

agenzia stampa elettronica agroalimentare (c.a.s.e.a.

SOMMARIO

Anno 17 - n° 37 16 settembre 2018

I.I EDITORIALE

Ci mancava solo l'intervento dell'ONU.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Perde il burro e il latte spot.

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Le reazioni dei mercati post USDA

4.1 SALONE DEL GUSTO

Il "Parmigiano" a "terra Madre Salone del Gusto"

5.1 CEREALLE DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercato interno in via di stabilizzazione e estero ancora incerto.

6.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Uova fresche, allerta del ministero della salute per la salmonella

7.IPROMOZIONI

"vino" e partners

8.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

(per seguire gli argomenti correlati clicca QUI)

Editoriale

Ci mancava solo l'intervento dell'ONU.

Sarebbe una barzelletta se non fosse che ci sono connazionali, che hanno avuto o hanno ancora incarichi di Governo, che assecondano lo stupidario internazionale. Dalla Bachelet a Moscovici, per citare solo gli ultimi due, ma la cronaca è quotidiana, forse oraria.



Parma 16 settembre 2018 -



onorato il primo inquilino afroamericano della casa Bianca, come invece al contrario, già in tanti stanno chiedendo per la povera Aung San Suu Kyi, messa all'angolo dalla potente lobby dei militari Myanmar (ex Birmania).

No su Obama non si può. Bello, di colore e di sinistra, unica pecca, forse, l'eterosessualità

Quella dell'ispezione dell'ONU avrebbe benissimo potuto scaturire dalla fantasia di Lercio.it mentre invece è la reale pensata di **Michelle Bachelet,** l'Alto Commissario per i Diritti dell'Uomo dell'ONU, che ha annunciato l'intenzione di spedire in Italia un team delle Nazioni Unite in relazione all'incremento di "razzismo" e "violenza".

Non mi importa che Michelle Bachelet sia comunista e amica dei dittatori, che ci sia una sfilza di anomalie che avvolgono la figura dell'alto commissario dell'ONU per i diritti civili, come evidenziato dalla ONG **Un Watch**, che ha il compito di monitorare quello che accade all'interno del Palazzo di Vetro e che ha espresso numerosi dubbi sulla poca trasparenza e sulla velocità che hanno accompagnato l'elezione della Bachelet.

Mi interessa capire come le sia venuto in mente di fare una uscita così ridicola e offensiva per tutto il popolo italiano, quello che ha pagato il salvataggio di quasi un milione di persone che tentavano l'attraversamento del mediterraneo, quegli italiani che si sono sobbarcati i costi economici e, ahimè anche sociali, dei profughi economici o in fuga da guerre.

Mi interessa capire se qualcuno dei "rosiconi" di sinistra sia stato il suggeritore di una tale assurda presa di posizione di un organismo che, a mio parere, avrebbe molti altri territori da verificare con molta maggiore urgenza.

Non rammento che la Bachelet fosse intervenuta quando, sotto il comando della coppia

nera **Barack e Michelle Obama,** gli USA erano
quotidianamente sulle
prime **pagine di tutti i giornali per la morte di uomini** e donne di colore
da parte della polizia.

Zitti, tutti zitti, nemmeno uno che avesse messo in dubbio il **Nobel per la Pace** di cui venne



Però una prima gallina che ha cantato dopo aver fatto l'uovo c'è stata. "È una decisione credibile", ha dichiarato l'ex ministro per l'Integrazione e ora europarlamentare Pd **Cécile Kyenge**, "Visto quanto successo negli ultimi tempi, soprattutto da quando si è insediato questo governo, penso che ci siano tutti i motivi per allarmarsi. È chiaro che la percezione che hanno in Italia le persone che i migranti siano tanti e siano il pericolo è aumentata rispetto al passato".

Inquieta invece il silenzio della **Laura Boldrini**, stranamente distratta e non pronta a cogliere l'occasione offerta dall'assist della Bachelet. Che sia ancora in preda a convulsioni per il troppo ridere per l'accusa al governo populista e razzista che "non si aspettava"? **Qui gatta ci cova!**

In attesa dell'"Isola dei Famosi" o del "Grande Fratello Vip, le più efficaci armi di "distrazione di massa" che ci narcotizzeranno per un bel po', sollazziamoci con lo stupidario quotidiano, questa volta recitato dal Commissario UE e ex ministro delle finanze francese ai tempi di Hollande, Pierre Moscovici, che ha avuto la delicatezza di sostenere che l'Italia è un problema per l'Europa e che ci sono tanti piccoli Mussolini.

