Sial Innovation 2014: selezionata la treccia Madrenatura di Cupiello

madrenatura-treccia-6420de14

Il SIAL, il più grande osservatorio internazionale sulle tendenze nell'alimentazione giunto quest'anno alla cinquantesima edizione, ha selezionato la treccia Madrenatura di Cupiello come uno dei prodotti più innovativi e da tenere d'occhio in ambito food per il prossimo anno. L'esposizione internazionale si terrà a Parigi dal 19 al 23 Ottobre ed è un osservatorio globale sull'innovazione nel settore food. L'evento SIAL Innovation rivela i prodotti più innovativi e fornisce loro copertura mediatica in tutto il mondo. La treccia Madrenatura Cupiello rientra in questo modo in una panoramica globale sui nuovi prodotti alimentari insieme ad un'indagine qualitativa delle tendenze dei consumi alimentari in nove paesi chiave. Un vero e proprio osservatorio globale di Food Innovation!

La Treccia alla crema pasticcera fa parte della gamma di prodotti da forno per la prima colazione MADRENATURA, lanciata sul mercato a gennaio 2014 per soddisfare le esigenze di chi ama mangiare bene, leggero e più naturale possibile, nel pieno rispetto della salute e dell’Ambiente. Leggera nella sua sfoglia dorata rifinita con zucchero e dalla fragranza unica, la Treccia Cupiello è ottenuta esclusivamente dalla lavorazione di materie prime genuine ed eccellenti. Senza grassi idrogenati, conservanti, coloranti, mono-diglieceridi, aromi artificiali ed Ogm, la Treccia Cupiello è prodotta con uova da galline rigorosamente allevate a terra, la farina di farro integrale e l’olio extra vergine d’oliva con stratificazione con burro al 20%. Al suo interno racchiude un cuore di delicata crema pasticcera, profumata con aromi naturali ed ottenuta grazie all'utilizzo di latte intero pastorizzato. La treccia MADRENATURA ha tutta la genuinità e la naturalezza previste dalla gamma che derivano dalla lievitazione lunga e naturale del lievito madre Cupiello, un impasto rinfrescato e mantenuto per più di quaranta anni nella CasaMadreCupiello con oltre 36 ore di lievitazione naturale.