

A cura della redazione
Photo courtesy Italia Zuccheri e PreGel

INNOVAZIONE + MERCATO



ITALIA ZUCCHERI

UNA INCREDIBILE SHELF-LIFE PER I TUOI PANETTONI

Un panettone artigianale dall'etichetta pulita, che può rimanere a scaffale per quasi tre mesi, senza alterazioni nel gusto. Non solo: mantenendo la stessa sofficità e leggerezza. Come è possibile? Grazie alle innovative miscele **Extra Tempo** ed **Extra Crescita** firmate Infundo, la linea professionale di Italia Zuccheri.

A base di Zucchero Vagliato Fine, farina ed enzimi - coadiuvanti naturali che garantiscono un'etichetta pulita - Extra Tempo ed Extra Crescita migliorano le performance dei prodotti lievitati con risultati senza precedenti e un profilo aromatico perfetto. «Le nuove miscele sono preziose alleate in pasticceria - racconta **Giacomo Besuschio**, brand ambassador **Infundo** - sia nella

produzione quotidiana ma soprattutto per la produzione dei grandi lievitati. Extra Crescita regala una morbida sofficità all'impasto oltre a un maggiore sviluppo; Extra Tempo prolunga la shelf life del prodotto finito sino a 12 settimane: la combinazione sinergica delle due miscele permette di avere risultati performanti in termini di produzione». Oltre a un notevole risparmio in termini di food cost.

infundo.it

LA PASTICCERIA PREGEL

LE NUOVE FARCIMAX® IDRATE

Sono due le nuove creme della linea Farcimax® su base idrata: **Vaniglia** e al **Caramello Salato**. Queste creme pronte all'uso sono indicate per la farcitura di diverse tipologie di dolci da forno, come tartellette, mignon, crostate e tanti altri dolci da colazione. Tutte le Farcimax® idrate, compresa Farcimax® Limone lanciata l'anno scorso, non contengono alcool, ma sono comunque in grado di assicurare una lunga conservabilità anche all'interno del prodotto finito, senza asciugarlo. Queste creme garantiscono inoltre un'ottima spatolabilità e una struttura avvolgente al palato. Sono stabili alla cottura e rimangono perfette anche dopo il congelamento.

Farcimax® Vaniglia è indicata per chi vuole una crema già pronta, senza derivati del latte e con un delicato sapore di vaniglia. Questa crema permette la personalizzazione con i sapori della Pasticceria PreGel.

Farcimax® Caramello Salato è invece il prodotto giusto per chi vuole offrire questo gusto di tendenza ai propri clienti e si caratterizza per una leggera nota salata. Le referenze sono disponibili in confezioni da 2 secchielli da 5 kg.

pregel.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.