



Il nuovo Alpino Osella: cremoso e delicato

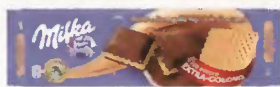
Novità in arrivo nel mercato dei Brie e Camebèrt da Fattorie Osella: l'Alpino Osella cambia formula, grammatura e grafica per esaltare maggiormente il suo gusto unico. L'Alpino rappresenta, insieme a Robiola, una delle icone di Fattorie Osella: la prima



produzione risale al 1958. L'Alpino Osella è un formaggio morbido e saporito, che grazie alla sua caratteristica crosta bianca sulla superficie, ha un gusto inconfondibile.

Golosità allo stato puro con le nuove tavolette Milka

Milka propone a tutti gli amanti del cioccolato un'irresistibile tentazione: nuove tavolette spesse pensate per sprofondare in un'esperienza unica morso dopo morso. La nuova gamma si compone di 3 referenze: una selezione di deliziose nocciole intere per un gusto più classico; una morbida distesa di caramello con nocciole intere posate; un croccante strato di wafer con una golosa crema con nocciole in pezzi per un intenso piacere.



La frutta secca Madi Ventura secondo i Maestri di ALMA

Con l'iniziativa "La Mia Frutta Secca", 30 Chef fra i Maestri di ALMA, presenteranno nella carta dei propri ristoranti un piatto d'autore realizzato utilizzando la frutta secca Madi Ventura come ingrediente protagonista.

Madi Ventura conferma così il proprio impegno nel mondo della ristorazione di qualità a cui si affianca il coinvolgimento della prestigiosa Scuola di ALMA per un più ampio progetto di collaborazione con l'autorevole struttura didattica.



Black rizia Mazzetti d'Altavilla per appagare i sensi

Dall'incontro fra la Grappa invecchiata e le radici di Liquirizia nasce "Black rizia" di Mazzetti d'Altavilla. Un Liquore che deriva dall'infusione diretta di radici di Liquirizia che rilasciano nella Grappa invecchiata gli aromi e i sentori caratteristici di questa peculiare pianta, già utilizzata nell'antichità per il suo gusto piacevole, gli usi gastronomici e per le sue proprietà medicinali. Da gustare ghiacciata, per un piacere ancora più intenso.



Le olive all'ascolana, in tutti i ristoranti McDonald's



Le eccellenze del territorio Piceno, le olive all'ascolana, fanno tappa da McDonald's fino

al prossimo 24 gennaio. McDonald's, entrata in Italia nel 1985, nella scelta dei propri fornitori conferma la tendenza ad essere un marchio "locale". In Italia significa privilegiare il territorio e l'imprenditoria nazionale. Anche per la produzione delle olive ascolane si è scelta un'azienda italiana, la SIA, Società Italiana Alimenti.

Il profumo della natura nel vino Pollino Superiore

Il Pollino Superiore prodotto dai Vignaioli del Pollino è ottenuto dalla vinificazione di uve provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Braile situati a Frascineto (CS). Queste vigne, che raggiungono i 60 anni di età sono adagate sulle pendici del monte Pollino nell'entroterra calabrese, quasi al confine con la Basilicata: vivono un clima continentale pur a una latitudine tipicamente mediterranea e sono il risultato di un prezioso connubio tra la montagna e il mare.



Torchietti al Marsala Carli: vera bontà



La Fratelli Carli presenta i Torchiotti al Marsala, golose novità ideali da gustare a fine pasto con un buon vino

liquoroso, ma ottimi anche da inzuppare nel caffè a colazione o sgranocchiare durante la giornata. Compatti in superficie ma subito friabili al palato, i Torchiotti sono prodotti con Olio di Oliva Carli e conquistano con il loro intenso sentore di marsala, impreziosito da un lieve tocco di vaniglia del Madagascar.

Nuovi corsi alla Scuola del Cioccolato Perugina

La celebre Scuola del Cioccolato Perugina riapre le porte al grande pubblico degli appassionati del "cibo degli dei" sia a Perugia, sede storica della scuola, sia a Roma e Napoli presso le Città del Gusto del Gambero Rosso. Sono tanti i corsi che anche quest'anno Perugina propone alla Scuola del Cioccolato, luogo unico al mondo, così rappresentativo della maestria cioccolatiera italiana da essere stato scelto per girare molte delle scene dei film Lezioni di Cioccolato e Lezioni di Cioccolato 2. Il calendario dei corsi è on line su www.perugina.it.

Privat di Roner: grappe vellutate e gentile

All'interno della linea "Privat" Roner propone una selezione di grappe monovitigno d'eccellenza. La sontuosa Grappa



Gewürztraminer, la fruttata Grappa Lagrein e la Grappa Müller Thurgau, che si presenta ricca nei profumi floreali, persistente, aromatica al palato con note persistenti, fine e fragrante nel complesso. Una grappa nobile rotonda e sontuosa nella sua equilibratezza. Per info: www.roner.com.

Oro Saiwa e AISM insieme per la solidarietà

L'8 e 9 ottobre tremila piazze italiane hanno ospitato la manifestazione di solidarietà "Una mela per la vita", per fermare la Sclerosi Multipla e sostenere la ricerca scientifica. Il tutto grazie al sodalizio tra ORO Saiwa e l'Associazione Italiana Sclerosi Multipla che in 10 anni di partnership ha permesso di realizzare molteplici progetti di solidarietà e raggiungere importanti obiettivi come la realizzazione di strutture e centri di riabilitazione.



Nuove strategie per Santa Margherita Gruppo Vinicolo

Stefano Silenzi è il nuovo Direttore Marketing di Santa Margherita Gruppo Vinicolo. Un manager di grande esperienza nel settore, proveniente dal Gruppo Italiano Vini, dove ha ricoperto per 7 anni analoga funzione.

La scelta di un manager che conosce a fondo l'universo del vino si inserisce nei piani di sviluppo di Santa Margherita, che prevedono il consolidamento del suo ruolo ai vertici di un settore dove ha segnato con successo una rotta innovativa in Italia e nel mondo.



Pasta fresca Voltan: passione per le cose buone

Portare a tavola un piatto di pasta fresca Voltan significa potersi concedere ogni giorno il lusso di un cibo sano, veloce da preparare, con il giusto apporto di nutrienti e con un alto valore nutritivo. I prodotti Voltan riescono in un'impresa unica: restituire a tutti il calore, il sapore e la calma, grazie a prodotti che mantengono tutto



il buono delle origini. La pasta fresca all'uovo, la pasta di semola e gli gnocchi ampliano l'offerta Voltan per realizzare dei primi davvero speciali.