Foodness: ricerca e innovazione aspettando l’estate

crowner-nuovi-20204-5537c18a

Foodness Spa, l’azienda che per prima ha fatto del Free From la sua mission promuovendo uno stile di vita rivolto al benessere della persona rinnova la sua proposta nel comparto creme fredde per l’estate 2020. L’attenzione dell’azienda si è rivolta alla ricerca nell’ottica di riduzione degli zuccheri e di eliminazione del lattosio. Il lattosio è lo zucchero contenuto naturalmente nel latte. L’intolleranza al lattosio si verifica quando alla persona viene a mancare l’enzima in grado di scindere e quindi digerire correttamente il lattosio. In Italia si stima che più del 50% della popolazione sia intollerante al lattosio (dati AILI). Foodness ha voluto guardare con consapevolezza a questa realtà, con nuove ricettazioni per l’estate 2020, tutte senza lattosio. L’attenzione agli zuccheri infine è da sempre prerogativa dell’azienda. Una gran quantità di zuccheri infatti metabolizzati velocemente provoca repentini innalzamenti della glicemia oltre a contribuire ad appesantire i nostri corpi. Per questo Foodness si è impegnata in una riduzione sostanziale delle calorie contenute nelle nuove ricette per la prossima estate.

Le nuove ricette: leggere, cremose e golose
La Crema Fredda Yogurt, ricetta cremosa e ricca, oltre ad essere senza glutine, senza grassi idrogenati e no OGM da oggi è senza lattosio. Una crema da gustare fresca con l’aggiunta di frutta per un momento di pausa o come alternativa al pranzo nelle giornate più calde.

La Crema Fredda Caffè, grande classico amato da target trasversali, già senza glutine, senza grassi idrogenati e no OGM è da oggi senza lattosio e con una riduzione importante di zuccheri, pari al 40% rispetto alla ricetta precedente. Questo la rende ideale per intolleranti al lattosio e per chi è attento alla linea.

Nuova ricetta anche per la vellutata ***Crema Fredda Espressino***, che punta ad una riduzione degli zuccheri del 30% rispetto alla ricetta precedente. Senza glutine, senza lattosio, senza grassi idrogenati e no OGM è la base perfetta per aggiungere una nota di fantasia al menu. Le note dolci di

vaniglia la rendono ideale come base per ricettazioni a base di caffè e cioccolato.



Foodness ha creato una nuova ricetta anche nella categoria dei gelati

SOFT. Il gelato soft viene prodotto con una speciale attrezzatura a temperatura di circa -6° ed emulsionato con aria. Per questo motivo risulta più soffice e cremoso al palato rispetto ad un gelato tradizionale. Per gli amanti del cacao, un nuovo Cioccolato SOFT con il 22% di cacao, senza glutine, senza grassi idrogenati e no OGM, è una tentazione dal gusto deciso da concedersi a fine pasto o come merenda. La ricetta, dalla consistenza soffice e golosa, è senza lattosio.

Preparazione
Tutte le creme della famiglia Foodness sono preparazioni a base acqua. Basta aggiungere al preparato la giusta quantità d’acqua riportata sulla confezione e versare la miscela nel granitore

Formati
Le creme sono disponibili in formato busta da 650 gr e/o busta da 1 kg.

Comunicazione
Il lancio delle nuove ricette è supportato da materiale di comunicazione per il bar. Totem, crowner e menu per veicolare gusti nel locale, oltre ad una comunicazione online che sfrutta i seguitissimi canali Facebook e Instagram.