

Ingredienti **Gelato**

⇒ Di Ilaria Ricotti

© Riproduzione Riservata



98

DOLCESALATO MARZO 2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

076766

PREGEL

Nuovi lanci, con linee dedicate alla gelateria

Negli ultimi mesi del 2025, **PreGel** ha rafforzato la propria offerta con nuovi lanci dedicati alla pasticceria, con alcune referenze indirizzate alla pasticceria del gelatiere: "tra le novità spiccano due nuove Coperture Croccanti per pasticceria fredda – Crunchy Coating Mango, dal gusto fresco con inclusioni croccanti, e Crunchy Coating Frutti Rossi – con pezzi di fragola e lampone e texture croccante. Entrambe gluten free e adatte a lavorazioni sia negative sia positive, sono pensate per glassare stecchi, torte gelato e semifreddi con impatto visivo e sensoriale", spiegano dall'azienda. Nel 2026 l'innovazione prosegue con soluzioni orientate al mondo free from. Base Completa Veggie consente di realizzare gelati

vegani e senza lattosio con semplicità, garantendo cremosità e struttura con la sola aggiunta di acqua. Tra le nuove proposte anche Pasta Classica Crema Pecan, dal profilo burroso e deciso, e nuove referenze Prantomix Liquid, pensate per ottenere gelati soft cremosi e personalizzabili. Grande attenzione anche a variegati, decorazioni e inclusioni senza glutine, oltre a nuove referenze trend, come il gusto caffè e i profili golosi che richiamano il mondo snack. Nell'anno in corso si prevede il consolidamento del trend del caffè e delle proposte ricche e multisensoriali. La sfida è continuare a offrire prodotti tecnicamente affidabili, inclusivi e in linea con i trend, per supportare concretamente la creatività del gelatiere artigianale.

NEW



PREGEL

**Base Completa
Veggie**

PreGel S.p.A.

- Lactose Free
- Cremosità e spatolabilità
- Vegan e Gluten Free

8 sacchetti da 2 kg