



Surgelata... fresca

La pasta per la ristorazione di Zini

Due stand - un'isola istituzionale e un'area per il Pasta Corner Zinilunch - una serata evento dedicata alle degustazioni in una chiesa sconosciuta alle porte di Milano e una lista di novità di tutto rispetto: Zini Prodotti Alimentari si presenta al Tuttofood (8-11 maggio 2011,

Padiglione 13 - stand C17/D20) in grande forma, pronta a festeggiare i suoi primi 55 anni di attività. Le novità cominciano con Collezione Milano, la linea di pasta ripiena "haute couture" caratterizzata da abbinamenti ricercati, materie prime rigorosamente "made in Italy" e massima praticità di utilizzo. Ideale per arricchire con stile ogni menu, Collezione Milano è nata nel 2008 con le Stelle di Mare e quest'anno è già arrivata a quota 13 proposte con le Vele Radicchio e Noci. Realizzate con radicchio rosso di Verona Igp, le nuove Vele saranno presentate ufficialmente proprio a Tuttofood.

Si tratta di un elegante formato triangolare di pasta all'uovo impreziosita da piccoli pezzi di radicchio rosso, abbinata a un ripieno nel quale i sapori decisi e connotati del radicchio e delle noci si sposano alla perfezione. Da segnalare anche i Noirs al Tartufo, i Sorrisi agli Asparagi, gli Agnolotti al Parmigiano Reggiano Dop e i Sorrisi al Basilico, realizzati

con pasta puntinata di basilico. Novità anche sul fronte della linea Zini tradizionale, con le Pappardelle all'uovo che si affiancheranno alle altre paste a nido già presenti in assortimento: Spaghetti alla Chitarra, Linguine e Tagliatelle.

A corredo degli oltre 50 formati di pasta proposti, Zini offre un'ampia gamma di salse surgelate in scaglie Iqf, un formato che assicura

una notevole riduzione dei tempi di preparazione, facile porzionabilità e un risultato più omogeneo ed avvolgente, in grado di esaltare al meglio la proverbiale superiorità della pasta fresca Zini. Le ricette sono prive di glutammato e conservanti, e spaziano in creatività. [cod 19877](http://www.cod19877)



UN PO' DI STORIA

Era il 1956 quando nasceva un pastificio a conduzione familiare nel cuore di Milano: oggi il pastificio è diventato un'azienda leader nella produzione di pasta fresca surgelata in Europa, già orientata verso gli Stati Uniti e la Cina. Grazie all'utilizzo di esclusive turbotecnologie, la pasta è prodotta "in continuo" con la cottura in acqua bollente e l'immediata surgelazione. Questo processo consente di ottenere un prodotto in grado di superare le prestazioni della pasta pastorizzata in termini di consistenza, porosità e tenuta della cottura.

Zini Prodotti Alimentari Spa
via Libertà 36, 20090 Cesano Boscone (MI) - Tel 02 4583546 - Fax 02 48600682
www.pastazini.it