti da forno “made in Italy”.