

PRODOTTI UNICI DALLA VAL

D'AOSTA - La Fromagerie Haut Val d'AYAS ha portato un "assaggio" della produzione lattiero-casearia della Val d'Aosta al "Taste of Milano", lo scorso settembre, e con Monterosa ski ha legato le proprie specialità al territorio da cui provengono. Latte, burro, yogurt, formaggi freschi e stagionati, genuini e biologici: prodotti di alta qualità degustati. [cod 17104](#)

PER I BAMBINI C'È IL MILLO DRINK

Millo Drink è lo yogurt da bere creato da Mila per rispondere alle esigenze alimentari dei bimbi: ricco di calcio, buono come un frullato, leggero come lo yogurt e sano grazie al fermento probiotico attivo. Ideale per una pausa dissetante, in tutti i momenti della giornata. [cod 17234](#)

FORNO D'ASOLO, 25 ANNI

DI COLAZIONI - Ha compiuto 25 anni Forno D'Asolo, la realtà trevigiana che con un fatturato previsionale per il 2010 di 70 milioni di euro si conferma come la seconda realtà italiana nella produzione di croissanterie e commercializzazione di prodotti surgelati per la colazione. Quest'anno una crescita importante: più 10% nei primi 8 mesi del 2010 rispetto allo scorso anno. E per il futuro si pensa all'export in Europa. [cod 17027](#)

NUOVA LINEA PER AMATO, PASTA CLASSICA E FORMATI SPECIALI

Il Molino Amato è anche un pastificio. La svolta verso una tensione alla qualità eccellente del prodotto pasta è impressa dal giovane direttore generale Giuseppe jr. Amato, omonimo del nonno ancora ben presente e vispo. E siccome sempre di pari passo vanno tradizione e innovazione, il direttore inaugura una nuova linea di produzione atta a produrre i formati lunghi, quali tra gli altri, gli spaghetti e i ziti campani. (V.D.A.) [cod 17304](#)

DA AVERLI LA NUOVA LINEA

DI ACCESSORI DA VINO - Averli, nuova azienda con sede a Bergamo, propone una nuova serie di articoli pensati per il consumo e il trasporto sicuro del vino in ogni luogo e in ogni occasione. Boxter e Monoposto, distribuiti da Coltelleria Collini di Busto Arsizio (Va), sono eleganti sistemi della linea "Wine up series". [cod 17366](#)



Stoviglie Paderno Tutte in melamina

di Sergio Pezzotta

La melamina, o melamina, è un composto eterociclico fortemente azotato, importante come materia prima per la realizzazione di polimeri. La melamina fu scoperta nel 1834 da Liebig, ma il suo utilizzo industriale iniziò solo a partire dal 1940. Insieme alla formaldeide è la materia prima per la preparazione delle resine melamminiche, resine termoindurenti frequentemente utilizzate per la produzione di stoviglie e contenitori da cucina, e frequentemente denominati col nome del monomero (piatti di melamina, vaschette eccetera).

Tra le novità dei prodotti per il servizio a tavola e buffet troviamo la gamma completa di articoli proposta da Sambonet Paderno Industrie Spa di Orfengo (No), composta da: piatti di varie forme, piatti "Foglia" e "Palma", insalatiere, vassoi di varie forme, porta salatini, ciotole con coperchio, tris zucchero, contenitori Gastronorm con coperchio, cucchiaini, supporti inox, porta salatini inox. Ideali per il servizio offrono anche la

possibilità di infinite combinazioni per rinnovare e dare un tocco di originalità ad ogni presentazione al banco come anche al buffet. Ottimi per la conservazione e il trasporto, grazie al coperchio antiscivolo comodamente impilabile per un'ottimizzazione dello spazio.

I pratici pezzi a servire sono al 100% in pura melamina e offrono vantaggi che i professionisti possono apprezzare con il loro utilizzo quotidiano: è un materiale di prima qualità perchè esteticamente somiglia alla porcellana; estremamente resistente alla rottura, non produce schegge pericolose; i pezzi sono dotati di una superficie lucida e liscia, robusta e solida, lavabile in lavastoviglie e utilizzabile in frigo/freezer; il materiale è resistente da -50 a +100°C; non assorbe odori e sapori ed è ideale per una presentazione degli alimenti ecocompatibile e igienica.

[cod 17059](#)



Sergio Pezzotta
AD Ros Spa, presenta
le novità di prodotti
e attrezzature
per la ristorazione

