

INNOVAZIONE+MERCATO

A cura della **redazione**  
Photo courtesy **PreGel** e **La Perla di Torino**

PREGEL

## LE FARCITURE GIUSTE PER I TUOI DOLCI

LA PASTICCERIA PREGEL PROPONE TRE CREME SU BASE IDRATA PRONTE ALL'USO, PER RENDERE IRRESISTIBILI DIVERSE TIPOLOGIE DI DOLCI DA FORNO E DA COLAZIONE



Le creme idrate della linea **Farcimax®**, firmata dalla Pasticceria PreGel, hanno un'ottima **spatolabilità**, una **struttura avvolgente** al palato, sono **stabili alla cottura** e rimangono **perfette anche dopo il congelamento**. Inoltre, assicurano una **lunga conservabilità** anche all'interno del prodotto finito senza asciugarlo.

**Farcimax® Limone** è la scelta ideale per chi vuole ottenere delle tartellette e lemon tart dal gusto intenso e deciso di limone. **Farcimax® Vaniglia** è invece indicata per chi vuole una crema già pronta senza derivati del latte e dal delicato sapore di vaniglia che può essere **personalizzata a piacere** con i tanti sapori della Pasticceria PreGel.

**Farcimax® Caramello Salato** (nella foto) è invece il prodotto giusto per chi ricerca un gusto di tendenza dalla leggera nota salata per proporre ai propri clienti un ripieno inaspettato, ma estremamente invitante. Tutte le referenze sono disponibili in confezioni composte da 2 secchielli da 5 kg. **pregel.it**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



PREGEL

## MOSTRARE LE ORIGINI DEL GELATO AGLI ASPIRANTI GASTRONOMI

Oltre 40 studenti internazionali del Master in Food Culture, Communication, and Marketing hanno visitato la sede principale di Reggio Emilia di PreGel, incontrando il fondatore Lucio Rabboni, e il Polo Logistico ad Arceto di Scandiano. Nel corso della visita gli studenti hanno compreso la filosofia legata al territorio dell'azienda scandianese e hanno degustato alcuni prodotti rappresentativi della linea di gelateria, di pasticceria e di caffetteria. Tra questi, il celebre Yoggi® e il Pino Pinguino™. PreGel supporta i valori dell'Università di Pollenzo e il diritto allo studio per i giovani aspiranti gastronomi da tutto il mondo. Per questo motivo l'azienda ha contribuito anche il 2 maggio con un workshop tematico che ha portato in aula gli studenti per conoscere le origini del

gelato e per approfondire l'utilizzo degli ingredienti PreGel per la creazione di un fresco gelato artigianale. La sinergia con l'Università di Pollenzo ha avuto modo di consolidarsi anche in occasione delle celebrazioni del Ventennale dell'Università, dal 29 maggio al 3 giugno. In questa occasione, PreGel è stata tra le aziende che hanno preso parte alla conferenza "Educazione alimentare. Col cibo si educa, col cibo si cambia" in cui è stato lanciato ufficialmente l'appello per l'educazione alimentare. [pregel.it](http://pregel.it)

