



melandri
i decorticati

RASSEGNA STAMPA
2025



Melandri Gaudenzio amplia la linea di legumi senza buccia "i decorticati"

2025-03-28 Dalle Aziende

Lenticchie rosse, Ceci, Piselli verdi e Fave nelle nuove confezioni salva-freschezza: praticità e benessere in cucina. Ideali per tutta la famiglia

Melandri Gaudenzio amplia l'offerta della sua linea "i decorticati", dedicata ai legumi secchi senza buccia, introducendo quattro prodotti in pratiche e funzionali confezioni doypack da 400 grammi con zip apri-chiudi salva freschezza: Lenticchie rosse, Ceci, Piselli verdi spezzati e Fave spezzate.

I legumi vengono privati del tegumento esterno, la buccia, attraverso un processo di abrasione naturale che non altera le caratteristiche del prodotto e ne conserva il sapore autentico, offrendo numerosi vantaggi: maggiore digeribilità, tempi di cottura ridotti e adatti anche per i bambini, fin dallo svezzamento.

Inoltre, "i decorticati" Melandri Gaudenzio sono la soluzione ideale per chi soffre di disturbi intestinali, problemi digestivi e di gonfiore addominale, perché privi di fibre e di alcuni zuccheri (oligosaccaridi); o semplicemente per chi non ha l'abitudine al consumo dei legumi.

Grazie alla loro consistenza morbida e cremosa, sono ideali nell'alimentazione dell'infanzia, per i bambini fin dai primi mesi di vita e rappresentano un'ottima

Versatilità e praticità in cucina. I legumi decorticati non richiedono ammollo e si cucinano più rapidamente rispetto al prodotto intero, rendendoli perfetti per chi ha poco tempo da dedicare ai fornelli. Sono ideali per preparare vellutate, puree, creme e salse, zuppe, polpette, hummus, falafel garantendo un piatto nutriente, sano e delicato.

Le nuove confezioni in busta doypack con zip apri e chiudi, sono dotate di una finestrella trasparente che permette di vedere il prodotto e includono anche un codice QR per accedere a tutte le principali informazioni. In questo modo, il consumatore può scoprire i vantaggi dei legumi secchi decorticati direttamente dallo scaffale, per un'esperienza d'acquisto ancora più informata e consapevole.

Prezzi di vendita consigliati al pubblico:

Piselli verdi 1,50€, Fave 1,60€, Lenticchie rosse e Ceci 1,70€.

Melandri Gaudenzio - Fondata nel 1947, oggi l'Azienda è guidata da Roberto Collo Melandri, nipote del fondatore, che ha



Cerca



assunto la direzione nel 2005. L'unità produttiva, sita a Bagnocavallo (RA), si sviluppa su un'area di 12.500 mq. Una struttura all'avanguardia, realizzata con l'utilizzo di materiali e tecnologie innovative, che adotta le migliori soluzioni in materia di efficienza energetica, riduzione dell'impatto ambientale e paesaggistico, sicurezza e salute dei lavoratori, e racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo, alla Produzione in linea con le logiche e gli standard dell'industria 4.0.

Alcune Ricette

Crema di Fave alla curcuma con scarola e olive taggiasche

Una soffice crema dorata di fave, incontra la nota amara e minerale della scarola arricchita da piccole gemme ricche di gusto: le olive taggiasche.

Tempo di esecuzione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone: 300 g di Fave decorticate Melandri Gaudenzio, 1 cucchiaino di curcuma, 2 spicchi d'aglio, 1 cespo di scarola, 1 cucchiaino di olive taggiasche, q.b. olio extravergine d'oliva, q.b. sale e pepe.

