



Il Mondo Cancelloni

Cancelloni Food Service SpA Da oltre 50 anni al servizio della ristorazione

1 Maggio 2016: 18 nuovi "Maestri del Lavoro" in Umbria premiati a Perugia

Un riconoscimento al lavoro svolto ed un esempio di dedizione e laboriosità da additare a modello per le nuove generazioni: è il significato dell'onorificenza della "Stella al Merito del Lavoro" che a Perugia è stata ufficialmente consegnata a diciotto neo "Maestri del Lavoro" dell'Umbria in occasione della ricorrenza del Primo Maggio. La consegna da parte dei Prefetti di Perugia, Raffaele Cannizzaro, e di Terni, Angela Pagliuca, è avvenuta nella Sala della Partecipazione della Provincia di Perugia, e la Nostra Società ha degnamente rappresentato la Regione con 3 validi collaboratori che negli anni si sono sempre distinti per professionalità, competenza e lealtà. Le nostre "Stelle" alle quali vanno i complimenti più cari e sinceri sono: Nadia Marini, amministratore di Innovazione srl, Aldo Picciafuoco, Direttore Generale della Cancelloni Food Service Spa e Roberto Ciaccini, Responsabile scarico carni fresche.





GRAN FRITTO DI MARE



**Il Mondo
Cancelloni**

PESCE FRESCO

a cura di

Roberto Coli

specialista in Scienza dell'Alimentazione
già Docente di Scienze della Nutrizione,
Corso di Laurea in ECOCAL,
Università di Perugia



LE NOSTRE PROPOSTE

340025

**SALSA
COCKTAIL
"FORMEC"
CC.1000x2**



259514

**GRAN FRITTO
DI MARE
"OROGEL"
KG.1X4**



259750

**PACCHERI DELLO
CHEF (MOZZARELLA,
POMODORO E BASILICO)
PREFRITTI
"RISPO"
GR.35/PZ KG.1**



500627

**ASTICE BLU
PESCATO
ATLANTICO
NORD-
OCCIDENTALE
(FAO N.21)**



**500273
ANGUILLA
ALLEVATO
ITALIA**



Lo scenario

La pietanza proposta è un interessante connubio tra prodotti della pesca e prodotti di origine vegetale. I primi sono costituiti da code di mazzancolle e da calamari in ciuffi e ad anelli, infarinati, mentre i secondi, da zucchine, melanzane e peperoni tagliati a stick e pastellati. In questo modo, si possono trarre tutti i benefici di queste due tipologie di alimenti ed ottenere un piatto gustoso, appetitoso, sufficientemente equilibrato e non eccessivamente calorico. La frittura, ben accettata da tutti per la sua gradevolezza, è però sempre più ritenuta una tipologia di cottura non certo salutistica rispetto a tante altre. Infatti, a causa del mezzo di cottura che si utilizza (un grasso), delle sue specifiche caratteristiche di composizione (contenuto in acidi grassi, etc.), dell'entità della temperatura che si raggiunge e della sua, eventuale, ripetuta riutilizzazione, l'alimento che viene fritto può assumere anche delle caratteristiche indesiderate come l'eccessiva quantità di lipidi incorporati, la formazione di componenti capaci di comportare un notevole incremento energetico e la presenza di molecole sgradite e poco salutari (aldeidi, chetoni, etc.). Se però la frittura viene attuata con tutte le dovute attenzioni e precauzioni, conferisce all'alimento caratteristiche organolettiche ideali di appetibilità, gusto e sapore, senza fornire nemmeno un eccessivo carico lipidico. Di certo, anche gli ingredienti di questa specifica pietanza, dalle interessanti proprietà nutritive di

partenza, subiscono sì, un arricchimento della componente lipidica dovuta al processo di frittura, senza però rendere la pietanza finale da demonizzare. A tale proposito è bene sottolineare come non sia corretto considerare alcuni alimenti "pericolosi" (o per la loro composizione chimica o per il procedimento di cottura) ed altri sempre "benefici": lo possono, i primi, diventare quando si esagera nelle quantità e nelle frequenze con cui vengono consumati, mentre, i secondi, potrebbero non mantenere tutti i loro effetti positivi dovuti alle proprie caratteristiche intrinseche, se inseriti, per esempio, in una dieta squilibrata e se mal combinati con altre tipologie di alimenti. Una pietanza di fritto, se ben eseguita e costituita da validi ingredienti di partenza, risulta sempre oltre che appetitosa, anche valida dal punto di vista nutrizionale, eccezione fatta che per un incrementato apporto energetico. Ovviamente, anche l'industria, quella più attenta, cerca di attenersi il più possibile a queste regole, cercando di contenere i costi entro livelli accettabili che, però, non devono costituire, per il consumatore, un parametro prioritario per l'acquisto, visto che i "grassi buoni" utilizzati per la frittura sono molto più cari di quelli scadenti. Il caso specifico che viene presentato in questa pagina rappresenta un'ottima idea di fritto misto, costituito da prodotti della pesca e di origine vegetale equamente ripartiti.

BOX TECNICO

La pietanza di gran fritto di mare si può ritenere decisamente interessante per la scelta delle materie prime utilizzate che, oltre ai calamari e alle mazzancolle, prevede anche quello di una apprezzabile quantità di prodotti di origine vegetale, costituiti da zucchine, melanzane e peperoni, in proporzioni tali (1:1) da renderla decisamente valida anche dal punto di vista nutrizionale. La ben equilibrata combinazione delle due diverse tipologie di alimenti, molto diversi tra di loro per composizione chimica, produce il desiderato raggiungimento di un maggiore equilibrio nutrizionale: infatti, al consistente contenuto proteico ed a quello decisamente basso dei lipidi proprio dei prodotti ittici scelti, si contrappone assai bene quello scarso dei vegetali uti-

lizzati e il contenuto in grassi apportato dall'olio di frittura (se ben effettuata). Relativamente alla concentrazione in carboidrati, decisamente troppo bassa, può essere benissimo compensata consumando questa pietanza con una o due fette di pane. Dal punto di vista qualitativo, le proteine presenti si distinguono per il loro elevato valore biologico mentre i lipidi si caratterizzano per la prevalenza di acidi grassi polinsaturi ed in particolare di quelli della serie Ω -3. Interessante e completo l'apporto di minerali e di vitamine. Anche il contenuto di colesterolo di questa pietanza, considerevole nei calamari, risulta nel complesso accettabile (circa 105 mg/100 g) grazie al contributo degli alimenti di origine vegetale presenti. L'apporto di energia fornito da cento grammi di questo preparato si attesta intorno alle 150 kcalorie.



