

L'ECCELLENZA NELL'ALTA PASTICCERIA E GELATERIA



DIA, LA SOTTILE DIFFERENZA TRA FARE UNA COSA E FARLA BENE



Scopri
cosa dicono di noi...

Dal famoso magazine,
che da oltre un decennio
diffonde la cultura
alimentare italiana,
tre pagine interamente
dedicate ai nostri
importanti traguardi,
recentemente raggiunti!

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici srl

Via Roma, 76 - Grumolo delle Abbadesse (VI) ITALY

Tel. 0444/580.587 Fax 0444/380.624

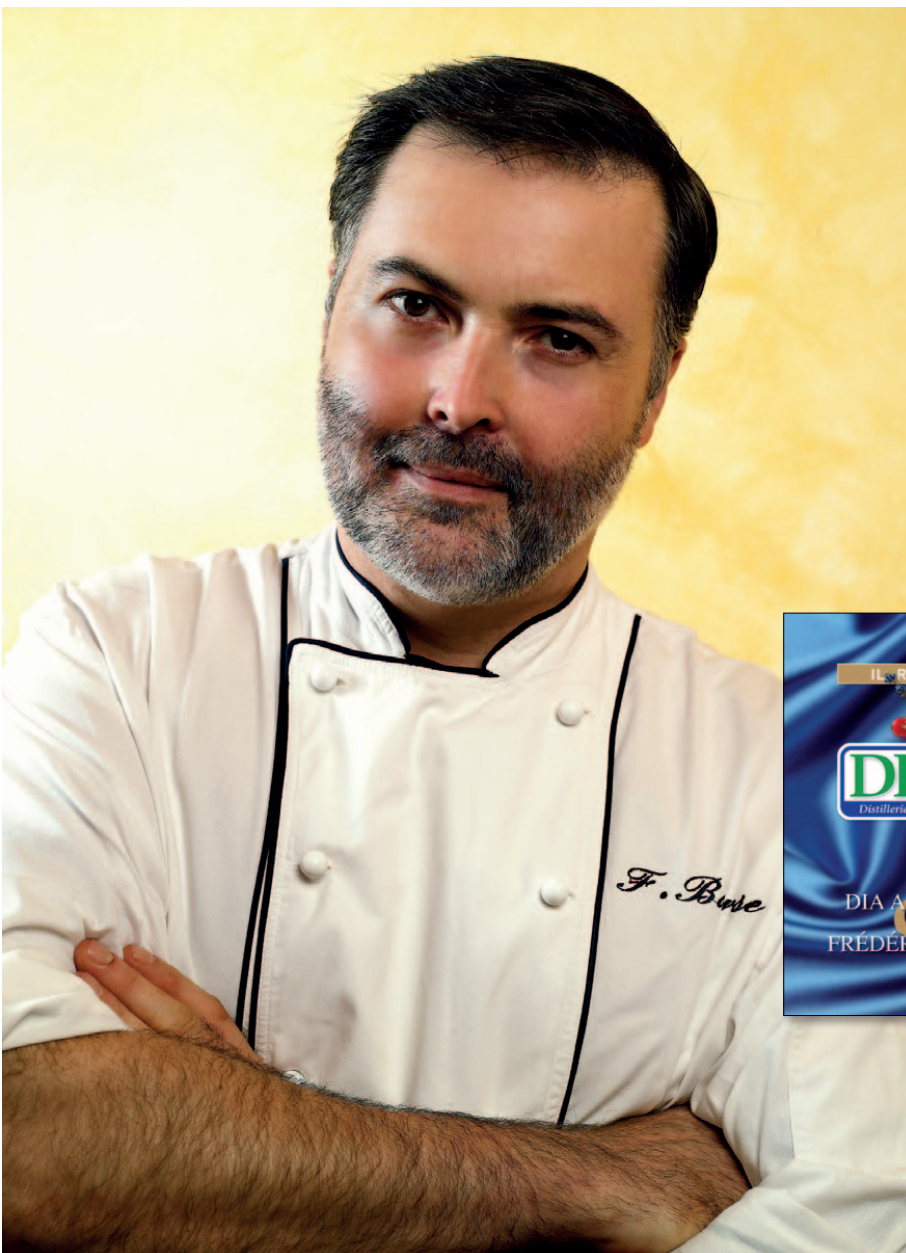
www.diaromatici.it - dia@diaromatici.it



CON DIA, OGNI PROMESSA È *realtà*

DIA, DISTILLERIE ITALIANE AROMATICI - AZIENDA VICENTINA SPECIALIZZATA NELLA PRODUZIONE DI AROMI E SPECIALITÀ - HA MANTENUTO LE SUE PROMESSE. HA RINNOVATO GLI IMPIANTI E PUBBLICATO UN ESCLUSIVO RICETTARIO AD OPERA DI FRÉDÉRIC BOURSE