Lessate le Fave decorticate Melandri Gaudenzio e scolatele tenendo da parte un po' di acqua di cottura. In una padella scaldate dell'olio con uno spicchio d'aglio, aggiungete la curcuma e fate tostare. Unite le fave, allungate con un po' di acqua di cottura per amalgamare e lasciate insaporire per qualche minuto. Regolate di sale e tenete al caldo. Nel frattempo fate saltare la scarola pulita e tagliata a pezzetti con olio, lo spicchio di aglio rimasto e le olive taggiasche finché non sarà tenera. Trasferite le fave nel mixer e frullatele aggiungendo acqua di cottura fino ad ottenere una crema corposa. Servite la crema di fave ben calda con la scarola preparata.

Crostatine integrali con crema di lenticchie al cioccolato

Tempo di esecuzione: 60 minuti

Ingredienti per 10 Crostatine, circa

Per la Frolla: 150 g di farina integrale, 100 g di farina 00, 80 g di zucchero, 60 ml di olio di semi di arachide, 2 uova piccole, 2 cucchiaini di lievito per dolci, la scorza grattugiata di un limone bio, 1 pizzico di sale, q.b. latte (vaccino o vegetale), gelatina spray.

Per la Crema: 100 g di Lenticchie decorticate Melandri Gaudenzio, 1 cucchiaino di burro di arachidi, 175 ml di latte (vaccino o vegetale), 30 g di cioccolato fondente, 15 g di cacao in polvere, 2 cucchiaini circa di sciroppo d'acero (o sciroppo di agave).

Preparate la frolla: lavorate le uova con lo zucchero, il sale e la scorza di limone grattugiata, quindi aggiungete l'olio di semi e le farine setacciate con il lievito, poco per volta. Lavorate fino ad ottenere un panetto liscio, se necessario aggiungete poco latte per accorpate l'impasto. Lessate le Lenticchie decorticate Melandri Gaudenzio e scolatele bene. Lasciate raffreddare. Sciogliete il cioccolato nel microonde o a bagnomaria. Mettete nel bicchiere del mixer le lenticchie, il cioccolato fuso, il cacao amaro, lo sciroppo d'acero (regolate la quantità a vostro gusto), il latte e il burro di arachidi e frullate il tutto (se la crema risulta troppo compatta, regolate la consistenza aggiungendo altro latte). Stendete la frolla e uno spessore di mezzo centimetro, con una coppa pasta rotondo ricavate tanti dischi regolari. Stendete la crema di lenticchie al cioccolato su ogni disco di frolla e usate i ritagli di pasta per realizzare le striscioline decorative. Infornate le crostatine a 180° per circa 20/25 minuti, finché non saranno ben cotte e dorate. Sfornatele, lasciate raffreddare e lucidate a piacere con la gelatina spray.



Tag

accorda, acqua minerale, agricoltura, agrimensura, nero, assestamenti, bau, concorso, corfoglio, crescia, d'amico, espo, fern, feragricola, fondo, formaggi, frutta, grano, innovazione, interbrau, marlene G, mele, milan, ortofrutta, ortatori, po, emanuali, soami, solu, sostenibilità, valtruta,

PRODOTTI

Torna in Home

Melandri Gaudenzio amplia la linea "i decorticati"



redazione

Melandri Gaudenzio amplia l'offerta della sua linea "i decorticati", dedicata ai legumi secchi senza buccia, introducendo quattro prodotti in pratiche e funzionali confezioni doypack da 400 grammi con zip apri-chiudi salva freschezza: **Lenticchie rosse, Ceci, Piselli verdi spezzati e Fave spezzate.**

I legumi vengono privati del tegumento esterno, la buccia, attraverso un processo di abrasione naturale che non altera le caratteristiche del prodotto e ne conserva il sapore autentico, offrendo numerosi vantaggi: **maggiore digeribilità, tempi di cottura ridotti e adatti anche per i bambini,** fin dallo svezzamento. Inoltre, "i decorticati" Melandri Gaudenzio sono la soluzione ideale per chi soffre di disturbi intestinali, problemi digestivi e di gonfiore addominale, perché privi di fibre e di alcuni zuccheri (oligosaccaridi); o semplicemente per chi non ha l'abitudine al consumo dei legumi.