La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef Carmine Onorato
Presidente Unione Regionale Cuochi Umbri



GRAN FRITTO OROGEL CON PISTILLI DI ZAFFERANO E MAIONESE

Ingredienti per 4 persone: gran fritto Orogel 600 gr., 2 tuorli d'uovo a temperatura ambiente, succo di limone 25 ml., aceto 3 ml., sale q.b., olio di arachidi 250 ml., pistilli di zafferano 5 gr., olio di semi 2 lt.

Preparazione: mettere nel mixer i tuorli, l'aceto ed il succo di limone, iniziare a montare versando l'olio di arachidi a filo molto lentamente. Ottenuta la maionese aggiungere 1 gr. di pistilli di zafferano. Friggere il gran fritto in olio di semi, toglierlo dall'olio e adagiarlo su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Servire ben caldo con la maionese aromatizzata allo zafferano decorata con i rimanenti pistilli.



BURGER UNIKA

CARNE FRESCA



Il Mondo
Cancelloni



Lo scenario

I burger UNIKA nascono con l'idea di proporre un modo originale di gustare la carne e un'esperienza completa che va al di là del semplice "mangiare per nutrirsi". L'idea che sta dietro ai burger UNIKA è di trascorrere il tempo passato a tavola come un momento da vivere e da condividere, gustando un prodotto di qualità in forma di burger gourmet e in un'atmosfera informale e di condivisione. Il concetto proposto dai burger UNIKA va al di là dell'hamburger così com'è concepito dalla maggior parte dei consumatori: in ogni assaggio si ritrova l'eccellenza e la genuinità di una carne lavorata con talento, esperienza e rigore, per fare di ogni occasione un'occasione speciale. Il consumatore avrà a disposizione la scelta fra cinque gusti diversi, tutti accomunati dalla stessa firma di qualità UNIKA: l'appetitosa Scottona, la bontà dell'Angus allevato in Italia, il gusto della natura della carne certificata Bio, il sapore senza tempo della Chianina (garantita dal consorzio 5R) e l'equilibrata carne di razza Piemontese. La qualità dei burger UNIKA è garantita da un'attenta selezione delle razze, un sistema di lavorazione preciso, l'utilizzo di ingredienti accuratamente scelti e la ricerca di sapori innovativi, senza

trascurare una corretta informazione per il consumatore. Qualità del prodotto significa qualità della materia prima per questo gli hamburger Unika hanno una ricetta particolarmente curata: nessun conservante, nessun colorante, l'impiego esclusivo di aromi naturali e soprattutto l'uso in macinatura di tagli anatomici di carne ricavati dall'anteriore e dal posteriore del bovino. La volontà di una comunicazione chiara e diretta comincia già dal packaging esclusivo che caratterizza i burger UNIKA: la scelta di un vassoio trasparente per il confezionamento in skin comunica la trasparenza e la chiarezza proposte dal marchio, permettendo al consumatore di vedere e analizzare a 360 gradi il prodotto che ha tra le mani. I burger, confezionati singolarmente in porzioni da 200 grammi, sono impreziositi dalle eleganti fascette in cartone che rivestono il vassoio in plastica e riportano tutte le informazioni di interesse per l'acquirente, come l'importante marchio rosso e bianco "Spiga barrata" concesso dall'AIC (Associazione Italiana Celiachia), a garanzia di un prodotto completamente senza glutine.

a cura di
Centro Carni Company



LE NOSTRE PROPOSTE

200411

HAMBURGER
DI ABERDEEN/
ANGUS
GR. 200X6



200297

HAMBURGER
DI BOVINO
ADULTO BIO
GR. 200X6



200406

HAMBURGER
DI BOVINO
ADULTO
PIEMONTESE
GR. 200X6



200404

HAMBURGER
DI CHIANINA
GR. 200X6



200407

HAMBURGER
DI SCOTTONA
GR. 200X6



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DI PONIIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

BOX TECNICO

La linea di burger gourmet Unika nasce dalla volontà di offrire al mercato un prodotto differente, che soddisfi anche i gusti più ricercati e rispetti eventuali intolleranze dei consumatori. Secondo la razza utilizzata il prodotto presenta delle differenze a livello nutrizionale, mantenendo come comune denominatore l'assenza di conservanti e l'assenza di glutine.

Piemontese: l'apporto energetico fornito da 100g di carne è di 123kcal, il contenuto di grassi è di 5.3g, di cui saturi 2.6g mentre il contenuto di proteine è pari a 17.9g.

Scottona: l'apporto energetico di 100g di carne è di 198kcal, il contenuto di grassi è di 13.9g, di

cui saturi 6.22g mentre il contenuto di proteine è pari a 16.9g

Biologico: l'apporto energetico di 100g di carne è di 167kcal, il contenuto di grassi è di 10.7g, di cui saturi 5.0g, mentre il contenuto di proteine è pari a 16.8g.

Aberdeen Angus Sired: l'apporto energetico fornito da 100g di carne è di 224kcal, il contenuto di grassi è di 17.4g, di cui saturi 7.8g, mentre il contenuto di proteine è pari a 15.8g

Chianina: l'apporto energetico fornito da 100g di carne è di 174kcal, il contenuto di grassi è di 11.5g, di cui saturi 5.7g, mentre il contenuto di proteine è pari a 16.9g



La nostra Ricetta



MA QUANTO MI TENTI?

Ingredienti: 300 g di burger Scottona You&Meat, 3/4 fette di cipolla di Tropea, 1 burrata delle Murge, 1 ciuffo di insalatina fresca, 1 ananas

Preparazione:

Burger: porre il burger di Scottona su una piastra molto calda. Cuocere 2 minuti per lato a fuoco vivo. Continuare a cuocere per 10 minuti a fuoco basso, rigirandolo più volte.

La cipolla: far caramellare lievemente la cipolla con un filo d'olio, una spolverata di zucchero e un tocco di aceto balsamico.

Tocco finale: comporre il piatto con una fantasia di cubetti d'ananas, un letto di insalatina, una mezzaluna di burrata, e al centro il burger di Scottona.



