

infundo

DOLCE ARMONIA



RASSEGNA STAMPA

Italia Zuccheri “L'ARTE DI FARE LA DIFFERENZA”

Data: 23 / 12 / 2021



giacomo_besuschio • Segui

giacomo_besuschio Una gamma dedicata per chi desidera impiegare i migliori ingredienti per i propri prodotti

INFUNDO @italia_zuccheri

Italianità
Sostenibilità
Costanza

#food #pastry #sweet #chocolate #sugar #passion

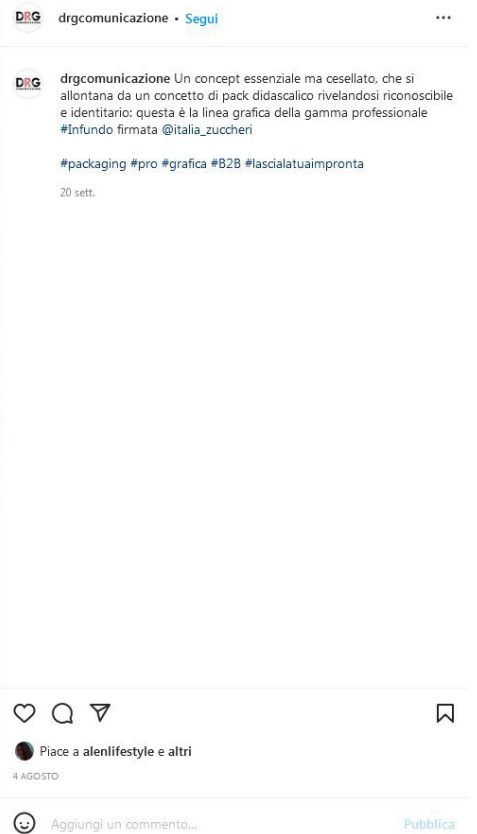
21 sett.

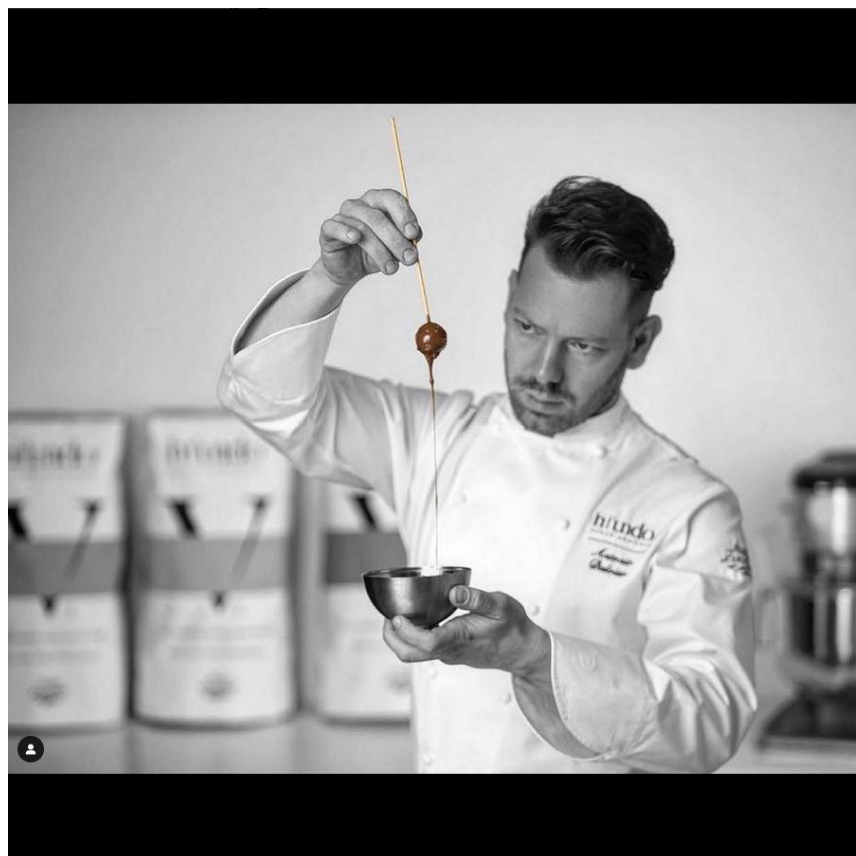
♡ 🔍 📌

👤 Piace a tizianopalio e altri

28 LUGLIO

😊 Aggiungi un commento... [Pubblica](#)





lonati_fotografia • Segui
CAST Alimenti

lonati_fotografia Immagine realizzata per

Posted @withregram • @daloisoantonio ✨ Infundo è la linea perfetta per chi vuole realizzare delle vere e proprie opere d'arte, per l'artigiano che vuole raggiungere un alto livello qualitativo nei suoi dolci, sempre.

La gamma Infundo di @italia_zuccheri

🔥 Dagli impasti più soffici e friabili
💧 Alle strutture rustiche e croccanti al palato

Scopri le mie ricette realizzate in collaborazione con Infundo:
<https://www.infundo.it/it/ricette/?tipoZuccherio=&chef=antonio-daloiso>

★

#antoniodaloiso #infundo #italiazuccheri #pasticceriaitaliana #cakedesigner #bakery #pasticceriaitaliana #dolce #cakes #pastry #dessert #pastrychef #chocolate #madeinitaly #torte #cakesgram #cakephotography #instafood #lonatifotografia #food #foodporn #foodphotography #foodphotographer #foodoftheday #foodaddict #foodlife #foodinsta #foods4thought #foodblogfeed #food Photo

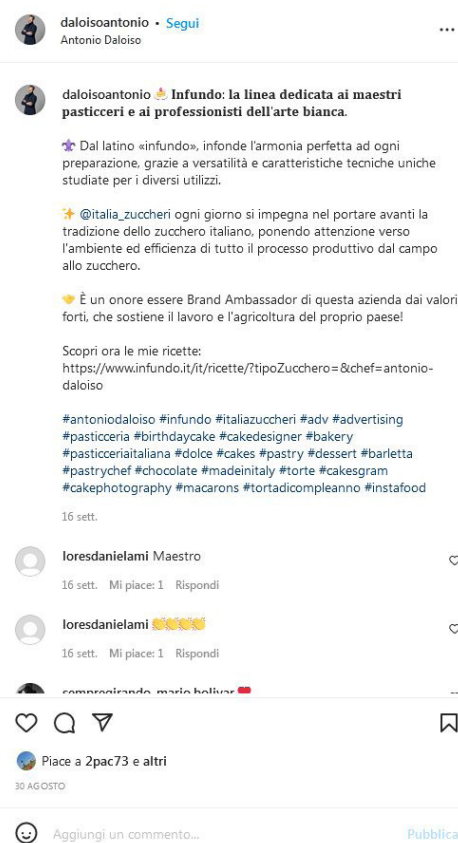
19 sett.

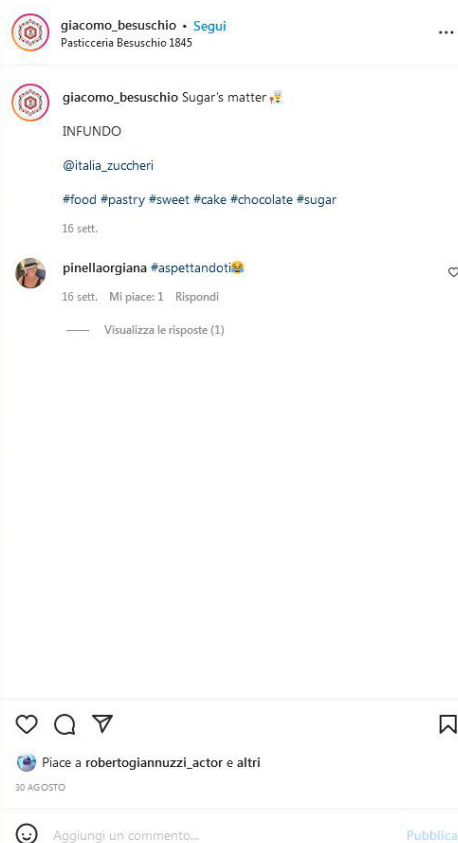
♡ 💬 🚩

🔴 Piace a **castalimenti** e altri

8 AGOSTO

😊 Aggiungi un commento... Pubblica







federpastry • Segui
Piedmont

federpastry 🍪 Buonasera a tutti 🍪 domani inizia uno dei mesi più belli dell'anno, a parte il fatto che è il mese del mio compleanno 🎂 e poi perché la temperatura è meravigliosa e altra cosa super importante che viene di nuovo voglia di assumere zucchero zucchini dolci dolci torte torte 🍪🍪🍪 e poi stanno per arrivare le castagne (è ancora presto ma per il monte bianco c'è sempre tempo) 🍂 Quindi volevo presentarvi il mio modo di fare il Monte Bianco, studiato per il super progetto Infundo di @italia_zuccheri, questo progetto è dedicato ai professionisti dell'arte bianca e vengono utilizzati i migliori cristalli di zucchero 🍪 Se volete conoscere tutte le mie ricette nella mia bio trovare il sito per andare a curiosare e magari prendere spunto per creare un vostro dolce da mettere in negozio o proporre nel vostro ristorante 🍪

