

# FOCUS SEMILAVORATI PASTICCERIA

IN UN MERCATO CHE CAMBIA VELOCEMENTE È IMPORTANTE ANTICIPARE TEMPI E TENDENZE. LE AZIENDE RISPONDONO CON UNA SERIE DI PRODOTTI VERSATILI, PRATICI E AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO, CHE NON TOLGONO L'ESSENZA DELL'ARTIGIANO: LA CREATIVITÀ

di Anna Celenta

## INNOVAZIONE+MERCATO // SEMILAVORATI PASTICCERIA



### DEBIC

#### PARFAIT? PERFETTO!

Parfait Debic è una base fresca e versatile che permette di realizzare un gran numero di dessert in modo pratico e veloce. Questa base è ideale per preparare mousse, semifreddi e ovviamente l'autentico Parfait, potendo sempre fare affidamento sull'eccellente qualità che caratterizza le soluzioni Debic. Si tratta infatti di un prodotto dalle performance invidiabili: una base per dessert in grado di sostenere ingredienti acidi o alcolici, si monta come una panna e non necessita dell'impiego della macchina da gelato. Parfait Debic è un alleato prezioso per il lavoro dell'artigiano, consente di risparmiare tempo e di dare libero sfogo alla fantasia, grazie alla sua versatilità, che lo rende un'ottima base di partenza per dare vita a nuovi dessert.

[www.debic.com](http://www.debic.com)

### EUROVO

#### L'EVOLUZIONE DELLA MERINGA

La Meringa Evolution fa parte della gamma Bakery Innovation Eurovo, insieme a Pâte à Bombe, Sponge Cake & Bisquit e La Meringa Francese. Una linea di prodotti clean label a base di uova e zuccheri, con altissima componente di servizio e prestazioni tecniche eccezionali per il professionista. La Meringa Evolution è un prodotto ottenuto dalla lavorazione degli albumi d'uovo pastorizzati con una miscela di zuccheri. Montata in planetaria per circa 7/8 minuti si ottiene un composto spumoso, morbido e stabile che sostituisce la meringa italiana tradizionale in tutte le preparazioni che la vedono protagonista. Può essere utilizzata come elemento decorativo: per rivestire torte da ricorrenza, mousse, bavaresi, semifreddi. Ideale per alleggerire qualsiasi tipo di crema: mousse alla frutta, crema al burro, frosting, semifreddi, gelati e sorbetti, crema pasticcera per ottenere una Chiboust e molto, molto di più. Si conserva a temperatura ambiente e ha una shelf-life di 1 anno.

[www.eurovo.com](http://www.eurovo.com)



### ELLE & VIRE PROFESSIONNEL

#### IL SAVOIR FAIRE AUTENTICO DELLA NORMANDIA

Il savoir faire Elle & Vire Professionnel® nel settore lattiero caseario ha permesso all'azienda di sviluppare una gamma di dessert d'eccezione, realizzati con i migliori ingredienti e che si caratterizzano per sapore autentico, facilità di utilizzo e versatilità. Infatti possono essere utilizzati per creare, in modo semplice e veloce, dessert deliziosi, senza l'aggiunta di ulteriori ingredienti, o come base per altre preparazioni di pasticceria. Non si separano con l'aggiunta di alcool, aromi, spezie, frutta e garantiscono un risultato costante senza rischio di errori. Tutti disponibili nel formato da 1 litro, sterilizzati UHT a lunga conservazione, sono facili da stoccare con la garanzia di una conservazione ottimale e sicurezza d'igiene impeccabile. La gamma si compone di tre referenze: Crème Brûlée con vaniglia Bourbon, Tiramisù e Panna Cotta. I prodotti Elle & Vire Professionnel® sono distribuiti da Corman Italia Spa.