SALAME UNGHERESE



**Il Mondo
Cancelloni**

SALUMI

Lo scenario

a cura di
Roberto Coli
specialista in Scienza dell'Alimentazione
già Docente di Scienze della Nutrizione,
Corso di Laurea in ECOAL,
Università di Perugia



LE NOSTRE PROPOSTE

240047
SALAME
UNGHERESE
"CLAI"
KG.2,5*



240011
MORTADELLA
OVALINA DI PURO
SUINO SENZA
POLIFOSFATI
"ALCISA"
GR.500*



240258
COSCIA DI SUINO
NAZIONALE
STAGIONATA
DISSOATA
"SALUMERIA DI
M.S.SAVINO"
KG.6,3*



240004
COPPA DI
SUINO
"LANZI"
KG.3*



240037
SALSICCE
SECHE
"ETRURIA"
KG.1*



Il salame ungherese, conosciuto a livello internazionale come Hungarian salami è forse l'insaccato più noto, apprezzato, saporito e consumato d'Europa. Il salame ungherese classico, preparato a Szeged, si fa con carne e grasso di suino macinati abbastanza finemente (2-4 mm), ha forma cilindrica ed una lunghezza che può variare dai 20 ai 50 cm circa. Affumicato e stagionato, si contraddistingue per l'aroma e il sapore particolari, caratteristiche derivanti dalla sapiente combinazione delle sostanze sprigionate dal fumo, dalla salmistratura e dalla stagionatura. Gli animali di partenza (Large White) sono di peso elevato ed allevati secondo la tradizione nelle contee dell'Ungheria del sud, dal clima particolarmente assolato e dall'umidità relativa favorevole per la lavorazione e per la stagionatura dei salami. Ma come mai il salame, insaccato di tipica origine italiana (era noto fin dai tempi dei latini ed il suo nome deriva da salagma, termine della concia utilizzata come aggiunta all'impasto per la sua preparazione) ha assunto la denominazione di "ungherese"? Presto detto. La sua produzione, di origine italiana, trovò subito molto successo nei paesi dell'impero austro-ungarico dove gli emigranti friulani, trasferiti, soprattutto durante

il periodo invernale, per lavorare nell'edilizia come manovali, scalpellini e muratori, avevano l'abitudine di fare merenda in cantiere con questo tipo di insaccato. È così che fu conosciuto ed apprezzato il salame in Ungheria, tanto che, verso la metà dell'800 ci fu, in quel Paese, un fiorire di produttori di salame che si avvalsero anche dell'esperienza di salumieri fatti giungere dall'Italia per perfezionare una nuova produzione, che portò alla presentazione di un salame "innovativo" presso l'esposizione mondiale di Parigi del '900, dove ottenne la medaglia di bronzo. Nello stesso periodo cominciò pure l'importazione di questo prodotto in Italia e, in un sobborgo di Milano, a Precotto, iniziò anche la produzione (1911) di questo "salame ungherese" ad opera di Ezechiele Levoni. Costui, con questo tipo di insaccato, ottenne, nel 1913, all'esposizione Modern Art Industry di Londra, il primo riconoscimento alla qualità, cioè la medaglia d'oro, effigie poi riprodotta nell'etichetta del salame Ungherese Medaglia d'oro. Con ciò è chiarito il rapporto esistente tra il salame ungherese e l'Italia, un insaccato preparato in Szeged (Ungheria) per opera della capacità di lavoratori italiani.

BOX TECNICO

Attualmente, in ambito nutrizionale, le carni in generale e gli insaccati in particolare, non vengono visti molto benevolmente. I motivi, diversi, e tutti con una buona dose di verità, sono dovuti alla loro composizione chimica, in particolare al contenuto di acidi grassi saturi e di colesterolo della componente lipidica, al loro eccessivo contenuto di sodio e, soprattutto, al loro eccessivo consumo capace, nel tempo, di comportare effetti dannosi alla salute. Riferendoci più specificamente agli insaccati ed al salame ungherese in particolare, vediamo che in cento grammi di tale alimento (indubbiamente saporito e gustoso) si ritrova una quantità di grasso importante, tale da costituire ben il 75% circa del suo contenuto calorico complessivo. Ciò comporta un altrettanto eccessivo apporto di acidi grassi saturi, quella tipologia di acidi grassi capace di modificare la concentrazione lipidica ematica e di alterare la struttura delle arterie, fino a danneggiarle. In aggiunta, si osserva anche un elevato contenuto di sodio (sale da cucina) utilizzato per la salatura e come antimicrobico durante il processo di stagionatura. C'è da dire, in verità, che la sempre maggiore attenzione che i consumatori rivolgono alla pro-

pria alimentazione, sta coinvolgendo anche l'industria alimentare del settore che negli ultimi anni ha attenuato sensibilmente, finché possibile, tali effetti negativi, scegliendo carni di partenza dalle caratteristiche compositive più corrette e modificando le proporzioni degli ingredienti utilizzati. Ma il salame ungherese presenta anche delle proprietà positive, come la rilevante concentrazione di proteine (di ottima qualità), di minerali (P, K, Fe, Ca, etc.), di vitamine (niacina, riboflavina, tiamina, vitamina E, piridossina, vitamina B12, etc.) e la capacità di apportare energia abbastanza concentrata (circa 400 kcal/100 g). Nessun tipo di alimento è pertanto da demonizzare, perché ciascuno è in grado di offrirci qualcosa di positivo: basta soltanto sapere dosare adeguatamente le quantità e le frequenze con cui lo si consuma. Ciò non significa che dobbiamo mangiare salame ungherese (come altre tipologie di insaccati) tutti i giorni ed in grandi proporzioni! Ma, se viene consumato in quantità moderate ed insieme a del pane, preferibilmente senza sale, una volta ogni tanto (una-due volte a settimana), possiamo ottenere un pasto oltre che appetibile, anche ben equilibrato e razionale, contrariamente a quanto si possa immaginare!

La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef Carmine Onorato
Presidente Unione Regionale Cuochi Umbri

SALAME UNGHERESE CON PATATE AL BALSAMICO E SALSA ALLA LATTUGA

Ingredienti per 4 persone: salame ungherese tagliato a fette 200 gr., patate 300 gr., erba cipollina 5 gr., lattuga 100 gr., prezzemolo 5 gr., olio extra vergine di oliva 25 ml., sale q.b., glassa all' aceto balsamico 5 ml.

Preparazione: lessare le patate, sbucciarle e tagliarle a rondelle. Mettere la lattuga nel mixer, precedentemente lavata e asciugata, aggiungere olio, erba cipollina e frullare il tutto ottenendo una crema. Adagiare sul piatto le patate a giro, sovrapporre il salame, la salsa alla lattuga e decorare con aceto balsamico.



Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

* peso medio



PROVOLA AFFUMICATA



**Il Mondo
Cancelloni**

FORMAGGI



Lo scenario

La provola è un formaggio a pasta cruda e filata (manualmente o meccanicamente) tipico del centro-sud Italia, salato per immersione, non sottoposto a stufatura, affumicato e dalla rapidissima maturazione lattica. Il suo nome deriva probabilmente dal fatto che fungeva da campione (cioè da "prova") da immergere nell'acqua bollente per stabilire se la cagliata era pronta per la filatura. Viene prodotto in tutto l'arco dell'anno, a partire dal latte di vacca (in alcune zone dalla Campania, anche da latte di bufala), con una tecnologia molto simile a quella utilizzata per la produzione della mozzarella, ma ponendo maggior attenzione durante la fase di filatura (più lunga) e di modellatura, in modo da far assorbire la minor quantità di acqua possibile, per poter ottenere una pasta più consistente, compatta, morbida ed elastica. La sua forma finale, di circa mezzo chilo di peso e dalla crosta liscia e sottile di color ocra, è rotondeggiante con una schiacciatura al centro (o in alto) dovuta alla legatura con filo di rafia che si fa per esporla al processo di affumicatura (della durata di qualche minuto) dovuto alla combustione in ambiente chiuso di paglia umida. La pasta, al taglio,

a cura di
Roberto Coli
specialista in Scienza dell'Alimentazione
già Docente di Scienze della Nutrizione,
Corso di Laurea in ECOCAL,
Università di Perugia



si presenta di un bel colore bianco avorio, compatta, priva di siero e si caratterizza per il suo sapore dolce e tipicamente aromatico, acquisito per effetto del fumo prodotto dal processo di affumicatura e non per aggiunta di additivi capaci di conferire simili caratteristiche organolettiche. La sua fama e diffusione è dovuta al fatto che, rispetto alla mozzarella, la provola può essere conservata per un periodo di tempo (relativamente) più lungo, anche se non si dovrebbe superare la decina di giorni, in quanto potrebbe perdere la tipica elasticità e morbidezza, inacidirsi ed assumere un sapore tendente all'amaro. La provola affumicata può essere consumata tal quale con del pane casareccio oppure per condire primi piatti, carni e pizze. Personalmente, il sottoscritto ama gustarsela disciolta al forno sopra una fetta di pane sciolto casareccio appena bruscato, insaporito con una strisciata di aglio e cosparsa di olio extravergine d'oliva, proprio come si fa per la preparazione della classica bruschetta. Provatela ed accompagnatela con un buon bicchiere di vino rosso: ne rimarrete entusiasmaticamente sorpresi!

BOX TECNICO

La provola affumicata, come tutti i prodotti caseari, contiene in forma concentrata tutti gli stessi principi alimentari e nutrienti del latte di partenza, anche se in proporzioni diverse a seconda del tipo di lavorazione e di stagionatura. La conseguenza che ne deriva è, ovviamente, l'apporto energetico considerevole. La provola affumicata, non subendo un periodo di stagionatura, presenta come componente principale l'acqua (55% circa) e contenuti praticamente equivalenti di proteine e di lipidi (intorno al 20%). I carboidrati sono quasi assenti. Il suo apporto di energia, pertanto, si attesta fra le 260-300 kcal/100 g. Le proteine, costituite esclusivamente da caseina, sono di ottima qualità, riuscendo a fornire tutti gli aminoacidi essenziali e nelle giuste proporzioni. I lipidi, caratterizzati dalla presenza predominante di acidi grassi saturi e da quella, di una certa entità, di colesterolo (circa 90 mg/100 g), costituiscono la limitazio-

ne principale dal punto di vista nutrizionale, per le note conseguenze che sono in grado di apportare alla nostra salute. Tra le note caratteristiche positive, vanno certamente annoverati il contenuto in minerali ed in vitamine. La particolare presenza di Calcio e di Fosforo, oltre che di magnesio e zinco, rende questo formaggio (come altri, per la verità) un alimento protettivo di particolare importanza, l'unico, insieme al latte, capace di contribuire al soddisfacimento delle quantità raccomandate, anche per la loro elevata biodisponibilità. Tra le vitamine prevalgono la riboflavina tra le idrosolubili (una volta denominata lattoflavina) e la vitamina A (prevalentemente sotto forma di retinolo), la vitamina E e la vitamina D fra quelle liposolubili. Per tutta questa serie di caratteristiche compositive, l'associazione della provola affumicata con il pane (meglio se privo di sale poiché è già di per sé molto ricca di sodio), con la pasta o con la pizza, costituisce un connubio ideale con vantaggi di natura nutrizionale, organolettica ed economica.



La Ricetta dello Chef

A cura della Lady Chef **Giada Cresta**



SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO CON RUCHETTA E PROVOLA AFFUMICATA

Ingredienti per 4 persone: spaghetti 300 gr., pomodori san marzano freschi 200 gr., cipolla 10 gr., basilico 5 gr., ruchetta 200 gr., provola affumicata 200 gr., sale q.b., olio extra vergine di oliva 25 ml.

Preparazione: tagliare a pezzetti i pomodori, adagiarli in un padellino con cipolla, basilico, olio e sale, cuocere per circa 10 minuti a fuoco lento. Una volta pronti, passare nel mixer e frullare, fino ad ottenere un composto omogeneo. Cuocere gli spaghetti e saltarli in padella con la purea di pomodoro ottenuta. Prima di impiattare aggiungere la ruchetta a crudo. Adagiare gli spaghetti sul piatto, aggiungere la provola affumicata e servire.

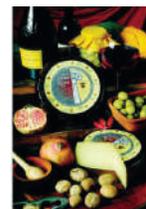
Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