Grazie alla loro consistenza morbida e cremosa, sono ideali nell'alimentazione dell'infanzia, per i bambini fin dai primi mesi di vita e rappresentano un'ottima alternativa proteica vegetale a carne e pesce. I legumi decorticati non richiedono ammollo e si cucinano più rapidamente rispetto al prodotto intero. Sono quindi ideali per chi ha poco tempo da dedicare ai fornelli e adatti a preparare **vellutate, puree, creme e salse, zuppe, polpette, hummus, falafel.**

Le nuove confezioni in busta doypack con zip apri e chiudi, sono dotate di una finestrella trasparente che permette di vedere il prodotto e includono anche un qr-code per accedere a tutte le principali informazioni.

PRODOTTI | 27 Marzo 2025 | STAMPA | EMAIL | CONDIVIDI

LEGUMI | MELANDRI GAUDENZIO | PRODOTTI

Ti è piaciuto l'articolo? Iscriviti alla newsletter e non perderti gli altri aggiornamenti.

Prec

Avanti

Le 5 notizie più lette della settimana

Formaggi in evoluzione: tradizione e innovazioni guidano le strategie assortimentali della Gdo

Acqua & Sapone: bis in Spagna

Action si espande a Roma e in provincia di Teramo

Accordo Deliveroo-Arcaplanet per il primo delivery nel mondo pet food

Kozel sbarca al Carroponete



TGdo

GUARDA L'ULTIMA EDIZIONE DEL TGDO

Melandri Gaudenzio lancia "i decorticati": legumi senza buccia in pratiche confezioni

Di Redazione

Cereali · 26 Marzo 2025



Melandri Gaudenzio amplia la sua linea "i decorticati" con quattro nuovi prodotti: Lenticchie rosse, Ceci, Piselli verdi spezzati e Fave spezzate. I legumi, privi di buccia grazie a un processo di abrasione naturale, sono più digeribili e cuociono rapidamente.

"I decorticati" sono ideali per chi ha disturbi intestinali o digestivi, e per i bambini fin dallo svezzamento. La consistenza morbida li rende versatili in cucina, perfetti per vellutate, puree, polpette e hummus. Le confezioni doypack da 400 grammi con zip salvafreschezza includono un codice QR per informazioni dettagliate. Un'esperienza d'acquisto informata e consapevole. I legumi decorticati offrono un'alternativa proteica vegetale a carne e pesce, senza richiedere ammollo. Un'opzione nutriente e sana per chi ha poco tempo.

Legumi senza buccia

Iscriviti alla newsletter.

La tua email...

Mi iscrivo ora alla Newsletter

Ultime notizie



M&S investe oltre 90 milioni di sterline per 17 nuovi negozi e 450 posti di lavoro

17 Aprile 2025



Filiera agroalimentare in salute: +1,8% la produzione, export ai massimi storici

17 Aprile 2025



Lactalis supera i 30 miliardi di fatturato ma l'utile cala del 16%

17 Aprile 2025



Costco aumenta il dividendo trimestrale: segnali positivi agli investitori

17 Aprile 2025



Crescita e investimenti: il piano Next Level di Sainsbury's convince il mercato

17 Aprile 2025



Fever-Tree entra nel mondo no-alcol con tre referenze in lattina

17 Aprile 2025



Atlante rinnova la leadership e amplia l'orizzonte internazionale

17 Aprile 2025



Jolly Colombani festeggia il suo centenario con il succo Amarena Mix

17 Aprile 2025

FRESH CUT NEWS

il settimanale della IV Gamma

[AZIENDE](#)
[DISTRIBUZIONE](#)
[ESTERO](#)
[PRODOTTI](#)
[SICUREZZA](#)
[TECNOLOGIE](#)
[TRENDS](#)

[NEWSLETTER](#)

Legumi, Melandri Gaudenzio amplia la linea de "i decorticati"



Publicato il 26 marzo 2025

Condividi [Twitter](#) [Facebook](#) [Google+](#) [LinkedIn](#) [Email](#)

Melandri Gaudenzio amplia l'offerta della sua linea "i decorticati", dedicata ai legumi secchi senza buccia, introducendo quattro prodotti in pratiche e funzionali confezioni doypack da 400 grammi con zip apri-chiudi salva freschezza: **Lenticchie rosse, Ceci, Piselli verdi spezzati e Fave spezzate.**

I legumi vengono privati del tegumento esterno, la buccia, attraverso un processo di abrasione naturale che non altera le caratteristiche del prodotto e ne conserva il sapore autentico, offrendo numerosi vantaggi: maggiore digeribilità, tempi di cottura ridotti e adatti anche per i bambini, fin dallo svezzamento.

