

NOTIZIE DALLE AZIENDE

a cura della MANZONI

LAVAZZA A MODO MIO FAVOLA™ CAPPUCCINO: VERAMENTE SEMPLICE, DAVVERO ITALIANO

Dall'incontro tra l'esperienza di Lavazza nel caffè e quella di Electrolux negli elettrodomestici, nasce Favola™ Cappuccino, ultimo modello del sistema A Modo Mio. Gioiello di design, Lavazza A Modo Mio Favola™ Cappuccino nasce per soddisfare un gusto internazionale: oltre al classico espresso permette di preparare a casa le principali ricette a base di latte. Basta versare il latte fresco nell'apposito contenitore inglobato nella macchina e premere un pulsante per ottenere, in un minuto, una crema di latte dalla texture compatta e vellutata come quella del bar. La garanzia di un perfetto risultato è data dalla qualità superiore e dal gusto autentico dell'espresso A Modo Mio, e dalla tecnologia Click'n Cappuccino brevettata da Lavazza, che combina l'azione del getto di vapore a temperatura ottimale e il movimento del frullino per avere

spuma di latte e cappuccino da manuale con la massima praticità e semplicità.

Favola™ Cappuccino funziona esclusivamente con le cialde Lavazza A Modo Mio, 10 diverse varianti di aroma, di cui gli chef Oldani, Bottura e Cannavacciuolo, sono i testimonial. Ultima esperienza di gusto è la nuova cialda A Modo Mio Vigorosamente, corposo e dalla crema persistente, forte da solo e perfetto con il latte.



MERCATO DEL PANE E DELLO STRUDEL A BRESSANONE: LA CULTURA DEL PANE ALTOATESINO SI METTE IN MOSTRA

Anche quest'anno in Valle Isarco, dal 4 al 6 ottobre, è in programma il tradizionale Mercato del Pane e dello Strudel. Per tre giorni il cuore di Bressanone profuma delle tante varietà di pane con il marchio di qualità Alto Adige che naturalmente si possono degustare ed acquistare: dal pane alla frutta alle pagnotte venostane in coppia "Vinschger Paarl", dalla pagnotta pusterese "Pusterer Breatl" al filone bianco e al pane croccante di segale (Schüttelbrot), dallo Zelten allo Strudel di mele. Per tutti questi alimenti il marchio di qualità garantisce l'utilizzo di ingredienti naturali e l'assenza di conservanti ed esaltatori di sapidità. Le degustazioni saranno accompagnate come sempre da percorsi storici per conoscere le tradizioni altoatesine, da dimostrazioni di panetteria per imparare l'arte antica dei fornai locali e da una cornice musicale di gruppi del luogo. L'organizzazione della festa sarà seguita anche quest'anno dall'EOS - Organizzazione Export Alto Adige della Camera di commercio di Bolzano. Il programma dettagliato si può consultare al sito www.mercatodelpane.it. Da non dimenticare che dal 5 al 6 ottobre in Val di Funes avrà luogo anche la tradizionale Festa dello Speck Alto Adige



PROSECCO SUPERIORE "RIVE DI REFRONTOLO" BRUT VALDOBBIADENE DOCG SANTA MARGHERITA

La Tenuta Santa Margherita a Refrontolo si trova nel cuore di uno dei territori più vocati per la produzione del Prosecco, la fascia pedemontana tra Conegliano e Valdobbiadene, un'area caratterizzata da delicati pendii su terreni di origine morenica.

Da quest'anno l'Azienda propone, proveniente da uve dei vigneti della propria Tenuta, il Prosecco Superiore 52 "Rive di Refrontolo" Brut Valdobbiadene Docg, con l'indicazione del millesimo 2012, in una versione particolarmente elegante e "austera" (per il basso residuo zuccherino). Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli, che fa da preludio a un naso dai profumi floreali e di frutta a polpa bianca. Al palato risulta tonico e fresco, scintillante e avvolgente, con un perlage di estrema finezza che prolunga nel tempo e nello spazio la ricchezza delle sensazioni gustative e aromatiche. Ottimo come aperitivo, si sposa idealmente con antipasti sfiziosi ma può benissimo accompagnare anche piatti di crostacei e pesci pregiati.



NUOVI OMOGENEIZZATI DI CARNE MELLIN SENZA SALE AGGIUNTO

I nuovi omogeneizzati sono senza sale aggiunto per aiutare il bambino a conoscere i sapori degli alimenti e ad abituarsi ad una dieta povera di sodio, come raccomandano i pediatri, a vantaggio della salute presente e futura.

Sono indicati a partire dal 4° e fino al 36° mese, salvo diverso parere del Pediatra, ed offrono al bambino una risposta adeguata ai suoi fabbisogni nutrizionali, secondo quanto previsto dall'esclusivo programma Precinutri™.

Precinutri è un programma di precisione nutrizionale con cui Mellin offre prodotti sicuri per i bambini, nutrizionalmente corretti e adatti per educarli al gusto e alla varietà.

Sono ottenuti con doppia omogeneizzazione per rendere la carne adatta alle sue capacità digestive e sono naturalmente senza conservanti come per legge.

Disponibili in: Iper e supermercati, farmacie e baby store. www.mellin.it



BASTA CON LA CLASSICA E SCOMODA "CASSA COMUNE"... OGGI C'È PAY&SHARE!

Per tutti quelli che amano condividere con gli amici i momenti di svago, relax e tempo libero, da oggi c'è Pay&Share, la nuova app per dispositivi Apple, giovane e dinamica, nata per organizzare e gestire molto intuitivamente le spese comuni: in tutte le situazioni in cui ci sono condivisioni di spese, come nel caso di convivenze, feste, cene in compagnia o vacanze di gruppo, Pay&Share gestisce i conti per tutti, semplificando la vita ed evitando possibili incomprensioni fra amici. Ognuno saprà in tempo reale a quanto ammonta il suo debito e a quale componente del gruppo dovrà restituire i soldi. Non si deve fare altro che scaricare l'app sul proprio iPhone, iPad o iPod Touch, creare gli eventi, inserire i partecipanti e le singole spese, indicando chi le ha sostenute e per conto di chi: al resto ci pensa Pay&Share, che con un semplice tasto invia a tutti un report dettagliato con dare e avere di ciascuno. +info su www.payandshare.net

