

Salone Internazionale della Pasta e della Pizza Italiana

VISTI A CIBUS

Visti a Cibus

FELICIA, LA PASTA PER TUTTI

Il marchio Felicia si contraddistingue sul mercato per la varietà di ricette utilizzate, il più grande assortimento a oggi disponibile, a base di mais, riso integrale, grano saraceno, quinoa, piselli, lenticchie e altro ancora. Presente al Cibus, l'azienda pugliese Felicia ha proposto al pubblico una gamma di prodotti dietetici privi di glutine.

Dalla pasta 100% di riso integrale, ricca di fibre, a quella di grano saraceno, il marchio Felicia spicca per una ricerca di qualità della materia, coniugando benessere, salute e sapore. La nuova linea a base di legumi propone i formati sedanini realizzati con farina di lenticchie rosse bio e i fusilli realizzati con farina di piselli verdi bio. Disponibili nei formati da 500 grammi, tutti le linee di pasta by Felicia vengono prodotti presso stabilimenti dedicati, da materie prime biologiche, senza amidi aggiunti, ogm ed emulsionanti.



EURIAL, LA PRIMA A CIBUS PER LA MOZZARELLA MAESTRELLA.

Il gruppo francese Eurial lancia sul mercato italiano la linea di mozzarella per pizza Maestrella e arriva al Salone Cibus di Parma, con una proposta per i pizzaioli. Eurial è la seconda cooperativa lattiero-casearia di oltralpe e arriva al Salone biennale dell'alimentazione, con un prodotto di punta destinato alle pizzerie e non solo di tutta Italia. Maestrella, è disponibile nei formati in busta da 2,5 kg o 2 kg, ideale per qualsiasi tipo di pizza e di cottura, sia su forno elettrico, gas e legna. La grande versatilità di Maestrella permette di soddisfare le esigenze degli operatori, dai pizzaioli ai ristoratori, che hanno l'opportunità di sbizzarrirsi con numerose ricette - sul sito www.eurial-international.com è possibile trovare un ricettario dedicato - . Altra garanzia di qualità è l'ampia rete vendita del gruppo francese, presente sul mercato da oltre 15 anni, in grado di fornire sia prodotti freschi ma anche formaggi surgelati in IQF, caprini o vaccini, stagionati o non stagionati, a dadini o a fette, di vari pesi e dimensioni.

L'EDIZIONE LIMITATA DEI GRANI ANTICHI DI 5 STAGIONI

In occasione di Cibus 2016, Agugiaro&Figna ha presentato un nuovissimo prodotto in edizione limitata, sintesi di innovazione e tradizione, frutto di un'attenta ricerca di un accurato processo di selezione di quei semi antichi e autoctoni che racchiudono sapori e fragranze secolari. I Grani Antichi sono una miscela in edizione limitata il cui primo raccolto è datato 2016 e sarà disponibile a partire dal prossimo settembre. Una speciale farina di tipo 2 macinata a pietra, all'apparenza rustica, che rappresenta un prodotto innovativo e dall'alta digeribilità, che conferma l'attenzione alla genuinità dei prodotti firmati Agugiaro&Figna

e la completa attenzione dell'azienda al pieno rispetto della filiera agricola. Grani Antichi, insieme a Nucleo Rustico, Semina e Grano Franto compongono le principali referenze della Linea "Storie di Farina", che Agugiaro&Figna propone per la lavorazione di molteplici prodotti, anche per la pizza. Grazie ad un attentissimo processo di lavorazione e macinazione questi grani possono dare un prodotto decisamente buono e più digeribile, in parte dovuto anche al basso contenuto proteico di questi grani. In fase di lavorazione, sarà preferibile l'utilizzo di lievito naturale. Esclusiva anche la coltivazione, ristretta ad oggi al solo territorio parmense a Collecchio.

Abbiamo attraversato tutta l'Italia alla ricerca dei migliori grani autoctoni.

#GRANANTICHI2016



Salone Internazionale della Pasta e della Pizza Italiana
CIBUS 2016
PADIGLIONE 5 - STAND 34
PARMA 9 - 11 MARZO