Un altro che non conta niente in casa sua (il suo partito è praticamente sparito, sotto al 7%) e invece ha il coraggio di vomitare merda sull'Italia. Il cervello, questo sconosciuto, dove glielo avranno nascosto da piccino?

(per restare sempre i n f o r m a t i sugli editoriali)

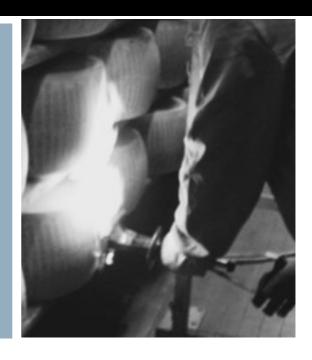


LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Perde il burro e il latte spot.

precedente settimana. Grana Padano e Parmigiano Reggiano sono

(Virgilio - CLAL)

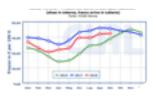


Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Perde il burro e il latte spot.

Burro, panna e latte spot cedono diversi centesimi rispetto alla precedente settimana. Grana Padano e Parmigiano Reggiano sono ancora in ripresa.

di Virgilio Parma 11 settembre 2018 -



LATTE SPOT Scende ancora, per la seconda settimana consecutiva, il prezzo del latte spot. Il prezzo del latte spot nazionale cede ancora alcuni centesimi posizionandosi tra 41,24-42,27 €/100 litri di

latte, alla borsa merci di Verona. Analogo andamento registrato per latte intero pastorizzato estero che si adagia su quota 40,21-41,76€/ 100 litri di latte. Più marcato il cedimento del prezzo del latte scremato pastorizzato spot estero che perde il 5,71% fissandosi tra 16,56-17,60€/100 litri di latte.



BURRO E PANNA Primi segnali di ridimensionamento del prezzo del burro. Alla borsa di Milano le quotazioni di Burro sono tutte in flessione negativa, così come la crema a uso alimentare.

Analogamente la panna di centrifuga quotata

a Verona registra un lieve cedimento. Dopo il marcato rimbalzo registrato la scorsa settimana, il burro zangolato di Parma ha lasciato inalterate le quotazioni.

Borsa di Milano 10 settembre 2018:

BURRO CEE: 5,25 €/Kg (-)

BURRO CENTRIFUGA: 5,50 €/Kg. (-)

BURRO PASTORIZZATO: 3,65 €/Kg. (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,45 €/Kg. (-)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,72 €/Kg. (-)

MARGARINA Luglio 2018: 0,92 -0,98€/kg (-)

Borsa Verona 10 settembre 2018: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:

2,60-2,65€/Kg. (-)

Borsa di Parma 7 settembre 2018 (=) BURRO ZANGOLATO: 3,11 €/Kg. Borsa di Reggio Emilia 4 settembre 2017 (=) BURRO ZANGOLATO: 3,11 - 3,11€/kg.

GRANA PADANO 10/9/2018 -

Ancora In ripresa i prezzi del Grana Padano DOP (+5 cent).

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,20 - 6,30 €/Kg. (+)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 6,75 7,00 €/ Kg. (+)
- Grana Padano RISERVA 20 mesi di stagionatura e oltre: 7,10 - 7,50 €/Kg. (+)
 - Fuori sale 60-90 gg: 5,20-5,35€/Kg. (+)

PARMIGIANO REGGIANO 7/9/2018 Leggero rimbalzo, per la terza settimana consecutiva (5 cent), per il Parmigiano Reggiano 18, 24 e 30 mesi.



