

L'azienda di Lignana

La tradizione con un gusto nuovo gliAironi lancia il crumble croccante

IL CASO

Guarnizione croccante e colorata di piatti come insalate, zuppe, vellutate, tartare, pesce crudo, pasta e, naturalmente, risotti. Sono i crumble salati, il nuovo prodotto lanciato sul mercato da GliAironi. Si tratta di fiocchi di riso insaporiti con ingredienti disidratati realizzati con farina di riso, che garantisce la leggerezza, a cui sono stati aggiunte farina di ceci, per dare un corretto apporto proteico, e farina di mais per un gusto più deciso.

GliAironi ha sempre speri-

mentato partendo da una materia prima ricca e versatile come il riso per realizzare nuovi prodotti, seguendo il motto «al centro di tutto c'è il riso». Così sono nati ed entrati nel catalogo dell'azienda di Lignana i crumble, anche gluten free, pensati per mettere croccantezza oltre che gusto nei piatti che accompagneranno.

Il prodotto è disponibile in tre varianti di gusto che si rifanno ai sapori tipici della tradizione italiana: il crumble salato cacio & pepe, il crumble salato pomodoro e origano, il crumble salato basilico e pinoli: «Abbiamo lavorato a lungo per realizzare i crumble in un



L'azienda di Lignana ha lanciato un nuovo prodotto

modo che ci soddisfacesse - spiega Gabriele Conte, Brand Evangelist de gliAironi -. Finalmente siamo arrivati a quello che secondo noi è un prodotto perfetto: lo abbiamo immaginato sia per il canale Ho.Re.Ca., per dare agli chef la possibilità di giocare con le consistenze, sia per il canale retail, visto che è un prodotto utile a dare un tocco in più a tanti piatti della quotidianità». Il crumble è stato presentato a Tuttofood, fiera in corso a Milano: «La risposta è molto buona: un buyer del North Carolina ha già fatto un ordine importante», racconta Conte.

Il nuovo prodotto firmato gliAironi è in vendita nel circuito degli store Eataly. Il lancio sarà accompagnato da un tour di degustazione aperto al pubblico, in cui il crumble verrà fatto provare direttamente ai consumatori. Ieri e oggi appuntamento a Eataly Smeraldo Milano, il 30 e 31 ottobre a Eataly Torino Lingotto e il 6 e 7 novembre a Eataly Roma. A.ZA. —

SPH/ELIZABETH BERNARDI