LE NOSTRE PROPOSTE

310202
STRACCHINO
"BRESCIALAT"
KG.1



310431
PECORINO
MARTANO
NERO
STAGIONATO
"ALTA TUSCIA"
KG. 2*



310271
PECORINO
TOSCANO
DOP "COOP
VALDORCIA"
KG.2*



310124
PROVOLA
AFFUMICATA
"GRANAROLO"
KG.1



310001
BURRO
"VIRGILIO"
GR. 500



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

* peso medio



ORZO PERLATO

ALIMENTARI



Il Mondo
Cancelloni

LE NOSTRE PROPOSTE

372247
FARINA
INTEGRALE
"SPADONI"
KG.1



275501
ANTIPASTO
ALLA
ZINGARA
"DI VITA"
3/1X2



300037
POMODORI
PELATI
"GRAZIELLA"
KG.3X6



800101/02
FARRO PERLATO
BIO NAZIONALE/
ORZO PERLATO
BIO 100%
"AGRIBOSCO"
KG.1



340269
SEMI DI
PAPAVERO BLU
"BORGHINI"
GR.500



Lo scenario

L'orzo (*Hordeum vulgare* L., 1753) è stata una delle prime colture dell'uomo, come risulta da testimonianze che lo ritrovano prima in Mesopotamia (circa 7.000 anni a.C.), poi in Egitto (dove, nel 3.000 a.C., veniva usato anche per la preparazione della birra) ed in Europa. Dopo essere stato, per molti secoli, uno dei cereali maggiormente utilizzati per il processo di panificazione, ancora oggi contribuisce in maniera determinante a soddisfare le necessità alimentari mondiali. La pianta dell'orzo ha subito, nel corso del tempo, numerosi processi di selezione e di miglioramento genetico con l'intento di incrementare la produzione attraverso lo sviluppo di varietà a taglia più bassa, meno soggette al vento ed all'allettamento e più resistenti a stress di natura biotica e abiotica. È interessante osservare come l'attuale produzione mondiale di orzo sia destinata per il 65% alla mangimistica animale, per il 21% alla lavorazione, per il 6% alle sementi, per il 4% allo spreco e solo per il 4% all'alimentazione umana (fonte FAO). Attualmente, tra le diverse tipologie di orzo che il mercato offre per l'alimentazione umana, quelle maggiormente richieste sono l'orzo decorticato e l'orzo perlato. Il primo subisce dei trattamenti meccanici per allontanare solo

una porzione esterna del chicco e diminuire la fase di ammollo (da alcune ore a circa 45 minuti), mantenendo nel contempo buona parte dei componenti originari mentre, il secondo, subisce trattamenti di raffinazione più marcati che consentono la totale eliminazione della parte esterna della cariosside ed eliminando totalmente il tempo di ammollo. Quest'ultimo tipo di trattamento permette di ottenere dei chicchi dalla bella colorazione bianca brillante, ma comporta un impoverimento delle caratteristiche compositive di partenza per la perdita consistente di fibra alimentare, sali minerali e vitamine (in particolare di B1). Nonostante ciò rimane un alimento di buon valore nutrizionale e occorre rimarcare ciò che la Comunità Scientifica Internazionale afferma: un'alimentazione ricca di alimenti di origine vegetale esercita un effetto protettivo verso l'insorgenza di molte delle attuali patologie, come quelle cardiovascolari, diabete mellito di tipo 2, diverse forme di cancro, sovrappeso ed obesità, disturbi a carico dell'apparato digerente. Nel caso di alimenti integrali, i benefici sarebbero ancora maggiori. Importante, quindi, che non se ne abbandonino il consumo, ma che, anzi, venga sempre di più incrementato.

a cura di
Roberto Coli
specialista in Scienza dell'Alimentazione
già Docente di Scienze della Nutrizione,
Corso di Laurea in ECOCAL,
Università di Perugia



BOX TECNICO

Sapere che nell'antica Roma i gladiatori venivano denominati *Hordeari* perchè nutriti prevalentemente con zuppe e focacce a base di orzo (*Hordeum*) e condite con olio d'oliva, ci fa immediatamente comprendere l'importanza riservata al valore nutritivo di questo cereale, ritenuto un chiaro simbolo di forza. Ora, non possiamo far altro che confermare certe intuizioni ed affermare come l'orzo costituisca, in effetti, un alimento di rilievo prevalentemente dal punto di vista energetico, ma anche per la sua interessante ripartizione in principi alimentari, molto ben proporzionata e per il contributo in minerali, vitamine e glucidi non disponibili (fibra alimentare). Certo, l'orzo perlato, rispetto al prodotto integrale di partenza, o allo stesso decorticato, presenta contenuti un po' più poveri, soprattutto di fibra alimentare, minerali e vitamine. Dal punto di vista energetico, sempre interessante, le circa 320 kcal/100 g di parte edibile capace di apportare, costituita per circa l'80-84% da carboidrati, il 10-14% da proteine ed il 2-4% da lipidi. L'aggiunta di

olio (extravergine d'oliva) come condimento, non fa altro che riequilibrare in termini quasi perfetti la ripartizione raccomandata. Nonostante il consistente processo di raffinazione che trasforma l'orzo integrale in perlato, quest'ultimo mantiene ancora, per fortuna, una quota interessante di fibra alimentare (intorno al 10%), costituita da entrambe le sue componenti (frazione insolubile ed solubile), di ceneri totali e di vitamine. In particolare, tra i minerali, risultano di interesse nutrizionale, i contenuti di fosforo, potassio, magnesio, calcio, ferro e zinco mentre, tra le vitamine, quello di niacina, tiamina, riboflavina, acido folico e piridossina. Ma è doveroso sottolineare l'importanza che, in generale, deve essere riservata al consumo di cereali, principalmente per l'apporto di carboidrati complessi che sono in grado di offrire e che, nella dieta razionale, dovrebbero costituire circa il 60% dell'energia quotidianamente introdotta con gli alimenti. Se ciò non avviene, la dieta diventa squilibrata, irrazionale e potenzialmente aterogenica, con il rischio che tale inadeguatezza possa compromettere anche il nostro stato di salute.

La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef **Carminé Onorato**
Presidente Unione Regionale Cuochi Umbri



ORZO PERLATO CON TONNO FRESCO, POMODORINI AL PESTO DI BASILICO

Ingredienti per 4 persone: orzo perlato 180 gr., tonno fresco 100 gr., pomodorini ciliegino 200 gr., basilico 20 gr., pinoli 10 gr., prezzemolo 20 gr., olio evo q.b., cognac 1 cucchiaino, sale q.b., 2 spicchi d'aglio, origano q.b.

Preparazione: cuocere l'orzo in acqua e sale. A parte tagliare a cubetti il tonno fresco, rosolare in un padellino con uno spicchio d'aglio e fiammeggiare con il cognac. Tagliare i pomodorini in quattro parti e cuocerli con uno spicchio d'aglio, un pizzico di origano, sale e una foglia di basilico. **Per il pesto:** mettere nel mixer basilico, prezzemolo e pinoli con un pizzico di sale e olio evo. Condire l'orzo perlato con il tonno, i pomodorini e lasciar isaporire per circa 30 minuti. Impiattare e decorare con il tonno rimanente e i pomodorini, cospargendo il tutto di pesto.



