

FRIGO WEEKLY 145

TENDENZE



Theresianer Gin

Un prodotto innovativo che accomuna anni di consolidata tradizione birraria ad un distillato di intramontabile tendenza. L'audace connubio tra luppolo, agrumi e ginepro regala un sapore unico, con note speziate, resinose e fresche. Il ginepro viene distillato separatamente, così come avviene per l'infusione delle botaniche pompelmo, mandarino e cardamomo.



Ad un buon piatto si può togliere ogni ingrediente fuorché la compagnia.

ANONIMO

Moak

I prodotti rock Caffè Moak sono la carica di energia necessaria per affrontare la ripresa e il Black Book. Per chi ama un caffè dal gusto forte e corposo Caffè Moak propone la miscela densa con sentori di cioccolato fondente e mandorle tostate. Audace intensità aromatica esaltata da una straordinaria cremosità.



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ L'acqua "amidata" ricavata dalla cottura della pasta è ideale per innaffiare e nutrire le piante.

www.alezionedisostenibilita.it

BUONO ANCHE SENZA...

La cultura del "senza" è ormai una tendenza consolidata. Non si tratta solo di prodotti che sostituiscono alimenti per venire incontro a chi ha intolleranze o ha scelto un regime alimentare specifico, ma anche di reinterpretazioni delle ricette tradizionali, etniche e persino per la colazione, rivisitate nella preparazione e nella forma per soddisfare ogni palato ed esigenza.

Sushi senza pesce

Preparazione: 25 minuti

Dosi: 16 rolls

Ingredienti:

2 confezioni di Prosciutto cotto
400 g di formaggio spalmabile
2 fogli di alga disidratata per sushi
4 zucchine chiare grandi
Erbe miste fresche
Un quarto di peperone
1 carota
Mezzo cetriolo

Procedimento:

Scalda bene una griglia su fiamma alta. Lava le zucchine e cospargile con erbe fresche. Lava il peperone, la carota e il cetriolo. Pulisci l'interno del peperone, pela la carota e taglia tutte le verdure a bastoncini sottili. Metti da parte. Su un tappetino da sushi rivestito con pellicola alimentare, disponi le fette di prosciutto cotto in modo uniforme su tutta la superficie. Distribuisci sopra una parte delle zucchine grigliate e pressa leggermente. Copri con un foglio di alga disidratata e spalma metà del formaggio spalmabile sopra l'alga. Posiziona alcune listarelle di verdure sul bordo del lato corto del tappetino. Con l'aiuto del tappetino, arrotola il tutto stretto come per un sushi. Metti in frigorifero a raffreddare per almeno un'ora.



Nutella® senza latte

In occasione del sessantesimo anniversario di Nutella® e a pochi mesi dal lancio della versione gelato, arriva una nuova proposta pensata per chi, per scelta o necessità, preferisce alimenti vegetali o privi di lattosio.

Questa ricetta innovativa utilizza ingredienti vegetali come ceci e sciroppo di riso al posto del latte, offrendo così una soluzione ideale per chi è intollerante al lattosio. In questo modo, è possibile riscoprire o scoprire per la prima volta l'inconfondibile esperienza di Nutella® che finora era stata esclusa dalla loro dieta.

La novità si inserisce perfettamente nella crescente tendenza della dieta flexitariana, seguita oggi da circa 12,5 milioni di italiani, che privilegia alimenti vegetali all'interno di una dieta equilibrata e riduce il consumo di prodotti animali. Come la versione tradizionale, anche Nutella® Plant-Based è priva di glutine e ha ricevuto la certificazione "Vegan Approved" dalla Vegetarian Society, garantendo così un'alternativa compatibile con le esigenze di una vasta gamma di consumatori.

La progettazione della linea produttiva per Nutella® Plant-Based è iniziata a gennaio 2023 e, dopo circa 18 mesi di intenso lavoro, le prime produzioni sono state avviate a giugno 2024.

La nuova versione è disponibile nei supermercati di Italia, Francia e Belgio da settembre 2024, nel formato da 350g.

Si prevede un'espansione in ulteriori mercati europei nel 2025, per raggiungere un pubblico sempre più ampio.



Cornetto senza cornetto

Cubi, rolls e nuvole di sfoglia: la colazione, il pasto che gli esperti considerano fondamentale per iniziare la giornata, si trasforma grazie alle nuove tendenze della viennoiserie, che innovano con forme, colori e ripieni creativi.

La tendenza della colazione geometrica, arrivata dall'estero e reinterpretata dal Bakery chef Fabio Tuccillo, porta sulla tavola dolci eleganti e sorprendenti, che combinano estetica e sapore.

Ad esempio, il tradizionale croissant perde le sue punte e si reinventa come Cruffin, una prelibatezza di sfoglia che assume la forma di un muffin, re della colazione all'inglese.

Con l'incontro di diverse culture e la continua evoluzione dei gusti, la nostra colazione acquista un tocco di stile e diventa Instagrammabile. Il New York Roll, originariamente lanciato negli Stati Uniti e ora reinterpretato da Tuccillo con nuovi gusti deliziosi, è un esempio perfetto di come la colazione possa essere sia moderna che appetitosa.

Anche il Croissant cubico segue la moda, combinando la tradizione della tecnica classica con una forma contemporanea e un ripieno cremoso e ricco. Ideale da condividere con amici o da gustare in solitudine, per colazione o merenda, aggiunge un tocco di originalità e raffinatezza alla giornata.