Inoltre, "i decorticati" Melandri Gaudenzio sono la soluzione ideale per chi soffre di problemi digestivi e di gonfiore addominale, perché privi di fibre e di alcuni zuccheri (oligosaccaridi); o semplicemente per chi non ha l'abitudine al consumo dei legumi.

Sono ideali nell'alimentazione dell'infanzia, per i bambini fin dai primi mesi di vita e rappresentano un'ottima alternativa proteica vegetale a carne e pesce.

Versatilità e praticità in cucina. I legumi decorticati non richiedono ammollo e si cucinano più rapidamente rispetto al prodotto intero, rendendoli perfetti per chi ha poco tempo da dedicare ai fornelli. Sono ideali per preparare vellutate, puree, creme e salse, zuppe, polpette, hummus, falafel garantendo un piatto nutriente, sano e delicato.

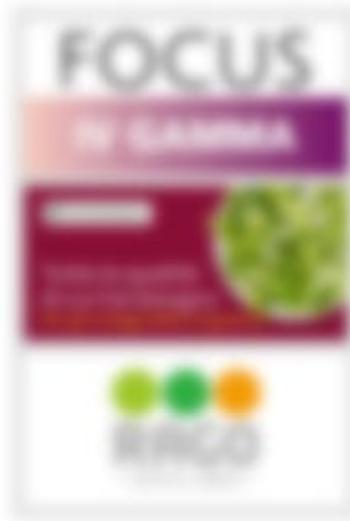
Le **nuove confezioni in busta doypack** con zip apri e chiudi, sono dotate di una finestrella trasparente che permette di vedere il prodotto e includono anche un codice QR per accedere a tutte le principali informazioni. In questo modo, il consumatore può scoprire i vantaggi dei legumi secchi decorticati direttamente dallo scaffale, per un'esperienza d'acquisto ancora più informata e consapevole.

Prezzi di vendita consigliati al pubblico: Piselli verdi 1,50€, Fave 1,60€, Lenticchie rosse e Ceci 1,70€.

[legumi](#) [melandri gaudenzio](#)

[SEGUICI SU FACEBOOK](#)

[SEGUICI SU LINKEDIN](#)



LE NOSTRE INIZIATIVE

22 marzo 2024
Mazzini: IV Gamma e vertical
 destinati a convivere, ma i nodi
 da sciogliere sono tanti

22 marzo 2024
Margini e sostenibilità: le sfide del
 fresh cut dalla produzione alla
 GDO

TOP DELLA SETTIMANA TOP DEL MESE

11 aprile 2025
Turatti lascia Gulftech: nuova
 avventura professionale in
 vista

FRESH CUT NEWS

Prodotto da Gemma Editco, il settimanale on-line 'Fresh Cut News', curato da giornalisti specializzati, è dedicato alla IV Gamma e alle categorie collegate. La newsletter esce il lunedì e raggiunge filiera e stakeholder con notizie e approfondimenti esclusivi. FreshCutNews gode delle sinergie del network Gemma Editco, che comprende i siti e le newsletter [CorriereOrtofrutticolo.it](#) e [GreenPlanet.net](#).

