

La Gazzetta

Newsletter destinée aux professionnels des métiers de bouche

SOMMAIRE

- Le Printemps Approche1
- Focus produits 2
- Les antipasti de "Castellino" 3
- Meracinque 3
- Polara 3
- Recette :
Arancini croustillant au cœur fondant de
mozzarella..... 4
- Point culturel :
Festival Sanremo 4



EDITO

À l'approche du printemps, découvrez notre focus produits et un zoom sur les antipasti de "Castellino", ainsi que sur "Meracinque" et "Polara".

Laissez-vous inspirer par notre recette d'arancini croustillants au cœur fondant de mozzarella, et plongez dans l'ambiance du Festival de Sanremo avec notre point culturel.

Bonne lecture à tous !

N'hésitez pas à nous faire part de vos retours par email à : contact@vita-impex.fr.

L'équipe de rédaction

Le printemps approche

Le 20 mars 2026 marquera l'arrivée du printemps, cette saison tant attendue qui symbolise le renouveau, l'espérance et la lumière retrouvée. Peu à peu, la nature sortira de son sommeil hivernal : les bourgeons écloront, les journées s'allongeront et les couleurs reprendront leur place, apportant avec elles une douce sensation de fraîcheur et de vitalité.

Avec le retour du printemps, nous accueillerons également la joie, le bonheur et l'esprit de partage liés à Pâques. Cette période sera l'occasion de se rassembler, de célébrer ensemble et de savourer ces instants simples et précieux qui réchauffent les cœurs et marquent le début d'une nouvelle saison pleine de promesses.

La Gazzetta Vita Impex Magazine gratuit, distribué, et édité par la société Vita Impex. SAS au capital de 60 000€, réalisé par Vita Impex. Ne peut être vendu. Ce numéro est composé de 4 pages, incluant les couvertures et deux pages de publicité. Visuels non contractuels, suggestion de présentation, les millésimes sont assujettis à la variation des stocks. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Les propos rapportés dans les textes engageant l'opinion de leurs auteurs et ne représentent pas celle de la société Vita Impex. Ne pas jeter sur la voie publique.