



Dal 13 al 15 novembre Natfood sarà presente a Gourmet Torino come azienda espositrice di prodotti alimentari per il canale Ho.Re.Ca. in Italia e all'estero.

Natfood nasce nel 1999 e si distingue sin dai primi anni per l'impegno nella ricerca e sviluppo, offrendo una vasta gamma di prodotti di alta qualità, servizi e concetti innovativi.

E' presente in tutta Italia con una rete vendita articolata e capillare, con oltre 400 venditori, rifornisce più di 40.000 bar, caffetterie, alberghi, parchi divertimento, yogurterie, tavole calde, ristoranti, enoteche, ed è partner di quasi tutte le catene di ristorazione organizzata.

Natfood rappresenta una storia di visione ed innovazione del mercato out of home e food&beverage.

In occasione di Gourmet avrà il piacere di presentare tutte le novità della stagione invernale, sia dal punto di vista di prodotti che di attrezzature:

Gin-Co delattosato, il caffè al ginseng più amato sul mercato, dalla caratteristica nota caramellata che lo rende immediatamente riconoscibile, oltre ad essere senza glutine e senza grassi idrogenati da oggi è anche senza lattosio, per accontentare anche tutti gli intolleranti.

Dilmah Vivid, la vivace collezione di 12 tea di qualità senza eguali; combinazioni di eccellenza di Tea Nero, sia naturale sia aromatizzato, Tea Oolong, Tea Verde e infusi. La nuova selezione di tea Dilmah sfuso in foglie.

Gianduiot e Cioconat Ready to Use, le due grandi novità nel mondo delle creme calde, confezionate in Tetra Brik senza necessità di essere cotte ma semplicemente da scaldare.

Gianduiot è una crema calda che associa il gusto rotondo della nocciola con la dolce cremosità del cioccolato e Cioconat Ready to Use è la cioccolata calda Natfood dal gusto tradizionale, già pronta all'uso.

Rimanendo in tema di cioccolata da bere, **Cioconat Light**, è una cioccolata leggera, per chi è attento alla forma fisica ma non vuole rinunciare alla golosità del cioccolato. Una tazza di Cioconat Light ha il 30% di calorie in meno rispetto ad una tazza di Cioconat Tradizionale. Con cacao magro in polvere, è dolcificata con stevia e sucralosio. Disponibile in box da 18 bustine monodose.

E per finire qualche novità sulle attrezzature...

Nat2 Lux è il nuovo erogatore di Gin-Co e Orzeus che valorizza il prodotto e illumina il locale grazie allo sportello retroilluminato a led. La grande novità di questa attrezzatura, unica del suo genere nel mercato Ho.Re.Ca., è la possibilità di personalizzazione dei fianchi attraverso 8 finiture di diversi materiali e colori, in linea con lo stile e le esigenze cromatiche del locale.

Cioconat Stream è una macchina multifunzione per la preparazione di bevande calde e fredde. E' molto semplice da utilizzare e i prodotti sono pronti in pochi secondi.

Cioconat&Tea Express è un erogatore ad allaccio idrico, utile per i grandi consumi di cioccolata espressa a base acqua e per l'erogazione di acqua calda per la preparazione di tea e tisane.

Per scoprire il mondo Natfood, queste interessanti novità e tanti altri prodotti vieni a trovarci a Gourmet presso il padiglione 2 stand E 11 e visita i nostri siti www.natfood.it e www.gin-co.it.

N. F. FOOD SRL

Sede amm.va: V. Bosco, 99/A - 42019 Bosco di Scandiano - RE - Italia - Tel e Fax +39 0522 330259 r.a.- Fax Amm. +39 0522 767122

Ricevimento e spedizione merci: V. J.F. Kennedy, 4 - 24060 Villongo - BG - Italia - Tel. +39 035 0777290/1 - Fax +39 035 0777292

Officina e assistenza: V. J.F. Kennedy, 4 - 24060 Villongo - BG - Italia - Tel. +39 035 0777290/1 - Fax +39 035 0777299

Sede legale: V. Italia 3/A - 24060 Villongo - BG - Italia - Cod. Fisc. e Reg. Imprese di BG. N. 03670680168 - P. IVA IT03670680168 - R.E.A. nr. 398298 - Cap. Soc. € 2.010.000,00 i.v.
natfood@natfood.it - <http://www.natfood.it>