Forno d’Asolo presenta la colazione vegan

linea-vegan-2-b9828729

Forno d’Asolo porta in caffetteria una nuova linea di prodotti pensata per chi abbraccia l’alimentazione vegana e per chi, semplicemente, desidera mantenere uno stile di vita sano, senza dover rinunciare al piacevole rito della colazione al bar.

[caption id="attachment_83376" align="alignleft" width="300"]QV Vegan pantone QV Vegan pantone[/caption]

Il Cornetto Vegan, il Cornetto Vegan all’Albicocca e lo Strudelino Vegan alle Mele rispettano lo standard di certificazione Qualità Vegetariana e Vegan - successivamente esteso all’ambito europeo con il “germoglio” dell'European Vegetarian Union (EVU) -, l’unico riconosciuto e promosso dall’Associazione Vegetariana Italiana, a garanzia di una rigida applicazione del disciplinare. Le nuove ricette assicurano, pertanto, l'utilizzo di ingredienti privi di proteine animali e la totale assenza di materie prime derivate da animali e dal loro sfruttamento o sacrificio, anche nelle attrezzature e nei materiali di confezionamento. Tutto ciò non pregiudica l’autentica bontà di questi dolci da forno grazie alla ricerca e alla selezione di ingredienti di alta qualità, capaci di renderli fragranti e gustosi.

Il Cornetto Vegan, disponibile nelle versioni vuoto e farcito all’albicocca, silinea vegan presenta con una sottile superficie croccante e glassata. L’impasto, privo di grassi idrogenati, è reso estremamente soffice e gustoso grazie al lievito madre Forno d’Asolo e alla farina di soia. Il Cornetto Vegan all’Albicocca invita all’assaggio con la sua glassa di zucchero in cristalli. Per chi invece preferisce la leggerezza della pasta sfoglia, l'azienda propone lo Strudelino Vegan alle Mele, decorato in superficie con zucchero semolato. La sua sfoglia, che racchiude all'interno una generosa farcitura di dadini di mela e uvetta, è preparata con materie prime semplici come acqua, zucchero, sale e grassi vegetali, rigorosamente non idrogenati.

Dopo 20-22 minuti in forno, a 175 gradi per i due cornetti Vegan e a 180-190 gradi per lo Strudelino Vegan alle Mele, i prodotti sono pronti per essere serviti, ad esempio, in abbinamento a un cappuccino con latte di soia e a una spremuta d’arancia. Le referenze della Linea Vegan sono

facilmente riconoscibili grazie al cartone e al sacchetto di colore verde.

Le recenti certificazioni della Linea Vegan confermano l’attenzione che Forno d’Asolo dedica, da oltre trent’anni, al rispetto delle diverse esigenze della clientela e si affiancano alle conformità dell’azienda agli standard internazionali sulla qualità e sulla sicurezza alimentare, BRC (British Retailer Consortium) e IFS (International Food Standard).

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 la loro 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”. La cura artigianale della lavorazione, il servizio puntuale e un assortimento di oltre 800 referenze sono i punti di forza del brand, ai quali si aggiungono l’attenzione nella scelta delle materie prime, il rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione, l'utilizzo delle più aggiornate tecnologie produttive, l’attento servizio di consulenza al cliente, oggi possibile anche grazie al progetto Academy Forno d'Asolo.