

Questo sito utilizza i cookie. Se continui la navigazione, accetti la nostra policy sui cookie.

OK

Leggi di più

Internazionale
per hotelierie
e ristorazione

HOME

FOOD

BEVERAGE

SCEGLI PER VOI

FUORI CASA

EVENTI

RICETTE

EXPO 2015

Ristorazione & Catering

LUXARDO

Quasi due secoli nell'arte
della distillazione

CHI SIAMO PUBBLICITÀ SCRIVI ALLA REDAZIONE NEWSLETTER

cateringgross

CONTATE SU DI NOI www.cateringgross.itELENCO
GROSSISTI

NEWS Bufala Fest: a Napoli in scena i sapori del territorio Pubblicato da 4 giorni



Ricerca articoli



Home > Eventi > Le 5 Stagioni: we all Love.it

Le 5 Stagioni: we all Love.it

By Redazione on settembre 15, 2015

Mi piace

Tweet

Pin it

G+

Una **convention** speciale per presentare ai suoi clienti italiani **nuovi progetti e nuovi prodotti**. È così che il brand di **Agugiaro & Figna Le 5 Stagioni** ha voluto festeggiare il successo delle sue speciali farine, e il luogo ideale non poteva essere che **Expo**, dove **Agugiaro & Figna** è presente con un **corner personale** all'interno delle splendide **cupole Love.it** situate accanto all'albero della vita.

Un luogo emblematico, nato per promuovere le aziende italiane e diffondere la cultura del **made in Italy** tra i visitatori dell'esposizione universale che, lo scorso 12 settembre, si sono riversati come una vera marea tra i viali e i padiglioni del sito, tanto da far registrare un record assoluto di presenze.

Nei locali delle **cupole Love.it – Real Italian Food**, si è faticato molto per delimitare lo spazio riservato agli ospiti di **Agugiaro & Figna**, a riprova dell'enorme riscontro che i corner delle

aziende italiane riscuotono quotidianamente presso il pubblico, italiano e straniero, di **Expo 2015**.

Lo spazio dedicato a **Le 5 Stagioni**, dove le pregiate farine dell'azienda erano in vendita anche al pubblico, e gli stand delle altre aziende presenti, che settimanalmente si alternano sotto le cupole, sono stati presi letteralmente d'assalto da curiosi e appassionati gourmet ansiosi di conoscere, gustare e acquistare i prodotti italiani.

In quest'occasione **Riccardo Agugiaro** ha presentato agli ospiti intervenuti le nuove farine **Le 5 Stagioni della linea Semina** frutto della ricerca **Agugiaro & Figna**, ottenute da lenta macinazione a bassa temperatura, dalle proprietà del frumento intatte. Farine nutrienti, con un elevato contenuto di fibre, vitamine e sali minerali per un prodotto dal sapore intenso, dal caldo colore del grano e dal profumo inebriante: per veri specialisti e intenditori.

Marina Caccialanza

aziende

carousel

Expo 2015

news

pizza

PELATI CIRIO ALTA CUCINA
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE

FACEBOOK



ULTIMI

POPOLARI

COMMENTI

**Lo "Street® Food Truck Festival" torna on the road**

Sta per prendere il via il nuovo tour autunnale...

Pubblicato da 2 ore 0

**Comacchio festeggia l'anguilla**

Ci sono molti motivi per visitare Comacchio, i suggestivi...

Pubblicato da 2 ore 0