[www.elle-et-vire.com/pro/en](http://www.elle-et-vire.com/pro/en)




**FUGAR PRODUZIONE**

## I PASTICCI DI LEONARDO: SEMIFREDDO SALAI

Con la linea dolciaria I Pasticci di Leonardo, tratta dall'omonimo libro di Simona Bertocchi, Fugar Produzione ha dato vita a numerose ricette che interpretano in maniera unica il "dolce viaggio" nella vita di Da Vinci. Ed ecco come viene interpretato da Fugar "Salai", alias Gian Giacomo Caprotti, allievo prediletto del maestro. Salai è un semifreddo che vede la base Biancherò aromatizzata con la pasta Sambuco. Si creeranno strati con il composto ottenuto e si stenderanno su fogli di pan di Spagna imbevuti di bagna alla vaniglia Junior Fugar analcolica, arricchiti, a piani alternati, da livelli composti dal Cremino Salai alla mandorla. La glassatura finale rende splendida l'opera "d'arte": una finitura specchiata conferita dalla glassa Mirtillo Extra Shine. Altri dolci possono prendere corpo partendo dalle referenze utilizzate per il semifreddo Salai. Monoporzioni, cuori di gelato, creme aromatizzate, inserti di cioccolatini e tanto altro ancora.

[www.fugar.it](http://www.fugar.it)
**GIUSO**

## TANTI DOLCI, UN PRODOTTO UNICO

Grazie all'esperienza di Giuso prendono vita nuove basi strutturanti per semplificare il lavoro dei pasticceri. Un prodotto innovativo, le cui caratteristiche peculiari sono trasversalità e flessibilità, per la realizzazione di applicazioni a temperatura positiva, come mousse e bavarese, o a temperatura negativa come i semifreddi. La linea si compone di tre referenze: Unico 1, neutro stabilizzante e strutturante per panna, perfetto per applicazioni in prodotti da somministrare a temperatura positiva e ideale in semifreddi da conservare e servire a -18°; Unico 2, base stabilizzante e strutturante per panna, perfetta nei prodotti da somministrare a temperatura positiva, dona struttura a semifreddi da conservare e servire a -18°, per renderli porzionabili anche appena estratti dal freezer, nonché stabili agli sbalzi termici. Completa la gamma Unico 3, una base completa per semifreddo da utilizzare con il latte. Ideale per la semplice e rapida produzione di masse base per semifreddo, soffici e areate, neutre e di elevata stabilità alle variazioni di temperatura.

[www.giuso.it](http://www.giuso.it)

**INNOVAZIONE+MERCATO**

**FABBRI 1905**

## DELIPASTE SODDISFA OGNI ESIGENZA

Delipaste è la gamma di paste aromatizzanti di Fabbri 1905: anidre o idrate, disponibili in oltre 80 varianti di gusti creme e frutta, sono facili da utilizzare grazie alla loro fluidità e garantiscono una resa ottimale e costante in tutte le preparazioni di pasticceria, da forno e sottozero, dall'impasto alle farciture; ideali anche per praline. Una gamma versatile, quindi, pensata per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti. L'utilizzo delle migliori materie prime, la tecnologia di produzione e i rigorosi controlli a prodotto finito fanno di Delipaste un ingrediente di eccellenza nel mercato delle paste concentrate. Dell'ampia selezione fanno parte Delipaste Pistacchi e Nocciola (realizzate con il 100% di materia prima), Delipaste Moka, dall'intenso sapore e aroma di espresso, Delipaste Noce, ricca e pregiata con oltre il 30% di noci e Delipaste Fragola, perfetta per impasti e mousse, ideale con frutta fresca che ne enfatizzi la connotazione. Tutti i Delipaste rispondono ai requisiti di massima igienicità ed eccellente qualità; la linea di piccolo formato è ideale per le esigenze di ogni pasticceria.

