

# FRIGO WEEKLY 111 ATTIVITÀ



## Tanca

È uno champagne bianco fresco dal colore oro pallido con leggeri riflessi verdolini. All'olfatto si caratterizza per l'aroma di limone, pompelmo, fiori bianchi e burro, mentre in bocca si distingue per un'effervescenza cremosa e piena e l'aroma di agrumi e pompelmi. L'attacco è fresco e persistente, il finale lungo di frutti bianchi e gialli.

“ *La vita è una combinazione di pasta e magia.* ”

**FEDERICO FELLINI**

## Venturini Baldini

L'Acetaia di Canossa di Venturini Baldini gioca d'anticipo e presenta la sua Gift Box Goccia Collection, con una selezione di condimenti balsamici con un invecchiamento tra 5 e 8 anni.



**CONSIGLIO ECO** La carta oleata (esempio quella delle focacce, formaggi, insaccati...) non va gettata nella carta, ma nell'indifferenziato.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## A lezione di finger food con BluRhapsody.



*Nelle scuole di cucina in tutta Italia, è attiva un'iniziativa davvero particolare: quella che vede protagonista la pasta stampata in 3D di BluRhapsody che riesce a creare dei formati unici quasi fossero delle cocotte di pasta da riempire di buono.*

**L**e Scuole di cucina che hanno aderito all'iniziativa proposta da FRIGO, hanno l'opportunità di liberare la propria fantasia e creatività utilizzando un formato di pasta di qualità unica nel suo genere. BluRhapsody infatti sfruttando la tecnologia della stampa 3d, realizza formati di pasta dal design sorprendente, partendo dall'impasto di acqua e semola realizzato a mano. Bocconi da riempire e farcire per creare finger food spettacolari, capaci di creare un dionisiaco vortice di sensazioni, ammaliare la vista e dare gioia al palato con raffinata semplicità. Le scuole di cucina possono utilizzare, ricettare e raccontare BluRhapsody attraverso una scheda di approfondimento e i prodotti BluRhapsody.



*Per la ristorazione la linea di pasta fresca surgelata.*

**L**a linea di pasta fresca surgelata è pensata per offrire un'esperienza sensoriale di altissimo livello.

La surgelazione consente di mantenere le forme intatte nella loro bellezza e il tipico sapore della pasta fresca, realizzata con impasto di semole pregiate, regala al momento della degustazione un incomparabile appagamento.



*La forma delle tue idee.*

**Q**ualsiasi forma tu possa immaginare, BluRhapsody può realizzarla, personalizzandone anche il colore ed il sapore.

Con l'innovativo concetto di artigianato digitale, tutto viene prodotto su misura ed è studiato per dar vita a piatti straordinari e rendere ogni evento ancora più esclusivo.

Le gradazioni di colore, incluse quelle più accese e vibranti, sono ottenute esclusivamente da ingredienti naturali a base di estratti vegetali.