- -Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,60-9,90 €/Kg. (=)
- -Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,00-10,35 €/Kg. (+)
 - -Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura 10,70 11,25 €/Kg. (+)
 - -Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,45 - 12,05 €/Kg. (+)
 - -Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,45 - 12,95 €/Kg. (+)

(per accedere alle notizie sull'argomento clicca qui)





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Le reazioni dei mercati post USDA

Si sta delineando uno scenario tendente alla stabilità, almeno sul piano nazionale, per cereali. Dalla Riunione del Ministero dell'Agricoltura russo per ora nessuna conseguenza.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



#Pastificio.Andalini

@Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Le reazioni dei mercati post USDA

Nel loro insieme i dati dell'USDA dimostrano che di merce, pur con varia distribuzione, non ne manca, (nonostante il calo del seme di soya per Argentina e i problemi del Grano in varie parti del mondo, così come la siccità nel Nord Europa). I consumi sono costanti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 13 settembre 2018 -

Mercoledi sera i dati USDA hanno mostrate sorprese nelle produzioni di corn/mais USA più alte determinando il corn in ribasso, grano nelle aspettative. I sei paesi più importanti ed esportatori assommano a 386 milioni di tonnellate, contro le 383 di agosto quindi anche il grano ha subito un ribasso. Però è opportuno ricordare che nella campagna precedente quota 386 si raffrontava con un 410 milioni di tonnellate per cui il ribasso è relativo viste le alte quotazioni già in essere. Per il comparto soya i numeri sono ottimi in tutti i sensi ma il mercato che avrebbe dovuto segnare in negativo ha chiuso in aumento. Una inversione di tendenza determinata da fattori esterni, in particolare dal fatto che il Segretario del Tesoro USA Steven Mnuchin ha invitato i cinesi a dialogare sulla vertenza dazi. Questo rappresenta infatti l'invito al più alto livello, cosa che ha immediatamente riacceso le speranze di un accordo, dando quindi forza ai valori di base del mercato..

SEMI set 829 (+8,6) nov 840 (+8,2) gen 853,4 (+8) mar 866 (+7,6) FARINA set 315,7 (+1,5) ott 315,8 (+1,6) dic 318,4 (+2,2) gen 317,8 (+2,7) OLIO set 27,63 (-0,10) ott 27,72 (-0,10) dic 27,99 (-0,09) gen 28,24 (-0,09) CORN set 341,4 (-13,6) dic 352,4 (-14,6) mar 365 (-13,4) mag 373,4 (-13) GRANO set 481,6 (-12) dic 506,6 (-12) mar 527 (-10,6) mag 541,4 (-10)

Nel loro insieme i dati dell'USDA dimostrano che di merce, pur con varia distribuzione, non ne manca, (nonostante il calo del seme di soya

per Argentina e i problemi del Grano in varie parti del mondo, così come la siccità nel Nord Europa) e che i consumi sono costanti; ma fatti come questo dimostrano come il mercato delle **commodities** è dipendente, oltre che dalla natura, anche dalla politica e dalla finanza.



Mentre scriviamo, ad esempio, il **mercato telematico** fa esattamente **l'opposto** di ieri sera ma con valori assoluti molto contenuti. Comparto sova in ribasso, comparto cereali in rialzo.

L'Indice dei noli è sceso a 14311 punti, il petrolio wti è a circa 70 dollari al barile e il cambio alle ore 8,34 gira a 1,16273 (e questo oggi dovrebbe assorbire gran parte degli aumenti di ieri sera e agevolare maggiormente i cali, ma la volatilità è elevata)

Nel **mercato interno** cambia poco: grano e orzo sostenuti ma con minor spinta al rialzo, mais costante in lento ridimensionamento, (ma segnaliamo che in Veneto ha smesso di calare). Le trattative di mais reso su Bs-Cr-Lo da ottobre a dicembre a 188-190 a tonnellata con camion fissi merce 5 ppb.

Anche per il mercato delle **bioenergie** occorre ripetersi, salvo l'unica segnalazione per i cruscami che sono a fine corsa del loro calo, e l'industria molitoria maidicola stenta a partire a pieno regime e le farinette sono ancora ben difese.

Indicatori internazionali 13 settembre 2018

l'Indice dei **noli** è sceso sino a 1431 punti, il **petrolio** è fermo attorno a 70,00\$/bar. e l'indice di **cambio** €/\$ segna 1,16273

| Indicatori del 13 settembre 2018 | | |
|----------------------------------|---------|--------------|
| Noli* | €/\$ | Petrolio WTI |
| 1431 | 1,16273 | 70,00 \$/bar |

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul

Il "Parmigiano" a "terra Madre Salone del Gusto"

Il Parmigiano Reggiano mette in mostra la propria versatilità a Terra Madre Salone del Gusto

Il Re dei Formaggi si presenta al Lingotto con un fitto calendario di iniziative che di Lella. Il Salone sarà inoltre l'occasione modererà e stimolerà il dibattito. per una riflessione sul consumo della Dop Una riflessione su quale strada perseguire I dettagli degli incontri sono pubblicati nel edizione di Caseifici Aperti.

