A Rimini tutte le novità di Vandemoortele Professional

20240119134204vande-8e8d7b8e

Riguardano il lavoro di tutte le tipologie di operatori professionali - dal **barista al ristoratore passando per il dipendente dell’hotel**, ovvero le figure a cui si rivolge il progetto Vandemoortele Professional varato nel 2023 - le novità di Vandemoortele presenti a Sigep 2024.

Si parte dal nuovo **Croissant vuoto Extra Sublime** da 75 grammi, il Croissant vuoto 100% cotto 65g (nelle due versioni intero e pretagliato) e il “nuovo nato” della gamma Le Delizie: **Croissant al Pistacchio** con l'impasto sfogliato con note di burro e la superficie dorata decorata con semi di zucca che ricoprono un cuore di crema al pistacchio (17% di pistacchio nella farcitura).

Le novità partono dal nuovo **Croissant vuoto Extra Sublime** da 75 grammi, il **Croissant vuoto 100% cotto 65g** (nelle due versioni intero e pretagliato) e il “nuovo nato” della gamma Le Delizie: il nuovo **Croissant al Pistacchio** con l'impasto sfogliato con note di burro e la superficie dorata decorata con semi di zucca che ricoprono un cuore di crema al pistacchio (17% di pistacchio nella farcitura).

Pensando al pranzo invece, c'è il nuovo **Panino di Cristallo 95g Agritech**: veloce da utilizzare e da farcire perché non necessità di cottura, è già pretagliato e molto leggero con la sua crosta super croccante con soli 20’’ di piastra. Spazio anche alla **gamma di Hamburger Gourmet** 100% cotti e pretagliati: dal nuovo **Mini soft burger bun** 55g al **Black Bun**, arricchito con semi di sesamo in superficie, sino al **Bun rustico** 95g impreziosito dall’aspetto artigianale grazie alla sfarinatura in superficie.
Agli amanti dei sapori audaci è destinato invece il **Chili bun** 90g realizzato con una miscela piccante.
Novità pronta al debutto è l’**Ultimate brioche bun** 90g: realizzato con una ricetta a base di burro e uova, caratterizzato da una crosta dorata e lucida, al suo interno racchiude una mollica morbida che permette di trattenere perfettamente i condimenti.

Sul fronte della focaccia, settore presidiato dal brand Lanterna, si segnala la nuova **Focaccetta con mix di cereali e semi** 120g, già 100% cotta e pretagliata, e la **Focaccina mini sandwich 40g**: ideale per essere farcita, offre all' operatore e al consumatore la dimensione perfetta un gustoso brunch o uno spuntino "spezzafame". Infine, in linea con i trend emergenti, spazio a **Pinsotta** 120g: la **pinsa** si trasforma in un panino per un connubio tra gusto e leggerezza.

A completamento di tutto, le novità a marchio My Original Doony's, la linea di doony's ispirati alla tradizione americana: ecco quindi il **Mars Donut**, frutto dell'incontro fra i classici donut e la popolare barretta al caramello.

Tutte le nuove proposte di Vandemoortele per il mondo del fuori casa verranno presentate al **Padiglione B7 – Spazio 081**) in uno stand di oltre 200 mq dalla forte connotazione green.