Di Elisabetta Cugini Di Giovanni Panarotto



In collaborazione con DIA

Promesse mantenute. Del resto è prassi in casa DIA realizzare concretamente ciò che annuncia sulle pagine dei giornali o negli spazi digitali. A partire dal suo claim: "La sottile differenza tra fare una cosa e farla bene". Una differenza sottile ma sostanziale, che contraddistingue ogni prodotto lanciato sul mercato, in oltre cinquant'anni di storia. I messaggi diffusi dall'azienda non sono mai stati mere operazioni di marketing, frasi vuote, inventate solo per attirare l'attenzione. Al contrario, in DIA ogni parola viene soppesata, ogni azione studiata e meditata, ogni promessa mantenuta. Per questo, da sempre il brand vicentino è sinonimo di coerenza, serietà e qualità.



DUE PROMESSE FATTE E MANTENUTE

Come annunciato un anno fa, l'azienda vicentina ha terminato il lavoro di restyling e potenziamento degli impianti produttivi, per essere al passo con le innovazioni tecnologiche e di prodotto. Mantenuta anche la promessa di confezionare un esclusivo "cadeau" per i propri clienti:

FRÉDÉRIC BOURSE

NATO A TOURS, IN FRANCIA, FRÉDÉRIC È NOTO IN ITALIA, COME IN TANTI ALTRI PAESI DEL MONDO, PER LE SUE DOTI TECNICHE E L'AMORE PER LA BELLEZZA, L'AUTENTICITÀ E IL SENSO DI CONNESSIONE ALLA NATURA CHE È IN GRADO DI TRASMETTERE CON LE SUE CREAZIONI. È DOCENTE PRESSO SCUOLE DI PRESTIGIO E CONSULENTE A LIVELLO INTERNAZIONALE. COLLABORA IN MODO ESCLUSIVO CON SELEZIONATE AZIENDE DI SETTORE.



PRODOTTO IN EVIDENZA

AROMA NATURALE LIMONE MEDITERRANEO CON SCORZE

Limone Mediterraneo con scorze è caratterizzato da un'elevata percentuale di scorza di agrume grattugiata. Solo le migliori scorze di limone Mediterraneo vengono impiegate per la produzione di questo innovativo prodotto, che lavorato con una tecnologia all'avanguardia mantiene inalterato il suo delicato equilibrio aromatico. La particolare consistenza permette **facilità d'impiego per aromatizzare creme, impasti di prodotti lievitati, biscetteria da thè, fritti di carnevale** e ogni specialità che richieda, nella ricettazione, i delicati e piacevoli sentori della scorza di agrume appena grattugiata.



Barattolo da 1,5 kg – cartone da 9 pezzi.

L'alta qualità dei
prodotti a marchio DIA
interpretata da Bourse in
un utile ricettario

un ricettario elaborato dal maestro Frédéric Bourse con gli eccellenti prodotti che compongono la gamma professionale DIA. Ricette spiegate passo dopo passo, tecnicamente ineccepibili, ideate per suggerire al professionista accattivanti abbinamenti di sapori, magistralmente costruite in termini di forme e colori. Una preziosa collezione, a cui il pasticciere si può ispirare o può attingere in tutte le stagioni. Creazioni che colpiscono non solo per l'armonia estetica, ma anche per le emozioni che sanno regalare a chi le degusta.

IN DIA SI FONDONO TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Operare in perfetta sintonia con il mondo degli artigiani significa essere a stretto contatto con le loro esigenze quotidiane. DIA ha trovato il suo trait d'union con questo mondo grazie al fortunato incontro con un talentuoso maestro pasticciere: Frédéric Bourse. A lui è stato affidato il compito di interpretare al meglio i prodotti dall'azienda, prodotti messi a punto grazie a un lavoro di ricerca e costante feed-back, orientato all'eccellenza e alla qualità. Su

questo principio, i titolari dell'azienda e il maestro francese si sono sempre trovati in perfetta sintonia. Entrambi si proclamano portabandiera della qualità e ne hanno fatto il proprio segno distintivo. In casa DIA tutto parte dalla selezione delle materie prime, passando poi per i processi produttivi, fino alla macchina distributiva, perfettamente organizzata e capillarmente presente su tutto il territorio nazionale. Nell'unico centro di produzione, a Grumolo delle Abbadesse, arrivano ingredienti da fornitori storici con i quali l'azienda intrattiene rapporti di fiducia reciproca, consolidati negli anni. Ragion per cui l'azienda è in grado di garantirsi un approvvigionamento di materie prime di prim'ordine, da ogni parte del mondo. Materie prime che vengono poi lavorate in un sapiente equilibrio d'innovazione e tradizione. La tecnologia all'avanguardia si fonde con altri due elementi: l'expertise decennale nel campo della caratterizzazione degli aromi e il continuo lavoro di ricerca, orientato allo sviluppo di prodotti sempre più funzionali in termini di formulazione, resa e applicazione tecnica.