#pastry #pastryart #pinkpastry 🍷 #foodporn #barbabetola #zucchero #sugar #italiazuccheri #pasticceriaartigianale #pasticceria moderna #pasticceria italiana #api #pastrywoman #pastrylife #federicaruso #adv

16 sett.

chefrancesca bellissimo 🍪🍪🍪

16 sett. Rispondi

Visualizza le risposte (1)

marrymarco7 Sei veramente bravissima! Complimenti 🍷🍷

16 sett. Rispondi

Visualizza le risposte (1)

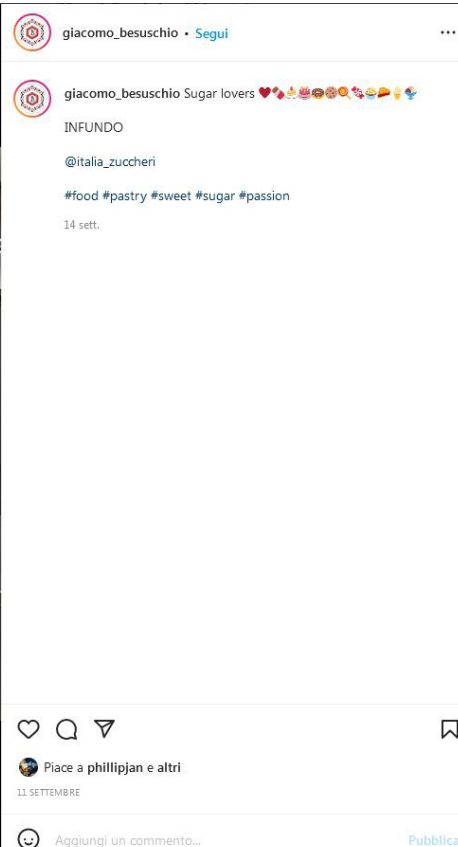
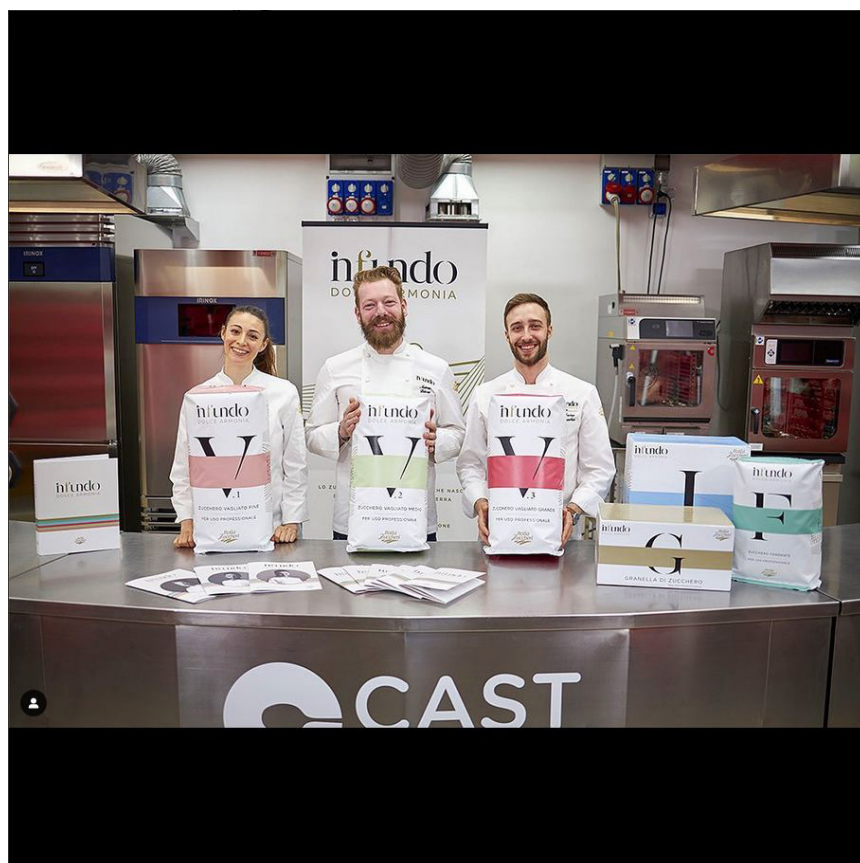
d.zambieri 🍪 Wow!

🍷 🍷 🍷

🍷 Piace a **ristorantesebastianostefania** e altri

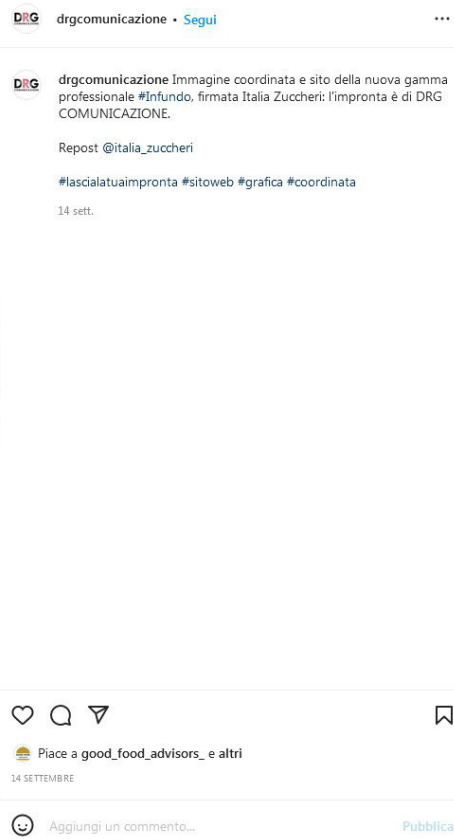
31 AGOSTO

😊 Aggiungi un commento... [Pubblica](#)





Visita il nuovo sito
e scopri tutta la linea Infundo
WWW.INFUNDO.IT





daloisoantonio • Segui
Antonio Daloiso

daloisoantonio 🌟 **I maestri dello zucchero!**

👉 Hai già scoperto la linea di zuccheri dedicata ai professionisti dell'arte bianca, maestri pasticceri e gelatieri?

👉 Una gamma professionale di zuccheri adatta alla preparazione di ogni dolce, per grandi performance di qualità!
Visita ora il sito per restare aggiornato:
<https://www.infundo.it>

@italia_zuccheri
@giacomo_besuschio
@federpastry

#antoniodaloiso #italiazuccheri #maestripasticceri #adv #advertising #infundo #pastrychef #pasticceria #italianfood #birthdaycake #chocolatecake #tortacompleanno #macarons #barletta #mignon #cakedesign #cakedecorating

13 sett.

🤍 💬 🚩

🌐 **Piace a basilejib e altri**

16 SETTEMBRE

😊 Aggiungi un commento... Pubblica

**Italian Gourmet**
17 settembre · 🌐

La nuova gamma di zuccheri a granulometria controllata di @Italia Zuccheri dedicata ai pasticceri.



ITALIANGOURMET.IT

Ecco a voi Infundo, la linea di Italia Zuccheri per i professionisti
Alessandro Benincà, direttore generale Italia Zuccheri: "una gamma tecnica che nasce dal confro..."

 8

Condivisioni: 1

 Mi piace

 Commenta

 Condividi





lonati_fotografia • Segui
CAST Alimenti

lonati_fotografia Posted @withregram • @daloisoantonio 🍷
Infundo: la linea dedicata ai maestri pasticceri e ai professionisti dell'arte bianca.

🌟 Dal latino «infundo», infonde l'armonia perfetta ad ogni preparazione, grazie a versatilità e caratteristiche tecniche uniche studiate per i diversi utilizzi.

🌟 @italia_zuccheri ogni giorno si impegna nel portare avanti la tradizione dello zucchero italiano, ponendo attenzione verso l'ambiente ed efficienza di tutto il processo produttivo dal campo allo zucchero.

👑 È un onore essere Brand Ambassador di questa azienda dai valori forti, che sostiene il lavoro e l'agricoltura del proprio paese!

Scopri ora le mie ricette:
<https://www.infundo.it/it/ricette/?tipoZucchero=&chef=antonio-daloiso>

#antoniodaloiso #infundo #italiazuccheri #adv #advertising #pasticceria #birthdaycake #cakedesigner #bakery #pasticceriaitaliana #dolce #cakes #pastry #dessert #barletta #pastrychef #chocolate #madeinitaly #torte #cakesgram #cakephotography #macarons #tortadicompleanno #instafood #lonatifotografia

13 sett.

