

Il Natale di Noberasco nel segno del gusto

"Italia that's amore"

smallball2020-07309bd7

Inno all'italianità, attenzione alla ritualità e alla condivisione sono l'ispirazione del Natale 2020 ITALIA THAT'S AMORE scelto da Noberasco 1908 per accompagnare lungo un viaggio nel mondo della frutta secca, essiccata e morbida da fare con tutti i sensi interconnessi. Le confezioni riprendono nella grafica i più simbolici monumenti italiani, partendo dalle Città di Milano, Torino, Firenze, Treviso e Albenga sedi delle boutique Noberasco 1908. Bianco, rosso e verde diventano la scelta cromatica, ma non solo: perché il Tricolore è il motivo di nastri, scatole, scrigni che avvolgono la frutta Noberasco 1908. E poi la mongolfiera, simbolo indiscusso del nostro bisogno di viaggiare e condurvi in questa esperienza.

Il catalogo da sfogliare on line [qui](#) per scoprire maggiori dettagli presenta la linea che evoca voglia di convivialità, di feste in famiglia e di "comfort" food, per sé o da regalare con soluzioni gustative e di prezzo che rispondono a differenti esigenze. Per gli amanti delle novità spiccano la Cornice 9 Qubetti nelle versioni Frutta, Choco e salato per l'Aperitivo, il Mezzometro di Frutta che si aggiunge al "mai più senza" Mezzometro di zenzero; la limited edition Luxury Italia dal contenuto esclusivo di frutta secca e morbida arricchito dal cioccolato in versione tavoletta e dai nuovissimi cioccolatini tricolore ripieni; le Palline in plexi in 4 varianti (choco mix, uvetta al rum, noci livermore, zenzero e cioccolato) un'idea originale per appendere al proprio albero di Natale un'esplosione di gusti e colori. E ancora: la scatola Ban in legno quest'anno aggiunge la versione Frutta Extra all' iconica Ban con la selezione di datteri. Per gli amanti delle tradizioni i Qubi, the Club, gli Scrigni, le Crystal, le Small Ball in plexi e riempiti con frutta al naturale, con e senza zucchero o nelle declinazioni più gourmand e al cioccolato e le Arbanelle small, large e la nuova versione XL con macedonia o frutta esotica.

E l'immane panettone? Anche quest'anno firmato Fabrizio Galla -da poco insignito del Premio Pasticcere dell'anno 2020- che con arte e sapienza sta preparando i panettoni per Noberasco 1908 con la richiestissima ricetta pere-cioccolato-noci pecan, il "Milanese" per onorare la città e il suo dolce simbolo con arancia, cedro, uvetta e la nuova ricetta con fichi e noci per un perfetto mix di ingredienti

italiani.