

Milano Temp. Max :



Associato ANETT - Associazione Nazionale Editori Telematici Tempolbero


 APRI LE RUBRICHE

HOME

CHI SIAMO

ARCHIVIO

CONTATTI

LINK

REGISTRATI

TU SEI QUI

Home → Food and beverage → Tendenze → L'innovativo "geo-fo..



IL GUSTO DEL FORMAGGIO ATTRAVERSA DUE CONTINENTI

L'innovativo "geo-food" dei caseifici Zani

Food and beverage

Profuma d'oriente la nuova idea dei Caseifici Zani: un'attenzione all'innovazione e alla ricerca nel pieno rispetto della tradizione e dell'artigianalità, fiore all'occhiello del made in Italy e vera mission dell'azienda.

Ecco dunque nascere una nuova idea, visionaria ma anche molto "business oriented": produrre il Paneer, il formaggio tipico indiano.



Un concetto unico, importantissimo, che nasce da un'accurata analisi: la popolazione indiana rappresenta il 4,1% della cittadinanza straniera non comunitaria in Italia ed è composta da oltre 160.000 persone (che, aggiunte alle comunità Pakistane e Bengalesi arriva a più di 400.000 unità). Le regioni con maggiore presenza di Indiani sono Lombardia, Lazio ed Emilia Romagna. Nella fattispecie, in Lombardia la provincia a più alto numero di collettività indiana è proprio Brescia, dove l'Azienda ha sede.

Ecco dunque che Caseifici Zani, azienda attiva da cinquant'anni per la produzione di formaggi di qualità, genuini e totalmente made in Italy, decide di affiancare ai sapori freschi e da intenditori della robiola, della cremina, del primo sale e del quartirolo (che rappresentano il suo core business), anche il gusto esotico del "Paneer", che attualmente è prodotto solamente nelle case delle comunità Indiane, Pakistane e Bengalesi.

Un eccellente prodotto, sia per il palato che per la salute, che delizierà anche il gusto degli italiani. Difatti è un formaggio "vegetariano", un

segmento che, nel nostro Paese, e' in costante crescita e che oggi conta piu' di 5.000.000 di persone, un dato che sfiora il 10% della popolazione totale.

Un colpo geniale, novita' assoluta nel suo genere e sinonimo di futuro successo.

Il Paneer e' un formaggio realizzato con il latte vaccino, ma senza sale e senza caglio e puo' essere mangiato fresco, fritto, grigliato o come ingrediente per zuppe e piatti di cucina fusion. Se viene dorato sulla griglia mantiene la sua forma quadrata senza fondersi. E' dunque un formaggio adatto a tutte le occasioni.

Con la stessa passione del nonno Piero Zani, fondatore dell'Azienda, ora i nipoti partecipano e si occupano personalmente di seguire l'intera filiera produttiva, dalla scelta degli ingredienti fino alla produzione degli eccellenti formaggi. Accanto alla tradizionale robiola e all'innovativo Paneer, e' importante ricordare alcuni prodotti tipici della tradizione, come la cremina, il primo sale, il quartirolo lombardo DOP, il Valtenesi, la crescenza e la brescianella. Tutti genuini e di altissima qualita'.

Dunque, come non citare Italo Calvino? "Ogni formaggio aspetta il suo cliente, si atteggia in modo d'attrarlo, con una sostenutezza o granulosita' un po' altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono".

Il prezzo consigliato al pubblico per la confezione da 160 g di Paneer Zani e' di Euro 2,00

Versione stampabile



[Torna](#)

Articoli della stessa categoria



Biscottificio Paolo Forti di Castelbuono: prodotti da forno, buoni e belli, che arrivano al consumatore come appena sfornati



Chocolivum, gusto e benessere in un cioccolatino



Insal'Arte: nuovissima Pausa Pranzo con Auricchio