🤍 💬 🚩

👤 Piace a castalimenti e altri

17 SETTEMBRE

😊 Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

 Pasticceria Internazionale
22 settembre · 🌐

È disponibile la linea Infundo firmata [Italia Zuccheri](#): una gamma di zuccheri professionali pensati per il lavoro e l'eccellenza di Maestri Pasticceri, Gelatieri e di tutta l'Arte Bianca. Da scoprire su www.infundo.it
[#ItaliaZuccheri](#) [#Infundo](#) [#ColtivatoriConCura](#)

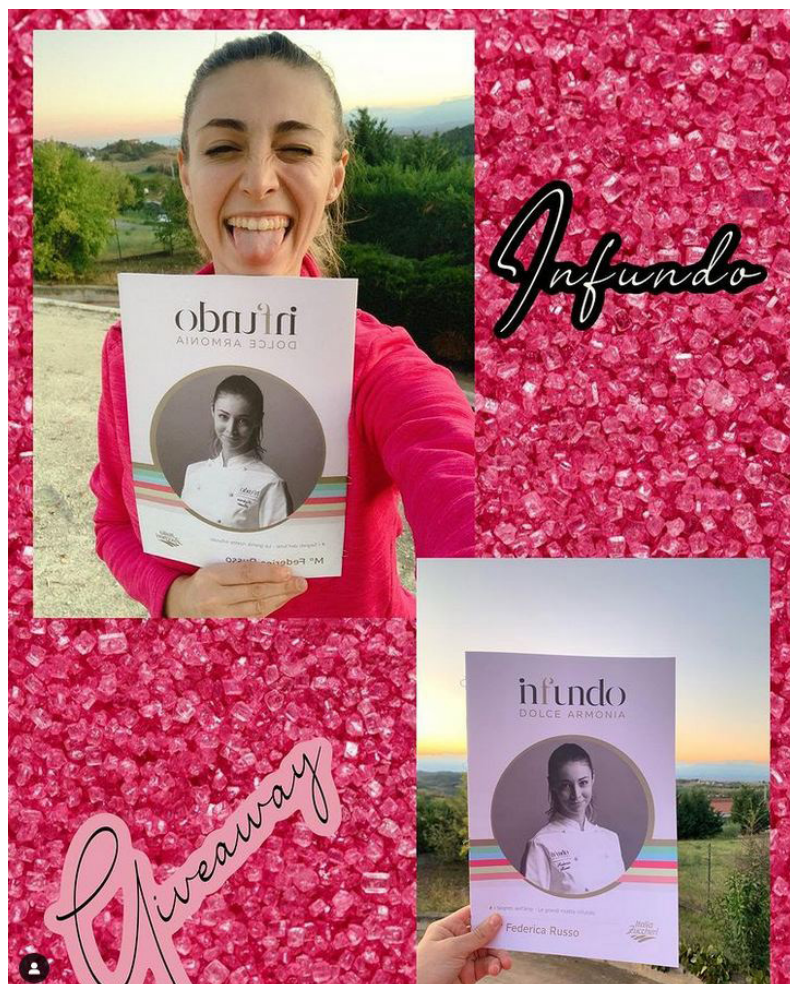


Scopri tutta la linea su:
WWW.INFUNDO.IT

Italia Zuccheri

👍 3 Condivisioni: 1

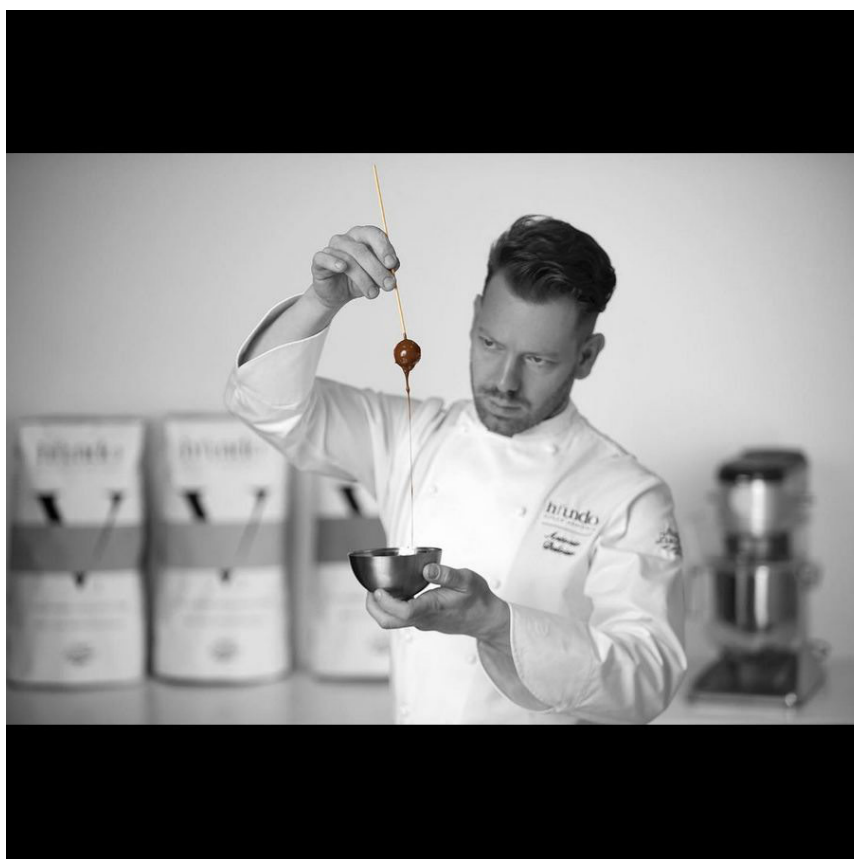
👍 Mi piace 💬 Commenta ➦ Condividi DRG





Scopri tutta la linea su:
WWW.INFUNDO.IT





daloisoantonio • Segui
Antonio Daloiso

daloisoantonio Qual è il miglior zucchero che un pasticcere possa utilizzare?

@italia_zuccheri ha realizzato una gamma di zuccheri dedicata ai Maestri Pasticceri, Gelatieri e ai Professionisti dell'Arte Bianca.

🇮🇹 Frutto di una filiera controllata e certificata, è nata dalla selezione dei migliori cristalli di zucchero rigorosamente Made in Italy.

Visita ora il sito e scopri tutte le mie ricette realizzati con gli zuccheri Infundo di Italia Zuccheri!
<https://www.infundo.it>

#antoniodaloiso #italiazuccheri #adv #zuccheroitaliano #pasticceria #birthdaycake #cakedesigner #bakery #pasticceriaitaliana #dolce #cakes #pastry #dessert #barletta #pastrychef #chocolate #madeinitaly #torte #cakesgram #cakephotography #macarons #tortadicompleanno #instafood

12 sett.

🤍 💬 🚩

👤 Piace a **angela.casca** e altri

24 SETTEMBRE

😊 Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

 **Italian Gourmet**
28 settembre · 🌐

[Italia Zuccheri](#) sarà al [World Pastry Stars 2021](#): grande protagonista, la linea Infundo, un'intera gamma di zuccheri professionali pensati per l'alta pasticceria, gelateria ed arte bianca.
[#ItaliaZuccheri](#) [#Infundo](#) [#ColtivatoriConCura](#) [#WPS2021](#)



