

Natale 2019: il Viaggiator Goloso presenta la sua nuova linea di specialità tutte da scoprire

Panettone, pandoro, cesti gastronomici e molto altro ancora per trascorrere le festività natalizie all'insegna del gusto

Vimodrone, Natale 2019 – Per il Natale 2019, il Viaggiator Goloso, brand premium di Unes, propone una linea di specialità gastronomiche ideali da condividere con parenti e amici nei giorni di festa. Squisiti panettoni, soffice pandoro di Verona, deliziosi dolci natalizi e ricchi cesti gastronomici pensati per portare in tavola qualità e gusto, anche a Natale. Un'intera gamma di prodotti da gustare in famiglia o da regalare, per rendere ancora più magiche le festività natalizie.

PANETTONE, PANDORO & CO

Le novità 2019

Panettone con mela candita italiana e cannella: delicato e stuzzicante, è frutto di tre giorni di lente e



- sapienti lavorazioni. Arricchito con mela candita e profumata cannella, senza uvetta e scorze di agrumi canditi, farà la gioia di tutti i buongustai. 750 g, prezzo € 8,99.
- Panettone con uvetta varietà "sun muscat": senza scorze di agrumi canditi, è un trionfo per gli amanti dell'uvetta sultanina, dolce e ricercato.
 1 kg, prezzo € 7,99.
- Bisciola della Valtellina: preparata artigianalmente, la bisciola il Viaggiator Goloso è un dolce tipico della tradizione valtellinese a lievitazione naturale. Una nuova proposta per stupire gli ospiti nei giorni di festa. 750 q, prezzo € 9,99.

I golosi

- Panettone con marrons glacés: sapore pieno e delicato per questo panettone arricchito con squisiti marrons glacés. Una vera delizia, soffice e profumata, senza uvetta e scorze di agrumi canditi. 750 g, prezzo € 8,99.
- Panettone con gocce di cioccolato e pere candite: uno degli incontri più invitanti, pere e cioccolato, dà vita a questo goloso panettone dal gusto intenso e avvolgente. Senza uvetta e scorze di agrumi canditi. 750 g, prezzo € 8,99.

ii Viaggiator Goloso°

 Panettone cioccolato e zenzero: una golosa alternativa al classico panettone, arricchita con gocce di cioccolato e sfizioso zenzero candito per deliziare i palati più raffinati. Senza uvetta e scorze di agrumi canditi. 750 g, prezzo € 8,99.

<u>I classici</u>

- Panettone classico: soffice e delicato, con uvetta varietà "sun muscat", scorze candite di arancia e cedro "liscio di Diamante". L'ideale per gli amanti della tradizione. Disponibile nei formati da 1 e 2 kg a partire da € 7,99.
- Panettone ai frutti esotici: senza uvetta e scorze di agrumi canditi, è preparato con morbidi e delicati cubetti di frutta esotica (ananas, papaya, guava e giaca) miscelati all'impasto. 1 kg, prezzo € 7,99.
- Panettone con gocce di cioccolato: morbido e goloso, è ormai un must delle festività natalizie, arricchito da deliziose gocce di cioccolato fondente. Senza uvetta e scorze di agrumi canditi. 1 kg, prezzo € 7,99.
- Panettone senza uvetta: delicate scorze di limone candite in pasta rendono irresistibile questo panettone senza uvetta, soffice e gustoso 900 g, prezzo € 7,99.
- Veneziana: 72 ore di lievitazione per dare vita a questa prelibatezza, resa ancora più appetitosa da



profumate scorze candite di arance calabresi, ricoperto con glassa alle mandorle e decorato con mandorle. 900 g, $prezzo \in 9,99$.

- Panettone integrale: preparato con farina integrale e miele d'acacia toscano, è l'ideale per gli amanti dei sapori autentici. 700 g, prezzo € 8,99.
- o Panettone biologico: preparato con ingredienti da agricoltura biologica e con l'8% di tuorlo d'uovo fresco è un trionfo di gusto. 750 g, prezzo € 9,99.
- Pandoro di Verona: classico o con gocce di cioccolato fondente, non può mancare sulla tavola delle feste per deliziare grandi e piccini. 1 kq, prezzo € 7,99.