[www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com)
**SEGUICI SU**
[WWW.ITALIANGOURMET.IT](http://WWW.ITALIANGOURMET.IT)
[@ITALIANGOURMET.IT](https://www.facebook.com/italiangourmet)
[@ITGOURMET](https://www.instagram.com/italiangourmet)


## INNOVAZIONE+MERCATO // SEMILAVORATI PASTICCERIA



IRCA

### LILLY NEUTRO, CREATIVITÀ SENZA LIMITI

Un best seller della gamma pasticceria Irca è Lilly Neutro, una base pronta per la preparazione a freddo di crema a base di panna, dal gusto neutro. Pratico e versatile, il prodotto è un ottimo sostituto della gelatina in fogli e si utilizza a freddo. Lilly Neutro garantisce stabilità alla surgelazione e al taglio e può essere utilizzato anche come stabilizzante della panna fresca. Utilizzando Lilly Neutro non ci sono limiti alla creatività: per spunti, ispirazioni e le ricette pensate dagli Ambassador Irca, come Lampone e Rosa Flower (nella foto) vista il sito dell'azienda.

[www.irca.eu](http://www.irca.eu)

ITALMILL

### CREMA PASTICCERA DA MATTINA A SERA

Referenza chiave della pasticceria, dalla colazione al dessert è la Crema Pasticcera. Nel portafoglio Italmill sono disponibili diverse tipologie di prodotto per soddisfare tutte le necessità dell'artigiano più esigente. Una varietà infinita di miscele complete per Crema pasticcera a freddo, da preparare in breve tempo senza l'utilizzo delle uova e aggiungendo solo acqua o latte. Fanno parte della gamma anche una selezione accurata di miscele e amidi per la produzione di Crema Pasticcera tradizionale.

[www.italmill.com](http://www.italmill.com)



MASTER MARTINI

### PAN DI SPAGNA FIBRA+ BENESSERE CON GUSTO

Pan di Spagna Fibra+ è il mix per la preparazione di pan di spagna e rollé ottenuto da sola Farina Intera®. La sua speciale formulazione, che include solo materie prime accuratamente selezionate e bilanciate, dona ai prodotti finiti caratteristiche organolettiche uniche, in linea con la migliore tradizione dell'arte pasticceria: ottimo sviluppo, tipica alveolatura, grande sofficità, gusto ricco e aroma intenso. Inoltre, Pan di Spagna Fibra+ è realizzato esclusivamente con Farina Intera®, l'unica farina bianca ricca di fibra solubile perché conserva integre le parti nobili del chicco: crusca e germe di grano. Mantiene quindi l'aspetto e il sapore di una farina bianca, ma consente allo stesso tempo di beneficiare degli effetti positivi derivanti dall'assunzione di fibra solubile, riducendo l'impatto glicemico. Disponibile in sacchi da 10 kg, Pan di Spagna Fibra+ è un prodotto facile da utilizzare ed estremamente versatile: perfetto per la produzione di pan di spagna e rollé, può essere impiegato anche per tante altre ricette di pasticceria da forno.

[www.mastermartini.com](http://www.mastermartini.com)



INNOVAZIONE+MERCATO // SEMILAVORATI PASTICCERIA

NOVATERRA ZEELANDIA

## FINITURA PERFETTA CON MIROIR

Sempre più prodotti vengono decorati con glasse a specchio per un tocco finale attraente e d'effetto. La linea di Glasse a specchio Miroir di Novaterra Zeelandia si compone di quattro referenze: Chocolate e Caramel, con un gusto e un colore definito, White e Neutro, senza gusto ma facilmente colorabili e personalizzabili. Le glasse a specchio Miroir combinano molti vantaggi in un unico prodotto. Sono pronte all'uso, basta scaldarle a 35°-38 °C con un microonde e colarle sul dolce freddo. Coprono perfettamente il dessert aderendo anche sui lati verticali e permettendo di usare meno glassa. Una volta applicata, la consistenza e la struttura della glassa rimangono intatte e senza bolle d'aria. Tutto ciò che è ricoperto e decorato con le Glasse a specchio Miroir può essere facilmente congelato e scongelato rimanendo attraente, colorato e delizioso anche dopo lo scongelamento.