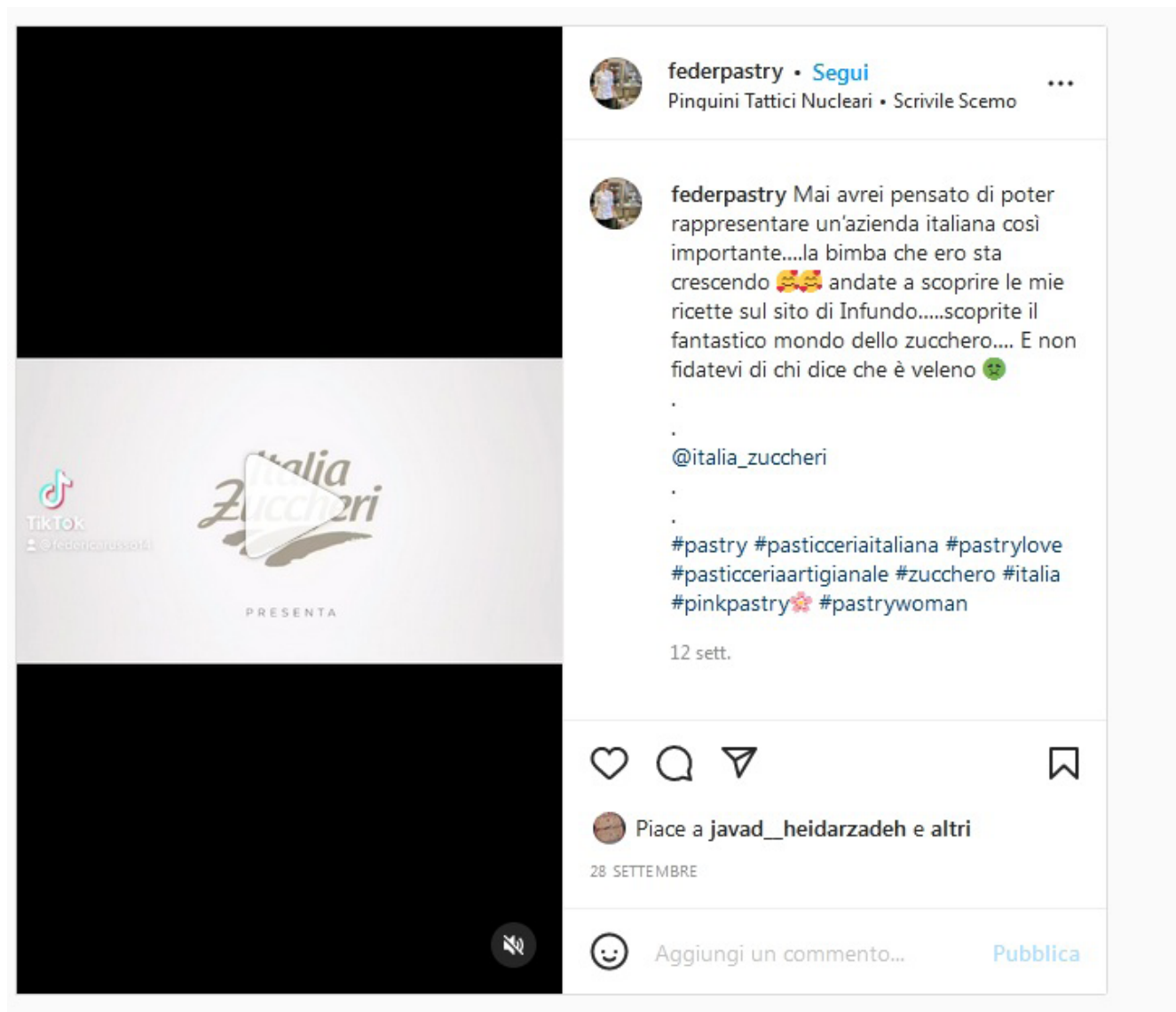
The advertisement graphic features the 'infundo DOLCE ARMONIA' logo in a serif font. To the right is the 'WPS World Pastry Stars' logo. The background is a stylized landscape with golden-brown lines representing fields and a small tree. In the foreground, several boxes of Infundo professional sugar products are displayed, including 'Infundo 1', 'Infundo 2', 'Infundo 3', 'Infundo F', 'Infundo I', and 'Infundo G'. The boxes are white with colorful accents (red, green, blue, yellow) and large letters. Below the product display are horizontal stripes in green, blue, red, and yellow.

Vieni a scoprire Infundo:
WPS, Milano 4-5 ottobre 2021
WWW.INFUNDO.IT



3
Condivisioni: 2

Mi piace Commenta Condividi

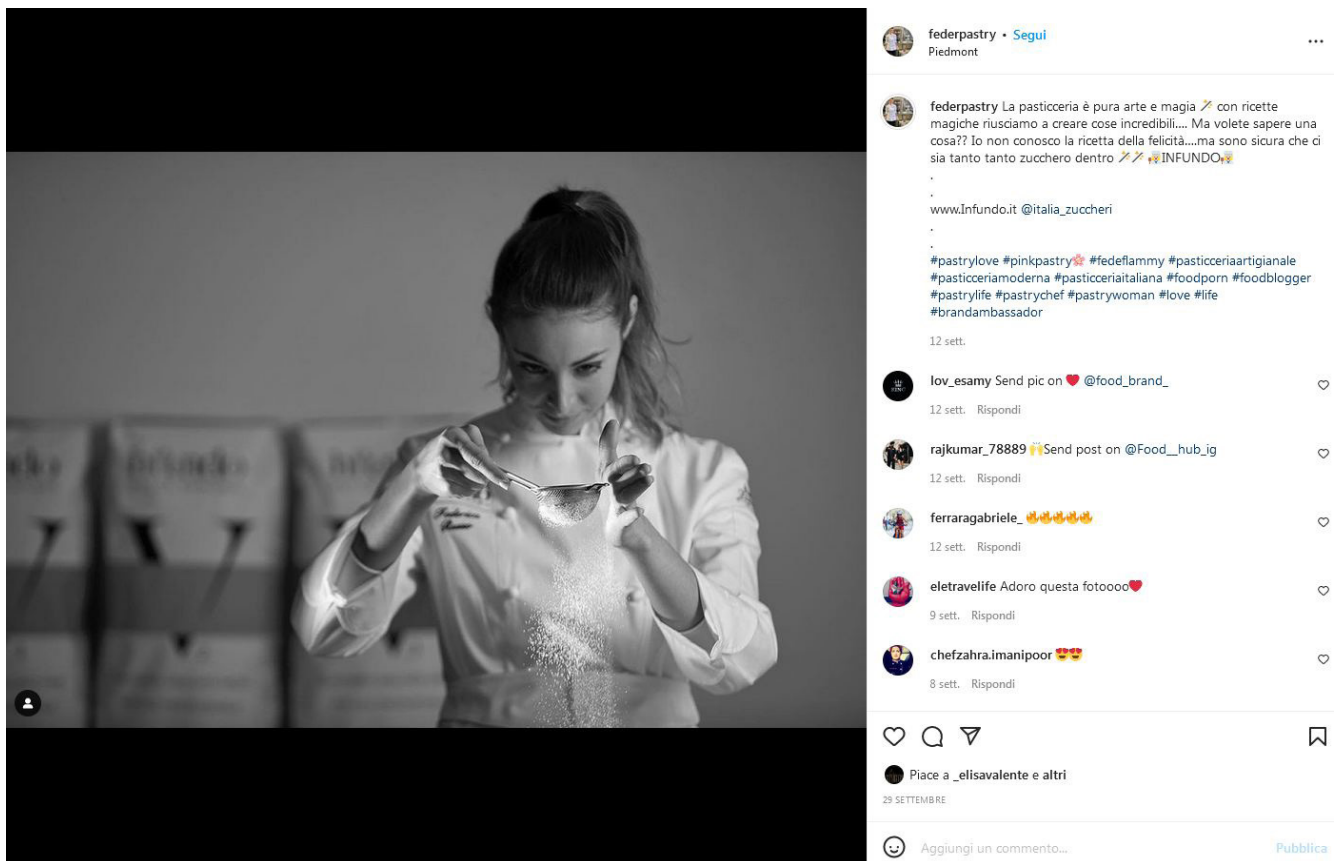




Vieni a scoprire Infundo:
WPS, Milano 4-5 ottobre 2021

WWW.INFUNDO.IT







federpastry • Segui
Piedmont

federpastry ✂ come per magia salutiamo settembre 🍁🍂🍁
Chantilly al gianduia @italia_zuccheri
www.infundo.it
.
#pastry #fedelammy #pinkpastry 🍷 #foodporn #foodphotography
#festadellamamma #pasticceria #pasticceriaitaliana
#pasticceriaartigianale #pastrywoman #pastrygram #italia #zucchero
#food #foodstylist

11 sett.