GEMMA EDITCO SRL

GEMMA EDITCO SRL
 Via Fiordiligi, 6 - 37135 Verona
 Tel: +39 045.8352317
 Email: redazione@freshcutnews.it
 P.Iva 01963490238

Di Testa e Di Gola / Blog / News / Foodnews ed eventi / Melandri Gaudenzio amplia la linea di legumi senza buccia "i decorticati"

Melandri Gaudenzio amplia la linea di legumi senza buccia "i decorticati"

© redazione · Marzo 31, 2025 · 6:13 pm · Ti potrebbe interessare Foodnews ed eventi, News



Melandri Gaudenzio amplia la linea di legumi senza buccia "i decorticati"

Melandri Gaudenzio amplia l'offerta della sua linea "i decorticati", dedicata ai legumi secchi senza buccia, introducendo quattro prodotti in pratiche e funzionali confezioni doypack da 400 grammi con zip apri-chiudi salva freschezza: **Lenticchie rosse, Ceci, Piselli verdi spezzati e Fave spezzate**.

I legumi vengono privati del tegumento esterno, la buccia, attraverso un processo di abrasione naturale che non altera le caratteristiche del prodotto e ne conserva il sapore autentico, offrendo numerosi vantaggi: **maggiore digeribilità, tempi di cottura ridotti e adatti anche per i bambini**, fin dallo svezzamento.

Inoltre, "i decorticati" Melandri Gaudenzio sono la soluzione ideale per chi soffre di disturbi intestinali, problemi digestivi e di gonfiore addominale, perché privi di fibre e di alcuni zuccheri (oligosaccaridi).

Grazie alla loro consistenza morbida e cremosa, sono ideali nell'alimentazione dell'infanzia.

Per i bambini fin dai primi mesi di vita e rappresentano un'ottima alternativa proteica vegetale a carne e pesce.

Versatilità e praticità in cucina.

I legumi decorticati non richiedono ammollo e si cucinano più rapidamente rispetto al prodotto intero, rendendoli perfetti per chi ha poco tempo da dedicare ai fornelli.

Sono ideali per preparare vellutate, puree, creme e salse, zuppe, polpette, hummus, falafel garantendo un piatto nutriente, sano e delicato.

Le nuove confezioni in busta doypack con zip apri e chiudi, sono dotate di una finestrella trasparente che permette di vedere il prodotto e includono anche un codice QR per accedere a tutte le principali informazioni. In questo modo, il consumatore può scoprire i vantaggi dei legumi secchi decorticati direttamente dallo scaffale, per un'esperienza d'acquisto ancora più informata e consapevole.

Prezzi di vendita consigliati al pubblico: Piselli verdi 1,50€, Fave 1,60€, Lenticchie rosse e Ceci 1,70€.

melandrigaudenzio.com

crema di fave alla curcuma con scarola e olive taggiasche

Una soffice crema donata di fave, incontra la nota amara e minerale della scarola arricchita da piccole gemme ricche di gusto: le olive taggiasche.

Tempo di esecuzione: 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 300 g di Fave decorticate Melandri Gaudenzio, 1 cucchiaino da tè di curcuma, 2 spicchi d'aglio, 1 cespo di scarola, 1 cucchiaino di olive taggiasche, q.b. olio extravergine d'oliva, q.b. sale e pepe.

Lassate le Fave decorticate Melandri Gaudenzio e scolatele tenendo da parte un po' di acqua di cottura. In una padella scaldate dell'olio con uno spicchio d'aglio, aggiungete la curcuma e fate tostare.

Unite le fave, allungate con un po' di acqua di cottura per amalgamare e lasciate insaporire per qualche minuto.

Regolate di sale e tenete al caldo.

Nel frattempo fate saltare la scarola pulita e tagliata a pezzetti con olio, lo spicchio di aglio rimasto e le olive taggiasche finché non sarà tenera.

Trasferite le fave nel mixer e frullatele aggiungendo acqua di cottura fino ad ottenere una crema corposa. Servite la crema di fave ben calda con la scarola preparata.

crostatine integrali con crema di lenticchie al cioccolato

Tempo di esecuzione: 60 minuti

INGREDIENTI PER 10 CROSTATINE CIRCA

PER LA FROLLA: 150 g di farina integrale, 100 g di farina 00, 80 g di zucchero, 80 ml di olio di semi di arachide, 2 uova piccole, 2 cucchiaini di lievito per dolci, lo scorza grattugiata di un limone bio, 1 pizzico di sale, q.b. latte (vaccino o vegetale), gelatino spray.