[www.novaterrazeeelandia.it](http://www.novaterrazeeelandia.it)



PURATOS

## SATIN CAKE, 4 VARIANTI PER INFINITE POSSIBILITÀ

Il mondo dei cake e della pasticceria da forno è vastissimo e permette di dare sfogo alla propria creatività, giocando con inclusioni, farciture e varianti alle ricette tradizionali. Allo stesso tempo velocità e semplicità sono le parole d'ordine per questo tipo di lavorazioni. Come coniugare fantasia, versatilità e facilità in un unico prodotto? Pensando a questo tipo di applicazioni, Puratos ha studiato e sviluppato Satin: una gamma di mix di pasticceria dedicata al mondo cake e in grado di realizzare tantissimi prodotti con una semplice variazione alla ricetta base. È possibile infatti spaziare dai muffin alle sacher, dai plum-cake ai waffle e altro ancora, in poche e semplici mosse, il tutto con una perfetta tenuta di ingredienti, inclusioni e aggiunte (aromi, frutta secca, farciture, ecc.). Senza coloranti e aromi artificiali, la gamma Satin permette inoltre di realizzare prodotti più durevoli a scaffale grazie all'innovativa tecnologia Acti-Fresh. La gamma Satin si compone di 4 varianti: Satin Cake, Satin Cake Cioccolato Belga, Satin Cake Integrale, Satin Cake Yogurt.

[www.puratos.it](http://www.puratos.it)



PREGEL

## UNIVERSAL CAKE... TANTE SOLUZIONI

Universal Cake è uno dei protagonisti della gamma Maxima, la nuova linea PreGel per la pasticceria tradizionale da forno made in Italy composta da dieci nuove referenze in polvere di facile utilizzo, che richiedono l'aggiunta di pochissimi ingredienti e passaggi per un risultato sempre garantito. Universal Cake è un prodotto completo per la preparazione di torte da forno, plumcake e ciambelle, dal gusto naturale e delicato e dalla soffice consistenza. Universal Cake è perfetta per realizzare numerose applicazioni. L'impasto ottenuto con la sua semplice ricetta permette una buona tenuta in sospensione degli

ingredienti aggiunti prima della cottura e la variegatura con le Creme per Farcitura Maxima. Un risultato finale, nel rispetto della tradizione, con gusti e sapori autentici valorizzando la produzione artigianale grazie all'impiego di ingredienti freschi e personalizzabili.

[www.pregel.it](http://www.pregel.it)





# ALLA BASE DEL GELATO

Lontani ormai da un'idea di artificialità, i semilavorati sono oggi uno strumento pratico e di qualità nelle mani del professionista, una soluzione di valore per dare spazio alla propria creatività

Di Anna Celenta - Foto Adobe Stock





## Dalle basi ai neutri, dalle paste fino alle creme,

darne una definizione unica di semilavorato è impossibile. Usare la terminologia "ingrediente composto", d'altro canto, sembra solo voler prendere una via di fuga per non dover pronunciare la parola semilavorato, che è da sempre fonte di polemiche e divisioni nel settore. Un artigiano può fare molte e diverse scelte che dipendono da altrettanti fattori come, per esempio, la capacità tecnica e la conoscenza merceologica: vi immaginate un neofita che, senza neanche avere le basi, si prepara un neutro da solo? Oppure un esperto gelatiere che acquista una partita di noccioline Piemonte per farne una pasta? Quanto tempo ci impiegherebbe? Avrebbe i macchinari adatti per farlo, ma, soprattutto, quanto gli costerebbe tutto questo?

Se l'industria dei prodotti per gelato non fosse stata necessaria non sarebbe nata e le aziende, alcune addirittura centenarie, non avrebbero senso di esistere.

