

CAÑITAS MÁGICAS QUE DAN SABOR A LA LECHE



La multinacional australiana Unistraw, a través de su distribuidor en España FS Innova, ha presentado en la Feria Alimentaria un producto inédito en el

mercado español: las cañitas mágicas Sipahh que dan sabor a la leche.

Frederic Santoro, director de FS Innova, ha explicado a Dulces Noticias... y algo más que se trata de "un producto innovador y revolucionario que motiva de una forma sana y divertida el consumo diario de leche en los niños".

Las cañitas Sipahh están rellenas de pequeñas bolitas de sabor que se disuelven en la boca al pasar la leche. Para este primer lanzamiento de la marca en España se han preparado cuatro sabores: fresa, chocolate, cookies&cream, y choc banana.

Según ha manifestado Santero, el producto estará presente en las principa-



les cadenas de supermercados nacionales en packs de 4 y 25 unidades y de un único sabor en packs de 8 unidades. También, tienen previsto comenzar en breve su posicionamiento en el canal impulso.

ALFRED L. WOLFF SE ALÍA CON A2 TRADING GROUP

Como parte de una nueva orientación estratégica dirigida a potenciar las ventas de sus productos más emblemáticos, Alfred L. Wolff ha firmado un acuerdo con A2 Trading Group (de Alemania) para impulsar sus ventas de hidrocoloides (goma guar, goma garrofin, goma xantana, goma tara) y carragenatos (shellac, damar y copal). Es por esto que a partir del 1º de marzo de 2008 los ingredientes mencionados no serán comercializados en Europa por Alfred L. Wolff sino por esta empresa.

En el campo de los hidrocoloides naturales, Alfred L. Wolff focalizará sus esfuerzos en la goma arábica y el agar-agar para mejorar su posición de mercado a escala mundial. Con este nuevo acuerdo confían en que los clientes europeos de estos ingredientes se beneficiarán del nuevo sistema de ventas con un tratamiento profesional de las diferentes competencias



CELEBRADO EL VIII CONCURSO INTERNACIONAL DE FIGURAS DE CHOCOLATE



El Gremio Provincial de Pastelería de Barcelona, la Escuela del Gremio de Pastelería y el Museu de la Xocolata de Barcelona organizaron por octavo año consecutivo el Concurso Internacional de Figuras de Chocolate abierto a todos los profesionales del sector pastelero y chocolatero. El objetivo de este concurso es la promoción de la realización de piezas que tienen que estar realizadas exclusivamente con chocolate.

En esta octava edición, en la que se han presentado 13 piezas a concurso, el pastelero Lluís Muixí se ha alzado con

el trofeo de oro gracias a su pieza "Kubala any 50".

El trofeo de plata ha estado compartido por Jordi Sempere con la pieza "L'Avi del Barça" y Andrés Vidri y Daniel Ramos con "Culés".

Por su parte, han resultado galardonados con el bronce: Marta Borrás y David Gómez, con "Jordi Culé"; Raul Bernal y David Inglada, con "Celebració a la Plaça Sant Jaume"; Narcís Planells y Marc Rodells, con "L'Arca de l'esperança", y Adam Sáez con "Barça".

Asimismo, se ha premiado en la categoría al mejor Joven de Oro a Pep López Turull, con la pieza "Simfonia Blaugrana". También, se hizo entrega de un trofeo honorífico Escola de Pastisseria a Inés Sempere, con "El Barça està en todo".

El tema de esta edición estaba dedicado al "Mundo del FC Barcelona" con el objetivo de organizar así, junto con el museo de la entidad, una exposición dedicada al equipo, que combinará objetos históricos del club blaugrana con creaciones de chocolate.

A partir del 4 de abril, estará abierta al público la exposición de las piezas presentadas a concurso, en el Museu de la Xocolata de Barcelona, donde estarán expuestas durante todo un año.