

Lezioni di cioccolato a Colorno

Dal 2007 **Icam** è fornitore accreditato della scuola internazionale **Alma**, con i prodotti di Linea Professionale, e l'ingresso è coinciso con lo svolgimento del primo Corso Superiore di Pasticceria Italiana, attivato nel settembre dello stesso anno. Ora il sodalizio si rafforza: Alma ha deciso di affidare agli esperti di Linea Professionale le docenze dedicate al cioccolato, avvalendosi di una partnership che garantisce conoscenza diretta e qualificata della filiera del cacao, nonché dell'intero settore. Riccardo Magni e Gennaro Volpe, componenti del team tecnico di Icam Linea Professionale (che include anche Roberto Fiorino e Luca Mannori, con il coordinamento di Pier Paolo Magni), sono già saliti in cattedra, nel corso Superiore di Pasticceria Italiana e nel Corso Superiore di Cucina Italiana.

www.icamprofessionale.it
www.alma.scuolacucina.it



Rinnovamento di stile

Novità in casa **Debic**: il marchio, che fa capo alla multinazionale belga Friesland-Campina, ha rinnovato lo stile di logo e confezioni. Oltre ad inserire notizie base come utilizzo, valori nutrizionali e tempi di conservazione, la scelta identifica al meglio produttore, funzionalità e offerta. Via libera a frusta, tegame e planetaria, per rimandare agli utilizzi specifici di ogni referenza e, grazie ai colori, è possibile identificare più facilmente le panne multiuso (32%, 35%, Vegetop, Natop e Duo), per cui si è scelto l'azzurro; le panne da cucina (Culinaire), in bordeaux, e le panne a valore aggiunto per funzionalità (Prima Blanca, Stand & Overrun) sul blu. Inoltre, i tappi a vite sulle referenze da 1 litro garantiscono migliore conservabilità. www.debic.com



FAUCHON IN MAROCCO



Simbolo della cultura culinaria francese, **Fauchon** debutta in Marocco con il suo primo *concept store* - negozio e ristorante - nel continente nord africano, arredato da **Costa Group**. Fauchon Paris - le Café di Casablanca reinterpreta il tipico café parigino, nel segno dell'eleganza. www.fauchon.com - www.costagroup.net

Polpe da frutta selezionata

PURA
NATURAL RESOURCES

Le polpe Pura rappresentano al meglio la qualità **Camel**.

Prodotto caratterizzato dall'assenza di conservanti, coloranti e aromi, ha una shelf life di 18 mesi a temperatura ambiente. La frutta selezionata, lavorata secondo un processo produttivo esclusivo e non invasivo, garantisce la sicurezza microbiologica del prodotto e le proprietà organolettiche della materia prima naturale, qualità che vengono mantenute nel tempo grazie alla particolare confezione, barriera totale all'aria ed alla luce. Le polpe sono bilanciate dal punto di vista nutrizionale, grazie soprattutto all'apporto di minerali (in particolare il calcio), zuccheri naturali (10% fruttosio) e fibra, tipici della frutta fresca. Il processo produttivo con flash termici abbate la carica batterica ed il packaging preserva il prodotto da contaminazioni e fenomeni ossidativi. Questo processo ha un impatto delicato che non modifica odore, sapore e colore (procedimento brevettato). I gusti disponibili sono albicocca, fragola, ananas, frutti di bosco, maracuja, lampone e mirtillo.

Per quanto riguarda invece **Bepi Tosolini**, il catalogo 2010 è ricco di sorprese come i Cioccolatini al Most, in confezione con 10 praline di cioccolato grand cru e ganache al Most, la rinomata acquavite da mosto d'uva, e Grappa Agricola 50° in decanter in vetro massiccio, con astuccio in legno.

www.cameldistillerie.it - www.bepitosolini.it

