



scoperti al cibus

La 15° edizione di Cibus, il Salone Internazionale dell'Alimentazione che si è svolto a Parma a maggio, ha avuto un grande successo, con un'affluenza record di circa 60 mila visitatori. Quattro giorni per un viaggio attraverso i sapori del Food Made in Italy alla scoperta dei grandi classici della nostra tradizione ma anche delle ultimissime novità.

Ad affiancare Cibus, anche quest'anno, la quarta edizione del Salone dolciario Dolce Italia dove siamo andati a scoprire tutte le nuove proposte legate al mondo dei dolci.

Ed ecco allora un tripudio di praline, dessert, gelati, snack, torte, creme, panettoni... di cui vi diamo qualche assaggio (purtroppo virtuale) in queste pagine

A CURA DELLA REDAZIONE



* Parmalat ha presentato tre varianti per la soffice e irresistibile Coppa Malù



* Irresistibili babà al limoncello, ai rumi e allo Strega presentati da Strega Alberti



* Le Conserve della nonna: la confettura di Amarena brusca di Modena e quella di fichi



* Entra nel mondo dei cioccolato Les Roses Chocolaterie, e presenta le sue dragées



* Loacker Pikkolo, un indimenticabile wafer ricoperto e farcito al cioccolato



* Tra le proposte Sojasun anche Plaisir Chocolat, una bevanda al 100 % vegetale



* Primizie, Inconeri e Seffi: tre squisitezze di Barilla presentate con un nuovo packaging



* Il Farro Cioc, squisiti snack di biscotto e cioccolato dell'azienda bio Alcenero



* Una delle mille delizie proposte da I Peccatucci di Mamma Andrea



* Eugenio Guarducci tra le mille originali proposte di Costruttori di Dolcesse



* Uno tra i tanti deliziosi minidesert della linea Excellence proposti da Solo Italia



* Cioccolatini i cui deliziosi ripieni alla frutta sono creati dall'azienda calabrese Favella



* Fruttosia, solo 60 calorie per 100 g, ecco la squisita frutta al cucchiaino di Rigoni di Asiago



* Blend, Parfum e Monovarietà: tre grandi tavolette proposte da Mannori



* Le delizie Senza Zucchero: Voller, Samba e Limonelli, sono ricette di Lazzaroni



* Una fantastica scatola da degustazione con sei tipi di biscotti presentata da Loison



* Incartati uno ad uno, ecco i fragranti minisnack presentati da Biffi Milano 1852



* L'ultimo nato di Giraudi si chiama Make Up: sono dei "brillanti" cioccolatini assortiti



* Il cioccolatiere Guido Gobino "sorpreso" da C&C con i suoi strepitosi cremini al sale



* Mini praline al fondente con un'amarena come ripieno: una chicca di Maglio