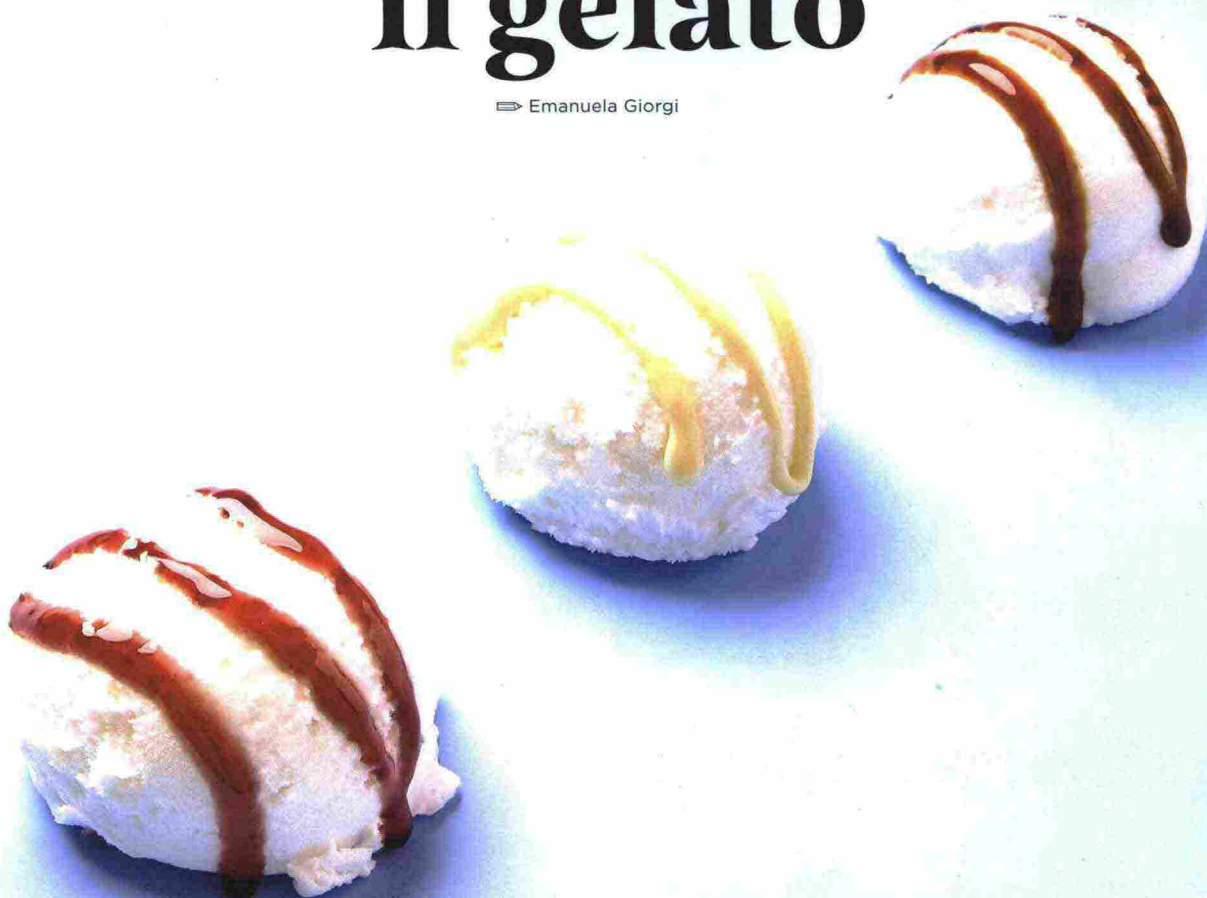


Ingredienti

Topping per il gelato

⇒ Emanuela Giorgi



IN BREVE



PACKAGING

La bottiglia è preferita per il "front-end", il secchiello per le applicazioni in laboratorio



RICERCA

L'innovazione punta a soddisfare le nuove tendenze, come la croccantezza



GUSTO

Il caramello è il gusto più di trendy, come per altre categorie di prodotti



FORMATO

Le grammature elevate non sono attrattive perché poco maneggevoli

DOLCESALATO GIUGNO 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

076766

TOPPING PER IL GELATO

Brand
Prodotto
Nome Azienda
3 plus
Formato



PREGEL

Arabeschi* Pistacchio
Rock

PreGel

- Colore verde naturale
- Con inclusioni di wafer e granella di pistacchi
- Ideale abbinato a un gelato alla ricotta

Secchiello da 2,5 kg,
2 pezzi per cartone

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

INGREDIENTI

PREGEL

Nuovi lanci in linea con i trend emergenti

PreGel offre diversi prodotti pensati per variegare e decorare il gelato: i topping in bottiglia, le salse Arabeschi®, sia in bottiglia sia in secchiello, per variegature con gusti alla frutta e non, e i CrumbOlé®, inclusioni che conferiscono croccantezza al gelato e disponibili in vari sapori, molti dei quali senza glutine.

“Per noi - fanno sapere dall'azienda - è importante offrire solo prodotti all'avanguardia che possano aiutare i professionisti ad ampliare la loro offerta con nuovi sapori, ma sempre garantendogli qualità. Per questo ogni anno proponiamo delle novità di prodotto per variegare che rispondono ai trend del mercato, permettendo così ai gelatieri di avere tutti gli strumenti per realizzare sia i gusti di tendenza sia quelli classici”.

Cinque i nuovi sapori della gamma Arabeschi® lanciati quest'anno. La novità alla frutta è Arabeschi® Cassis, una salsa realizzata con frutti interi di questa varietà di ribes nero. Le altre sono Arabeschi® Cioccopeanut™, a base di arachidi salate in pezzi, avvolte da una salsa al cioccolato, Arabeschi® Pistacchio Rock, un variegato al pistacchio con croccanti inclusioni di wafer e granella di pistacchi, Arabeschi® Biscotto Dark, una salsa al cioccolato fondente con numerosi pezzetti di frollino al cacao, e Arabeschi® Cookie Dough, per gli amanti del classico impasto grezzo dei cookies americani. PreGel ha ampliato, infine, la linea dei CrumbOlé® con la versione senza glutine dei gusti cacao e limone.

“
Il nuovo lancio alla frutta è una salsa con frutti interi di ribes nero. Le altre quattro novità sono rispettivamente a base di arachidi salate, pistacchio, cioccolato fondente e impasto dei cookies