

PER L'AUTUNNO



Elegante, buono e innovativo: sono le parole d'ordine dell'autunno, che caratterizzano le farciture di casa **PreGel**. In pasticceria attraverso i **Pastry Fillings**, con alto contenuto di frutta (fino al 90%) nelle varianti amarena, ananas, frutti di bosco, mela, pera e strudel, ricchi di pezzi corposi che donano intenso sapore. Molto versatili, senza glutine e vegan, rimangono stabili alla cottura in forno e i dolci si possono consumare a temperature positive, potendo inoltre essere congelati garantendo l'originale struttura in fase di scongelamento, ad esempio nel caso di mousse o bavaresi. In gelateria si può invece scegliere tra un'ampia gamma di sfumature di frutta attraverso

so gli **Arabeschi***, per variegare e decorare il gelato sia all'interno che in superficie. Si distinguono per la presenza di materia prima di qualità, ovvero frutta a pezzi, che in alcuni sapori – come ad esempio Pesca, Cherry Bonita o Fragolissima – supera il 50%. **PreGel** garantisce inoltre un supporto all'utilizzo del prodotto sia in pasticceria che in gelateria, attraverso più strumenti: dal ricettario, con idee facili e veloci, ai social network, con tutorial e video emozionali, fino a **pregelfamily.com/**, dedicato all'interazione e scambio di ricette e format temporizzati per mettere alla prova le proprie abilità sul campo. www.pregel.it



44

Tutto Gelato

