Unichips al SIAL di Parigi

sial-b33817b9

Il Gruppo Unichips partecipa all'edizione 2016 di SIAL, Salone Internazionale dell'Alimentazione, il principale appuntamento dell'anno in Europa per il settore dell'industria agroalimentare. Una scelta che testimonia l'impegno del Gruppo a presidiare i mercati esteri e sviluppare la presenza internazionale dei brand e dei prodotti, forte del suo ruolo di ambasciatore del Made in Italy e del buon gusto italiano. Focus della fiera saranno i brand San Carlo e Painsol.

"L'appuntamento parigino rappresenta per noi un momento importante per testare nuovi mercati, incontrare i principali operatori del settore e prepararci alle sfide che ci attendono" afferma **Susanna Vitaloni**, terza generazione della famiglia fondatrice, Vice Presidente e AD del Gruppo *"Siamo particolarmente felici di partecipare a SIAL in un anno così importante per l'Azienda: San Carlo festeggia i suoi primi 80 anni e, in un contesto internazionale, mette in mostra, attraverso i prodotti, una storia italiana di tradizione e intuizioni".*

sancarlo-zeneroA SIAL San Carlo presenterà Cuore di Zenzero, il nuovo prodotto della linea Più Gusto pensata per gli amanti dell'aperitivo e perfetta con lo spritz: un ingrediente orientale, millenario e affascinante che dà origine a un sapore fresco e intenso, leggermente pungente. L'omaggio di San Carlo al rito, tutto italiano, dell'aperitivo, un tocco esotico che va ad aggiungersi agli originali abbinamenti della gamma internazionale di Più Gusto®: Vivace, Pomodorini di Stagione, Lime e Pepe Rosa, Fior di Senape e Menta e Peperoncino.

Painsol sarà presente con le nuove Mini Nonnettes che hanno vinto il Premio «Saveur de L'année 2017". Questo premio è il primo risultato del rilancio dell'intera gamma: una nuova ricetta che contiene il 21% di miele, una ricca farcitura e il mini-formato che le rende ideali per una piccola ma golosa pausa caffè.

L'esposizione sarà inoltre l'occasione per proporre al pubblico internazionale degustazioni dei prodotti San Carlo in diversi punti della fiera: Lounge VIP of La Cuisine - Hall 5B degustazione di Rustica in occasione degli showcooking di noti chef francesi ispirati a temi attuali e tendenze culinarie Wine &

Food Lab – Masterclass e bar - Hall 5B Cuore di Zenzero protagonista di una Masterclass in abbinamento al chili e ginger tonic drink di Pimento e degustazione.

www.sancarlo.it