Consorzio Parmigiano Reggiano si presenta alla XII edizione di Terra Madre, Salone del Gusto con la nuova veste di "sostenitore ufficiale di Slow Food Italia" e con la volontà di portare avanti, insieme all'Associazione, un percorso che prevede progetti di promozione sociale in diversi ambiti: benessere animale, trasparenza della filiera, iniziative specifiche sul canale HoReCa.

Proprio su quest'ultimo tema, sempre più caro al Consorzio di tutela, è previsto un appuntamento che punta l'attenzione sul ruolo importantissimo che hanno i ristoratori nella comunicazione del valore dei prodotti a denominazione di origine.

La formaggiera che si trova comunemente al ristorante è un oggetto carico di mistero: come garantire a chi chiede espressamente Parmigiano Reggiano che ciò che è all'interno della formaggiera sia l'autentico Re dei Formaggi?

A queste e ad altre domande si cercherà di dare una riposta, attraverso un confronto tra il presidente del Consorzio Nicola



mettono in luce la versatilità del prodotto: Bertinelli, il curatore della guida Osterie di Torino, con Gin Mare, con i vini di Alta il matrimonio con la Grappa del Trentino, d'Italia di Slow Food Eugenio Signoroni, la Gin Mare, Vermouth storico di Torino, vini chef Maria Amalia Anedda del di Alta Langa, Franciacorta, birre ristorante Les Caves (PR) e Massimo artigianali, ma anche con le pizze di Gianni Bernardi, direttore di Dissapore che

fuori casa e per lanciare la prossima per garantire al consumatore che sceglie il sito www.parmigianoreggiano.it Re dei Formaggi che in tavola non ci sia un Al Lingotto si lancerà anche la prossima fake: l'appuntamento è per venerdì 21 edizione di Caseifici Aperti che si terrà Reggio Emilia, 13 settembre 2018 - Il settembre, alle ore 10,30, presso lo stand sabato 29 e domenica 30 settembre.

> Stand Consorzio Parmigiano Reggiano Fud I, Emilia Romagna (DOM 1000) merdi 21 settembre 2018 - ore 10.30 Parmigiano Reggiano al ristorante: il dilemma della formaggiera. e che sorglie il Parmigiano Roggiano che in savela non ci sia un fahe! elki Prosidente Casa Engraio Signoroni, Curarure Ontrie d'Italia-di Slow Food Ed Maria Amalia Amelda, Chef Ristoratte Les Cares Modern Massimo Bernardi, Direttore Dis-

del Consorzio Parmigiano Reggiano (padiglione 1 Emilia Romagna 1D051 1C052).

Il Salone del Gusto sarà anche l'occasione per raccontare la biodiversità del Parmigiano Reggiano. È ormai chiaro che esiste un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti. E non parliamo solo di stagionature, ma anche di razze. Ci sono la vacca bianca modenese, la rossa reggiana, la bruna e la frisona italiana. Così come esistono prodotti "certificati" che vanno incontro alle esigenze più diverse: dal prodotto di Montagna al Kosher, dall'Halal al Biologico. Le molteplici varietà del Parmigiano Reggiano saranno presentate ai

consumatori, agli addetti ai lavori e ai giornalisti in occasione di aperitivi tematici in abbinamento a vini e cocktail selezionati.

Il Parmigiano Reggiano è un prodotto versatile che dà carattere ai grandi piatti e che si abbina con disinvoltura ai vini e ai distillati più pregiati. Al Salone del Gusto si sposerà con il Vermouth Storico

Langa e della Franciacorta, con le birre artigianali e con le Grappe del Trentino. Ma anche con altri prodotti simbolo del Made in Italy, come le pluripremiate pizze di Gianni di Lella.

Un appuntamento speciale per assistere alla produzione della DOP recentemente incoronata da Ipsos come "la più influente per gli italiani".