GELATO AL LIMONE

Il Mondo
Cancelloni



SURGELATI

Lo scenario

Il gelato sembra fosse noto fin dall'antichità, in Cina, in Babilonia, in Egitto e tra i Romani. Di certo sembra che furono gli Arabi, durante la loro invasione della Sicilia, a formularne una tipologia vicina a quella definitiva utilizzando come ingredienti la neve dell'Etna e gli agrumi locali. Secondo diverse fonti risulta ormai certo che il gelato "moderno", cioè come lo intendiamo noi oggi, fu inventato in Italia nel Rinascimento grazie all'opera di vari personaggi (Francesco Procopio dei Coltellari, Antonio Frugoli, Giovanni Bosio, Antonio Latini, etc.), che lo hanno poi diffuso in tutto il mondo, partendo dalla Francia alla Corte di Caterina De' Medici (moglie di Enrico II re di Francia), per poi andare a New York, a Londra e nelle altre corti europee. Attualmente l'Italia è anche il Paese che ne vanta il primato mondiale di consumo. La sua massima diffusione si è avuta dal dopoguerra ad oggi, passando da un consumo di poche centinaia di grammi pro capite all'anno ai circa 15 kg attuali, diventando in tal modo un alimento ben inserito nelle nostre abitudini alimentari. Entrato così, prepotentemente, tra i componenti della vasta tradizione alimentare italiana, ha spinto i principali produttori industriali di gelato, viste queste nuove tendenze di mercato, ad indirizzarsi verso tipologie di prodotti destinate non più soltanto al "fuori casa", ma anche al consumo domestico. Secondo dati recenti, la spesa che gli italiani destinano all'acquisto di gelato supera abbondantemente i 2.000 milioni di Euro all'anno. Ovviamente, il gelato si può fare in tanti modi: utilizzando esclusivamente in-

a cura di
Roberto Coli
specialista in Scienza dell'Alimentazione
già Docente di Scienze della Nutrizione,
Corso di Laurea in ECOCAL,
Università di Perugia



ingredienti naturali freschi, come latte, panna, uovo, zucchero, cacao, frutta, oppure soltanto acqua, latte condensato, aromi, coloranti, addensanti, grassi vegetali e quant'altro ancora. Per questo il mercato offre un ampio ventaglio di prodotti destinati alle diverse tipologie di acquirenti ma, quando si parla di "gelato", generalmente si intende ancora quel prodotto che è capace di offrirci delle sensazioni di gusto, gradevolezza e soddisfazione che si ottengono soltanto con ingredienti di qualità. In questo caso, il gelato va considerato un vero e proprio alimento, capace di appagare non soltanto i nostri desideri sensoriali ma di apportare anche energia e nutrienti. Così diventa abbastanza normale consumare il gelato per fare merenda, uno spuntino, oppure per essere consumato come pasto fuori-casa, oppure ancora, come dessert a fine pasto. Il gelato al limone, in particolare, oltre che possedere la caratteristica comune a tutti gli altri gelati, ha anche quella di essere, non solo quello più dissetante e rinfrescante, ma di sapersi abbinare molto bene anche a certi piatti, in particolare a quelli di pesce, contribuendo ad una tipologia di scelte alimentari molto corretta ed auspicabile. Ormai il gelato, nelle varie forme con cui ci viene proposto, artigianale (al cono, in coppetta, a cassata, etc.) o industriale (cialda, stecco, cono, coppetta, vaschetta, etc.) lo possiamo consumare quando e dove vogliamo e non più soltanto durante la calda stagione estiva, ma durante tutto l'anno.

BOX TECNICO

Il gelato al limone è sicuramente uno di quelli preferiti, in particolare quando si prepara con prodotti di qualità: crema e latte freschi, succo e buccia dei limoni del nostro Sud Italia, capaci di coinvolgere tutti i nostri sensi percettivi, di saturare i recettori delle nostre capacità gustative e di conferire un soddisfacimento totale grazie all'unicità del loro aroma, gusto e sapore. Le sue caratteristiche nutrizionali sono legate al fatto che si ritrovano tutti i componenti degli ingredienti di partenza, ovviamente, in proporzioni diverse a seconda delle quantità con cui sono stati utilizzati. Dal latte e dalla crema di latte deriveranno i

contenuti di proteine e di lipidi, ma anche calcio, fosforo e potassio tra i minerali, riboflavina (vitamina B2), tiamina (B1), piridossina (B6), vitamina E e vitamina A tra le vitamine, mentre l'acido ascorbico (vitamina C) sarà apportato esclusivamente dal limone. I glucidi, che rappresentano la componente predominante del gelato, tutti solubili, sono quelli derivanti dal saccarosio addizionato. Il gelato al limone presenta, pertanto, nonostante i contenuti sopra citati, caratteristiche nutritive prevalentemente energetiche che gli permettono di essere facilmente inserito nella razione alimentare di bambini, giovani, adulti, sportivi ed anziani come un vero e proprio alimento.



La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef **Carmine Onorato**
Presidente Unione Regionale Cuochi Umbri

GELATO AL LIMONE CON RIDUZIONE DI BORSCHI E CANNELLA

Ingredienti: gelato al limone 400 gr., cannella 5 gr., Borschi 20 ml., zucchero di canna 10 gr.

Preparazione: formare delle palline con il gelato al limone, adagiare sul piatto. A parte fare la riduzione mettendo zucchero e borschi in un pentolino. Far raffreddare. Cospargere il gelato con la riduzione e una spolverata di cannella. Decorare con delle fettine di limone e servire.



