

A top-down photograph of several scoops of ice cream on golden spoons, arranged on a light-colored surface. The scoops are in various flavors: some are light-colored with nuts, some are dark chocolate, and one is white with chocolate drizzle. There are also some loose nuts and chocolate shavings scattered around. The text is centered in the upper half of the image.

*Ingredienti*  
**Basi**  
**per gelato**

⇒ Emanuela Giorgi

**PREGEL**

## Una linea ad hoc per gelati “leggeri”

PreGel propone un'ampia gamma di basi per il gelato. Nella sua offerta si trova anche la linea “Gelato Leggero”, con prodotti dal ridotto contenuto calorico o dolcificati con alternative al saccarosio, come fruttosio, sucralosio e Stevia. “La famiglia ‘Gelato Leggero’ - fanno sapere dall'azienda - anche quest'anno si allarga con nuove referenze di variegati alla frutta, Arabeschi® Arancia Zero, Arabeschi® Mango Zero e Arabeschi® Passion Fruit Zero, e due prodotti completi della linea Sprint®: Menta Zero e Anguria Zero”.

Di recente, PreGel ha lanciato anche un miglioratore per le basi: si chiama Gelato Compact, studiato per chi desidera perfezionare la struttura del gelato

aumentando l'overrun e migliorandone la spatolabilità. “Questo nuovo integratore in polvere a base di fibre vegetali e proteine del latte - affermano dall'azienda - può essere utilizzato sia a freddo sia a caldo, aiuta ad asciugare la superficie del gelato e ne stabilizza la struttura, rafforzandone così la tenuta in vetrina”.



**Le basi PreGel sono disponibili  
in sacchetti di diverse  
grammature per andare incontro  
alle diverse esigenze  
di gelatieri e pasticciere**