Questa volta saranno oltre 50 i produttori che apriranno le porte dei caseifici per permettere ai visitatori di assistere alla nascita del Parmigiano Reggiano, passeggiare nei suggestivi magazzini di stagionatura e acquistare il formaggio direttamente dalle mani

di chi lo produce. Un autentico viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale, rimasto pressoché immutato da oltre nove secoli.

Partecipare a Caseifici Aperti è diventato ancora più semplice: sul sito www.parmigianoreggiano.it in pochi click è possibile consultare la lista dei caseifici aderenti, verificare orari di apertura e eventi proposti.

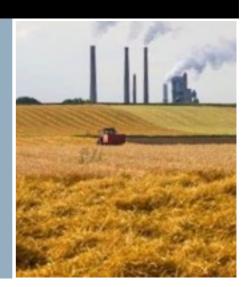




MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercato interno in via di stabilizzazione e estero ancora incerto.

almeno sul piano nazionale, per cereali. Dalla Riunione del Ministero dell'Agricoltura russo per ora nessuna conseguenza



#Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercato interno i n v i a d i stabilizzazione e estero ancora incerto.

I prezzi dei cereali nazionali sono in via di stabilizzazione, a differenza del mais che è in sensibile calo. I mercati internazionali invece sono ancora incerti

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 12 settembre 2018 -

Questa sera verificheremo, con altri dati provenienti da USDA, se sarà confermata la tendenza anticipata da Bloomberg ma, come ormai abbiamo imparato, le sorprese sono sempre dietro l'angolo.

leri sera il mercato ha chiuso in ribasso e questa mattina, ore 10,37, il telematico confermava la tendenza ribassista seppure in misura molto contenuta, tranne per il grano che è area positiva e continua il suo andamento altalenante tra aumenti e ribassi.

SEMI set 820,2 (-13,2) nov 831,6 (-13,4) gen 845,4 (-13,4) mar 858,2 (-13,4) FARINA set 314,2 (-1,7) ott 314,2 (-2,1) dic 316,2 (-2,4) gen 315,1 (-2,6) OLIO set 27,73 (-0,3) ott 27,82 (-0,28) dic 28,08 (-0,28) gen 28,33 (-0,27) **CORN** set 355,2 (-0,2) dic 366,6 (-0,4) mar 378,4 (-0,6) mag 386,4 (-0,2) GRANO set 493,6 (-10,2) dic 518,6 (-9,4) mar 537,6 (-9) mag 551,4 (-8,6)

L'Indice dei noli è sceso a 1439 punti, il petrolio wti è a circa 69 dollari al barile e il cambio gira a 1,15834. (e continua il

sali scendi del cambio che condiziona ormai i prezzi più della base di mercato)

Nel mercato interno poche variazioni da segnalare: grano e orzo sostenuti ma con minor spinta al rialzo, mais costante lento ridimensionamento, si



segnalano contratti fatti da novembre 2018 a giugno 2019 a 176 partenza porti e 178 per lo stesso periodo 19-2020 (valori molto concorrenziali rispetto ai costi correnti); cruscami ormai al fondo di resistenza, fa eccezione il farinaccio di grano tenero che sta prendendo spazi mangimistici sottraendoli all'orzo, così come sarà a brevissimo per la crusca che eroderà spazi ai foraggi troppo cari. Semi proteici e fibrosi sostenuti dalla domanda del Nord Europa.

Anche per il mercato delle bioenergie occorre ripetersi, salvo l'unica segnalazione per i cruscami che sono a fine corsa del loro calo, e l'industria molitoria maidicola stenta a partire a pieno regime e le farinette sono ancora ben difese.

Indicatori internazionali 12 settembre 2018

l'Indice dei **noli** è sceso sino a 1439 punti, il **petrolio** è fermo attorno a 69,00\$/bar. e l'indice di cambio €/\$ segna 1,15834

| Indicatori del 12 settembre 2018 | | |
|----------------------------------|---------|--------------|
| Noli* | €/\$ | Petrolio WTI |
| 1439 | 1,15834 | 69,00 \$/bar |

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse

> Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -(per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Ouesta informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi



Uova fresche, allerta del ministero della salute per la salmonella

Uova fresche, allerta del ministero della salute per la salmonella: ritirati lotti dell'Avicola Ovo Fucens. Richiamo per rischio microbiologico

Il ministero della Salute ha pubblicato un richiamo di tre lotti di uova fresche del marchio **Uova fresche**, allerta del ministero della salute per la salmonella: ritirati lotti dell'Avicola Ovo Fucens Soc. sempl. (Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore: 006AQ702) per la presenza di salmonella enteritidis.

