

I34926 CASEIFICI ZANI LANCIA IL PANEER, FORMAGGIO INDIANO SENZA CAGLIO

Prodotto con latte vaccino, è ideale per i vegetariani, fonte di proteine e aiuta a bruciare i grassi

(AGRA) - Caseifici Zani ha proposto a Marca il Paneer, un formaggio tipico indiano senza caglio e senza sale prodotto con latte vaccino che può essere consumato fresco, fritto, grigliato o come ingrediente per zuppe e piatti di cucina fusion. Un prodotto che in Italia può soddisfare le esigenze dei vegetariani e non solo, essendo fonte di proteine e avendo tra le sue caratteristiche anche quella di aiutare a bruciare i grassi, nonché di rendere i denti più forti.

All'azienda bresciana l'idea di puntare sul Paneer è venuta dal fatto che gli indiani sono il 4,1% degli stranieri non comunitari presenti in Italia, oltre 160.000 persone che salgono a più di 400.000 con pakistani e bengalesi. Le regioni con maggiore presenza di indiani sono Lombardia, Lazio ed Emilia Romagna e in Lombardia la provincia con più indiani è proprio quella di Brescia.

Quello dei vegetariani è un segmento di mercato in costante crescita in Italia, quantificato in più di 5 milioni di persone, un dato che sfiora il 10% della popolazione. Fondata da Piero Zani e oggi gestita dai nipoti, la Caseifici Zani, con sede a Cigole, produce formaggi da cinquant'anni: robiola,

cremina, primo sale, Quartirollo lombardo Dop, Valtenesi, crescenza, brescianella.

(riproduzione riservata)

Trasformazione & industria

Il latte per gli italiani cambia volto
L'industria casearia italiana sta vivendo una fase di forte crescita, grazie al lancio di nuovi prodotti e all'adozione di tecnologie innovative. In particolare, il latte pastorizzato è sempre più richiesto dai consumatori, che apprezzano la sua freschezza e la sua digeribilità. Le aziende del settore stanno investendo in nuove linee produttive e in campagne di marketing per aumentare la visibilità dei propri prodotti.

Il latte per gli italiani cambia volto
L'industria casearia italiana sta vivendo una fase di forte crescita, grazie al lancio di nuovi prodotti e all'adozione di tecnologie innovative. In particolare, il latte pastorizzato è sempre più richiesto dai consumatori, che apprezzano la sua freschezza e la sua digeribilità. Le aziende del settore stanno investendo in nuove linee produttive e in campagne di marketing per aumentare la visibilità dei propri prodotti.

Trasformazione & industria

Gambero Rosso
L'azienda leader nel settore della ristorazione e della ristorazione collettiva, Gambero Rosso, ha recentemente lanciato una nuova linea di prodotti per il consumo domestico. Questa linea include una varietà di piatti pronti, dalle zuppe alle carni, tutti realizzati con ingredienti di alta qualità e con un'attenzione particolare alla freschezza e alla digeribilità. Gambero Rosso ha investito in nuove tecnologie per garantire la massima sicurezza e la migliore qualità dei suoi prodotti.

