

# Eccellenza e Made in Italy: il lockdown non ferma le novità tra i prodotti per la pasticceria

**Nella fase 3, vince la ricerca sempre maggiore di prodotti naturali, di sapori genuini e tradizionali sia in pasticceria che in gelateria. Tra origine certa delle materi prime e versatilità dei prodotti**

**E**ccellenza del Made in Italy, qualità delle materie prime e sapori di una volta. Per ripartire dopo i mesi del lockdown, anche le aziende del Pastry non hanno avuto dubbi: la strategia vincente passa dalla giusta miscela tra novità e tradizione. Come per PreGel, che per laboratori artigianali, pasticcerie e panetterie, ha pensato a una nuova linea di pasticceria da forno, Maxima. "Una gamma completa di prodotti per la creazione dei dolci della tradizione, per assaporare gusti autentici come quelli "di una volta", capace di distinguersi per la qualità delle materie prime utilizzate e un formato più grande". Una linea, fanno sapere dall'azienda emiliana, che permette di realizzare un elevato numero di creazioni di pasticceria, dai dolci da credenza come plum cake, sacher e muffin, alle basi come pan di Spagna, pasta choux e crema pasticcera, fino alle creme per glassare, farcire o variegare gli impasti. Ma non è tutto, perché PreGel, a supporto della linea, offre ricettari con idee creative, video tutorial e training presso la sede del centro di formazione PreGel ITC (disponibile anche online).

