

## IDEE GOURMET

a cura di Chiara Leoni

## Tortionata Tacchinardi

Mandorle, burro lodigiano fresco e la nota profumata della scorza di limone sono la base di questo dolce, ideato nella prima metà dell'Ottocento da Carlo Tacchinardi, in occasione della nascita del suo primogenito Alessandro. Ancora oggi la Tortionata è prodotta come allora nell'offelleria Tacchinardi, dove alla ricetta classica sono state affiancate numerose varianti. Il prodotto è disponibile in due formati, da 500 e 250 grammi; quest'ultimo anche in pratico espositore da banco.

**Offelleria Tacchinardi 1805 - Tel. +39 0371 699025 - [www.offelleriatacchinardi.it](http://www.offelleriatacchinardi.it)**



## Ovetto Toscani Amedei

Nove piccole uova di cioccolato custodite in una scatola che si apre come un fiore: sono gli Ovetto Toscani, l'ultima creazione Amedei, in edizione limitata. In formato da 115 grammi, gli Ovetto sono disponibili in tre sapori: al cioccolato al latte con ripieno di Gianduia; al cioccolato fondente con ripieno di mandorle o al cioccolato bianco con ripieno di nocciola.

**Amedei - Tel. +39 0587 484849 - [www.amedei.com](http://www.amedei.com)**

## Amaro Tosolini

Le distillerie Bepi Tosolini presentano il loro Antico Rimedio, l'Amaro Tosolini, disponibile presso la migliore ristorazione e boutique di specialità. L'Amaro Tosolini è fortemente caratterizzato nel profumo e nel gusto da 15 estratti naturali di spezie e piante officinali, matura 4 mesi in botti di frassino assieme all'acquavite d'uva e all'acqua delle alpi friulane e invecchia 12 mesi in distilleria prima di poter essere imbottigliato. Disponibile nel formato da 70 cl confezionato in un prestigioso astuccio da regalo.

**Distillerie Bepi Tosolini - Tel. +39 0432 664144 - [www.bepitosolini.it](http://www.bepitosolini.it)**



## Colomba Lazzaroni

Per la sua Colomba Artigianale Classica, Lazzaroni ha pensato a tre confezioni adatte per un regalo speciale o per imbandire un'elegante tavola pasquale: il sacchetto di raso, dal colore brillante; la shopper di carta e l'incarto a mano nei colori del rosa. La Colomba Artigianale Classica Lazzaroni si caratterizza per la sua sofficità ed è arricchita da scorze d'arancia candite e mandorle in superficie.

**Saporitalia - Tel. +39 02 9394721  
[www.lazzaronisaronno.com](http://www.lazzaronisaronno.com)**



## Coffee Selection Caffè Corsini

Dalla Compagnia dell'Arabica di Caffè Corsini, arriva una proposta regalo dedicata agli appassionati di caffè che amano degustare aromi da collezione. Single Estate Pure Arabica Grand Cru è un'elegante confezione regalo contenente 4 pacchetti di caffè macinato formato mignon da 125 grammi l'uno; per degustare Gayo Mountain (Indonesia), Mapanga Estate (East Africa), Fazenda Ipiranga (Brasile) e Fazenda Lagoa (Brasile).

**Caffè Corsini - Tel. +39 0575 41071  
[www.caffecorsini.it](http://www.caffecorsini.it)**



VETRINA LABO

di Jessica Mattioli

## I Cupcakes di Traiteur de Paris

La storia dei Cupcakes risale al XIX secolo, quando le madri di famiglia newyorchesi ebbero l'idea di preparare dei dolcetti nelle tazzine da caffè. Ben presto i Cupcakes conquistarono tutta l'America, specialmente durante le feste di compleanno. Recentemente i Cupcakes sono tornati alla ribalta negli Stati Uniti, ma hanno anche attraversato l'Oceano arrivando



prima in Inghilterra e poi in Francia. È qui che i Cupcakes diventano quasi un fenomeno di costume. Traiteur de Paris ha reso ancora più accattivanti questi colorati e piccoli dessert dando un tocco alla francese: adattandoli nella forma e nei gusti. I Cupcakes di Traiteur de Paris si riconoscono per la loro morbida consistenza, i gusti originali esaltati dalle pepite dell'impasto e la crema vellutata. Ora disponibili anche sul mercato italiano, i Cupcakes sono disponibili nei gusti limone/tè verde, Lampone/cardamomo, Cioccolato/nocciola e Mirtillo/violetta. Facili da preparare: basta scongelarli un'ora prima e saranno subito pronti, ideali per il *takeaway*, grazie anche alla confezione stile *liberty*. Conservazione 1 anno a -18°C.

Traiteur de Paris – area manager Italia: Valentina Sigon  
Tel. +39 0331881439 – [www.traiteurdeparis.com](http://www.traiteurdeparis.com)

## Panna Selection Corman si rifà il look

Il nuovo nome Panna Selection e il rinnovato *packaging*, che abbinava una grafica pulita a colori eleganti come il blu e l'oro, vogliono trasmettere, anche visivamente, l'elevato livello della Panna professionale 35% m.g. Corman. Si tratta di una panna che nasce da materie prime selezionate e di altissima qualità che, oltre a determinarne lo specifico sapore fresco e pieno di buona panna di latte, permettono di ottenere un prodotto molto stabile e resistente agli sbalzi termici e con un'ottima capacità di montare. Questa panna, ricca di proteine, è in grado di inglobare maggiore aria, è più compatta e ha una migliore tenuta. Come tutti i prodotti Corman, Panna Selection è ottenuta per mezzo di trasformazioni naturali. È ideale in ogni applicazione in pasticceria e gelateria. Disponibile in confezioni da 1 litro e da 10 litri. **Corman Professionale** - Tel. +39 0141 279612 – [www.lechef.be](http://www.lechef.be)



## Il sale liquido di Formentera

Le saline di Formentera, riserva della biosfera e patrimonio umanitario dell'UNESCO, hanno una caratteristica unica al mondo: qui si trova la posidonia oceanica, una pianta acquatica che filtra e ossigena l'acqua del mare come in nessun'altra parte del pianeta. È qui che viene estratto il Sale liquido di Formentera. Con solo l'8% di sodio contro il 40% di quello comune e il 2% di quelli poveri di sodio e il 14% di cloro contro il 60% di quello comune, è ricco anche di altri minerali e oligoelementi. Il formato liquido concentrato permette di condire in modo omogeneo, favorendo un rapido assorbimento. Disponibile nei formati da 250 ml e 400 ml. [www.salediformentera.com](http://www.salediformentera.com) [info@salediformentera.com](mailto:info@salediformentera.com)



## Hulalà senza grassi idrogenati

CO.DA.P. lancia la crema vegetale senza grassi idrogenati da montare e già zuccherata Hulalà. CO.DA.P. ha concentrato le proprie risorse e gli oltre 40 anni di esperienza per mettere a punto un prodotto ineccepibile, concorrendo così a mantenere un profilo altamente legato alla cultura di un'alimentazione sana e gustosa. La crema vegetale Hulalà senza grassi idrogenati oltre a essere un alimento che preserva la salute



offre altri eccezionali vantaggi: è facile e veloce da montare; mantiene la giusta consistenza quindi si possono decorare dolci in modo agile e anche scenografico; può essere miscelata con gusti e aromi in polvere per avere eccellenti preparazioni in tempi ristretti; è perfetta per ogni esigenza. Disponibile in due formati, da 200 ml e da 500 ml.

CO.DA.P. Cola Dairy Products Spa  
Tel. +39 0823 822111 – [www.codap.it](http://www.codap.it)