Le uova interessate sono solo quelle con scadenza minima 11-09-2018 al 07-10-2018. Le uova fresche sono prodotte nello stabilimento in Paterno di Avezzano, in provincia dell' Aquila.

Il pericolo del batterio di salmonella è l'infezione nota come salmonellosi. Il patogeno, molto diffuso, viene diffuso attraverso gli animali da allevamento e



quelli da compagnia, andando così a contaminare latte, uova e carni. Tra i sintomi più comuni, la salmonellosi può manifestare vomito, diarrea, nausea, febbre e doloro addominali dovuti al contatto o all'ingestione con cibo e acqua contaminata.Nell'ottica d'informazione quotidiana in materia di allerte per i consumatori, Giovanni D'Agata presidente dello "Sportello dei Diritti", a scopo precauzionale, raccomanda ai clienti che hanno acquistato le uova fresche dei lotti sopra indicati, di non consumarle con la data di scadenza segnalata e a consegnarle al rivenditore o al Servizio igiene degli alimenti e nutrizione della ASL locale.

Per visualizzare i richiami del Ministero, basta recarsi sul sito dell'istituzione e cliccare sul link "richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori" sotto la voce "Avvisi sicurezza".

Determinations of vendital UDUA FASS (ME IN GUSCIO) Nome o ragions sociale dell'OSA DUD FUCINS SOC. SENSE. Lotto di produzione: LOTTO = THC A4C M. \$99-18 AC DE-10-18 Marchio di identificazione dello stabilimenta/dei produttore: 00 6 AD 70 8 Nome dei produzione: OUD FUCENS SOC. SENSE. Sede dello stabilimento: \$4TFRAD A. AUEZZAD Data di scadenza o termine minimo di conservazione: BAC ALPR-18 AC DE-10-18 Descrizione peso/volumo unità di vendita: UDJA FAZSCAE IN AUEZCAD Motivo dei richiamos POSITIVITA SALMONE (IN AUEZCAD) Motivo dei richiamos POSITIVITA SALMONE (IN AUEZCAD) No SEGUITO AA ANAIS. IA AUTO CONTROllo IN ESECUTIONE DEI PIANO SALMONE (IN AUTO CONTROllo IN ESECUTIONE)

CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare - iscritta al tribunale di Parma al n° 24 il 13 agosto 2002.

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE

Soc. coop. a.r.l.

Via G. Spadolini, 2 43022 Monticelli Terme (Parma)

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva 01887110342

iscritta al registro imprese di Parma 24929

testata editoriale iscritta al R.O.C. al numero 4843

direttore responsabile lamberto colla





Pasta Andalini



Mulino Alimentare S.p.A.





Confcooperative Parma

<u>Power Energia</u> <u>Società Cooperativa</u>





<u>ITE</u> <u>Italian Tourism Expo</u>

#birra #beverage #promozione MariLu. La birra artigianale Made in Parma

Nel 1816 Maria Luigia d'Asburgo Lorena arrivò a Parma e nulla fu più come prima dal punto di vista dell'arte, della cultura, del bel vivere e del gusto.

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata Lei nelle due versioni **Amber** e **Blonde**



MariLU Amber

è una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, fiocchi di segale, luppoli, lievito. Alc. 4% - $18\ \mathrm{IBU}$

per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, luppoli, lievito. Alc. 5,5% - 24 IBU

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Blonde

è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra



#agroalimentare #vino #promozione Dedicato a palati esperti e sapienti!



- Brut Metodo
Classico "La
Rocchetta", un
"Blanc de Blanc"
che non teme
confronti per il
sapiente uso di
uve nobili

q u a l i

<u>Chardonnay e</u>

<u>Pinot Bianco</u> e la

scrupolosa e lunga

lavorazione. L'intensità paglierina del



colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di StePa
offerta nello SHOP on line.

