

cerca

Mi piace 0

Tweet 0

+1 0

condividi

AA

MEDIA

News

Le aziende informano

7Gold

> media > le aziende informano

+ PREFERITI

Pistacchio "Vincente", da Bronte con amore e qualità

18 Gennaio 2013

Il **pistacchio Vincente** viene direttamente da **Bronte**, città etnea, conosciuta in tutto il mondo per i suoi semi verdi, tutelati dal marchio Dop. Proprio a partire da questa preziosa materia prima, nascono i dolci del laboratorio di pasticceria artigianale **Vincente**, prodotti di qualità, lavorati con **amore** secondo l'antica tradizione siciliana e attualizzati dal ricercato design dei dolci stessi e delle loro splendide confezioni. Potrete trovare le classiche **paste di mandorla** arricchite al pistacchio, i **chicchi di pistacchio** ricoperti di finissimo cioccolato bianco Arabesque, la **crema spalmabile al pistacchio** o i **tocchetti di croccante Matador** nelle tre varianti al pistacchio, alle mandorle e alle nocciole di Sicilia.



We love pistacchio verde di Bronte Dop è la dichiarazione d'amore di **Vincente**, che ha fatto di Bronte la sua casa e la sede del suo laboratorio. Vincente, tra l'altro, è stata fra le prime aziende a ricevere l'autorizzazione alla vendita e alla trasformazione del **pistacchio verde di Bronte Dop** e può vantare, tra i propri riconoscimenti, il documento giustificativo che la autorizza alla vendita di prodotti da produzione agricola con metodi biologici: una certezza per ogni consumatore.

La storia di **Vincente** nasce dalla voglia di costruire qualcosa di magico, di estremamente virtuoso ed elegante. Nasce dall'unione di due giovani manager, **Nino Marino** e **Vincenzo Longhitano**, dalla forza della loro esperienza e dall'**amore** per la loro terra e la **qualità**. Come dichiarano i due fondatori: "Se noi amiamo il **pistacchio** è proprio perché siamo di Bronte". E forse è proprio per questo che anche il **pistacchio verde di Bronte Dop** ricambia con tanta generosità chi lo ama con questa passione.

Oggi **Vincente** è un punto di riferimento per il territorio di **Bronte** e, proprio grazie alla scelta di privilegiare uno standard qualitativo eccellente, impiega stabilmente 30 dipendenti giovani, ai quali se ne aggiungono altri 130 nel periodo di alta stagione, e, in un momento come quello che stiamo attraversando, continua ad assumere nuovo personale.

Scegliere **Vincente** significa il massimo del gusto e della raffinatezza, ingredienti di **qualità**, la sapienza della lavorazione tradizionale unita all'innovazione e alla creatività del design. Tutto questo in ogni dolce **Vincente Delicacies**.

Per ulteriori informazioni: <http://vincentedelicacies.com/delicacies>

di Carlotta Mariani

VI CONSIGLIAMO

Alti Formaggi

CALENDARIO EVENTI

GENNAIO 2013						
L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			
OGGI						

PROSSIMI EVENTI:

Assaggi di Teatro - Torino
15.11.2012 - 31.05.2013

Slope Food. L'aperitivo in pista - Alto Adige
02.12.2012 - 17.03.2013

"Facce da... vite": il vino visto da Renato Vettorato - Castelfranco Veneto (TV)
12.01.2013 - 13.02.2013

Cortina, D'inverno a tavola - Cortina (Bl)
18.01.2013 - 01.02.2013

Festa del Nino - Sant'Andrea di Suasa (Pu)
19.01.2013 - 20.01.2013

CALENDARIO >

ULTIMI REPORTAGE:

Decanter a Eataly Roma per la Comunità di Sant'Egidio
20.12.2012

250 motivi per esserci
19.12.2012

Una sommelier per amica, Adua Villa presenta il suo nuovo libro
09.12.2012

Il nuovo bon ton a tavola con Roberta Schira e lo chef Gualtiero Marchesi - Milano
28.11.2012

Vip Wine Sardegna - Milis (Or)
09.11.2012 - 11.11.2012

REPORTAGE >



1 2 3 4

Tag

Bronte, dolci al pistacchio, dolci siciliani, pistacchio verde di Bronte Dop, qualità, pistacchio

le aziende informano ^

Le aziende informano

successivo: Enocup: una gara all'insegna del vino