

## L'AZIENDA DEL MESE

PREGEL

L'ALBERO, SIMBOLO DI PREGEL, OGGI SI RINNOVA. MA PROPRIO COME IERI CONTINUA A DARE I SUOI FRUTTI, ALIMENTATO DAI PRINCIPI SUI QUALI DA SEMPRE SI BASA LA FILOSOFIA AZIENDALE

A cura di **Paola Ballarini**  
Photo courtesy **PreGel**

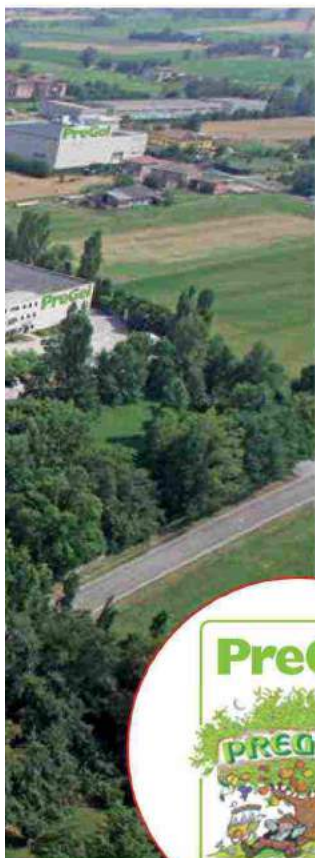


# SEMPLICITÀ, DETERMINAZIONE E CREATIVITÀ

“Semplicità, determinazione e creatività” è il motto del Cavalier Luciano Rabboni, valori che hanno segnato la storia di PreGel negli ultimi cinquant'anni, la linfa vitale che da sempre alimenta un progetto che si è evoluto nel corso del tempo. Una storia che continua grazie a radici forti e solide. Quella di PreGel è una meravigliosa storia di imprenditoria italiana che crede

nel nostro territorio e nei clienti con i quali instaura un rapporto di fiducia e di valori condivisi per “il buon cibo”, emblema della food valley italiana, luogo dove l'azienda ha messo le radici da oltre cinquant'anni.

Sono diversi i prodotti che hanno segnato la storia della PreGel, tra questi ricordiamo: nel 1970 la Gran Stracciatella Reale, primo innovativo prodotto per ge-



PreGel è una realtà internazionale con un'impronta familiare, specializzata nella produzione di ingredienti di altissima qualità, lavorati con passione e rispetto. Per soddisfare le esigenze di ogni singolo cliente, propone soluzioni innovative e tecnologicamente all'avanguardia.



#### UN NUOVO LOGO

Un nuovo logo che rappresenta la vita, ma anche la speranza, un messaggio positivo e di sostegno ai clienti per guardare insieme verso il futuro.

lato artigianale alla stracciatella; nel 1971 la Pasta Classica Zabajone Vittoria; nel 1985 lo Yoggi®, unico e inimitabile sapore di yogurt per gelato artigianale e nel 2009 PinoPinguino® la prima crema al cioccolato e nocciola che resta morbida



#### L'INNOVAZIONE AL CENTRO DEI NOSTRI PENSIERI

PreGel lavora ogni giorno con passione e rispetto per soddisfare le esigenze di ogni singolo cliente proponendo soluzioni innovative e tecnologicamente all'avanguardia.

da anche a temperature negative. Nel 2020, la gamma di pasticceria PreGel si è arricchita con la nuova linea Maxima, una gamma completa di prodotti dedicata ai laboratori artigianali, in particolare modo a pasticcerie e panetterie.

## OGNI ALBERO RACCONTA UNA STORIA, QUELLO DI PREGEL È FORTE E GUARDA AL FUTURO

L'albero genera numerosi rami che si intrecciano e da cui nascono, crescono, muoiono e rinascono infinite foglie rigogliose ma anche frutti genuini che vanno colti nei momenti giusti. Le radici si insediano in profondità nel terreno rendendo il tronco solido e resistente e se ogni albero racconta una vita, quello di PreGel racchiude il sogno del Cavalier Luciano Rabboni. Questa avventura inizia nel 1967 prima con lo sviluppo di nuovi sapori in un laboratorio allestito nel garage del padre e poi con la costruzione dell'azienda PreGel (abbreviazione di "preparati per gelato") insieme alla moglie Elena Frigieri.

