

Informativa: Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più, consulta la cookie policy. Chiudendo questo banner, o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

OK

PRIVACY POLICY



HOME CATEGORIE NEWSLETTER CONTATTI

IN BREVE

1a giovane, allontanato dal giudice

Lodi - Scomparso primario di ginecologia: ricerche in corso

Lombardia: sale la percentuale d'

A TAVOLA NEL 2021 ARRIVANO IL CAFFÈ SPALMABILE E LA BIRRA DI SEMI DI AVOCADO

13 DIC 2020 POSTED BY GUALFRIDO GALIMBERTI



Sarà all'insegna del salutismo ma con gusto la ripartenza del food&beverage nel 2021, il mercato alimentare – sostengono infatti gli esperti – “è stato travolto da una new wave dettata dall'innovazione di prodotto” nonostante la pandemia. Le novità – secondo l'Osservatorio di TuttoFood (manifestazione di settore in programma a [fieramilano](#) dal 17 al 20 maggio 2021) andranno dal caffè spalmabile alle uova surgelate a base vegetale fino ad arrivare al formaggio-non-formaggio spalmabile, alla birra di semi di avocado e alla bevanda antiossidante frizzante al frutto della passione. Nel particolare viene spiegato che il caffè spalmabile, contenente 40 mg di caffeina, ha un sapore cinque volte più intenso rispetto a un caffè tradizionale, la gamma comprende diversi gusti: torrefazione italiana, origine brasiliana e origine colombiana.

Il formaggio-non-formaggio spalmabile è uno spalmabile a base di avena, ideale per gli intolleranti ai latticini o per i vegani. Il sapore e la consistenza del formaggio molle vengono raggiunti grazie a un agente di acidificazione 100% vegetale. Le uova surgelate a base vegetale sono invece in arrivo dagli Stati Uniti e dedicate a chi desidera, per motivi etici o di salute, integrare nella propria dieta proteine vegetali. La birra di semi di avocado è realizzata con semi di avocado fermentati. Contiene probiotici grazie all'aggiunta di aceto di sidro di mele. Infine la bevanda antiossidante frizzante al frutto della

to search type and hit enter

L'EDITORIALE



Nuovo Dpcm, nel bresciano il ristorante che nessuno...

DICEMBRE 8, 2020

DECRETO SICUREZZA: CHE COSA CAMBIA IN BRIANZA



DECRETO SICUREZZA: CHE COSA CAMBIA IN BRIANZA

Chi si è mobilitato in Brianza contro il Decreto Sicurezza e per accoglienza diffusa

Un convegno per fare il punto della situazione sull'accoglienza in Brianza

#Brianzacheaccoglie: con il Decreto Sicurezza che cosa cambia

>>>> Leggi tutti gli articoli