

Le novità 2026 di PreGel tra vegan, gluten free e praticità in laboratorio

Ricerca, innovazione e ascolto del cliente sono i principi che animano PreGel da quasi 60 anni. L'Azienda ha presentato le proprie novità per il 2026 confermando un approccio orientato alla ricerca e attento alle esigenze dei consumatori, con un focus particolare su soluzioni vegetali e gluten free. Per rispondere alla crescente domanda di prodotti vegani e privi di lattosio, è stata introdotta la Base Completa Veggie. Si tratta di una base a freddo che, attraverso la sola aggiunta di acqua, permette di ottenere un gelato dalla struttura cremosa e spatolabile, ideale per essere personalizzato con Paste Classiche alla nocciola, pistacchi e arachidi. Sempre nella linea vegan, la gamma si arricchisce della Cioccolatina Classica Veggie, versione plant-based di uno dei prodotti più iconici del marchio, che mantiene la consistenza morbida e ricca che non si scioglie e non scivola sul gelato tipica della Cioccolatina Classica. Vegan e gluten free, Cioccolatina Classica Veggie è ideale per decorare coppe gelato o per realizzare dei gelati cremi vegan per rendere la vetrina ancor più accattivante. Cioccolatina Caffè è invece dedicata agli amanti del caffè: con il suo sapore tradizionale è ideale per realizzazioni che ne esaltano il gusto aromatico. L'offerta si amplia anche nel segmento delle paste aromatizzanti con la nuova Pasta Classica Crema Pecan, caratterizzata dal profilo aromatico burroso e deciso delle noci pecan americane. È una pasta anidra dal colore marrone chiaro che trova utilizzo anche in pasticceria. Grande attenzione è stata riservata alla praticità operativa in laboratorio con i ProntoMix Liquid, basi complete in brick pronte all'uso disponibili nelle varianti Yogo e Fiorpanna®, studiate per garantire rapidità di esecuzione e costanza qualitativa sia nel gelato artigianale che in quello soft. Il settore delle decorazioni vede l'introduzione di diverse referenze senza glutine, come i CrumbOlé® nelle varianti Caramel, Caffè e Frutti Rossi, che offrono una componente croccante per gelateria e pasticceria. Parallelamente, la linea Arabeschi® accoglie nuove versioni gluten free di gusti consolidati come Cocco Snack e Krocco Milk, oltre al nuovo Arabeschi® Pesca Zero. Quest'ultimo, dedicato alla Linea Zero, è dolcificato con alternative al saccarosio e ricco di pezzi di frutta, confermando la tendenza verso prodotti che coniugano leggerezza e intensità di sapore. Per maggiori informazioni visita