**2**  
SEDI PRODUTTIVE

**130**  
PAESI DI DISTRIBUZIONE

**18**  
FILIALI NEL MONDO

**25**  
CENTRI DI FORMAZIONE PER LA GELATERIA E PASTICCERIA

PreGel S.p.A.  
Via Comparoni 64  
42122 - Reggio Emilia  
www.pregel.com

L'AZIENDA DEL MESE

LE NOVITÀ MAXIMA 2021



**BUTTER CAKE**

Questo nuovo prodotto della linea Maxima è un mix in polvere ideale per la realizzazione di dolci della tradizione da ricettare con uova fresche e burro da aromatizzare a piacere. È molto versatile in quanto permette di ottenere diverse consistenze: dai soffici plumcake a morbidi ciambelloni, ma allo stesso tempo è perfetto anche per realizzare dei friabili cantucci.

**UNIVERSAL CAKE CACAO**

La versione al cacao di Universal Cake va incontro alle esigenze dei professionisti del settore che ricercano un prodotto di semplice utilizzo e che richiede solo l'aggiunta di olio e acqua per ottenere dei dolci che garantiscono una qualità costante, un'ottima sofficità e friabilità dal delicato sapore di cacao. Con entrambi i prodotti si possono realizzare degli originalissimi cookie americani ripieni con le varie Creme Maxima, dall'esterno croccante e da un morbido interno cremoso.



**1 KRAPPEN-DONUTS MAXIMA**

Mix versatile per la preparazione di prodotti lievitati per frittura con cui si possono preparare con lo stesso impasto diversi dolci che garantiscono una qualità costante e che possono essere decorati e farciti a piacere.



**2 SACHER MAXIMA**

Grazie al mix bilanciato di cacao, cioccolato e farina di mandorle Sacher Maxima permette di ottenere una base dalla struttura regolare e che trattiene la giusta umidità che garantisce un prodotto finale soffice e perfetto per essere farcito con Pastry Fillings Albicocca e glassato con Crema Bitter Maxima.



I prodotti della linea Maxima richiedono pochi e semplici passaggi favorendo una maggior efficienza nella preparazione, garantendo sempre un risultato costante, grazie alla qualità delle materie prime utilizzate.

Le specialità che si possono realizzare con questa nuova linea spaziano dai dolci da credenza, come per esempio plumcake, Sacher e muffin, alle basi come pan di Spagna classico o al cacao, ma anche bignè ed éclair, fino ai prodotti lievitati. Infine, la gamma si completa con la linea

di creme per farcire, glassare e variegare gli impasti.

Il cliente che utilizza i prodotti Maxima viene supportato quotidianamente con ricettari, video tutorial e training presso la sede del centro di formazione PreGel ITC ([www.pregeltraining.com](http://www.pregeltraining.com)). La linea Maxima riesce a coniugare perfettamente le esigenze dei laboratori di pasticceria permettendo di realizzare i dolci della tradizione in modo efficiente e garantendo una costante qualità del prodotto finito.

L'AZIENDA DEL MESE



### CHOUX MAXIMA

Questo prodotto richiede un procedimento più semplice e veloce rispetto al metodo tradizionale e si propone come l'alleato perfetto in laboratorio per la preparazione di bignè ed éclair. La ricetta con acqua permette di realizzare dei bignè ben sviluppati e perfetti da farcire, mentre quella su base latte è perfetta per ottenere éclair elastiche.



### CREMA FIRENZE MAXIMA

Un prodotto completo per realizzare in pochi passaggi una deliziosa crema a freddo pronta all'uso, stabile alla cottura e alla surgelazione, con un gusto neutro ideale all'aromatizzazione per numerose applicazioni.

Scopri tutto sulla  
**LINEA MAXIMA**  
su [www.pregel.com](http://www.pregel.com)

### HAPPYGELATO.COM, UN E-SHOP A DISPOSIZIONE DELL'ARTIGIANO

È la nuova piattaforma realizzata da PreGel per sostenere il gelato artigianale e per supportare i gelatieri nella vendita online. Attraverso un servizio completo di customer service, l'azienda offre opportunità di supporto alle gelaterie in tempo reale in tutte le fasi di gestione del profilo. L'artigiano può così attivare un servizio di e-commerce anche senza avere particolari competenze digitali. Una volta che il suo profilo è online, non deve far altro che acquisire ed evadere gli ordini; questi vengono processati attraverso i tradizionali metodi di pagamento digitali o in contanti alla consegna. Il gelatiere ha anche l'opportunità di raccontare il servizio offerto attraverso un supporto di comunicazione digitale.