La scelta sta sempre nel perché, nel come e nel cosa. Ecco il motivo per cui desideriamo fare un piccolo passo indietro: lo faremo prendendo spunto dalle informazioni che abbiamo raccolto da quella che oggi è la massima associazione a livello nazionale nell'ambito food, l'Unione Italiana Food, nata dall'unione di AIDEP e AIIPA, insieme alla conoscenza delle aziende leader e di alcuni grandi professionisti del settore.

## PRODOTTI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO

Quando ancora non era nato il mercato dei prodotti per gelateria, era lo stesso gelatiere che, prima di arrivare alla produzione vera e propria, si preparava gli ingredienti necessari per poi conservarli e usarli all'occorrenza. E così,

## DAL NEUTRO ALLO SPEEDY: VARIABILI DI TECNICA E GEOGRAFIA

Il Neutro ha un dosaggio inferiore ai 5 grammi per litro e una lista degli ingredienti che lo compongono limitata, mentre le basi sono definite dal loro dosaggio per litro in 20, 50, 100. Le basi complete sono quelle con la lista di ingredienti più lunga, a cui l'operatore deve solo aggiungere acqua o latte e poi mantecare. Con l'evoluzione del mercato e le moderne esigenze del consumatore, alle basi tradizionali si sono aggiunte quelle bio, senza glutine, senza lattosio, vegan, ecc. Ancora una volta, dunque, la scelta dipende da chi opera: questi prodotti non sono tutti uguali perché al loro interno annoverano ingredienti diversi e di qualità mutevole. Non è un caso che alcune aziende di semilavorati abbiano a catalogo decine di referenze, tra loro anche molto diverse. Non utilizzare le basi è possibile, può essere più economico e più gratificante da un punto di vista professionale, ma presuppone che il gelatiere sia in grado di bilanciare la ricetta e abbia gli strumenti culturali per poter utilizzare al meglio i singoli ingredienti. Inoltre, non è sempre facile reperire tutti gli ingredienti voluti, soprattutto all'estero. Infine, se acquistati in piccole quantità, possono avere significative differenze qualitative tra un lotto e l'altro, si allungano i tempi di lavorazione e aumentano le possibilità di errore.

## Ingredienti pronti per l'uso o "speedy"

Sono preparati in polvere, in pasta o liquidi, dalla composizione completa (con ingredienti di base, prodotti strutturanti e ingredienti caratterizzanti), in grado di consentire la preparazione del gelato in tempi rapidi, senza altre aggiunte se non quelle di acqua o latte. Questi prodotti sono utilizzati principalmente all'estero o nei paesi dove è difficile reperire latte e panna freschi, o ancora dove non c'è una preparazione tecnica adeguata.

## I semilavorati nascono per soddisfare alcune domande importanti nella produzione e lavorazione dei propri ingredienti: quanto tempo mi serve? Ho gli strumenti adatti? Ma soprattutto: quanto mi costa?

armato di bilancia di precisione, maestria, un'eccessiva dose di pazienza e di tempo (quello che oggi manca), si preparava dai neutri fino alle paste aromatizzanti. Per velocizzare queste procedure, ma anche per ampliare il mercato

– il gelato insieme alla pizza è forse il prodotto più conosciuto e consumato al mondo – intorno alla metà del secolo scorso sono nate le prime aziende che offrivano all'artigiano una serie di prodotti ad alto contenuto di servizio che



IL GELATIERE // SPECIALE SEMILAVORATI

## Semplificazione, trend e servizi: queste sono le parole chiave dei semilavorati di oggi

hanno facilitato e velocizzato il lavoro. In primis proprio la semplificazione del dosaggio e della miscelazione degli ingredienti, a cui si sono uniti altri servizi dai quali, oggi, non si può prescindere: la conservazione, la riduzione dei tempi di preparazione, le garanzie igieniche e, non ultimo, il know-how acquisito nel tempo dalle aziende, che si sono avvalse anche dell'aiuto di esperti maestri gelatieri. Infine, non va trascurato il fatto che, al momento dell'acquisto, l'azienda debba fornire anche gli strumenti e la conoscenza per poterli usare al meglio.