LE NOSTRE PROPOSTE

259771
CORNETTO
SALATO VUOTO
PRELIEVITATO
"LARCA" KG.4
GR.80XPZ.50



250565
GELATO AL
LIMONE
"GELASKO"
GR.100X10



250581
CREMA DI
PISTACCHIO
"7CHEF"
GR.500



259469
TORTELLONI
GIGANTI
ASTICE E
GRANCHIO
"GEA" GR.28/PZ
KG. 3



259711
PASTA
KATAIFI
"KOCH"
GR.500



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



FRUTTO DELLA PASSIONE



Il Mondo Cancelloni

a cura di
Roberto Coli



LE NOSTRE PROPOSTE

273278
CONFETTURE
ASSORTITE
"BOSCETTI"



275007
OLIVE
DENOCCIOLATE
RIVIERA IN OLIO
EXTRA VERGINE DI
OLIVA "FICACCI"
KG.1X3



260098
FRIARIELLI
PORZIONATI
"BONDUELLE"
KG.1X6



100222
FRUTTI
DELLA
PASSIONE



Lo scenario

Il frutto della passione (*Passiflora edulis*) è il frutto di una imponente (può raggiungere anche fino a 10 metri di altezza) e diffusa pianta rampicante (famiglia Passifloraceae), originaria dell'America del Sud. Di forma leggermente ovoidale, della grandezza di un piccolo limone, si presenta con una buccia sottile colorata dal giallo aranciato al rosso violaceo (a seconda delle varietà) e si caratterizza per lo spiccato, caratteristico ed intenso aroma della sua polpa. La caratteristica denominazione di "frutto della passione" gli fu attribuita da alcuni missionari spagnoli in ricordo dei simboli della passione di Cristo osservati sui suoi bellissimi fiori: i tre steli assimilati ai chiodi della crocifissione, gli stami, circondati dalla corona di spine, alle piaghe di Gesù, il ricettacolo al calice ed i petali alle vesti del Signore. Le varietà più note di questo frutto sono la "maracuja" e la "granadilla" (dallo spagnolo "granata", cioè melograno) di cui se ne consuma la parte interna, in quanto costituita da una grande quantità di semi legati tra loro da una polpa giallastra, morbida, una specie di gelatina, molto profumata, succosa, dolce a maturazione e dal leggero sapore acidulo. Il frutto della passione presenta interessanti caratteristiche nutrizionali. Tra le più evidenti possiamo ricordare l'elevata (relativamente alla tipologia di alimento) concentrazione di glucidi disponibili e di fibra alimentare, oltre al bassissimo contenuto lipidico. E, mentre il contenuto zuccherino è, praticamente, il maggiore contribuente dell'apporto energetico, la fibra alimentare (appartenente alla categoria dei glucidi non disponibili, in quanto, notoriamente non digeribile) con la sua cospicua presenza, è in grado di apportare effetti decisamente interessanti per il nostro organismo, facilitando la motilità intestinale e prevenendo così la stitichezza (con la frazione insolubile), ma conferendo nel contempo anche una certa sensazione di sazietà, oltre alla capacità di rallentare l'assorbimento del glucosio e del colesterolo grazie alla presenza di mucillagini e pectine.



RED BULL



Il Mondo Cancelloni

BEVERAGE

LE NOSTRE PROPOSTE

402230
PASSERINA
OFFIDA
DOCG '14
"MONCARO"
LT.0.75



402443
PROSECCO
BRUT "TOR
DELL'ELMO"
LT.0.75X6



402607
GRECHETTO
UMBRIA
IGT "GAITA
DEL FALCO
BENEDETTI &
GRIGI" LT.0,75



390131
"RED BULL"
ENERGY
DRINK
ML.250X24



Lo scenario

Gli energy drinks - Come il tutto ebbe inizio

Ispirandosi alle bevande funzionali già presenti in Estremo Oriente, Dietrich Mateschitz fonda Red Bull a metà degli anni '80, mettendo a punto la formula del prodotto e sviluppando un concetto di marketing unico. La prima lattina di Red Bull Energy Drink viene venduta in Austria il 1° aprile 1987, data che segna non solo il lancio di un prodotto del tutto innovativo, ma anche la nascita di una nuova categoria merceologica. Da allora Red Bull ha raggiunto oltre 169 Paesi e ne sono state consumate più di 60 miliardi di lattine.

Gli energy drink in Italia - Scenario competitivo

La categoria degli Energy Drink in Italia si conferma nei periodi 2014 e progressivo 2015 a Maggio la più performante categoria del Beverage in termini di tasso di crescita ed è a valore il terzo segmento delle Bevande Gassate dopo le Cole e le Aranciate (fonte Nielsen Modern Trade, Retail a valore). Leader di mercato incontestato è Red Bull sia a volume che a valore, anche nel mondo dei bar diurni e dei bar serali (fonte Nielsen Bar Index).



Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



**Il Mondo
Cancelloni**

Lo scenario

Tanti sono i disinfettanti presenti in commercio, diversi per l'azione biocida che svolgono nonché per la diversa composizione e concentrazione. In alcuni casi, quindi, la scelta di quale sia il disinfettante veramente efficace contro sporco e batteri rimane difficile e spesso il consumatore finisce per acquistare il prodotto più economico o meglio pubblicizzato. Un qualsiasi disinfettante, di sicuro deve essere efficace, facile da

utilizzare, miscelare, non eccessivamente concentrato, al fine di evitare possibili intossicazioni, facile da applicare, con un tempo di azione relativamente breve, facile da smaltire. Ovviamente, poi, dovrà essere economico, l'aspetto che più interessa il consumatore, soprattutto nei casi in cui il prodotto debba essere utilizzato in grandi quantità, industria alimentare, industrie farmaceutiche, ristorazione.

a cura della
Dr.ssa Rita Orioli - EuroLab



BOX TECNICO

Igekina è un detergente disinfettante da usare su piccole o grandi superfici, anche piuttosto sporche; in grado di svolgere azione battericida e fungicida. Può essere usato per la disinfezione di pavimenti e superfici lavabili, in cucina particolarmente efficace su cappe, lavelli, frigoriferi, affettatrici, solitamente difficili da pulire per la presenza di sporco grasso, in bagno su lavandini, box doccia, wc, in ambienti pubblici come bar, ristoranti, alberghi, supermercati. Il principio attivo di questo prodotto alle concentrazioni presenti in commercio, o alle concentrazioni raccomandate, di per se, non risulta irritante, va fatta attenzione comunque a non unire questo prodotto con altri, ad esempio con ammoniaca, interazione che produrrebbe composti irritanti. La sua efficacia nei confronti di batteri, virus, muffe e spore risulta buona e sembra provocare con più difficoltà fen-

meni di resistenza nei confronti dei batteri, aspetto che nel tempo riguarda molti prodotti per la disinfezione. Attenzione particolare va rivolta alle modalità di mantenimento di questi prodotti. A tal proposito si ricorda di evitare l'esposizione diretta alla luce o ad alte temperature, sia per evitare che il prodotto si deteriori compromettendone l'efficacia, sia per evitare la compromissione del contenitore. Vanno ricordate poi, le precauzioni di utilizzo: questo prodotto può causare fenomeni di irritazione a contatto con gli occhi e, per contatto ripetuto o prolungato, anche a contatto con la pelle. Per quanto riguarda poi le precauzioni ambientali, vanno ovviamente evitati sversamenti in fogna, nel terreno o in corpi idrici, comunque così come per l'utilizzo di qualsiasi altro prodotto chimico, deve essere utilizzato con parsimonia rispettando le concentrazioni e non abbondando nell'uso, ma semplicemente utilizzarlo al meglio.

