news

Murrina Alexander, una bottiglia regalo per celebrare Venezia

Si chiama Alexander la bottiglia regalo che celebra Venezia e la sua arte vetraria. Si tratta di un oggetto proposto dalla Distilleria Bottega che unisce la magia del vetro soffiato alla preziosità della murrina. Il risultato è una sensazione di leggerezza, esaltata dai giochi di luce e dalle trasparenze del distillato nella bottiglia. Murrina Alexander, che rientra a pieno titolo nella collezione dei vetri soffiati Alexander, contiene 20 cl di una speciale selezione di grappa di Prosecco. Un'elegante confezione argentata a forma di tubo completa il packaging della bottiglia. Il prezzo al pubblico è di circa € 36. **Giovanni Savio - Distilleria Bottega srl – Tel. 0438-406801**

Da Mulino Bianco tanti Batticuori per la colazione di San Valentino

Per rendere speciale il risveglio nel giorno più romantico dell'anno Mulino Bianco propone i Batticuori, i nuovi frollini con la forma del cuore al sapore di cacao. Friabili e dolci come un bacio, irresistibili nella forma e nel gusto regalano ad ogni morso un'emozione. Posti davanti alla tazza della persona che amiamo, i Batticuori possono diventare un originale fermacarte per un biglietto d'amore, un tenero dono da scambiarsi con un sorriso o un modo fantasioso per accompagnare le più belle dimostrazioni di affetto.

Pastificio dei Campi. 46 referenze per tutti i gusti

Pastificio dei Campi nasce a Gragnano dal desiderio di innovazione di due giovani imprenditori e pastai. L'offerta di Pastificio dei Campi comprende 46 referenze di pasta lunga e corta a lenta lavorazione, con formati caratteristici della tradizione gragnanese (come i paccheri, i conchiglioni e i fusilli), più alcuni formati tradizionali (come spaghetti, penne e maccheroni).Con i suoi 20 quintali prodotti al giorno, la pasta dei Campi costituisce una vera linea di pasta in edizione limitata, un prodotto destinato a veri gourmet e intenditori. **ufficiostampa@erbacipollina.it**

Autogrill e Negroni presentano il panino "Sua Maestà il Culatello"

Nei 480 Autogrill presenti lungo le autostrade, negli aeroporti, nelle stazioni ferroviarie, nelle città e nei centri commerciali d'Italia è arrivato il panino "Sua Maestà il Culatello". Autogrill, in collaborazione con Negroni, offre ai propri clienti il primo panino gourmet con Culatello di Zibello Dop, da sempre universalmente riconosciuto come il gioiello dell'alta salumeria italiana. Per Autogrill i panini speciali e tipici del territorio – con vendite in crescita di oltre il 10% nel 2008 – rappresentano oggi la tipologia più venduta con circa 7 milioni di pezzi commercializzati in un anno, circa 2.700 tonnellate di salumi e formaggi acquistati. Il Culatello si ottiene sezionando la parte più pregiata di cosce dei migliori suini nazionali pesanti. Il Culatello viene fatto poi stagionare per un periodo medio di 12-18 mesi all'interno della seicentesca cantina di Villa Gambara dove sono garantite le condizioni climatiche ideali per la maturazione del prodotto.

rosalba benedetto@autogrill.net
antonella.pinto@autogrill.net
s.ranaldi@inc-comunicazione.it

Le paste Verrigni trafilate in oro

Spaghettoro e fusilloro sono due innovativi prodotti ottenuti utilizzando per la prima volta in assoluto la trafilatura in oro, anziché in bronzo. A differenza di quella tradizionale, questo tipo di lavorazione conferisce alla pasta una consistenza diversa, nuova e più ricercata. L'Antico Pastificio Rosetano Verrigni produce circa 80 formati, dalle tipologie tradizionali ai formati "giganti", disponibili con semole di grano duro oltre che di farro alle quali si affianca una linea di paste aromatizzate tra le quali ortica, peperoncino, spinaci, birra e nero.