### DALLA STRUTTURA AL GUSTO

I semilavorati di base servono a creare la struttura del gelato insieme a eventuali integratori specifici che, a seconda degli ingredienti che li compongono, nascono per risolvere alcune problematiche tecniche come la resistenza allo shock termico, lo sgocciolamento, piuttosto che la spatolabilità. Si tratta di prodotti in polvere che di solito contengono addensanti, fibre e talvolta emulsionanti, tutti mescolati tra loro con zucchero, generalmente destrosio, fino ad arrivare all'aggiunta di ingredienti come latte in polvere, proteine, grassi, aromi e zuccheri in quantità sempre maggiore, per completare la ricetta e arrivare alla grammatura d'uso desiderata.

A questo punto entra in gioco il gusto e intervengono tutta un'altra serie di semilavorati o ingredienti composti che dir si voglia, che serviranno a conferire il sapore prescelto, a colorare la vetrina e proporre alla clientela una gamma diversificata, classica o contemporanea, ma sempre in linea con le esigenze dei nostri giorni.







ELENKA

## CREME OTELLA, MORBIDE E VERSATILI ANCHE SOTTOZERO

Le Creme Otella Elenka hanno una consistenza fluida e si rivelano adatte alle più svariate preparazioni di pasticceria e gelateria. La loro versatilità garantisce una resa ottimale sia ad alta che a bassa temperatura, lasciandone intatta la consistenza, il gusto e la facilità di lavorazione. La gamma Otella comprende otto gusti: Classica con cacao e noccioline, Fondente, Bianca, Nocciola, Arachide, Mandorla, Mandorla Crock, (variante croccante con granella di mandorle) e Rosa, dalla colorazione accattivante, ottenuta dall'impiego di polpa di frutti rossi che conferiscono leggere note fruttate. Il successo della gamma Otella è da ricercarsi nell'alta qualità degli ingredienti utilizzati e nelle tante possibilità di impiego: per la preparazione di gelati molto cremosi, di cremini in vaschetta anche a strati e come variegato su gelati e soft, grazie al pratico erogatore. La gamma è un ottimo alleato anche in pasticceria, dove si possono realizzare ganache, mousse, inserti per torte e farciture per la praliniera fredda. Nella versione "Ice", il prodotto è impiegato per ottenere coperture sempre morbide per gelato.

[www.elenka.eu](http://www.elenka.eu)

IL PASTICCERE E GELATIERE ITALIANO 3/2020

SPECIALE SEMILAVORATI



FABBRI 1905

## CON NONNA RACHELE LA PASTICCERIA DIVENTA GELATO

Dalla Zeppola del Sud Italia allo Strudel del Trentino, passando per l'americanissima Apple Pie: Fabbri 1905 trasforma le delizie della pasticceria in coni gelati, grazie al nuovo Delipaste "Nonna Rachele": una pasta che consente ai gelatieri di ricreare il gusto base di tutte le preparazioni di pasticceria in versione gelato. Il prodotto, presentato all'ultimo Sigep di Rimini, è semplice da utilizzare e garantisce una resa ottimale e costante. Grazie alla sua versatilità, infatti, il gelatiere potrà personalizzare la ricetta con i variegati Fabbri 1905 e, perché no, un tocco di frolla sbriciolata o pan di Spagna. Nell'assaggio si ritrova

il gusto tipico di zucchero, uova, burro e farina preparati e cotti nel forno di casa o nella migliore pasticceria. Saperi che evocano ricordi familiari e che si prestano a essere interpretati dalla creatività dei gelatieri. Per preparare un perfetto gelato artigianale è necessario utilizzare 100 g di prodotto per 1 litro di miscela. Delipaste va conservata a temperatura ambiente e ha una shelf-life di 36 mesi.

