

PreGel Porte Aperte: le novità 2026 per



Tre giorni di confronto diretto per presentare in anteprima le novità 2026 tra soluzioni free-from, nuove referenze e applicazioni pensate per gelateria, pasticceria e beverage.

Dal 14 al 16 gennaio la sede PreGel di Arceto di Scandiano ha accolto i propri clienti per presentare in anteprima le novità 2026. “**PreGel Porte Aperte**” si è configurato come un momento di confronto diretto tra azienda e professionisti, sottolineando una visione che considera il cliente parte del Team: non solo destinatario del prodotto, ma interlocutore attivo nello sviluppo della proposta.

I partecipanti all’evento hanno avuto modo di vedere e assaggiare le **nuove referenze** di gelateria e di confrontarsi direttamente con commerciali e tecnici pronti a fornire indicazioni pratiche su bilanciamento, utilizzo e gestione in laboratorio. Oltre alle novità sono state mostrate diverse applicazioni anche per pasticceria, beverage e salato, tutte realizzate con i prodotti che compongono l’ampio e diversificato catalogo PreGel.



ad Arceto gelateria e non solo



Tra i lanci più significativi spiccano diverse soluzioni free-from, pensate per rispondere a una domanda sempre più attenta a esigenze specifiche.

La nuova **Base Completa Vегgie** consente di realizzare con semplicità gelati vegani, senza lattosio e senza glutine, mentre i nuovi gusti CrumbOlé® (Caffè, Frutti Rossi e Caramel) ampliano l'offerta gluten free. Arrivano anche le versioni senza glutine di Arabeschi® Cocco Snack e Krocco Milk. Si amplia la linea Cioccolatina con la versione vegan del gusto classico e il nuovo Caffè, affiancati dai Prantomix Liquid Yogo e Fiorpanna®, soluzioni liquide pronte all'uso e conservabili a temperatura ambiente, pensate per ottimizzare tempi e gestione. Tra le novità anche Pasta Classica Crema Pecan, dal profilo aromatico intenso, e l'estensione della Linea Zero con Arabeschi® Pesca Zero. Un appuntamento che ha anticipato **le tendenze della stagione** e offerto ai professionisti strumenti concreti per ampliare e differenziare la propria proposta: l'innovazione di PreGel non smette di stupire anche nel 2026.

