



Manuel Caffé alla Mig



Sarà presente anche Manuel Caffé a Longarone Fiere, dal 26 al 29 Novembre 2006, per la 47a edizione del MIG, Mostra Internazionale del Gelato Artigianale.

L'azienda di torrefazione, operante da lungo tempo a livello internazionale, esporrà la propria completa gamma di prodotti pensati per soddisfare, in ogni momento della giornata, le richieste dei clienti più esigenti ed esaudire i desideri più golosi.

Manuel Caffé è oggi riconosciuto e apprezzato portavoce dell'italianità all'estero sia grazie all'alta qualità della propria linea di prodotti, che spazia dal caffè alle tisane, dal tè agli infusi al cioccolato, che per un'immagine elegante, ricercata e di grande impatto.

Fondamentale in tutte le linee è la cura e la selezione riser-

vata agli ingredienti che permettono un risultato sempre ottimale in qualsiasi impiego trasformando anche la ricetta più semplice, come il più classico gelato affogato al caffè, in una specialità.

Presso l'esposizione agli stand 1-2 del padiglione A1 sarà possibile degustare l'espresso Manuel, vero cuore pulsante dell'offerta, nelle diverse armonie e varianti di sapori.

Non mancherà naturalmente l'angolo dolce che sarà una tentazione continua con gli aromi e i colori della linea "Voglia di cioccolato" ed una piacevole trasgressione con le delicate creme, gli invitanti dessert e i gustosi biscotti, tutti prodotti Manuel di finissima qualità. In fiera tutte le degustazioni saranno suggerite e seguite dagli esperti di Manuel Caffé.



"Nocciolotta" l'ultima novità Montebianco



Si chiama "Nocciolotta" l'ultima novità presentata in casa Montebianco.

Versatile, gustosissima e subito pronta all'uso, Nocciolotta Montebianco racchiude in un unico prodotto diverse possibilità di impiego, sia in gela-

teria che nei prodotti di pasticceria. In gelateria, può essere proposta come variegatura oppure "al naturale": posta in vaschetta, alla temperatura della vetrina, assume consistenza e può essere spalmata sul cono come base per il gelato.

Lasciata a temperatura ambiente, può invece essere versata liquida direttamente nel cono prima del gelato.

In pasticceria è ideale per guarnire dolci e semifreddi, sia come copertura che come farcitura.

Nocciolotta è inoltre supportata da un ricco kit di materiale (locandina, cartello da banco e oscillante) da esporre nel punto vendita.