[www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com)


FUGAR PRODUZIONE

## AL CENTRO DEL GUSTO DAL MILLECINQUECENTO

Con linea dolciaria I Pasticci di Leonardo, tratta dall'omonimo libro di Simona Bertocchi, Fugar Produzione ha dato vita a numerose ricette che interpretano in maniera unica il "dolce viaggio" nella vita di Da Vinci. Ed ecco come viene interpretato da Fugar "Salai", alias Gian Giacomo Caprotti, allievo prediletto del maestro, nella versione gelato. Per la gelateria, Fugar ha dato vita all'accostamento di una pasta e un cremino di farcitura. La pasta, da aggiungere alla base bianca, è un componente naturale nel quale spicca il Sambuco, armonizzato da toni di anice stellato e liquirizia. Il cremino posto a variegatura è il Cremino Salai, un'esaltazione della mandorla, in parte lavorata e trasformata in crema, in parte pralinata per un effetto "scrocchiolante". Pulita e naturale, la composizione dell'etichetta, con ingredienti come lo

zucchero di canna e la parte oleosa ottenuta con l'aggiunta di olio di girasole, di cocco e burro di cacao. La fibra di amalgama è ricavata dalle patate. L'emulsione è assicurata dalla lecitina di soia. Il risultato finale vede una vaschetta di gelato con un'appagante ricchezza di sapori.

[www.fugar.it](http://www.fugar.it)


93



GIUSO

## CUZCO, IL GELATO CON VERO CIOCCOLATO

Cuzco Santo Domingo, con vero cioccolato fondente, senza derivati del latte aggiunti, è la novità raffinata ed elegante firmata Giuso per impreziosire la vetrina in gelateria. La storica formula della linea "Cuzco", con in più cacao e massa di cacao di sola origine dominicana, che conferisce al gelato un sapore ineguagliabile e permette di creare un prodotto di grande qualità in modo semplice, con elevate percentuali di cioccolato e cacao, privo di aromi, e con notevoli possibilità di personalizzazione da parte di ogni gelatiere. Nata più di dieci anni fa, la linea Cuzco rappresenta la grande rivoluzione per la realizzazione dei gelati di vero cioccolato. Il sostanziale cambiamento, infatti, è l'impiego di vero cioccolato, invece del semplice cacao, che permette di creare gelati dal gusto ricco, intenso e inconfondibile. Cuzco permette agli artigiani gelatieri di ottenere un prodotto di grande qualità in modo semplice, assicurare sempre la bilanciatura del gelato, garantire lavorabilità e morbidezza.

[www.giuso.it](http://www.giuso.it)

MARTINI GELATO

## IL GELATO È UN "SIGNOR STRUDEL"

Martini Linea Gelato, brand Unigrà dedicato al mondo dei professionisti del gelato, raccoglie la migliore tradizione dolciaria e la fa gelato, attraverso il nuovo variegato al gusto Strudel, tra le ultime novità della gamma Selezione Prestige. La ricetta di Signor Strudel attinge da una tradizione dolciaria centenaria reinterpretata in esclusiva per la gelateria attraverso un variegato che è un tripudio di dolcezza e sapori, nel pieno rispetto degli ingredienti del vero Strudel: ben il 52% di mele, una cascata di uvetta sultanina e pinoli e l'immane pizzico di cannella. Ne risulta una salsa ricca di inclusioni che rende il gelato irresistibile nel gusto e nella

consistenza. Signor Strudel è senza glutine, privo di emulsionanti e grassi idrogenati e milk free, quindi adatto anche ai consumatori vegani. Disponibile in barattolo da 3 kg, è proposto in accompagnamento a un kit con segna-gusto per vaschetta e cartonato pubblicitario da banco.

