

I segreti dell'autunno

Si rifanno a concetti di eleganza, bontà ed innovazione le farciture **PreGel** per l'autunno, ingredienti "segreti" per svariate preparazioni. La linea **Pastry Fillings** si distingue per l'alto contenuto di frutta, che varia dal 60 al 90%, nelle varianti amarena, ananas, frutti di bosco, mela, pera e strudel. I pezzi, lavorati con professionalità, assicurano intensità di sapore, grazie alla farcitura che ne deriva, senza glutine e vegan, mentre la genuinità della materia prima rende delicato e leggero il prodotto finale, grazie al basso tenore zuccherino degli aromi naturali.

Sono versatili in quanto rimangono stabili in cottura in forno e possono essere utilizzati in elaborati da consumare a temperature positive. I dessert possono anche essere congelati garantendo la struttura originale in fase di scongelamento, rendendo le farciture adatte anche a mousse o bavaresi.



PreGel garantisce inoltre un supporto d'ispirazione per l'utilizzo del prodotto attraverso un ricettario, con idee di agevole fattura. Da segnalare infine la presentazione delle nuove varianti di frutta in occasione di IBA di Monaco, ad arricchire ulteriormente la linea. www.pregel.com

