



www.anuga.de
www.anuga.com

TASTE_05

DIE TOP INNOVATIONEN DER ANUGA 2005
TOP INNOVATIONS OF ANUGA 2005



ANUGA DAIRY



Fallini Grani di Sole Range.

Fallini Grani di Sole Range.

Bei diesem aromatisierten Käse handelt es sich um getrockneten geriebenen Käse mit natürlichem Aroma. Das Produkt ist eine absolute Neuheit auf dem Markt und ist in den Sorten Salsa, Provenza und Mediterraneo erhältlich. Der Käse eignet sich zum Würzen von Nudelgerichten, Suppen, gegrilltem Käse, Fleisch, Salat und Gemüsegerichten. Er ist 12 Monate haltbar und muss nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

This aromatised cheese is dried grated cheese with natural aromas inside. The product is something really new on the market and will be produced in three different flavours: Salsa, Provenza and Mediterraneo. It is a seasoning for pasta, soups, grilled cheese and meat and also salad and vegetables. The product has a shelf life of 12 months and can be kept out of the fridge.

● Fallini Stefano & C. snc
14.1 H 049

Ms. Dr. Federica Agnetti /
Mr. Valerio Bardi
++39(0)522 90 88 24
falliniformaggi@tin.it
Italien/Italy

 **koelnmesse**
we energize your business