

INNOVAZIONE, SOSTENIBILITÀ E UN PODCAST TUTTO DA ASCOLTARE



Per l'autunno gli obiettivi di **Frascheri** riguardano sia l'evoluzione dei prodotti che la sostenibilità dei processi, ma non solo. Avendo sempre puntato sull'eccellenza del servizio, oltre a video, ricettari e post del blog, l'azienda offre un'altra occasione di approfondimento: un podcast creato in collaborazione con professionisti di pasticceria e gelateria artigianale, rivolto ai colleghi. Il nome dell'iniziativa è **Parlami-sù!** le cui dieci puntate in programma sono prodotte con il contributo del pasticciere **Andrea Bonati**. I temi trattati sono quelli più "scottanti" e comprendono consigli concreti su come sviluppare il proprio business, tenendo conto delle diverse esigenze dell'alimentazione moderna. È possibile ascoltare gratuitamente "Parlami-sù!" su Spotify al canale Frascheri, su Google podcast e anche su piattaforme come Audible e Amazon Music.



Continua intanto il successo di **Panna Arianna senza lattosio 35% mg**, dal colore candido e priva di additivi, cavallo di battaglia perché con-

siderata versione ancora più versatile e inclusiva della tradizionale Panna Arianna 35% mg classica. Ad alta digeribilità, è un ingrediente professionale jolly, poiché adatto anche a coloro che sono intolleranti allo zucchero del latte (secondo le stime Istat oltre 11 milioni solo in Italia).

Intanto prosegue l'integrazione dei nuovi packaging, sostenibili e sempre più pratici. Per il confezionamento di Panna Arianna 35% e 38% mg, sono stati scelti materiali provenienti da fonti rinnovabili e completamente riciclabili. Il tappo e gli strati protettivi in plastica sono di origine vegetale, in quanto costituiti da polietilene ottenuto da canna da zucchero, quindi senza l'utilizzo di fonti fossili. Inoltre sono disponibili anche formati come il bag-in-box, che ottimizzano il trasporto e che sono anch'essi sostenibili e completamente riciclabili.

Da sempre l'azienda utilizza solo latte di raccolta da allevatori del Piemonte, 100% italiano e di qualità selezionata, e la filiera è controllata in ogni suo processo, per prodotti affidabili in ogni momento dell'anno. Per scoprire queste e altre referenze di **Frascheri Linea Professionale**, l'azienda invita a Host e TuttoFood a Milano, dal 22 al 26 ottobre, e a visionare frascheriprofessionale.it