<u>I vegetali</u>

- O Dolce di Natale 100% vegetale: disponibile nelle varianti con uva sultanina e arancia candita o con gocce di cioccolato fondente, è un dolce delle feste 100% vegetale, certificato VeganOK. 31 ore di lievitazione lo rendono delicato e ideale per soddisfare anche i palati più esigenti. 750 g, prezzo € 9,99.
- Dolce di Natale vegandoro 100% vegetale: 48 ore di lievitazione per questo dolce gustoso, 100% vegetale e certificato VeganOk. 750 g, prezzo € 9,99.



CESTI GASTRONOMICI

- Cesto Special: una selezione di delizie salate capaci di conquistare ogni palato, insieme all'immancabile panettone, il tutto in un pratico cesto in feltro con manici. 13 prodotti, prezzo € 39,90.
- Cesto Biologico: il regalo perfetto per un Natale all'insegna dei sapori biologici. Tanti deliziosi prodotti racchiusi in un cesto in feltro bianco intrecciato. 15 prodotti, prezzo € 49,90.
- Cesto Exclusive: tante specialità firmate il Viaggiator Goloso confezionate in un originale cesto di bamboo con interno in stoffa e manici in corda laterali. Panettone ai frutti esotici, olio extra vergine d'oliva, ragù di chianina e molto altro ancora per portare in tavola il meglio, anche a Natale. 21 prodotti, € 99,90.
- Cesto Diamond: un vero e proprio trionfo di sapori, dalla Pasta di Gragnano I.G.P. trafilata al bronzo al Franciacorta Satèn Millesimato D.O.C.G., passando per i filetti di tonno lavorati a mano, il tutto racchiuso in un elegante baule con maniglie. L'ideale per chi desidera stupire con un regalo raffinato. 28 prodotti, prezzo € 199,90.



VINI PER BRINDARE

 Franciacorta Brut: frutto dell'unione di diverse annate di Chardonnay e Pinot Nero, unite a formare la Cuvée che viene lasciata a maturare sui lieviti per un periodo minimo di 30 mesi. 75 ml, prezzo € 15,90.



- Franciacorta Millesimato Satèn: prodotto con sola uva Chardonnay di un'unica annata, viene fatto maturare sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi. Rappresenta l'eleganza assoluta nel mondo dei Franciacorta. 75 ml, prezzo € 19,90.
- Prosecco D.O.C. Treviso: dal profumo fine e dal sapore fresco, è ottimo per accompagnare gli antipasti e i piatti di pesce sulla tavola delle feste. 75 ml, prezzo € 4,99.
- o **Prosecco D.O.C.G. Valdobbiadene:** vino dall'esclusivo sapore fruttato e floreale prodotto esclusivamente nei 15 comuni veneti che hanno ottenuto il disciplinare D.O.C.G.

75 ml, € 5,99.

- Cartizze D.O.C.G.: il più raffinato tra i Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, prodotto in una ristretta area di soli 106 ettari. Immancabile per un brindisi natalizio. 75 ml, prezzo € 12,90.
- Moscato d'Asti D.O.C.G.: una nota di lievissima frizzantezza, per un vino aromatico che si sposa perfettamente con i dolci, ma anche con formaggi e salumi. 75 ml, prezzo € 4,89.

Per scaricare tutte le immagini in alta definizione: https://we.tl/t-rr109ZFGPQ



Unes, nata a Milano nel 1967 da un gruppo di piccoli imprenditori, è stata acquisita dal Gruppo Finiper nel 2002. Oggi è presente in Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna con oltre 190 punti vendita tra diretti e franchising. Sul mercato italiano opera con diverse insegne alle quali corrispondono formule commerciali differenti: U! Come tu mi vuoi - Supermercati all'insegna del servizio e dei prodotti freschi, con offerte promozionali quindicinali. U2 Supermercato – che, grazie alla formula commerciale "Every day low price", coniuga la qualità dei supermercati Unes con una linea prezzi conveniente (nessuna promozione, nessuna tessera fedeltà, niente volantini, attenzione all'ambiente). il Viaggiator Goloso, il luogo del cibo felice, evoluzione del marchio da brand di prodotto a insegna, che pone una particolare attenzione ai reparti del fresco. In tutte le insegne sono presenti le linee di prodotti a marchio privato: il Viaggiator Goloso, EcoU! e U! Confronta e Risparmia. La società, che conta su un organico di circa 2.900 dipendenti, ha chiuso l'esercizio 2018 con un fatturato totale di 1 miliardo e 7 milioni di euro lordi.

Per maggiori informazioni: Claudio Motta – <u>claudio.motta @melismelis.it</u> - Valentina Marando – <u>valentina.marando@melismelis.it</u>