

pizza&food

MILLESOLUZIONI

PROFESSIONE



ARRICCHIRE IL FINE PASTO

Caffè Diemme propone una squisita novità: Nesita, una nocciola tostata del Piemonte ricoperta da un cioccolato superiore extra fondente. La pralina, dal gusto e dall'aroma intensi e unici, è una vera delizia da abbinare al servizio dell'espresso. La linea caffè della torrefazione padovana comprende Miscela Super, Miscela Bar Prestigio, Miscela Aromatica, Miscela Blu, Caffè bianco decaffeinato.

Info: www.diemmecaffè.com



MONITOR ULTRALUMINOSO

NEC Display Solutions ha presentato il successo del public display MultiSync® X461UN da 46", un modello che ha riscontrato un enorme successo per la cornice ultra-sottile e per le funzioni professionali estremamente all'avanguardia. Il nuovo MultiSync® X462UN vanta la Dark Edge Compensation, conosciuta anche come EdgeComp, una funzione innovativa sviluppata da NEC Display Solutions per una ancora migliore distribuzione della luminosità e quindi un'immagine generale più omogenea sulle installazioni videowall. La funzione EdgeComp garantisce una distribuzione omogenea della luce, funzione estremamente importante sui pannelli Lcd di grandi dimensioni. In pratica genera un'immagine omogenea senza macchie scure o ombre sui bordi cornice. Una caratteristica di fondamentale importanza per l'applicazione nei pubblici esercizi.

Info: www.nec-display.com



LO ZAMPONE DELLE FESTE

In occasione delle festività natalizie Negroni lancia sul mercato uno zampone unico, in confezione limited edition. Un pack con un design d'ispirazione vintage e una serigrafia con oro a caldo, con elementi a rilievo, che rendono la confezione elegante e raffinata. La scatola in latta in tiratura limitata contiene uno zampone Negroni, 100% carne italiana, senza l'aggiunta di polifosfati. Gusto e aroma intenso, macinatura media e consistenza morbida per una specialità prodotta ancora oggi secondo la ricetta originale.

Info: www.negroni.com

LA FRUTTA DA GASTRONOMIA

In occasione del 65° anniversario della fondazione dell'azienda, Toschi ha presentato la nuova veste della storica Frutta Spiritosa. La famosa ciliegia di Vignola è diventata spiritosa nel 1945, quando i fratelli Toschi decisero di portare sul mercato italiano e internazionale un prodotto della tradizione locale per poterlo gustare tutto l'anno. Negli anni la gamma si è arricchita di altri frutti sotto spirito come le albicocche, i marron glacés, l'uvetta e le mini mele verdi. La novità 2010 è la referenza ai mandarini cinesi. La Frutta Spiritosa Toschi è ideale non solo come dopo pasto (può infatti essere una piacevole proposta per accompagnare il caffè), ma anche come ingrediente per la preparazione di arrostiti. Tutte le referenze sono poi consigliate per accompagnare gelati, dolci e semi freddi.

Info: www.toschi.it