PER LA CREMA: 100 g di Lenticchie decorticate Melandri Gaudenzio, 1 cucchiaino di burro di arachidi, 175 ml di latte (vaccino o vegetale), 30 g di cioccolato fondente, 15 g di cacao in polvere, 2 cucchiaini circa di sciroppo d'acero (o sciroppo di agave).

Preparate la frolla: lavorate le uova con lo zucchero, il sale e la scorza di limone grattugiata, quindi aggiungete l'olio di semi e le farine setacciate con il lievito, poco per volta.

Lavorate fino ad ottenere un panetto liscio, se necessario aggiungete poco latte per accorpere l'impasto.

Lassate le Lenticchie decorticate Melandri Gaudenzio e scolatele bene.

Lasciate raffreddare.

Sciogliete il cioccolato nel microonde o a bagnomaria. Mettete nel bicchiere del mixer le lenticchie, il cioccolato fuso, il cacao amaro, lo sciroppo d'acero (regolate la quantità a vostro gusto), il latte e il burro di arachidi e frullate il tutto (se la crema risulta troppo compatta, regolate la consistenza aggiungendo altro latte).

Stendete la frolla a uno spessore di mezzo centimetro, con una coppa o pasta rotondo ricavate tanti dischi regolari.

Stendete la crema di lenticchie al cioccolato su ogni disco di frolla e usate i ritagli di pasta per realizzare le strisciole decorative. Infornate le crostatine a 180° per circa 20/25 minuti, finché non saranno ben cotte e dorate. Sfornatele, lasciate raffreddare e lucidate a piacere con la gelatina spray.

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME BEVERAGE BIO CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI SURGELATI TECNOLOGIE VINI

< Precedente Prossimo >

Cerca...



Melandri Gaudenzio amplia la linea dei 'decorticati', legumi senza buccia in confezioni salva-freschezza

27 Marzo 2025 - 09:06 | Categorie: Grocery | Tag: decorticati, legumi, melandri gaudenzio

Bagnacavallo (Ra) – **Melandri Gaudenzio**, player nel settore dell'importazione, confezionamento e commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi da agricoltura convenzionale e bio, **amplia l'offerta** della linea "i decorticati", dedicata ai legumi secchi senza buccia. Presenta infatti quattro prodotti in pratiche confezioni doypack da 400 grammi con zip apri-chiudi salva freschezza: Lenticchie rosse, Ceci, Piselli verdi spezzati e Fave spezzate. Le nuove confezioni sono dotate di una finestrella trasparente che permette di vedere il prodotto e includono anche un codice QR per accedere a tutte le principali informazioni.

Come spiegano dall'azienda, i legumi sono privati del tegumento esterno, la buccia, attraverso un processo di abrasione naturale che non altera le caratteristiche del prodotto e ne conserva il sapore autentico, offrendo numerosi vantaggi: maggiore digeribilità, tempi di cottura ridotti e adatti anche per i bambini, fin dallo svezzamento. Inoltre, sono la soluzione ideale per chi soffre di disturbi intestinali, problemi digestivi e di gonfiore addominale, perché privi di fibre e di alcuni zuccheri.



