

## Devo davvero preriscaldare il mio forno? cameo fornisce consigli per il risparmio energetico durante la cottura di dolci e pizze

L'azienda approfondisce il tema del preriscaldamento del forno e diffonde suggerimenti utili per risparmiare energia quando si cucina.

Desenzano del Garda, 27 ottobre 2022 - La preparazione di un dolce o di una pizza è da sempre parte della quotidianità, sia nei momenti belli che in quelli meno belli e cameo, anche con il suo marchio Paneangeli, è da oltre 80 anni un riferimento per le famiglie italiane. Da sempre, infatti, è sinonimo di garanzia di riuscita anche grazie a istruzioni di preparazione chiare e affidabili. Questa attenzione, unita all'esigenza molto attuale di utilizzare l'energia in modo sempre più consapevole, ha portato oggi l'azienda a rivedere la fase di preparazione fornendo alcuni utili suggerimenti su come risparmiare energia durante la cottura di torte, pizze e altri prodotti da forno.

- **Cuoci torte e pizze senza preriscaldare il forno**

Allunga la cottura di qualche minuto (da 1 a 10 a seconda del prodotto) e controlla più spesso l'aspetto di bordi e superficie. Per le torte fai la classica "prova dello stecchino". L'impasto delle torte potrebbe risultare un po' più compatto e potrebbero formarsi piccoli rigonfiamenti sulla superficie ma il consumo energetico viene diminuito. Assicurati sempre che il prodotto sia completamente cotto.

- **Usa il fornello al posto del forno per cuocere i biscotti**

Cuoci i biscotti\* in padella in soli 11 minuti. Riscalda la padella, abbassa la fiamma al minimo e disponili ben distanziati tra loro; copri con il coperchio, cuoci per 6-7 minuti, girali e prosegui altri 5 minuti circa. Si otterranno ottimi biscotti senza accendere il forno.

\*cerca le ricette create per Halloween su [cameo.it](http://cameo.it)

I suggerimenti valgono per **Pizza Ristorante**, **Big Americans** e **Pizza Regina**, ad esclusione di **Pizza Regina Fresca di Forno** per via del suo impasto non precotto. **Speedy Pizza**, cuoce in pochi minuti nel tostapane ed è un'altra ottima soluzione per consumare poca energia.

L'impegno dell'azienda sul tema del "risparmio in cucina" va oltre l'utilizzo del forno. In occasione della sua campagna dedicata ad Halloween, cameo ha rivisto le sue ricette proponendo la sostituzione di alcuni ingredienti con altri più economici (ad esempio il formaggio spalmabile con il latte e il latte con l'acqua).

### La raccomandazione generale di "preriscaldare" ha delle ragioni

*"Teniamo molto a garantire un risultato perfetto: per questo motivo testiamo ogni singolo prodotto cameo e Paneangeli, riproducendo le diverse condizioni domestiche per poi redigere accurate istruzioni di preparazione"* spiega Gennaro Vicino, Pasticciere di DolceCasa cameo. *"Dato che i diversi forni raggiungono il livello di calore impostato in tempi differenti, consigliamo in genere la fase di preriscaldamento per avere una maggiore certezza sulla temperatura di inizio cottura"*.

\*\*\*\*\*

### A proposito di cameo.

cameo è un'azienda alimentare con sede a Desenzano del Garda (BS) specializzata in torte, dessert e pizze. Produce e distribuisce, su tutto il territorio nazionale, oltre 200 prodotti. Da più di 80 anni, con la consapevolezza del ruolo importante che il cibo riveste nelle vite dei consumatori, unisce le persone offrendo loro il gusto di casa. Lo fa attraverso i prodotti dei suoi marchi più iconici, cameo, Paneangeli e Bertolini, con i quali milioni di italiani creano il gusto di casa non solo scoprendo il piacere di fare qualcosa con le proprie mani ma anche gustandoli e condividendoli con i propri cari. Per cameo, creare il gusto di casa, significa anche preservare il mondo in quanto casa in cui valga la pena vivere, adottando



cameo Italia

*una strategia di lungo termine, attenta al risparmio delle risorse. Per i suoi 350 collaboratori, creare il gusto di casa vuol dire lavorare in un ambiente inclusivo, capace di ispirare, dove imparare ad agire in logica imprenditoriale, dando forma al proprio futuro. Scopri di più: [company.cameo.it](http://company.cameo.it)*

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

**havas pr milan – Ufficio stampa cameo**

Andrea Mazza – 02 85457004 – [andrea.mazza@havaspr.com](mailto:andrea.mazza@havaspr.com)

Claudia Mastrodonato – 0285457037 – [claudia.mastrodonato@havaspr.com](mailto:claudia.mastrodonato@havaspr.com)