CHI È DIA?

Nata nei primi anni Sessanta come ditta individuale specializzata nella formulazione di aromi per il settore dolciario, in poco più di cinquant'anni diventa un vero e proprio punto di riferimento per il settore. Grazie ai continui investimenti sul fronte dell'innovazione – in termini d'impiantistica e ricerca e sviluppo – oggi è un quotato fornitore dell'industria

dolciaria e del beverage, ma anche dei canali specializzati pasticceria, gelateria e panificazione artigianali. Fiore all'occhiello dell'azienda vicentina sono gli aromi, rinomati per le loro caratteristiche uniche, perfettamente identificabili, privi di note di testa o retrogusti strani e, al contempo, di pratico dosaggio e facile utilizzo in ogni applicazione. Specializzata nella produzione di aromi, DIA li propone in tutte le declinazioni – alcolici e analcolici liquidi, in pasta o emulsionati – ai quali si affianca un'ampia proposta di semilavorati per gelateria: basi, concentrati di frutta, paste e topping. Ingredienti ad elevato contenuto di servizio, studiati per rispondere a tutte le esigenze del moderno professionista, il quale deve combinare un'ampia offerta con la freschezza e genuinità delle preparazioni. Deve dunque poter lavorare in tempi rapidi con ingredienti altamente selezionati e affidabili.

QUESTA
È UNA DELLE
40 PROPOSTE
PRESENTI NEL
"RICETTARIO DIA"

***** DALLA COPERTINA *****
DOLCESALATO

CROSTATINA MARGUERITE

per 24 crostatine
monoporzione

PASTA SABLÉ

- 230 g Burro ammorbidito
- 30 g Glucosio
- 70 g Zucchero a velo
- 30 g Uova intere
- 3 g Sale
- 360 g Farina debole
- 6,5 g **DIA Lievit baking powder**
- 5 g **Aroma in pasta limone scorze Mediterraneo DIA**

Lavorate insieme burro, glucosio, zucchero a velo, uova e sale. Miscelate senza montare troppo la massa. Setacciate farina e lievito insieme e incorporateli quando la massa è ben omogenea. Aggiungete l'aroma in pasta limone scorze Mediterraneo DIA e poi riponete la pasta al fresco a +3°C per qualche ora per farla riposare prima dell'utilizzo. Stendete la pasta a 3 cm di spessore e ricavate delle margherite con l'apposito stampo per coppare a margherita. Cuocete in stampi a tartellette a 170°C per circa 20 minuti.



1. Aggiungete l'aroma in pasta Limone Scorze Mediterraneo DIA alla pasta sablé e lavorate ancora qualche secondo per miscelare bene.



2. Aromatizzate la crema mousseline con il Gustopiù Ananas DIA.



3. Guarnite il centro delle "margherite" con la crema mousseline all'ananas.



4. Glassate i frutti rossi freschi con la Glassatura Fruttapiù al limone e decorate con fantasia e armonia le crostatine.



RICETTA DI
FRÉDÉRIC BOURSE
IN ESCLUSIVA PER
DIA AROMATICI

CREMA PASTICCERA DI BASE PER MOUSSELINE

- 500 g Latte
- 75 g Panna UHT 35% mg
- 120 g Tuorli
- 120 g Zucchero semolato
- 25 g Farina forte
- 25 g Maizena
- 10 g **Gelatina in fogli 130 blooms DIA**

Fate bollire il latte insieme alla panna. Montate a parte i tuorli con lo zucchero. Mischiate con la frusta i tuorli montati con la farina e la maizena setacciate insieme. Versate in due tempi la miscela di latte e panna bollenti, fate bollire per 2 minuti e aggiungete poi la gelatina fatta rammollire in acqua fredda e ben strizzata.

CREMA MOUSSELINE ALL'ANANAS DIA

- 650 g Crema pasticcera di base per mousseline
- 325 g Burro
- 45 g **Gustopiù Ananas DIA**

Unite alla crema pasticcera di base, a 30°C, il burro morbido e montate in planetaria. Aggiungete il Gustopiù ananas DIA.

MONTAGGIO

Utilizzando un sac à poche con bocchetta liscia guarnite il centro delle "margherite" con la crema mousseline all'Ananas cercando di dare una bella forma bombata di semisfera. Glassate tutta la frutta fresca rossa di guarnizione con la glassatura Fruttapiù Limone DIA e decorate le crostatine con granella di pistacchio e decorazioni a piacere.