Al Sigep l'incontro tra Forno d’Asolo e Caffarel

sigep2016-fda-caffarel-f993b53f

In occasione di Sigep 2016, Forno d’Asolo presenta il goloso sposalizio con Caffarel, la storica azienda di Torino che nel 1865 creò il primo gianduiotto. Oggi il sapore unico del gianduia può essere gustato anche come morbido ripieno dei cornetti e della pasta sfoglia Forno d’Asolo. Una liaison che punta a conquistare il canale pasticceria-caffetteria con prodotti di alta gamma e ad alto contenuto di servizio.

FdA_conchiglia crema gianduia CaffarelLa crema Gianduia Caffarel, nata dalla tradizionale ricetta dei maestri pasticceri torinesi, è un concentrato di piacere ottenuto dall’unione di pregiato cacao e nocciole della migliore qualità. Gli specialisti Forno d’Asolo hanno scelto di abbinare l’irresistibile crema gianduia alla semplicità delle ricette dolci, preparate con il lievito madre Forno d’Asolo, che si rinnova dal 1985. Cornetto, Conchiglia e Sacchettino alla crema Gianduia Caffarel sono le nuove delizie dedicate ai locali che si vogliono distinguere con proposte eccellenti. Le nuove referenze potranno essere degustate in assoluta anteprima allo stand Forno d’Asolo - pad. D1, stand 070 - alla fiera Sigep di Rimini, dal 23 al 27 gennaio 2016, il salone più atteso nel settore del dolciario.

Il Cornetto dritto alla crema Gianduia Caffarel da 95 g è preparato con farina di frumento e soia e guarnito con riso soffiato ai cereali e cacao: solo 22-23 minuti in forno a 175 gradi per ottenere un prodotto dorato e fragrante. La seconda proposta è la Conchiglia alla crema Gianduia Caffarel da 90 g: una delicata pasta sfoglia, da cucinare 22-24 minuti in forno a 190 gradi, con lucidatura a base di latte. Le ricette Forno d’Asolo e la cremosità della pregiata farcitura di cacao e nocciole si incontrano anche nel nuovo Sacchettino alla crema Gianduia Caffarel da 85 g. Un impasto ottenuto da una accurata miscelazione di farine di frumento, malto di frumento e soia. Ogni sacchettino, spennellato al latte, è pronto per essere servito dopo la cottura in forno per 20 minuti a 180 gradi.

FdA_sacchettino crema gianduia CaffarelOltre alle novità da degustare alla fiera di Rimini, clientela e visitatori potranno essere coinvolti nelle dimostrazioni pratiche dell’Academy Forno d’Asolo, il progetto formativo dell’azienda che trova espressione anche durante le manifestazioni di settore e ha l'obiettivo di accompagnare i clienti in un percorso di crescita professionale. Nell’area dello stand Forno d’Asolo,

dedicata all’Academy, saranno trattati aspetti essenziali per la gestione di un esercizio di successo: il corretto utilizzo del forno e l’ottimizzazione delle cotture a seconda del prodotto, l'esposizione e la valorizzazione dell’offerta attraverso decorazioni e farciture, fino ai consigli sulla scelta dell'assortimento in base ai diversi momenti della giornata. Insomma, un vero e proprio percorso d'aggiornamento con un occhio sempre puntato all'innovazione e alle richieste dei consumatori.

L'azienda

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 rivoluzionaria: 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.

Forno d’Asolo ha ottenuto le certificazioni di conformità agli standard internazionali sulla qualità e sulla sicurezza alimentare, BRC (British Retailer Consortium) e IFS (International Food Standard).