jonitec_pol Love it Dm 🍷 @food.cuisine_ ♡
11 sett. Rispondi

snfstar ❤️❤️ ♡
11 sett. Rispondi

anythingto.eclair I could eat like 20 of these 🍷 ♡
11 sett. Rispondi

ferragabriele 🍷🍷🍷 ♡
11 sett. Rispondi

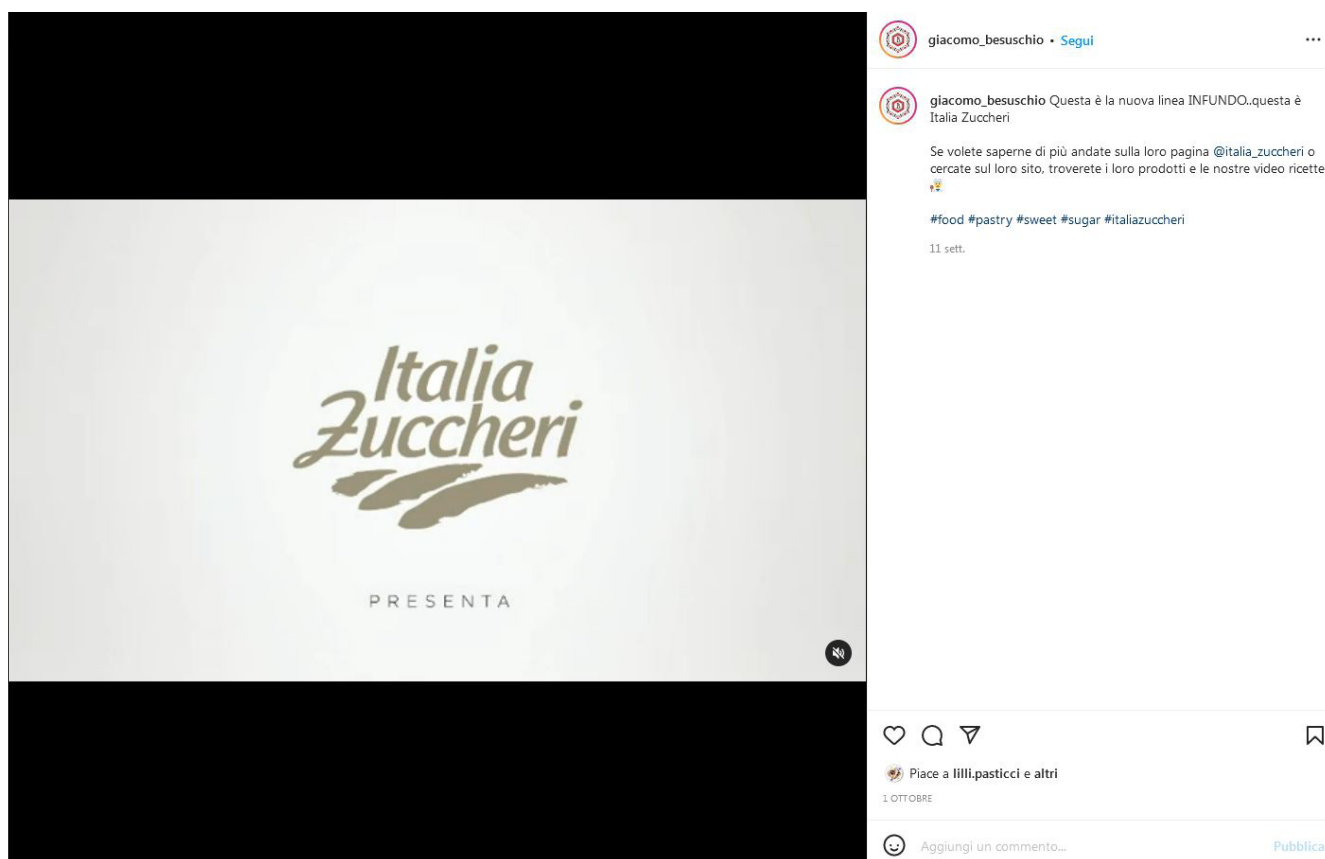
marcos.santos.05 🍷🍷🍷 ♡
11 sett. Rispondi

indovanili_vanilla Hello, greetings from Indonesia.. We are sellers of vanilla beans from Indonesia 🍷🍷 Free shipping, lower tax (EU) ♡

♡ 🔍 🚩

👤 Piace a **achi71barberis** e altri
30 SETTEMBRE

😊 Aggiungi un commento... Pubblica



 **Dolcesalato**
4 ottobre · 🌐

È disponibile la linea Infundo firmata [Italia Zuccheri](#): una gamma di zuccheri professionali pensati per il lavoro e l'eccellenza di Maestri Pasticceri, Gelatieri e di tutta l'Arte Bianca.
Da scoprire su www.infundo.it
[#ItaliaZuccheri](#) [#Infundo](#) [#ColtivatoriConCura](#)



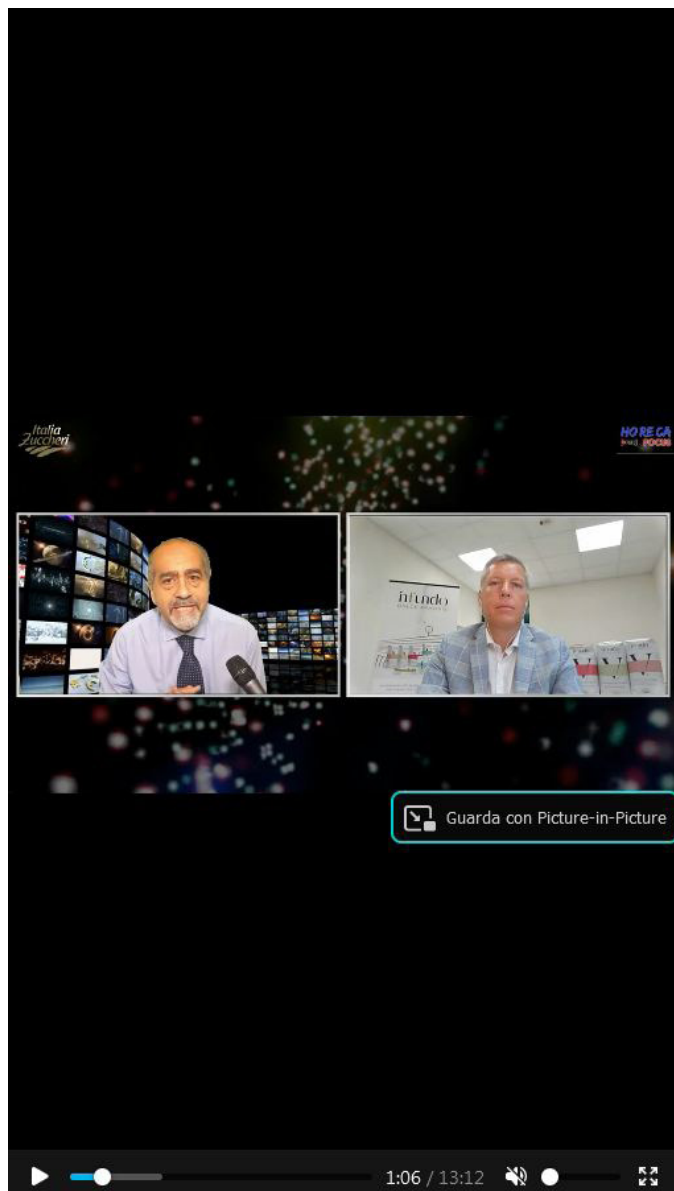
The advertisement features the 'infundo DOLCE ARMONIA' logo at the top. Below it, a row of Infundo product boxes is displayed against a background of stylized golden-brown lines representing a landscape with a tree and birds. The boxes are labeled with large letters: V1, V2, V3, F, I, and G. At the bottom of the ad, there is a call to action and the Italia Zuccheri logo.

Scopri tutta la linea su:
WWW.INFUNDO.IT

Italia Zuccheri

3

Mi piace Commenta Condividi



horecanews.it • Segui



horecanews.it Horeca Focus Alessandro Benincà

Ritornano gli approfondimenti Horeca Focus: Fabio Russo intervista Alessandro Benincà Direttore Generale Italia Zuccheri, Gruppo COPROB

@italia_zuccheri #ItaliaZuccheri #Infundo #ColtivatoriConCura #intervista #fuoricasa #outofhome #horeca #horecanews

11 sett.



