

# FRIGO WEEKLY 150 TENDENZE



## Mionetto

Il prolungato affinamento sui lieviti a cui viene sottoposto fa sì che emergano avvolgenti aromi di miele e crosta di pane. Ottimo dall'aperitivo al finger food, fino ad un pranzo Italian style in particolare a base di molluschi, crostacei e crudità di mare.



*Risparmia come e dove puoi,  
ma mai sull'amore,  
quando ami scialacqua.*

**DON TONIO**

## Müller

Müller RE-MIX Yogurt Bianco più Anellini al Cioccolato al Latte e Bianco - Special Edition unisce l'inconfondibile cremosità del Bianco Müller con croccanti anellini con due diverse varietà di cioccolato, da mescolare ogni volta come vuoi, grazie alla pratica doppia vaschetta.



**A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ** Non lasciare troppo tempo il frigo aperto.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

# Risparmiamo in un modo o nell'altro

**La parola d'ordine è risparmio: che si tratti di energia, tempo, ingredienti, denaro o altro, l'importante è risparmiare. Questo è ormai il mantra che guida la cucina e la ristorazione in Italia. A supportarci in questo percorso, ci sono le aziende, con prodotti e iniziative mirate.**

## Risparmio Spreco

Ogni anno, un terzo del cibo prodotto per l'uomo finisce sprecato, una realtà preoccupante che riguarda anche l'Italia. Nel 2024, ogni italiano ha scartato in media quasi 81 grammi di cibo al giorno, secondo il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero.

Consapevole di questa emergenza, Molino Vigevano ha deciso di agire concretamente per ridurre gli sprechi, ottimizzando i suoi processi produttivi e promuovendo comportamenti virtuosi sia nel settore professionale che consumer. L'azienda lancia un progetto in collaborazione con Sustenia e Red Onion, distribuendo ai partner un kit gratuito che include la MoVi Bag, un contenitore pensato per permettere ai clienti di portare a casa il cibo non consumato. L'obiettivo è distribuire 2.600 MoVi Bag entro la fine del 2024, salvando circa 780 kg di cibo.

Molino Vigevano crede che i piccoli gesti quotidiani, fatti in sinergia, possano fare una grande differenza, contribuendo a ridurre lo spreco alimentare e promuovere una cultura del consumo più responsabile.

Attivarci tutti insieme per ridurre lo spreco alimentare ci porterà ad avere una diffusione sempre più capillare della MoVi Bag, questo sarà il punto di partenza per sensibilizzare più persone possibile e fare qualcosa di concreto nella direzione giusta verso un obiettivo lontano, ma non irraggiungibile.



## Risparmio Zuccheri

Le linee Senza Zuccheri Aggiunti di Rigoni di Asiago includono delizie come la Granola Avena e Semi, la Granola Avena e Cacao e il Porridge Mandorle e Semi. A queste si affianca la linea Fonte di Proteine Vegetali, che offre varianti come la Granola Mandorle e Mirtilli Rossi, la Granola Mandorle e Nocciole, la Granola Nocciole e Cioccolato, la Granola Arachidi e il Porridge Nocciole e Cioccolato. Questi prodotti sono realizzati con pochi ingredienti, tutti biologici, ricchi di fibre e carichi di ferro, magnesio e potassio. Sono perfetti per qualsiasi tipo di dieta, poiché sono plant-based e senza glutine. I cereali Natù rendono ogni boccione unico e delizioso, grazie alla cura estrema nella scelta degli ingredienti e al metodo di lavorazione innovativo. Le formulazioni sono raw, realizzate con materie prime biologiche, e prevedono l'uso di semi germogliati che esaltano al massimo gusto e proprietà nutrizionali. Invece della cottura tradizionale, i prodotti vengono essiccati lentamente a bassa temperatura per oltre 24 ore, un processo che conserva al meglio i nutrienti, esalta la delicatezza dell'avena, della frutta secca e dei semi, e garantisce la giusta croccantezza. Per gli amanti delle confetture, Rigoni di Asiago ha creato la linea Natù Senza Zuccheri Aggiunti, dolcificata con eritritolo, un dolcificante naturale ottenuto dalla fermentazione del mais, con un indice glicemico pari a zero. Il tutto è arricchito dall'aroma naturale della stevia e dalla dolcezza della frutta stessa.



## Risparmio Tempo

T'a Milano ha recentemente lanciato la linea di piatti congelati Subito Chef, segnando un'importante evoluzione nel settore alimentare dell'azienda, fondata dai fratelli Tancredi e Alberto Alemagna. Ispirati dalla tradizione di eccellenza gastronomica della loro famiglia, iniziata nel 1921 dal bisnonno Gioacchino, i fratelli hanno applicato la loro esperienza nel catering e banqueting personalizzato a questa nuova offerta.

La linea Subito Chef, sviluppata nei moderni laboratori 4.0 dell'azienda, si distingue per la qualità degli ingredienti e l'attenzione alle tecniche di lavorazione. Il prodotto di punta è il risotto al salto, preparato secondo la tradizione che prevede l'uso del risotto del giorno prima e pronto per essere gustato dopo pochi minuti di riscaldamento. La linea comprende anche una selezione di 8 tartellette ideali per aperitivi sfiziosi.

Questo nuovo comparto di T'a Milano rappresenta un passo avanti nel fornire soluzioni di alta qualità, pratiche e veloci, mantenendo intatta la tradizione culinaria italiana.

