



Linea hotel, bar e bed & breakfast

È il primo croissant surgelato cotto, ed è buonissimo: un prodotto che sta rivoluzionando il mercato del dolce, ideato dalla cuneese Dolciaria Orsobianco e frutto di una tecnologia all'avanguardia coperta da brevetto internazionale

Croissant pronti in 3 minuti: dolce buongiorno

Terra fervida, creativa e laboriosa per antonomasia, il Piemonte sta sfornando (e il termine non è casuale) alcune tra le più interessanti innovazioni gastronomiche degli ultimi anni. Oggi, in particolare, abbiamo il piacere di presentare **un prodotto unico, che dal suo lancio sul mercato ha generato una rivoluzione nel settore del dolce. Stiamo parlando del croissant 'pronto in 3 minuti' della Dolciaria Orsobianco**, azienda di Borgo San Dalmazzo – il Cuneese da sempre vocato per l'arte bianca – che dal 1992 è specializzata nella produzione di ricette da forno e di pasticceria. Una realtà che, attenta a garantire grande qualità per la salute dei consumatori, poggia su principi incrollabili: solo materie prime selezionate e naturalità al 100% (ovvero assenza di conservanti, coloranti, Ogm, mono e digliceridi degli acidi grassi), per specialità ottime nel gusto e assolutamente digeribili.

Dopo aver coccolato i golosi per anni con le sue prelibatezze fresche, **nel 2010 Orsobianco ha ricevuto dalla Regione Piemonte il prestigioso riconoscimento di Eccellenza Artigiana. Poi, a seguito di una lunga fase di ricerca e sperimentazione, circa un anno fa ha fatto il grande salto, con un progetto che ne ha determinato l'affermazione a livello internazionale.** Gli ideatori sono Ivano e Luca Bonelli, titolari dell'azienda: grazie al supporto di Tecnogrande e del Gruppo Sol, hanno sviluppato una tecnologia all'avanguardia, che ha portato alla creazione del primo croissant surgelato cotto, pronto per essere servito in appena 3 minuti: **«Abbiamo messo a punto un processo innovativo di abbattimento della temperatura nei prodotti da forno a cottura terminata per mezzo dell'azoto liquido, che consente di velocizzare, e di molto, le fasi di preparazione atte a servire il croissant perfettamente soffice e fragrante».**

Coperto da brevetto internazionale, il procedimento sta rivoluzionando il mercato dei croissant e delle specialità da forno destinate ai canali Horeca e consumer (attraverso il settore Gdo, gli store monomarca e il portale e-commerce), ma anche agli hotel. Anziché offrire un prodotto surgelato già lievitato ma ancora crudo (che richiede, quindi, parecchio tempo prima di poter essere consumato), il team Bonelli ha ribaltato le regole del gioco; e i vantaggi sono tanti: naturalità e artigianalità garantite; prodotti preparabili nel tempo di un caffè con un breve passaggio in forno (e abbattimento dei tempi di cottura fino al 90%); grande risparmio energetico (fino all'80%) e tutto il piacere della più fragrante brioche fresca.

foto ARCHIVIO DOLCIARIA ORSOBIANCO SRL



Linea Gdo



Le torte Orsobianco



DOLCIARIA ORSOBIANCO SRL
Laboratorio e store:

Via Cuneo, 90
Borgo San Dalmazzo (Cn)
Tel. 0171.902304

Store di Cuneo:
Pizza Galimberti, 10
Tel. 0171.66933

Store di Borgo Gesso (Cn)
Via Savona, 80
(APERTURA PREVISTA
TRA NOVEMBRE E DICEMBRE)
www.orsobiancodolciaria.com
www.croissant3minuti.com
info@orsobiancodolciaria.com

Allora, se il buongiorno si vede dal mattino, chi inizia con una colazione firmata Dolciaria Orsobianco parte sicuramente col piede giusto. **Tanto più che oggi la linea 'pronti in 3 minuti' si è arricchita di numerose nuove ricette:** croissant classici e integrali fatti a mano, con confetture di frutta, al cacao, alla crema o al miele; minicroissant, cornetti, treccine, fagottini, tortine e sfoglie farcite; sette tipi di crostate e tante torte, da quelle alla frutta a Sacher, tartufate e Saint-Honoré. Inoltre panini, focaccine, pizzette e, da quest'estate, anche l'esclusivo croissant salato.

E i riscontri non si sono fatti attendere. Come spiega Luca Bonelli, **«ci hanno contattati le più grandi multinazionali leader nella vendita di prodotti di largo consumo, sia italiane che estere (recenti le prime vendite in Messico, Grecia e Spagna, ndr). Nel frattempo, stiamo incrementando gli investimenti in ricerca e sviluppo: con importanti aziende alimentari piemontesi e l'Università degli Studi di Torino, sviluppiamo progetti per migliorare ulteriormente la qualità delle materie prime e l'ecocompatibilità degli imballi, assicurando ancor più sicurezza ai consumatori».**

A brevissimo, infine, **la Dolciaria Orsobianco inaugurerà il suo terzo store: dopo quelli di Borgo San Dalmazzo e Cuneo, sta per nascere un nuovo negozio a Borgo Gesso**, destinato a diventare un altro punto di riferimento imperdibile per chi ama gusto e qualità.



Ivano e Luca Bonelli