LE NOSTRE PROPOSTE

270422
VASOIO DI
ALLUMINIO
"CONTITAL"
MM.430X286
PZ.10



800161
IGEKINA KIT
GRAND IGIENE
"PIZZOLOTTO"
LT.10



271161
TOVAGLIOLI
BAR
"REALCARTA"
CM.17X17
PZ.2000



800088
SADI BRILL
"SADI" KG.5



271007
VASCHETTA
DI PLASTICA
"ILIP" CC700
CM.15X11X5,5
PZ.100



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



www.amadori.it



www.lachianina.com



www.bugin.it



www.aia-spa.it



www.centrocarnicompany.com



Il pollo di madre terra

www.fileni.it



www.martinialimentare.com



valimarcarni@libero.it



www.goropesca.com



www.lariunione.it



www.airone-seafood.com



www.pescapronta.it



www.frime.es



www.amicimar.it



www.clai.it



www.lanzisrl.it



www.fratelliansuini.com



www.trinitaspa.it



www.cbsalumitoscani.it



www.salumeriadimontesansavino.com



www.grandisalumificiitaliani.it



www.tusciaformaggi.it



www.caseificiovaldorca.com



www.brescialat.it



www.debic.com



www.granarolo.it



www.parmalat.it



www.brazzale.com



www.trevalli.cooperlat.it



www.e-virgilio.com



www.maserformaggi.com



www.parmareggio.it



www.giottofruit.it



ORTOFRUTTICOLA SENESE srl



ORTOFRUTTA



www.gecalegumi.it



www.ristora.com



www.molinospadoni.it



cereginipaolo@gmail.com



www.agugiarofigna.com



www.borghini.it



www.boschetti.biz



www.caffeguglielmo.it



www.divita.it



www.morettini.it



www.ficacci.com



www.olitalia.it



www.acetum.it



www.italcarciofi.com



www.lifeitalia.com



www.hero.it



www.agribosco.com



www.graziella.com



www.grissinbon.it

...dal 1860



www.fabianelli.it



www.lamolisana.it



www.dalcolle.com



www.matildevicenzi.com



www.unigra.it



www.formec.it



www.agritechspa.it



www.asiagofood.it



www.agrifood.it



www.arcasrl.com



www.ittitalia.it



L'ARTE DELLA PASTA FRESCA.



www.orogel.it



www.green-srl.com



www.fresystem.com



www.bonduelle.it



www.kochbz.it



www.canuti.com



www.pastafrescairasagnolo.it



www.fornodellarotonda.it



www.rolli.it



ARTE PASTICCIERA

www.ladonatella.com



www.lascolana.com



www.mccain.it



www.darta.com



www.pizzoli.it



www.sfogliatorino.it



www.risposurgelati.it



L'Italia preferita dallo chef.

www.surgital.it



www.urbanitartufi.it



www.guerra.it



www.uffeduebonjour.com



www.fratelliberlucchi.it



www.benedettigrigi.it



www.liotti.it



www.moncaro.com



www.rauch.cc/it



www.redbull.it



www.sanbenedetto.it



www.sanosvaldo.com



www.acquetogni.it



www.contital.com



www.pizzolotto.com



www.realcarta.com



www.sadichemical.it



www.ilip.it



Lo scenario

LE NOSTRE PROPOSTE

LINEA METRO

Vetro ad alta luminosità satinato all'interno e lucido all'esterno - disponibile in varie colorazioni e con base color cromo o nera - mm 150x82



LINEA BEACON

Vetro trasparente ad alta luminosità - disponibile in vari colori - con base e cover in metallo mm 150x82



LINEA EDEN

Vetro ad alta luminosità, satinato all'interno e metallo esterno - disponibile in diversi colori e diversi design per un totale di 32 combinazioni mm 160x82



LINEA SAFARI

Vetro trasparente ad alta luminosità con base rivestita da eco pelle di coccodrillo o pitone mm 140x75



LINEA ETERNITY

Interamente in vetro specchiato per creare l'illusione di infinite candele - disponibile in versione singola o multipla - Eternity Long: mm 150x390 ; Eternity single: mm 150x90



Con il brand esclusivo Special Gift la Cancelloni Food Service Spa realizza e distribuisce confezioni enogastronomiche. Tutte le confezioni sono attentamente curate nei particolari e studiate appositamente per ogni tipo di evento o ricorrenza e personalizzate in base alle richieste ed alle esigenze dei Clienti; un vasto assortimento di articoli permette di creare ogni volta omaggi originali, eleganti e raffinati. È in fase di realizzazione il nuovo catalogo per la prossima stagione natalizia. Special Gift si propone con le sue creazioni anche come partner ideale per chi desidera impreziosire eventi e occasioni importanti e per questo all'interno del pro-

prio assortimento troviamo anche degli articoli appositamente studiati per gli operatori del settore Ho.Re.Ca. come la linea di lampade ricaricabili LUMEA: non le solite candele ma una soluzione perfetta per ambienti dal design moderno o per tutti coloro che ricerchino un tocco di modernità anche in un ambiente classico. LUMEA ridefinisce la concezione classica di candela che diventa così non un semplice oggetto o punto luce ma un elemento di arredo originale, oltre che funzionale, in vetro colorato satinato o lucido, in grado di dare vita ad un ambiente gradevole e di classe.



- NON SPORCANO E NON NECESSITANO DI PULIZIA
- UNA RICARICA COPRE FINO A 18 GIORNI DI UTILIZZO
- COSTANO MENO DELLA CERA



BOX TECNICO

La linea di lampade ricaricabili Lumea proposta da Special Gift è perfetta per creare un'atmosfera unica in ogni ristorante o locale. Il design elegante e la grande praticità fanno di queste lanterne degli oggetti veramente utili a ristoratori, gestori di bar, spa e hotel per rendere ancora più prezioso un evento e regalare un tocco di stile ad ogni occasione importante. SICUREZZA: queste lanterne si spengono immediatamente se rovesciate. Sono approva-

te e certificate per l'utilizzo in locali pubblici e non producono nessun tipo di fumo o odore. DURATA: hanno una durata eccezionale di 45 ore a ricarica per un totale di circa 10 serate. RICARICA VELOCE E PULITA: le lanterne Lumea sono ideate appositamente per non sporcare il portacandele o il tavolo e di conseguenza per non avere più la preoccupazione di pulire la cera che cola e di sostituire le candele ormai consumate. RISPARMIO: oltre a risparmiare tempo e lavoro, le ricariche Lumea sono molto meno costose della cera.