Piace a alexbeninca71 e altri

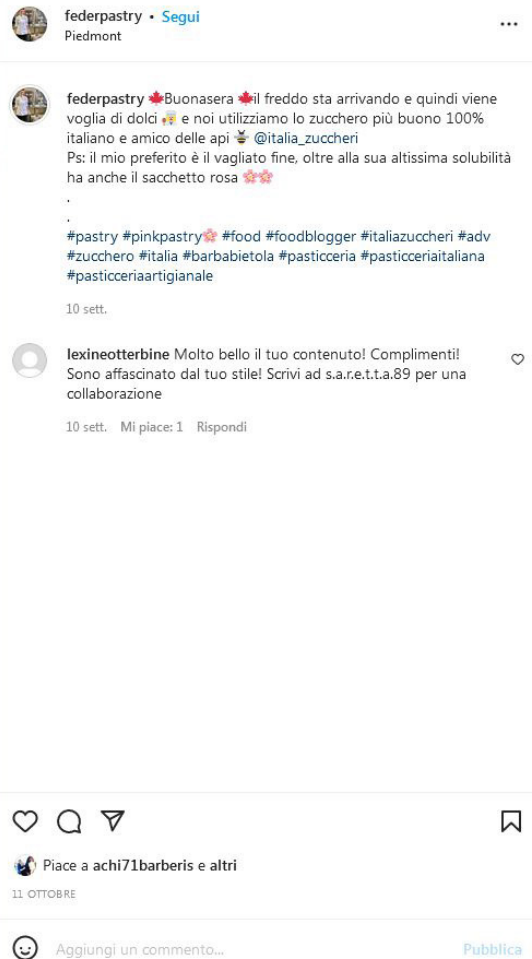
5 OTTOBRE

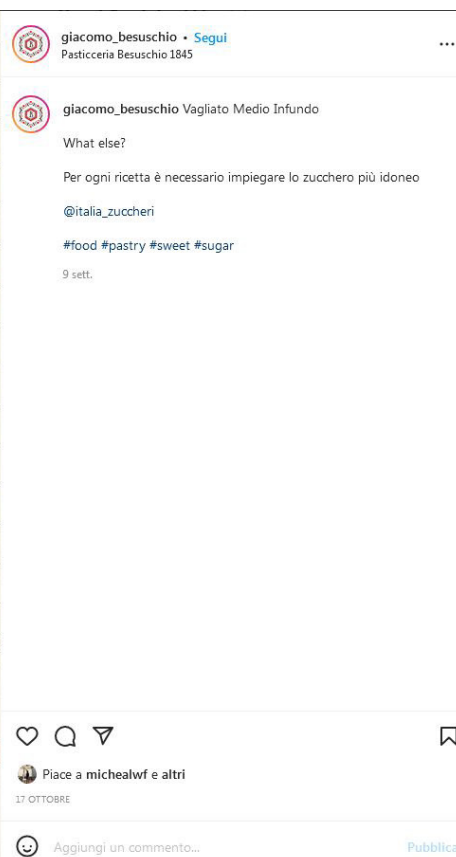


Aggiungi un commento...

Pubblica

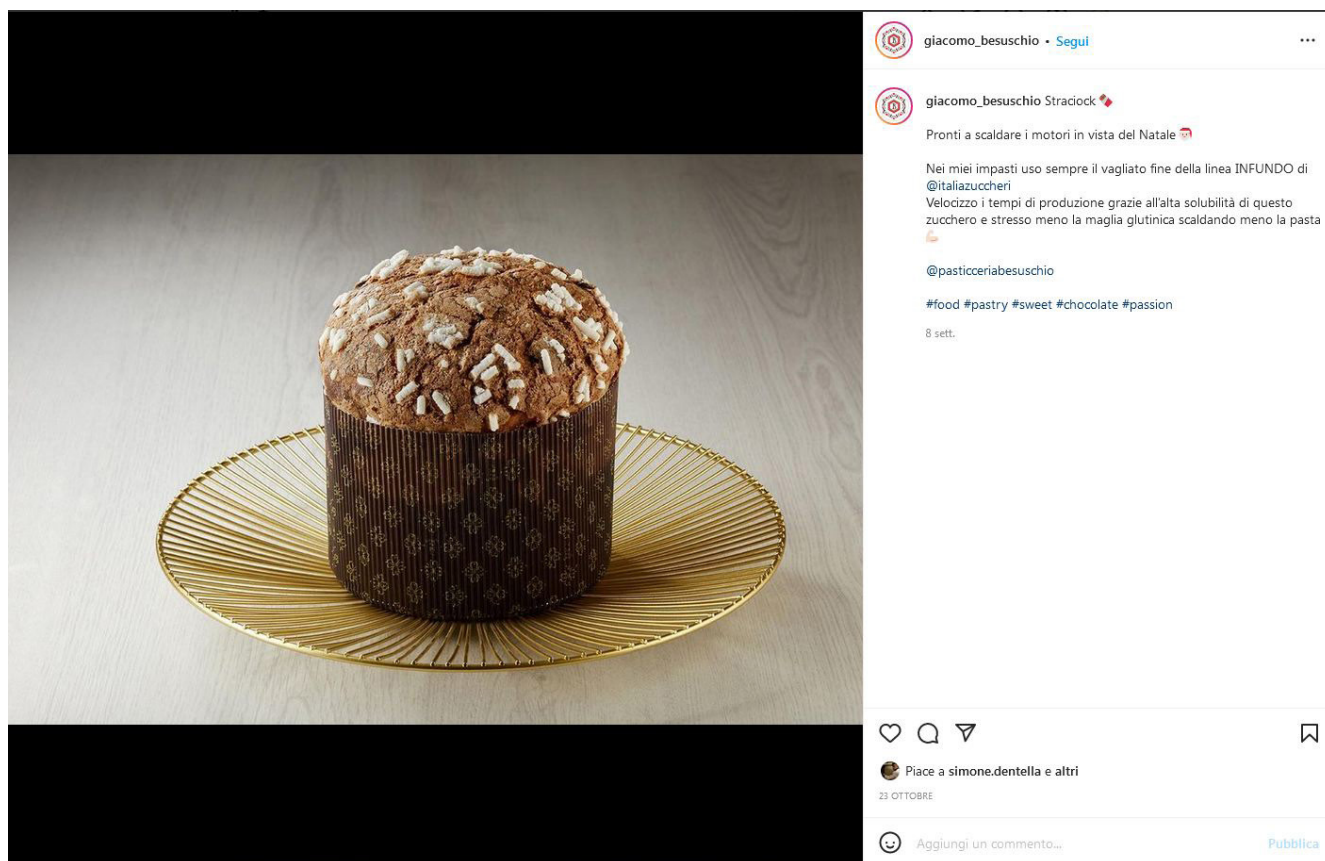


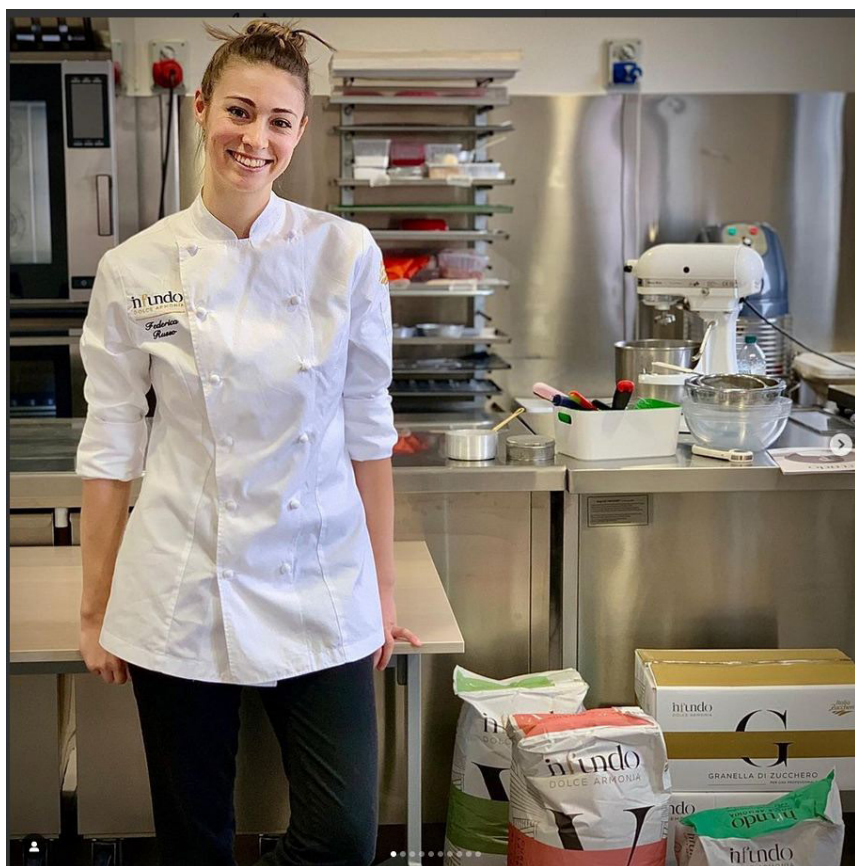




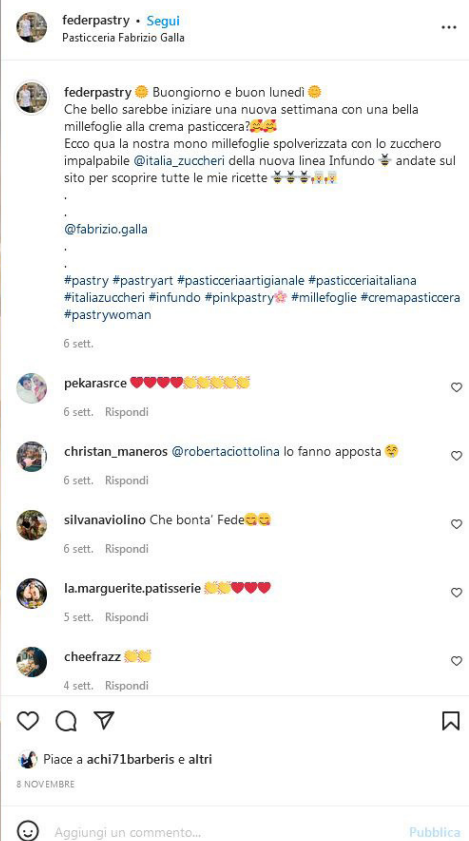




















federpastry • [Segui](#)

Michael Bublé • It's Beginning to Look a Lot like Christmas



federpastry Ciao a tutti 🌸🌸🌸 è iniziata finalmente la corsa al Natale, ecco i nostri primi panettoni 🎅🎅🎅

Ovviamente la granella che vedete è della nuova linea INFUNDO di @italia_zuccheri, lo zucchero amico delle 🐝.

