

« 6C è una vodka cristallina, ricca e pura come il diamante. »

# INews

AZIENDE ATTREZZATURE PRODOTTI FIERE INIZIATIVE LIBRI APERTURE



**1. DELIZIA CREMOSA... DA GUSTARE FREDDA**

**1. DELIZIA CREMOSA... DA GUSTARE FREDDA**

In vista dell'estate, per accontentare gli amanti dei dolci al cucchiaio e delle creme, GUSTOSIA propone un'innovativa gamma di prodotti utili per creare dessert di elevata qualità e prelibatezza. La nuova linea, firmata MEC3, prevede prodotti di cui il 90% sono certificati senza glutine e vengono proposti in versione 'fredda' e in tre tipologie: al Caffè, ideale per chiudere il pasto, al Tiramisù per chi ama il gusto classico, e allo Yogurt, per chi non sa rinunciare alla dolcezza ma vuole restare leggero. Data la sua natura di dessert semiliquido e fresco, la crema fredda viene servita in coppa o in flûte. La consistenza è simile a quella di un sorbetto, ma la base è costituita da latte anziché da acqua. Al momento del servizio può essere guarnita a piacere con frutta fresca o secca, granelle assortite e altre svariate decorazioni. È inoltre di facile preparazione grazie all'utilizzo di un granitore. - L.T.

**2. NORDA PARTNER E PROMOTORE DEI PROGETTI SLOW FOOD**

**2. NORDA PARTNER E PROMOTORE DEI PROGETTI SLOW FOOD**

Il progetto dei Presidi di Slow Food è nato come sistema per il recupero e la salvaguardia delle piccole produzioni artigianali di eccellenza gastronomica a rischio di estinzione. I Presidi Slow Food sono oggi oltre 400 in tutto il mondo e coinvolgono migliaia di produttori in Italia e nel mondo. Dal 2009 è sorta inoltre una rete solidale che ha visto i produttori dei Presidi stringere un patto con i cuochi italiani che si impegnano a cucinare e valorizzare almeno tre prodotti dei Presidi, privilegiando quelli del proprio territorio. Oggi il Progetto dell'Alleanza tra i

cuochi italiani e i Presidi Slow Food riunisce oltre 300 ristoranti e osterie in tutta Italia. Norda ha deciso di promuovere questi progetti Slow Food per due motivi: innanzitutto, per il riconoscimento dell'importanza dei valori della cultura gastronomica italiana e internazionale; secondariamente perché Norda propone al mercato e al canale Ho.Re.Ca. tutte acque di elevata qualità e con una gamma unica per ampiezza. Il Gruppo Norda-Gaudianello mette infatti a disposizione dei ristoratori ben sette "etichette". - L.T.

**3. NUOVO "GIOIELLO" PER PESCARMONA IMPORTATORI**

Già conosciuta per la distribuzione in esclusiva dello Champagne Taittinger, Pescarmona Importatori si propone sul mercato Ho.re.ca con un nuovo prodotto in esclusiva che gli permette di arricchire il suo già ampio portafoglio prodotti. Elaborata da frumento di elevatissima qualità e distillata artigianalmente 6C è una vodka cristallina, ricca e pura come il diamante. Per ottenere una finezza incomparabile e una perfetta delicatezza aromatica e gustativa la vodka viene filtrata ben sei volte. 6C è disponibile in bottiglie da 70 cl di grande attrattiva, in quanto la forma riproduce la sfaccettatura del diamante, mentre il colore blu intenso ne evoca la purezza. - L.T.



**3. NUOVO "GIOIELLO" PER PESCARMONA IMPORTATORI**