[www.martinilineagelato.it](http://www.martinilineagelato.it)

Scopri di più sul nostro sito [italianguourmet.it](http://italianguourmet.it)



IRCA

## L'ESALTAZIONE DEL GUSTO CON LO ZUCCHERO DI FIORI DI COCCO

Lanciata a Sigep2020, JoyBase Choco Tandem è il nuovo mix in polvere firmato Joygelato per la realizzazione di esclusivi gelati o sorbetti al cioccolato. La base è pronta all'uso ed estremamente versatile, da abbinare ai pregiati cioccolati Irca fondenti e latte, per creare infinite combinazioni di gusto. Frutto di una sapiente combinazione di ingredienti da parte dei ricercatori Irca, Joybase Choco Tandem contiene cacao di alta qualità ed è priva di aromi e olio di palma. Ma, l'ingrediente che la rende davvero speciale è lo zucchero di fiori di cocco, che esalta naturalmente il gusto del cioccolato e migliora stabilità e cremosità del gelato.

[www.irca.eu](http://www.irca.eu)



SPECIALE SEMILAVORATI



MEC3

### L'ENERGIA DEL CAFFÈ È SUL CONO

Il caffè è un rito quotidiano, una pausa di puro piacere, un momento di relax, per questo Mec3 lo presenta in una versione suprema,

inedita e travolgente: Quella Coffee & Crystals. Una pioggia di granella e cristalli di caffè si tuffa in una morbida crema al caffè, esaltandone al massimo il gusto e trasferendo al palato un sapore persistente, una consistenza unica, avvolgente e "crunchy". Con Quella Coffee & Crystals la vetrina si arricchisce di una sferzata di energia, mentre la creatività del gelatiere trova un nuovo alleato. Come le altre referenze della famiglia, Quella Coffee & Crystals si distingue per la sua versatilità: può essere mantecata, utilizzata come variegato o come ingrediente perfetto per torte e cremi, portando una vera esplosione di caffè in gelateria.

[www.mec3.com](http://www.mec3.com)

PERNIGOTTI

### CACAO AMARO, IL CLASSICO INTRAMONTABILE

I preparati per gelateria e pasticceria contraddistinti dal marchio Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani sono il frutto di un secolo e mezzo di storia italiana, nonché il risultato dell'innovazione portata avanti con la forza e la professionalità sviluppate nel mondo del cioccolato e della selezione di materie prime di alta qualità. La gamma di preparati per gelato al cioccolato è ampia ed è cresciuta negli anni per rispondere sempre meglio alle esigenze dei gelatieri. Uno dei prodotti principe è

l'iconico Cacao Amaro, un classico intramontabile in ogni vetrina, che si caratterizza per le note aromatiche vanigliate e una consistenza e sapore unici e originali. Ottenuto dalla miscela delle più pregiate varietà di cacao, è da sempre preferito dai professionisti per solubilità e resa finale sul gelato, per l'aroma inimitabile e il profumo inconfondibile.

[www.pernigottigelatieri.com](http://www.pernigottigelatieri.com)



PREGEL

### BASE LACTOSE FREE: GELATO "AL LATTE" ANCHE PER INTOLLERANTI

Con il cambiamento delle abitudini alimentari si sono modificati gli stili di vita della popolazione che sceglie, per motivi di salute, di acquistare prodotti senza lattosio. Per questo motivo, PreGel ha realizzato una soluzione semplice e veloce da offrire ai clienti con intolleranza al lattosio. La Base Lactose Free PreGel contiene il latte delattosato che mantiene invariate le preziose e fondamentali proprietà nutrizionali del latte, oltre che la sua naturale bontà. La Base Lactose Free PreGel consiste in un prodotto in polvere che dona una struttura compatta al gelato oltre che un sapore delicato di latte dall'alta digeribilità, ideale per realizzare un gelato mantecato o soft. Con aromi naturali, senza coloranti e senza lattosio. È disponibile anche lo Yogur Sprint Lactose Free, un prodotto in polvere che dona al gelato il tradizionale e piacevole sapore di yogurt PreGel.

[www.pregel.it](http://www.pregel.it)