Condividi



Post correlati



Olio d'oliva: secondo un nuovo studio, il consumo regolare diminuisce il rischio di tumore al seno
17 Aprile 2025 - 12:08

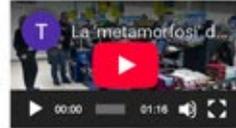


'Il pomodoro per la ricerca': l'iniziativa a sostegno dell'oncologia pediatrica raccoglie 650mila euro
17 Aprile 2025 - 11:50



Pasta Armando a Tuttofood con le novità di prodotto: focus sulla linea di 'Pasta Integrale bio'
17 Aprile 2025 - 11:00

La 'metamorfosi' delle casse Lidl - L'analisi di Luigi Rubinelli



IL GRAFFIO DI LUIGI RUBINELLI

La metamorfosi delle casse di Lidl, dai tapis roulant lunghissimi e barricate a quelle nuove, snelle e veloci

Ecco i dati di Esselunga per il 2024: non è un bilancio brillante come negli anni scorsi, ma il modello dell'hi-low tiene

Ma Tigros ha bisogno di fare un 3x2, che è di fatto parziale, senza dichiararlo su tutti i mezzi di comunicazione utilizzati?

A TUTTO SPOT

A tutto spot / Caffè Borbone è un'eccellenza napoletana. Ma allora cosa c'entrano gli sciatori Antonoli e Tomba?

A tutto spot / Barilla fuori dalla comfort zone, si racconta con autoironia e sfida i luoghi comuni

A tutto spot / La pasta a cui dai del tu, Armando si posiziona con un linguaggio chiaro e mettendoci la faccia (oltre che le mani)

LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

- Salumi&Consumi
- Salumi&Tecnologie
- Carni&Consumi
- Formaggi&Consumi
- Formaggi&Tecnologie
- Dolci&Salati&Consumi
- Surgelati&Consumi
- Grocery&Consumi
- Vini&Consumi
- Luxury Food & Beverage
- The Italian Food Magazine
- Tech4Food
- Italy For Asia

GLI EDITORIALI DEL DIRETTORE

Il Grande Fratello alimentare

LE APERTURE DEL VENERDI'

"Siamo nel pieno di una guerra commerciale globale"





ALL



AUTOMOTIVE



NAUTICA



GREEN



FOOD & HOSPITALITY



DESIGN



FASHION & BEAUTY



SPORT



OFFBEAT



EXCELLENCE



GIFT



ALTRO

HOME>MELANDRI GAUDENZIO AMPLIA LA LINEA DI LEGUMI SENZA BUCCIA "I DECORTICATI"



FOOD&HOSPITALITY

FOOD&BEVERAGE CUCINA SALONI ▾ EVENTI ▾ TRAVELLING CORPORATE ▾

MARZO 27, 2025 - MELANDRI GAUDENZIO

MELANDRI GAUDENZIO AMPLIA LA LINEA DI LEGUMI SENZA BUCCIA "I DECORTICATI"

Melandri Gaudenzio amplia l'offerta della sua linea "i decorticati", dedicata ai legumi secchi senza buccia, introducendo **quattro prodotti in pratiche e funzionali confezioni doypack da 400 grammi** con zip apri-chiudi salva freschezza: **Lenticchie rosse, Ceci, Piselli verdi spezzati e Fave spezzate**.

I legumi vengono privati del tegumento esterno, la buccia, attraverso un processo di abrasione naturale che non altera le caratteristiche del prodotto e ne conserva il sapore autentico, offrendo numerosi vantaggi: **maggiore digeribilità, tempi di cottura ridotti e adatti anche per i bambini**, fin dallo svezzamento.

Inoltre, "i decorticati" Melandri Gaudenzio sono la soluzione ideale per chi soffre di disturbi intestinali, problemi digestivi e di gonfiore addominale, perché privi di fibre e di alcuni zuccheri (oligosaccaridi); o semplicemente per chi non ha l'abitudine al consumo dei legumi.

Grazie alla loro consistenza morbida e cremosa, sono ideali nell'alimentazione dell'infanzia, per i bambini fin dai primi mesi di vita e rappresentano un'ottima alternativa proteica vegetale a carne e pesce.

Versatilità e praticità in cucina. I legumi decorticati non richiedono ammollo e si cucinano più rapidamente rispetto al prodotto intero, rendendoli perfetti per chi ha poco tempo da dedicare ai fornelli. Sono ideali per preparare **vellutate, puree, creme e salse, zuppe, polpette, hummus, falafel** garantendo un piatto nutriente, sano e delicato.

