



Cornaretti Linea Regina

La Linea Regina comprende quattro cornaretti ricurvi prelievati, privi di grassi idrogenati, disponibili con ripieno Albicocca, Crema e Cioconocciola o in versione vuota, nelle grammature 75 g (per i farciti) e 65 g (per il cornaretti vuoto). Sono pronto-forno e cuociono in 20/22 minuti a 175°C. www.fornodasolo.it



FORNO D'ASOLO

PAROLA D'ORDINE PERSONALIZZAZIONE

Fabio Gallina, amministratore delegato

«L'esigenza principale degli artigiani è la personalizzazione. Non basta che il prodotto sia eccellente sotto il profilo della qualità e del gusto. Il professionista necessita di specialità da poter personalizzare rendendole uniche e distinte. Per questo abbiamo una gamma di prodotti semilavorati, su cui pasticceri e panettieri possono esprimere al meglio tutta la loro creatività e maestria: dalla scelta dei tempi di lievitazione a quelli di cottura fino alla decorazione.

L'attenzione della nostra ricerca e sviluppo è centrata sull'offrire proposte capaci di coniugare piacere del gusto e leggerezza. L'obiettivo è offrire al cliente una qualità di eccellenza. Per questo prestiamo una cura particolare anche al servizio: abbiamo per esempio una rete vendite in esclusiva e nostri vettori, capaci di garantire un'ininterrotta catena del freddo e tempi di consegna certi. Il canale artigianale rappresenta le nostre radici. Io e mio fratello Paolo abbiamo fondato Forno d'Asolo forti di una tradizione familiare di fornai da più generazioni. La nostra sfida è stata portare la sapienza del fare artigianale nel settore industriale, coniugando qualità e tradizione con grandi numeri. Oggi siamo orgogliosi di essere da oltre 25 anni un buon partner per tutti gli operatori del canale artigianale».

GOURMAND

PUNTA SULL'ITALIAN STYLE

Carlo Rathé, managing director

«Gourmand fa parte di un gruppo operante principalmente nel mondo del mercato artigianale (panifici, pasticcerie) e offre una vasta gamma di prodotti da lievitare e specialità per questo segmento di clientela.

L'Italia è un mercato importante per la croissanteria surgelata e quindi per la nostra azienda, in crescita continua e dove si investirà in modo rilevante.

Il nostro canale principale è il *foodservice* perché è stato il settore dove abbiamo puntato inizialmente, ma riteniamo che anche il settore artigianale, dove operiamo fortemente nel resto d'Europa, presenti interessanti potenzialità di sviluppo.

Il professionista artigiano mostra sempre più di apprezzare i prodotti di croissanteria surgelata che garantiscono stabilità qualitativa.

Il nostro dipartimento R&D opera continuamente per sviluppare nuovi prodotti e, in particolare, per l'Italia cerchiamo di creare prodotti *ad hoc* (Italian style) e di adattare la nostra gamma alle esigenze del mercato (per esempio attraverso lo studio di grammature dei prodotti e farciture)».

Croissant burro al cappuccino

Tra le novità di quest'anno Gourmand presenta un Croissant burro al cappuccino da 85 grammi (nella foto) e un Mini Croissant burro con crema al limone nella versione da 45 grammi. www.gourmand.de

