

Panetines: la naturalità dello snack salato

La novità di Dispensa Zaniboni per l'autunno è un prodotto croccante e friabile, garantito "senza glutine"

Un'interessante proposta per uno snack salato alternativo viene presentata dall'azienda parmensa **Dispensa Zaniboni**, sempre puntuale con le sue **"Nuove idee negli snack"**.

Panetines sono crostini di pane con una **spiccata croccantezza e friabilità** e con un sapore "ammiccante" e intenso. La croccantezza deriva dal mais e dal riso, i due ingredienti principali che ne fanno anche un prodotto garantito "senza glutine".

Per le **Panetines** vengono usati olio di oliva e di girasole (non olio di palma). Sono cotti al forno (non fritti), fonte di fibre, preparati con ingredienti semplici e naturali.

Le confezioni sono da 35g, dai colori vivaci e dalle dimensioni per la spirale singola, particolarmente adatte, quindi, per il canale del Vending.

Le Panetines sono prodotti da **Grefusa**, l'azienda alimentare spagnola (100 milioni di fatturato e oltre 600

dipendenti), leader in Europa per l'innovazione e ricerca, con 15-20 nuove proposte all'anno di snacks, presente nel Vending in Italia tramite una stretta collaborazione proprio con Dispensa Zaniboni. La ricerca, l'innovazione, l'alta tecnologia, la qualità e la selezione delle materie prime sono le mission che caratterizzano Grefusa.

I Panetines sono novità di sicuro appeal e il loro lancio coincide con la riapertura delle scuole e degli uffici dopo la pausa estiva, quando molti gestori sono impegnati nella rivisitazione dei menu dei distributori automatici presso i loro clienti.

Le Panetines fanno parte della linea SNATT'S (Snack NATurali) che comprendono anche le famose Pipas (anche nella versione integrale), le Natuchips – leggere sfoglie cereali e patata (senza glutine) – e i Bocaditos, friabili e gustosi al pomodoro. Preparati tutti con ingredienti naturali, leggeri e con ottimo sapore.

