



Caseifici Zani presenta il Paneer

Il Paneer è un formaggio tipico indiano ed è la nuova idea "business oriented" dei Caseifici Zani. Un concetto unico, importantissimo, che nasce da un'accurata analisi: la popolazione indiana rappresenta



april 19, 2016

Inserisci un commento



Il Paneer è un formaggio tipico indiano ed è la nuova idea "business oriented" dei Caseifici Zani. 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.

Il Paneer è un formaggio realizzato con il latte vaccino, ma senza sale e senza caglio e può 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. È dunque un formaggio adatto a tutte le occasioni.



Paneer

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, è in costante crescita e che oggi conta più di 5.000.000 di persone, un dato che sfiora il 10% della popolazione totale.

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

Caseifici Zani ha il prodotto perfetto per soddisfare i gusti di ogni cliente, da ogni parte del mondo!

GUSTURISMO

april 19, 2016

La Granda Degustibus a Cuneo, la Granda

april 18, 2016

Ma vè a farti friggere! Dove? ...al Fritto Misto di Ascoli

april 18, 2016

Anema e Cozze: ristorante e pescheria nel cuore di Milano

april 17, 2016

Nasce il Distretto Agroalimentare del Vino Biologico, a Este, Colli Euganei

april 16, 2016

Nuovo ristorante Roadhouse nel più grande shopping mall d'Italia, "Il Centro"

CERCA IN NEWSFOOD

Google Ricerca personalizzata



EXPO 2015



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

Chiara Danielli

Redazione Newsfood.com

Articoli che ti potrebbero interessare



Torino: Al ristorante "Il Buon Bio" un corso per imparare a cucinare il curry



Parmigiano Reggiano: Nuova App per accompagnare le visite in caseificio e i tour virtuali



Casa Radicci: bontà e sapori firmati Caseificio Pugliese, Conrado e Spiga



Il Marketing Collaborativo di trnd per il nuovo formaggio Bergader Cremosissimo



Bertinelli lancia il Parmigiano-Reggiano Millesimato Grand Cru



Squisito, versatile, ideale per farcire toast o decorare piatti: E' il Gran Moravia in fette quadrate firmato Brazzale

TAGGED

Caseifici

Cucina indiana

Formaggio

vegetariano

CATEGORIE

*aziende e prodotti

*Prima Pagina

*Prodotti

INSERISCI UN COMMENTO



No comments!

Non ci sono commenti ma potresti essere il primo a commentare questo articolo.

LASCIA UN COMMENTO

Lascia un commento

La tua email non sarà pubblicata. I campi con * sono obbligatori.*

Commento:*

I tuoi commenti..

VIDEO



Cantine San Marzano:
Francesco Cavallo e
Giuseppe di Maggio
(Video)

Guarda i video
di Newsfood



aprile 16, 2016

**50° Vinality,
intervista al Prof.
Vincenzo Russo,
IULM: la macchina
della verità (Video)**



aprile 16, 2016

**Intervista a Gavino
Sanna - 50° Vinality
- Cantina Mesa
(Video)**

NEWSFOOD SOCIAL NETWORK



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