Le nuove confezioni in busta doypack con zip apri e chiudi, sono dotate di una finestrella trasparente che permette di vedere il prodotto e includono anche un codice QR per accedere a tutte le principali informazioni. In questo modo, il consumatore può scoprire i vantaggi dei legumi secchi decorticati direttamente dallo scaffale, per un'**esperienza d'acquisto ancora più informata e consapevole**.

[Leggi tutto](#)

FOTOGALLERY (3) Login to download



FOOD
BEAUTY
FASHION
EXPERIENCE



THE LUNCH GIRLS

WWW.THELUNCHGIRLS.IT

Benessere in cucina con i decorticati di Melandri Gaudenzio



Benessere in cucina con "i decorticati" di Melandri Gaudenzio

Ampliata la linea di legumi senza buccia, ideali per tutta la famiglia: Lenticchie rosse, Ceci, Piselli verdi e Fave nelle nuove e pratiche confezioni salva-freschezza

Melandri Gaudenzio amplia l'offerta della sua linea "i decorticati", dedicata ai legumi secchi senza buccia, introducendo quattro prodotti in pratiche e funzionali confezioni doypack da 400 grammi con zip apri-chiudi salva freschezza: Lenticchie rosse, Ceci, Piselli verdi spezzati e Fave spezzate.

I legumi vengono privati del tegumento esterno, la buccia, attraverso un processo di abrasione naturale che non altera le caratteristiche del prodotto e ne conserva il sapore autentico, offrendo numerosi vantaggi: maggiore digeribilità, tempi di cottura ridotti e adatti anche per i bambini, fin dallo svezzamento.

Inoltre, "i decorticati" Melandri Gaudenzio sono la soluzione ideale per chi soffre di disturbi intestinali, problemi digestivi e di gonfiore addominale, perché privi di fibre e di alcuni zuccheri (oligosaccaridi); o semplicemente per chi non ha l'abitudine al consumo dei legumi.

Grazie alla loro consistenza morbida e cremosa, sono ideali nell'alimentazione dell'infanzia, per i bambini fin dai primi mesi di vita e rappresentano un'ottima alternativa proteica vegetale a carne e pesce.

Versatilità e praticità in cucina. I legumi decorticati non richiedono ammollo e si cucinano più rapidamente rispetto al prodotto intero, rendendoli perfetti per chi ha poco tempo da dedicare ai fornelli. Sono ideali per preparare vellutate, puree, creme e salse, zuppe, polpette, hummus, falafel garantendo un piatto nutriente, sano e delicato.

Le nuove confezioni in busta doypack con zip apri e chiudi, sono dotate di una finestrella trasparente che permette di vedere il prodotto e includono anche un codice QR per accedere a tutte le principali informazioni. In questo modo, il consumatore può scoprire i vantaggi dei legumi secchi decorticati direttamente dallo scaffale, per un'esperienza d'acquisto ancora più informata e consapevole.

Prezzi di vendita consigliati al pubblico: Piselli verdi 1,50€, Fave 1,60€, Lenticchie rosse e Ceci 1,70€.

melandrigaudenzio.com

Fondata nel 1947 da Melandri Gaudenzio, oggi l'azienda è guidata da Roberta Colla Melandri, nipote del fondatore, che ha assunto la direzione nel 2005. L'unità produttiva, sita a Bagnacavallo (RA), si sviluppa su un'area di 12.500 mq. Una struttura all'avanguardia, realizzata con l'utilizzo di materiali e tecnologie innovative, che adotta le migliori soluzioni in materia di efficienza energetica, riduzione dell'impatto ambientale e paesaggistico, sicurezza e salute dei lavoratori, e racchiude al suo interno tutte le componenti operative: dagli uffici al punto vendita, da un'avanzata area dedicata alla Ricerca e Sviluppo, alla Produzione in linea con le logiche e gli standard dell'Industria 4.0.



CHI SIAMO



Dove si va a pranzo oggi? Te lo dicono le The Lunch Girls!

SHOPPING