Questa granella grande rimarrà bianca in cottura e rimarrà bella croccante 😊😊

Vi ricordò che sono già prenotabili sul nostro sito: www.fabriziogalla.it

#pastry #pastrylove #pastrychef
#pinkpastry 🌸 #federicarusso
#fabriziogalla #italiazuccheri #infundo
#pasticceriaitaliana #pasticceriaartigianale
#natale2021 #christmas



Piace a [ristorantesebastianostefania](#) e altri

15 NOVEMBRE



Aggiungi un commento...

[Pubblica](#)



daloisoantonio • Segui
Antonio Daloiso

daloisoantonio ❤️ Una passione... croccante!

🌟 Abbiamo realizzato un cestino croccante di mandorle con all'interno i profiteroles, utilizzando lo zucchero vagliato medio della linea Infundo di @italia_zuccheri!

👨‍🍳 Sei un maestro dell'arte bianca? Scopri subito questa linea, nata dalla selezione dei migliori cristalli di zucchero!
<https://www.infundo.it>

#antoniodaloiso #infundo #adv #italiazuccheri #zucchero #sugar #birthdaycake #panettoneartigianale #mandorle #tortadicompleanno #macarons #mignon #pastrychef #pastry #natale2021 #panettone

3 sett.

angelatitti65 Che bontà 🍪🍪
3 sett. Mi piace: 1 Rispondi

tiffany_francescomanfredi Buonissimo
3 sett. Mi piace: 1 Rispondi

luca.delmar Bravissimo come sempre 🍪🍪🍪
3 sett. Mi piace: 1 Rispondi

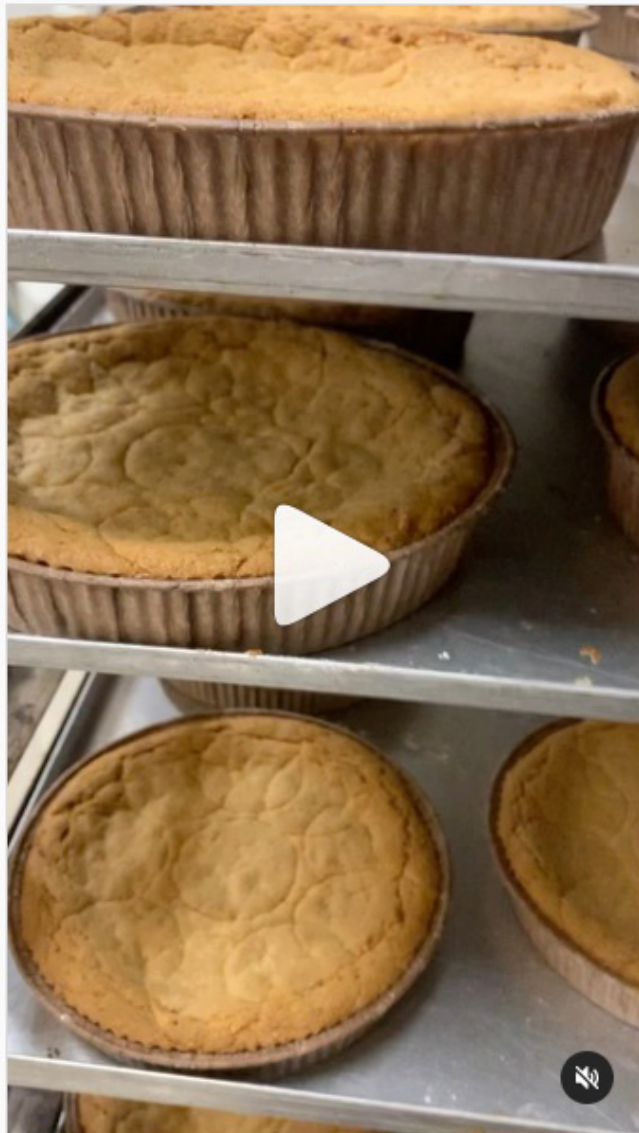
progetto_ingegneria 🍪🍪🍪
3 sett. Rispondi

leopoldopunzo Very good 🍪🍪🍪

📍 Piace a **luca_danielepastrychoc** e altri

30 NOVEMBRE

😊 Aggiungi un commento... Pubblica



Pasticceria Fabrizio Galla
Ludovico Einaudi, Daniel Hope, I Virtuosi
Italiani • Einaudi: Experience

#pastry #pastryart #pinkpastry 🌸
#federicarusso #fabriziogalla #italianfood
#italiazuccheri #barbabietola #foodporn



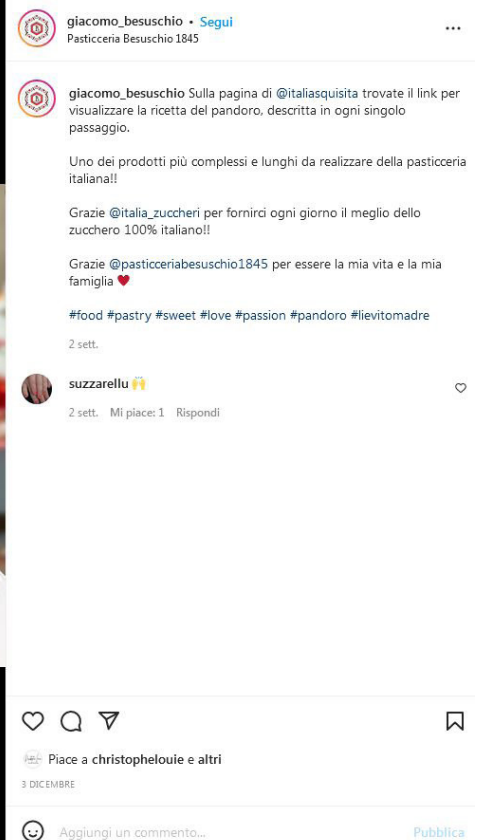
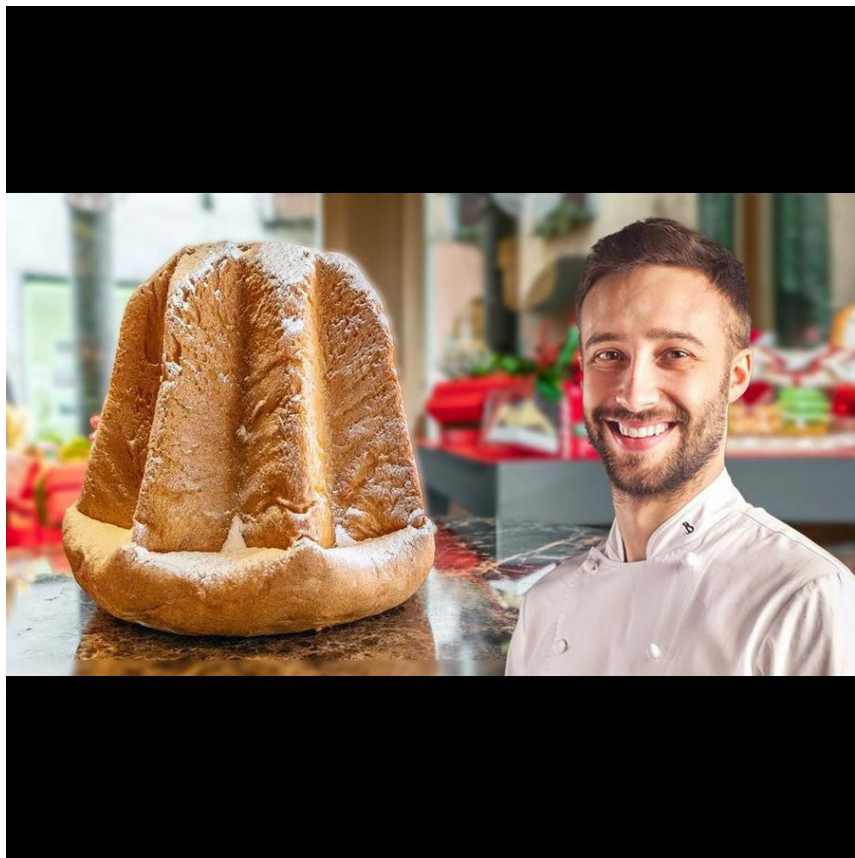
Piace a gianfrychef e altri

29 NOVEMBRE



Aggiungi un commento...

