

## Rassegna di Domenica 6 Giugno 2010

Testata	Data	Titolo
<b>PANARELLO</b>		
Il Giornale	06/06/2010	Genova «sforna» due ghiotte specialità

### PANARELLO

*Il Giornale* 06/06/2010 ed. Genova p. 42



#### Genova «sforna» due ghiotte specialità

##### PRODOTTI INNOVATIVI

*Dopo il «cannoncino», lo storico marchio Panarello lancia sul mercato i «Biscotti della salute» e i «Biscottini allo yogurt senza zucchero», all'insegna della tradizione dolciaria locale, ma anche in linea con le attuali esigenze di consumo*

Panarello continua a sfornare, è proprio il caso di dire, nuove, gustose specialità. Dopo l'arrivo del «cannoncino» nelle pasticcerie, due altri prodotti arricchiscono da pochi giorni l'offerta dello storico marchio genovese anche nella grande distribuzione. «Gusto» e «salute» sono le parole chiave dei biscotti pensati per la prima colazione, ma particolarmente adatti per le pause dolci della giornata: si tratta del «Biscotto della Salute» e dei «Biscottini allo yogurt senza zuccheri». Li hanno potuti assaggiare gratuitamente, sabato 22, i più golosi tra i frequentatori dei Bar Panarello, in occasione del «lancio» ufficiale. Da allora, i prodotti sono regolarmente disponibili nei punti vendita della storica pasticceria genovese che lo scorso anno si era rinnovata affidando a un nuovo management il compito di accogliere le sfide di un mercato sempre più competitivo e proiettare la centenaria industria dolciaria nel futuro. E «il futuro è già qui», per la squadra che lavora incessantemente da un anno alle novità, in linea con le attuali tendenze di consumo. «Qualità, sapore e salute sono i must del consumatore attento e consapevole, e il Biscotto della Salute e i Biscottini senza zucchero bene interpretano questi valori spiega l'amministratore delegato di Panarello, Guido Profumo -. Il primo, che è un prodotto di tradizione, si presenta innovativo per la ricerca degli ingredienti, che sono germe di grano, margarina non idrogenata, farina di topinambur e olio di noce. Il Biscotto della Salute è ricco di Omega 3 e fibre e grazie all'inulina, contenuta nei topinambur, coadiuva il mantenimento dei corretti valori di colesterolo e glicemia». I Biscottini senza zucchero, invece, hanno la tradizione nella forma, ottenuta con all' utilizzo di un antico stampo che imprime i simboli dell'antica marineria su un biscotto piccolo e sottile garantendo al prodotto una elevata friabilità. E con un basso contenuto di sodio e gli zuccheri inferiori allo 0,5 per 100 grammi, i biscottini sono resi saporiti grazie allo yogurt. Che li fa assomigliare a quelli fatti in casa.