Da Fresystem la linea di pasticceria surgelata MadreNatura di Cupiello

madrenatura-completa-572505c2

Dopo oltre un anno di studi e ricerche, Fresystem, azienda italiana leader nella pasticceria e croissanterie surgelata, presenta la nuova linea Madrenatura di Cupiello che propone prodotti in grado di combinare contemporaneamente innovazione tecnologica, genuinità e alta qualità degli ingredienti. Una nuova gamma di croissanterie e pasticceria surgelata più naturale possibile, concepita per rispettare la salute e l'ambiente, e dedicata a chi vuole mangiare bene, leggero e naturale.

logoLa lista degli ingredienti è infatti breve, facile e rassicurante. Innanzitutto, sull'etichetta si legge quello che non viene utilizzato nella preparazione delle singole ricette: nessun conservante o colorante e nessun ricorso a mono - digliceridi, aromi artificiali, Ogm e grassi idrogenati. E poi, solo uova provenienti da allevamento a terra, olio extravergine d'oliva, farina di farro integrale e il lievito madre Cupiello, un impasto rinfrescato e mantenuto da più di 40 anni nella CasaMadreCupiello con oltre 36 ore di lievitazione naturale. Il risultato è una gamma di prodotti che regalano un amarcord di sapori e fragranze uniche.

Genuinità e naturalezza sono dunque le parole chiave del progetto Madrenatura che anche nel packaging rispetta la natura e l'ambiente: gli imballaggi sono infatti realizzati con materiali 100% riciclabili ed ecosostenibili. Madrenatura utilizza scatole Greenboxx®, utilizzate per la prima volta da uno stabilimento produttivo. Si tratta di scatole prodotte con carta 100% riciclata e certificata Fsc® con inchiostri a base d'acqua e colle prive di plastificanti. Greenboxx® ha un peso inferiore del 10% rispetto al precedente packaging. È interamente proveniente dal riciclo del macero dello stabilimento Fresystem. Anche la Busta Oxo che contiene i prodotti è completamente biodegradabile, così come il nastro utilizzato per chiudere le confezioni (è in carta riciclabile).

Madrenatura è stata ideata con la consulenza di Luca Montersino, uno dei più autorevoli pasticceri italiani nel mondo, volto televisivo e punto di riferimento per la pasticceria alternativa e salutistica. La sua filosofia parte dal presupposto che mangiare sano equivale a mangiare bene, in maniera leggera

e naturale. E che quindi salutismo non è sinonimo di dietetico.

«Il mio intento - ha dichiarato Montersino - è spiegare gli ingredienti utilizzati in modo da comprenderne la bontà, spiegare il perché abbiamo scelto tutti questi "no" - perché no ai grassi idrogenati, no ai conservanti, no ai coloranti, no agli ingredienti "raffinati" -, e far capire come tutto questo potrà solo fare del bene a tutti noi».

La gamma Madrenatura

- **CORNETTO VUOTO** al farro e olio extra vergine d'oliva, 36 ore di lievitazione "MADRE", stratificato con burro 24%, profumato con aromi naturali, rifinito con zucchero carrare.
- **CORNETTO ALBICOCCA** al farro ed olio extra vergine d'oliva, 36 ore di lievitazione "MADRE", stratificato con burro 20%, farcito con confettura di albicocche (55% albicocche) profumato con aromi naturali, rifinito zucchero di canna.
- **FAGOTTO CIOCCOLATO** al farro ed olio extra vergine d'oliva, 36 ore ore di lievitazione "MADRE", stratificato con burro 22%, farcito con gocce di cioccolato fondente, profumato con aromi naturali, rifinito scagliette di cioccolato.
- **TRECCIA CREMA PASTICCERA** al farro ed olio extra vergine d'oliva, 36 ore di lievitazione "MADRE", stratificato con burro 20%, farcita con crema pasticcera, profumata con aromi naturali, rifinita zucchero