

**forno
levizzano**



■ Sempre più servizio anche nel gelo

L'evoluzione nell'ambito dei piatti surgelati è quella di proporli in confezioni che sono in grado di sopportare le temperature di rinvenimento e che quindi possono essere riscaldati nel forno tradizionale.

I prodotti più nuovi puntano sul servizio anche nel momento del rinvenimento, proponendo soluzioni di imballaggio che resistono alle alte temperature e possono essere usate direttamente per cucinare, evitando la fatica di pulire o la contaminazione (pensiamo alle problematiche legate al glutine).

Il settore dell'imballaggio che guarda con più attenzione alla possibilità di offrire soluzioni idonee alla cottura è sicuramente quello dei film plastici. Gli imballaggi devono garantire l'integrità delle confezioni alle temperature previste dalla legislazione sui prodotti alimentari. Sono imballaggi studiati appositamente per il forno, costituiti da resine speciali multistrato e coestruse. Alcuni tipi di packaging sono realizzati per raggiungere temperature fino a 190°C per 4 ore con tutti i tipi di alimenti.

Grazie a questi materiali il prodotto confezionato sottovuoto, fresco o surgelato può essere cotto, pastorizzato o riscaldato.

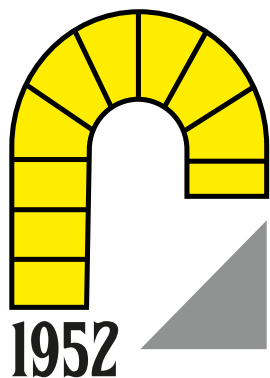
■ Marca 2016

Si è svolto a BolognaFiere il 13 e 14 gennaio 2016 il Marca, ormai seconda manifestazione in Europa del settore. Due giorni di relazioni, business, workshop e dibattiti per un confronto sul mercato e le tendenze in cui il mondo produttivo ha l'opportunità di incontrare il mondo distributivo italiano e internazionale, sotto il patrocinio di ADM che riunisce le imprese della distribuzione moderna e con cui BolognaFiere ha sancito un accordo pluriennale per fare di Marca il palcoscenico d'eccellenza dei prodotti a marca del distributore.

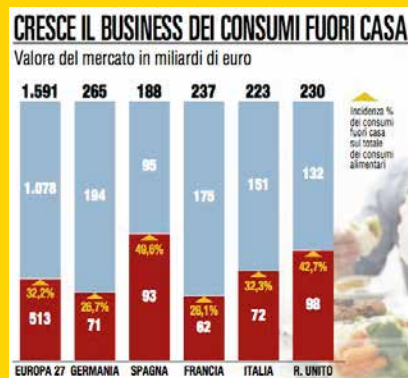
Punto di forza di Marca restano i workshop specialistici a comporre un'articolata piattaforma formativa che offre importanti occasioni di confronto e approfondimento per tutti gli stakeholder del settore.

Una due giorni che ha visto impegnato anche FORNO LEVIZZANO in visite mirate a distribuzione, collaboratori e colleghi della panificazione per curare le reazioni commerciali e capire gli andamenti del mercato.

www.fornodilevizzano.it



forno levizzano



Riparte il fuori casa

Gli italiani tornano al ristorante. L'ultimo Rapporto Ristorazione a cura di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, traccia un quadro favorevole, con consumi in crescita.

Il mercato italiano dei consumi fuori casa è ormai il terzo in Europa, dopo la Spagna (dove rappresenta il 50% di tutti i consumi alimentari) e il Regno Unito (43%). I 72 miliardi di consumi fuori casa vengono fatti da circa 290mila punti di consumo, dai breakfast & morning bar, ai bar multispecializzati, ai ristoranti e trattorie tradizionali.

Il 77% degli italiani frequenta i pubblici esercizi, per un totale di 39 milioni di persone, ripartite in heavy consumer – 13 milioni, consumano almeno 4-5 pasti fuori casa in una settimana, average consumer – 9 milioni, almeno 2-3 pasti in una settimana, e low consumer – 17 milioni – 2,3 pasti in un mese. Segmentando i dati in funzione delle occasioni di consumo, emerge come – tra il lunedì e il venerdì – 5 milioni di persone ogni giorno fa colazione fuori casa, 12 milioni di italiani pranzano fuori casa, prevalentemente al bar per 3-4 volte durante la settimana; panino, pizze e primi piatti le proposte di maggiore preferenza. 3 milioni di italiani cenano al ristorante almeno tre volte a settimana, scegliendo soprattutto pizzerie. Oltre 9 milioni si recano al bar per una pausa almeno 3-4 volte alla settimana, scegliendo soprattutto snack.

*Fonte: La Repubblica



Un PRODOTTO del FORNO LEVIZZANO

LA CIABATTINA DI GRANO DURO.

La ciabattina è un pane italiano, originario del Veneto con una dorata crosticina croccante esterna e una mollica molto alveolata all'interno, ottenuta utilizzando una farina a elevato assorbimento d'acqua.

La farina di grano duro dona alla ciabatta un colore più ambrato e un gusto più deciso e ne permette una migliore conservazione. La tipica forma piatta e allungata di questo pane, ricorda proprio una ciabatta da qui il suo nome.



Maggio 2016 - Parma

CIBUS 2016 : Il prossimo appuntamento con il Forno Levizzano è dal 9 al 12 Maggio.

www.fornodilevizzano.it