

o in pentolino, aggiungendo solo acqua. La novità assoluta sta nel fatto che i prodotti sono "crudi" pronti da "cucinare": il consumatore deve solo aggiungere acqua, mescolare gli ingredienti ed infornare o porre sul fuoco in pentolino. Tutto molto semplice, ma soprattutto, molto simile a quanto si fa normalmente in cucina. La gamma Simply Chef attualmente sul mercato comprende: tre referenze di freschissimi, cappelletti al prosciutto crudo alla panna, in brodo di carne e tortelloni ai funghi porcini alla crema di funghi; sei gnocchi di patate freschi, ai funghi, ai gamberi, ai quattro formaggi, al salmone affumicato, agli spinaci con formaggio ed al pomodoro; otto diverse versioni di risotti, dalla milanese agli asparagi e tanti altri. Esiste anche un gamma di gnocchi di patate a lunga conservazione, quasi esclusivamente studiati per il mercato estero, nelle stesse formulazioni dei freschi. L'azienda è prossima a proporre anche con la pasta secca (penne, fusilli) sei referenze ed una sorpresa-novità prevista per il prossimo anno. ■



Raspini I secondi col fiocco

Le abitudini di vita sono cambiate. La gente oggi ha fretta e non ha più tempo da dedicare alla cucina: vuole velocità e risultato. Raspini accoglie la richiesta del consumatore e risponde con una novità assoluta: si tratta della nuova linea di secondi piatti di carne della grande tradizione italiana. Sono carni scelte e selezionate da esperti macellai e cucinate da Raspini per dare a tutti la possibilità di portare in tavola qualcosa di speciale e saporito, preparato da mani esperte. Una linea di prodotti a libero servizio che unisce l'eccellenza degli ingredienti alla sapienza della preparazione. Nella linea denominata "I Secondi col Fiocco", gli ingredienti si contano sulle dita di una mano, sono tutti senza glutine, senza glutammato, senza latte e derivati e senza conservanti. A questa prima garan-



Valbona Una specialità per ogni palato

Prodotti realizzati utilizzando solo materie prime di primissima qualità e lavorate secondo i procedimenti più innovativi per garantire gusto e genuinità al consumatore: questa è la politica di Valbona, azienda veneta specializzata nella trasformazione di verdure fresche destinate al settore della GDO, del Normal Trade e dell'Ho.Re.Ca. Sottoli, sottaceti, olive, agrodolci, condimenti, grigliati; e ancora la gamma de "I Piaceri", le salse per condimenti e le creme spalmabili: l'ampio assortimento di referenze Valbona, disponibili in diversi formati, è stato creato per soddisfare le esigenze dell'acquirente moderno che,



zia Raspini ha aggiunto la seconda, vale a dire l'esperienza acquisita negli anni. Le referenze attualmente disponibili sono Arrostato e Bollito di carne bovina, Arrostato e Stinco di carne suina, tutti pronti in pochi e semplici gesti. ■

della regione, vale a dire il peperoncino di Soverato. Alcuni chef preferiscono preparare il peperoncino tagliato a pezzetti, altri invece usano il peperoncino macinato, come il pepe nero. In entrambi i casi deve essere piccante. ■



oggi più che mai, è alla ricerca di alimenti di qualità, pronti, nuovi e versatili. Tutte le ricette fanno riscoprire il gusto equilibrato e naturale delle verdure e sono ideali per stuzzicare l'appetito, per accompagnare le pietanze e per arricchire il menù di ogni giorno. L'azienda ha saputo interpretare ed innovare i sapori tipici della tradizione gastronomica italiana creando prodotti di eccellenza. ■