Pubblica





federpastry • Segui
Pasticceria Fabrizio Galla

federpastry Eccomi qua, dopo una lunghissima giornata di lavoro. Eccola qua il tanto amato panettone che piace quasi a tutti....magari ogni tanto vi stupite dei prezzi alti ma non potete capire tutto quello che c'è dietro, a dicembre ti spacchi letteralmente la schiena che tu sia uomo o donna, pesare 200 o 300 kg di panettone è estenuante ma alla fine vederlo così bello ti rende felice di aver utilizzato tutte le tue energie per farlo!!!
.
Vedete anche che bella granella croccante che c'è sopra? Beh ovviamente è della nuova linea Infundo 🍯 di @italia_zuccheri mentre all'interno utilizziamo il vagliato fine, avendo una granulometria controllata si scioglie facilmente ed evita il surriscaldamento dell'impasto 🍋🍋🍋
.
#pastry #pasticceria #pasticceriaartigianale #pinkpastry 🍷
#foodblogger #foodpics #foodphotography #pastrylife #pastryporn #pastrywoman #panettone #zucchero

1 sett.

ekocheff Capperi che "cappella" gonfia !!!❤️❤️

Top!
Devo riuscire a provarlo !!
Dove lo posso acquistare ?

1 h · Rispondi

sara_cornelia74 Preso oggi😍😍😍

1 sett. · Rispondi

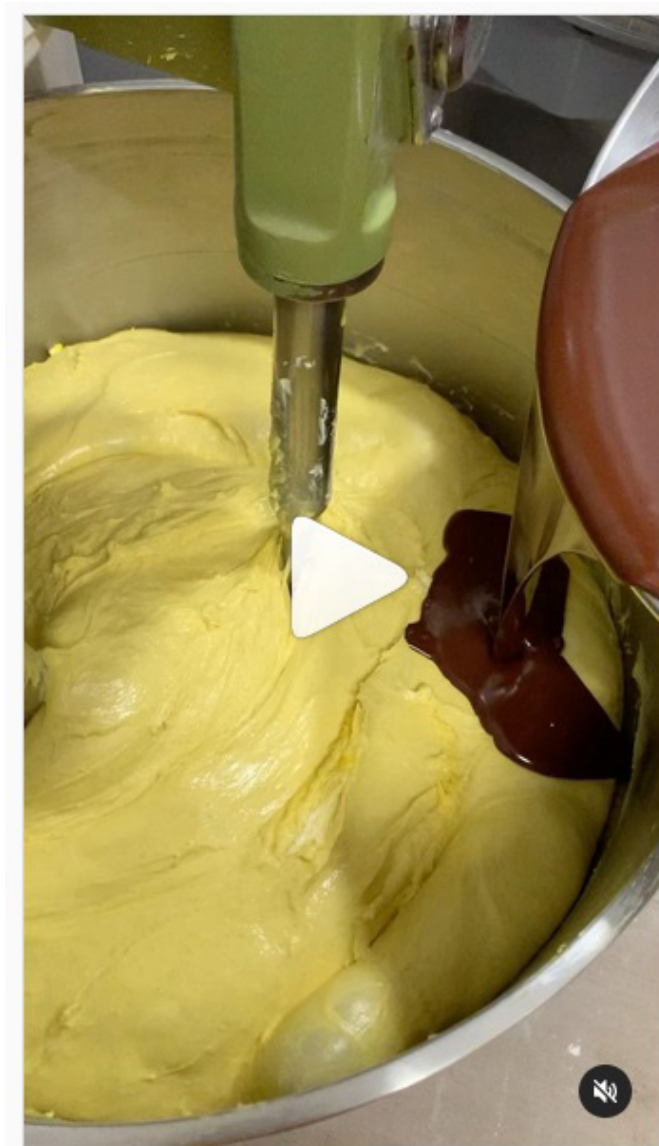
le.partisa Bravaaa!

Piace a **_elisavalente** e altri

10 DICEMBRE

Aggiungi un commento...

Pubblica



federpastry • [Segui](#)

Brenda Lee • Rockin' Around The Christmas Tree



federpastry Buonasera a tutti 🎄
abbiamo una super novità 🏠🏠🏠
Ecco qua il nostro panettone extra
fondente con cioccolato monorigine al
70% e vaniglia tahiti 🏠🏠🏠

Guardate che cascata di cioccolato c'è? 🎅
🎅

Lo trovate solo in negozio in edizione
limitata 🎅🎅 @fabrizio.galla

Anche all'interno di questo cioccolatoso
panettone non posso mancare le materie
prime più pregiate come il vagliato fine di
[@italia_zuccheri](#) —> Infundo 🐝🐝
creata dai migliori cristalli di zucchero
100% Made in Italy 🎅🎅🎄🌿



Piace a **mappyvasquez** e altri

6 GIORNI FA



Aggiungi un commento...

[Pubblica](#)





crespi_foodexperience • Segui
Crespi - Food Experience

crespi_foodexperience Infundo è la nuova gamma di Italia Zuccheri: una linea dedicata ai Maestri Pasticcieri, Gelatieri e ai Professionisti dell'Arte Bianca, frutto di una filiera controllata e certificata, nata dalla selezione dei migliori cristalli di zucchero.

Per maggiori informazioni, chiedete al vostro agente di zona, oppure passate in negozio:

CRESPI SHOP
Via Colloredo, 128
Passignano di Prato (UD)

ORARI DI APERTURA
Dal lunedì al venerdì
Dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00

#crespifoodexperience #crespiudine #foodexperience #foodporn #fvg #igersud #foodspecialist #foodquality #materia prima #udine #scuoladipasticceria #pastry #chocolate #zucchero #italiazuccheri #infundo

2 g

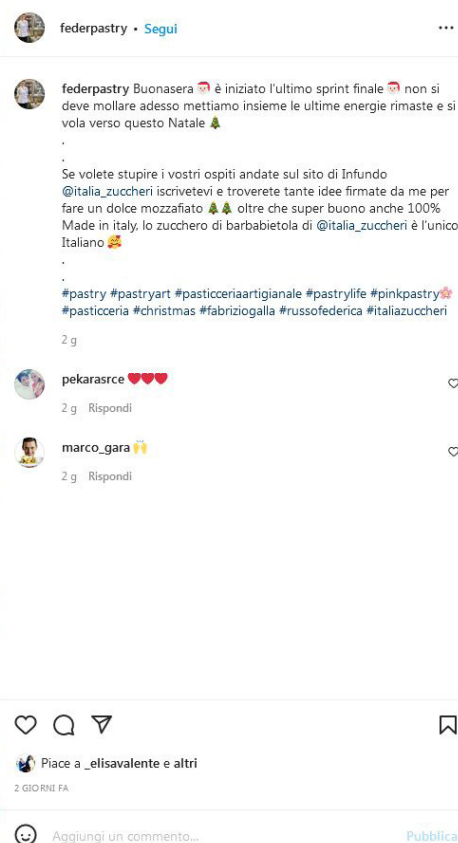
♡ 🔍 🚩

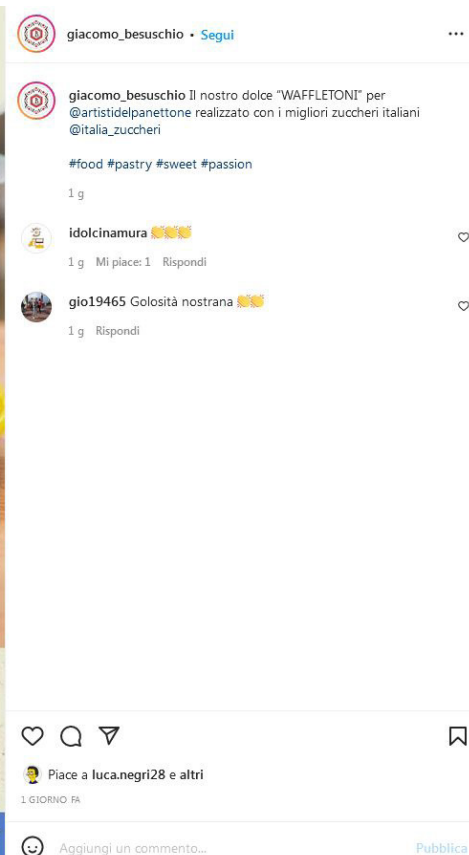
👤 Piace a katiatarondo e altri

2 GIORNI FA

😊 Aggiungi un commento...

Pubblica





DRG COMUNICAZIONE

divisione di DRG Systems srl

Via Galileo Galilei, 26, 29027 Gariga PC

t. +39 0523 364107

WWW.DRGCOMUNICAZIONE.IT

