Forno d’Asolo: tante sfoglie fragranti nella nuova linea burro

schermata-2014-10-15-a-155522-cba9b881

Forno d’Asolo arricchisce l’offerta di gusto con una gamma di prodotti al burro completamente nuova. Gli ingredienti sono quelli che hanno segnato la crescita di Forno d’Asolo in Italia e all’estero: materie prime di alta qualità, processi di lavorazione artigianali e ampio assortimento. Ideali per prime colazioni e coffee break, i prodotti della linea al burro si fanno apprezzare anche per gli snack salati. Con questa novità, l’azienda arricchisce ancora di più l’offerta, che oggi arriva fino a 700 referenze: una gamma che copre ogni momento di consumo della giornata.

Sei famiglie di prodotto per tutti i gusti

SONY DSCForno d’Asolo ha pensato a sei famiglie per i prodotti a base di burro: croissant, pain au chocolat, giro crema con uvetta, trecce, formini e pan brioches. Per ogni formato la lavorazione, che propone su scala allargata i passaggi tradizionali delle pasticcerie artigianali, assicura la massima fragranza e qualità nel prodotto finito. Un piacere da assaporare, ma anche da gustare con gli occhi. Tante le possibilità di scelta: i croissant, per esempio, sono disponibili con tre farciture – albicocca, crema di nocciola o crema – oppure vuote; i formini, invece, raccolgono in un’unica confezione tre tipi di minisfoglie – giro crema uvetta, croissant vuoto e pain au chocolat – poi i pan brioches – pronti da scongelare, affettare e servire – con cristalli di zucchero oppure con zucchero e gocce di cioccolato. Completano l’offerta i giro crema con uvetta sultanina e le trecce a base di cioccolato fondente e crema. I vari formati sono ideali sia per colazioni e coffee break in hotel e bar, ottimi anche come take away per pasticcerie e panifici. E per i più creativi, il cornetto vuoto può essere farcito con companatico salato e diventare quindi un gustoso snack per aperitivi e happy hour.

Qualità e servizio: la giusta ricetta per il mondo ho.re.ca.

La caratteristica dell’artigiano è di avere un completo controllo di tutta la filiera: dalla scelta delle materie prime alla gestione delle fasi di lavorazione fino alla realizzazione del prodotto finito. Ogni passaggio è essenziale per raggiungere l’eccellenza qualitativa. Forno d’Asolo, infatti, seleziona con

cura gli ingredienti e utilizza farciture di prima qualità in percentuali elevate (fino al 16%) per dare un gusto ricco, un profumo raffinato e un sapore unico a ogni singolo prodotto. La presenza capillare sul territorio, grazie a un’organizzazione logistica ramificata, consente inoltre un servizio puntuale, veloce e reattivo. Particolare attenzione, infine, è stata posta ai formati, con soluzioni diverse studiate su misura per le esigenze di esercenti e consumatori.