



Iscriviti alla Newsletter



Leggi la Digital Edition



Vai allo SHOP



Login / Registrati

italiangourmet



News

SHOP

Speciale Novità Ricette

Il Pasticcere e Gelatiere | Panificatore Italiano

Grande Cucina Protagonisti

CONGUSTO



Home News Il Pasticcere e Gelatiere

Il Pasticcere e Gelatiere

La Pasticceria PreGel. Una nuova linea con la qualità di sempre

21 Febbraio 2022



Scopri tutte le novità 2022 dell'azienda.

Dall'unione delle due linee di pasticceria PreGel, Five Star Chef, dedicata ai punti vendita al dettaglio e specializzata sui prodotti senza glutine, e Maxima, la linea dai grandi formati di pasticceria da forno per laboratori, nasce la **Pasticceria PreGel**.

Una linea completa con una nuova veste grafica che si tinge di arancione dove spicca l'iconico albero di PreGel, simbolo che accompagna l'azienda da oltre 50 anni e che custodisce i valori di innovazione e alta qualità.

[PREGEL, SCOPRI L'AZIENDA EMILIANA](#)

Recenti



La Pasticceria PreGel. Una nuova...



Da Guido Alciati a Guido Ristorante:...



Tema Milano, una nuova bakery...



50 anni di Ar.pa Lieviti



La nuova gamma di packaging riciclabili...

La Ricetta



Tatin di sfoglia

Pasticceria PreGel: dal gelato ai lievitati



Nella linea di **Pasticceria PreGel** sono presenti tutti gli ingredienti necessari per realizzare applicazioni di **pasticceria fredda** pensati per le pasticcerie e gelaterie che desiderano ampliare la loro offerta, ma anche mix studiati per realizzare **lievitati e prodotti da colazione** dedicati alle pasticcerie e ai panifici che vogliono stupire con il loro banco dei dolci.

La linea comprende anche una vasta selezione di **sapori concentrati** ai gusti frutta e creme che permettono di personalizzare i propri dolci con facilità. Inoltre, include anche diversi **prodotti completi** e di pratica esecuzione creati per realizzare golosi dessert destinati al canale Horeca.

Novità 2022



Il nuovo nome è solo una delle tante **novità** di quest'anno che ci propone l'azienda emiliana. Un esempio sono le **nuove linee di Creme (Farcimax, Covermax Decor, Covermax Top e Cookiemax)** dai sapori originali studiate per aiutare i professionisti del settore a farcire, glassare, aromatizzare e decorare le proprie creazioni di pasticceria.

Pandolce Mix invece è un prodotto prestigioso realizzato per semplificare la preparazione dei grandi lievitati da ricorrenza e che assicura un prodotto soffice e dalle performance costanti che è ideale per essere abbinato a **Mandorlita Glassa Mix** che consente di realizzare la classica copertura croccante al sapore di mandorla adatta per

Tags

#Ampi 29

#accughe 3

#cucina siciliana 3

#feulletine alla vaniglia 1

#Babà crema di limoncello e fragoline di bosco 1

#assaggi 1