

Rompete gli schemi!

Creati grazie ai suggerimenti raccolti sia sul mercato quotidiano e che da chef internazionali, **Dobla** conta l'ingresso di 5 concept con 20 nuovi prodotti, frutto di un progetto che ha voluto rispondere alle seguenti domande: quali sono le richieste di oggi e di domani in ambito decorativo? Cosa aggiungere alle categorie attuali di prodotti?

Il lavoro svolto, insieme ai consumatori finali tramite focus group e ricerche online, ha dato vita ad una linea di nuovi prodotti per i professionisti del cioccolato. Lo stile Dobla è una combinazione di elementi classici e contemporanei con una base comune: il design artigianale. Ogni decorazione differisce dall'altra ed ogni singolo pezzo è unico: Story in a box, Rings, One Piece, Rectangles and Supports sono i 5 concept, progettati per rompere gli schemi unendo la qualità del cioccolato belga con originalità. Dobla in Italia è rappresentata da **Raimondi Cocoa & Chocolate**, che si avvale dell'esperienza acquisita nel settore cacao e derivati da oltre 50 anni.

www.raimondicocoa.it - www.dobla.com



Lecitina di girasole

Negli ultimi anni l'impatto delle allergie alimentari è divenuto un problema rilevante, che ha condotto ad etichette con diciture quali "senza glutine", "senza lattosio"... La costante vigilanza richiesta per evitare l'allergene ed il vivere con incertezza sono problematiche che incidono significativamente: in Italia le allergie alimentari comportano un impatto negativo sulla qualità di vita dei soggetti che ne sono affetti e dei loro familiari, con costi sanitari rilevanti sia per l'individuo che per il Sistema Sanitario.

Il gruppo **Cémoi** – fondato nel 1814, oggi terzo produttore a livello europeo e numero 1 in Francia per il cioccolato – risponde a questa problematica impegnandosi nei confronti della sicurezza e della tutela verso i consumatori con allergie. Per questo l'assortimento **Food Service** della linea di cioccolato per il mercato italiano ha come unica lecitina utilizzata quella di **girasole**, in sostituzione della soia. I vantaggi sono numerosi: il girasole non rappresenta un allergene e la sua coltivazione è garantita in Europa senza l'uso di Organismi Geneticamente Modificati. Al contempo, per i pasticceri, la lecitina di girasole fornisce le stesse caratteristiche tecniche di quella di soia, mantenendo la giusta viscosità dell'impasto e un'ottima lavorabilità del cioccolato. Con l'uso della lecitina di girasole, Cémoi vuole fornire maggiori garanzie in tema di sicurezza e tracciabilità, presentando per prima in Italia un approccio proattivo nei confronti dei consumatori allergici alla soia e dei regolamenti del mercato italiano, anche alle ditte distributrici e agli operatori del settore.

I prodotti Cémoi sono distribuiti in Italia da **Raimondi Cocoa & Chocolate**, che si avvale dell'esperienza acquisita nel settore cacao e derivati da oltre 50 anni. www.raimondicocoa.it - www.cemoi.com

