

## NASCE CAROZZI MAGISTER E I PROFESSIONISTI DEL FOOD TROVANO IL LORO MAÎTRE FROMAGER DI FIDUCIA

L'azienda **Carozzi Formaggi** ha presentato un nuovo progetto rivolto a tutti i professionisti del food. **Carozzi Magister** è il nome del servizio dedicato esclusivamente a ristoratori, proprietari di gastronomie, chef e tutti i professionisti operanti nel settore gastronomico. Un e-commerce ma anche qualcosa di più: entrando nel mondo di **Carozzi Magister** gli addetti ai lavori non avranno solo la possibilità di ordinare la migliore selezione **Carozzi Formaggi** ma troveranno al proprio fianco un esperto, un *maître fromager* in grado di guidarli nella scoperta del prodotto sotto ogni punto di vista, al fine di individuare il perfetto abbinamento.

[www.carozzimagister.com](http://www.carozzimagister.com)



## L'INNOVATIVO "GEO-FOOD" DEI CASEIFICI ZANI: IL GUSTO DEL FORMAGGIO ATTRAVERSA DUE CONTINENTI

Profuma d'oriente la nuova idea dei **Caseifici Zani**, con un'attenzione all'innovazione e alla ricerca nel pieno rispetto della tradizione e dell'artigianalità. Ecco dunque nascere una nuova idea, visionaria ma anche molto "business oriented": produrre il **Paneer**, il formaggio tipico indiano. L'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 anche il gusto esotico del **Paneer**, realizzato con il latte vaccino, ma senza sale e senza caglio, che può essere mangiato fresco, fritto, grigliato o come ingrediente per zuppe e piatti di cucina fusion.

[www.caseificizani.it](http://www.caseificizani.it)



## PLANCTON MARINO: UN'ESCLUSIVA FIRMATA LONGINO & CARDENAL

**Longino & Cardenal** è orgoglioso di portare nel panorama gourmet dell'alta ristorazione e gastronomia un nuovo ingrediente altamente innovativo e sensazionale: il **Plancton Marino**. Vera e propria rivoluzione in cucina, il plancton marino è un alimento esclusivo, utilizzato come esaltatore dell'autentico sapore di mare. Si presta a una varietà eccezionale di applicazioni innovative che portano l'esperienza sensoriale gourmet decisamente un passo in avanti. In questo prodotto, scienza e cucina si uniscono per dare vita a un alimento naturale e innovativo in grado di potenziare l'autentico sapore del mare e di portare nuove sensazioni sia alle ricette più tradizionali sia a quelle meno convenzionali. Una volta idratata la sua polvere in un po' d'acqua, il **Plancton Marino** è pronto per l'utilizzo.

[www.longino.it](http://www.longino.it)

