



## Like - Tutto cio che piace

05/14/2022: LA 7 □ITLA7

Like - Tutto cio che piace

... Steve 549 euro Samsung Stesse 21 F 5 G 480 euro euro un mondo pi<sup>1</sup> avanti. l' evento di riferimento del panorama agroalimentare italiano d' eccellenza, torna a fiere di Parma. l' edizione di Cibus 2022 finalmente in presenza, con oltre tremila espositori migliaia di nuovi prodotti, 60000 operatori professionali e moltissime novit<sup>1</sup> grande novit<sup>1</sup> del cibo sua stanno ferme, gatti e lancio della Akros, Sanna, quindi un prodotto di evitato un prodotto sfogliato con l' utilizzo di materie prime italiane, perlopi<sup>1</sup>, quindi parliamo di fare italiana uomo allevate a terra di origine italiana, mi italiano lati italiano prodotto verr<sup>1</sup> presentato, lanciato in 5 gusti principali che sono in corsa il classico punto sfogliato con 24 sfoglia quello prodotto molto sfogliate ricco pieno del volo pura come piace a lui, italiani con 5 farcitura, quindi avremo due marmellate avremo albicocca ciliegia pi<sup>1</sup> tra creme avremmo cioccolato, crema <sup>1</sup> questa la novit<sup>1</sup> pi<sup>1</sup> importante sono i nostri pronti, rappresentano un segmento nuovo della nostra linea sono legumi, cereali, in particolare, zuppa di legumi, cereali e zuppa con legumi, pasta, che permettono di avere un pasto molto veloce, naturale molto versatile per un consumatore che ricerca punto monta salubrit<sup>1</sup>, ma anche velocit<sup>1</sup> di preparazione fruibilit<sup>1</sup> e quindi un pasto veloce di alta qualit<sup>1</sup>. Rappresentiamo dando di nuovo e ci crediamo. Siamo noi siamo arrivati. Volevamo evitare di dare la vita a 120 anni di meno, se Stella nel suo ristorante due ladri di solito invece qua abbiamo ancora arriver<sup>1</sup> come David Amaq centoventi vino spiatì e siamo molto felici che la gente sembra pi<sup>1</sup> anche i prodotti, quelli della tradizione si trasformano nel rispetto degli alimenti con l' attenzione alle richieste dei consumatori. Noi abbiamo cercato di interpretare i nostri prodotti. I vecchi i poveri ma ricchi di valori nutrizionali prodotti Mondarini fruibili veloci sani come lo era nel passato. Quindi questa la nostra formula una formula semplice, ma allo stesso tempo complessa che richiede molti investimenti molti sforzi, ma pensiamo di esserci riusciti. Nel nostro caso, lo stiamo facendo. Non mando soprattutto nella qualit<sup>1</sup> dei nostri pasti fuori quindi nella lavorazione che da sempre <sup>1</sup> un nostro punto cardine, soprattutto nelle farcitura, quindi quest' anno porteremo delle novit<sup>1</sup> molto interessante, farcitura potremmo un pandoro farcito il pistacchio con delle voci sul vuoto bianco una linea cauta RACE qui significa una linea che utilizzer<sup>1</sup> del cioccolato da filiera certificata sostenibile, assieme a 3 diverse farcitura forme di inclusione di avremo un cioccolato caramello cioccolato ciliegie ama Renate un cioccolato per<sup>2</sup> abbiamo lanciato un durissimo formato mezzo, lui che faccia rispondere alle varie esigenze dei consumatori significa ricerca di alto livello qualitativo. A livello, quindi come si rinnovano, seguendo quelle che sono certamente esige Ubs e la sua storia affonda le radici in tempi lontani, gi<sup>1</sup> nel Medioevo i monaci Benedettini erano alla ricerca di un Formaggio dalla lunga conservazione per produrre lo usarono il sale delle Saline di Salsomaggiore been latte delle vacche allevate delle grange cosi con il passare dei secoli, il parmigiano reggiano non <sup>1</sup> cambiata. Le modalit<sup>1</sup> produttive di base, oggi come nel Medioevo. La produzione avviene in modo naturale, senza additivi ed esclusivamente in un territorio circoscritto territorio al Parmigiano Reggiano limitato, un piccolo fazzoletto di mondo e limitato nelle province di Reggio Emilia, Parma, Modena, una parte di Bologna quella sinistra R. No, <sup>1</sup> una parte della provincia di Mantova, quella destra del fiume post <sup>1</sup> prima di tutto una caratteristica micro biologica allegare il parmigiano reggiano, la propria zona di





PAESE :Italia  
PROGRAMMA :-  
DURATA :00:03:44  
PRESENTATORE :-



► 14 maggio 2022 - 13:13:16

[Clicca qui per vedere / ascoltare l'alert](#)

origine con l' utilizzo di latte crudo prodotto esclusivamente in questo territorio, fido parte dalle foraggere dopanti dal terreno. Tutto parte dalla possibilit  , solo in quest' area, attraverso gli alimenti vanno destinati alla ...

