

il pasticciere italiano



mercato



Cornetti al burro, profumo e sapore italiano

Delicati e gustosi sono ideali
per esporre in vetrina all'ora
della colazione o della merenda



Un'irresistibile novità firmata **Dolciaria Acquaviva** per la colazione del mattino, qualcosa di diverso che ha origine nel nostro passato, le ricette che le nostre nonne utilizzavano per realizzare qualcosa di speciale nei giorni di festa. Parliamo dei prodotti al burro dal profumo inconfondibile, arricchiti da un gusto particolare e dalle differenti farciture che li hanno caratterizzati da sempre: la nostra prelibata pasticceria. Non è tutto tuttavia sempre così, dato che questi golosi prodotti al burro erano stati abbandonati da tempo per la colazione del mattino e sostituiti con prodotti più leggeri a base di margarina. Oggi quegli stessi prodotti si ripresentano anche nella variante al burro per la stessa occasione di consumo e fanno bella mostra in vetrina all'ora della merenda, sull'esemplare delle pasticcerie della Mitteleuropa. Captare le tendenze e seguire i nuovi stili di vita sono prerogative quotidiane per l'azienda di Ottaviano (TN), sempre attenta a prevenire e a rispondere in modo adeguato alle esigenze del mercato e a fare delle proposte di punta stampo nazionale

Un assortimento ampio e specifico

I pirottini della cartotecnica **La Nuova San Marco** sono uno dei best seller di questa azienda di Milano, che ha costruito il suo successo sulla qualità di prodotto abbinata a un servizio puntuale e accurato. L'ampia gamma dei suoi pirottini, sia bianchi sia stampati a colori con vari disegni, comprende: i pirottini a vaschetta con misure interne da mm 23 di larghezza e mm 67 di lunghezza sino a mm 40 di larghezza e mm 105 di lunghezza e i pirottini tondi con misure interne da mm 23 a 100 ed esterne da mm 56 a 160 mm. L'assortimento de **La Nuova San Marco** comprende inoltre vassoi, carte a pizza, dischi, piatti ala, scatole, strisce, tavolette sottotorta e tutta la gamma di prodotti cartotecnici rivolta al mondo della pasticceria, della gastronomia e alle altre realtà dei settori affini.

Speciale vetrina refrigerata



Rigoroso e ordinato: sono queste le caratteristiche che descrivono al meglio il design di questo nuovo e prezioso sistema firmato **Jordao**. Ideale quanto essenziale, ecco una soluzione compatta ad hoc per uno spazio ridotto. Nonostante le dimensioni contenute, le soluzioni possibili sono innumerevoli e ogni pasticciere saprà trovare quella più giusta e adeguata per il suo negozio e in particolare

per cotture a bagnomaria, cioccolata, raffreddamento ventilato e altro ancora. Il piano espositivo è disponibile in acciaio inox o in pietra naturale, in grado di creare effetti sorprendenti. Il bancone per l'esposizione dei vassoi con le paste rappresenta un vero must in termini di funzionalità e visibilità. Da notare infine le rifiniture in impiallacciatura di legno naturale o colorato.

Morbidezza in forma di mousse