

DOSSIER GELATO SOFT

IL “BELLO E POSSIBILE”

Terreno ancora in parte inesplorato, il gelato soft ha le potenzialità per diventare un business da intraprendere. Ecco cosa sapere e cosa scegliere per ampliare l'offerta con proposte contemporanee, cavalcando trend ed esigenze del momento: novità, benessere, estetica social

A cura di **Valeria Maffei** • Photo **Freepik** e **Pexels**



ANCHE LO YOGURT SCENDE SOTTOZERO

Il Frozen Yogurt è un dessert, a metà strada tra il più tradizionale gelato e lo yogurt, che si ottiene usando la stessa tecnologia del gelato soft ed aggiungendo una percentuale di yogurt (minimo il 20%). Considerato un prodotto sano e dal basso impatto calorico, è diventato molto popolare, soprattutto all'estero, proprio perché permette di concedersi un momento di dolcezza che sia anche salutare, oltre a conquistare il palato per la soffice sensazione di freschezza che riesce a regalare. Le infinite possibilità di personalizzare il Frozen Yogurt, aggiungendo topping, granelle o frutta, permettono di costruire coni e coppette sempre diverse ed in grado di soddisfare perfettamente il gusto e le esigenze dei clienti. In Italia il Frozen Yogurt è diffuso soprattutto nelle località di mare e di villeggiatura estiva, mentre il mercato più ampio è quello estero. In Europa l'andamento è molto legato alle mode del momento, fa eccezione la Spagna dove negli ultimi anni sono sorti migliaia di punti vendita dedicati. Fuori dall'Europa, il mercato di riferimento del gelato Frozen Yogurt è soprattutto il Sud America, con i numeri in assoluto più alti registrati in Brasile, seguito dagli Stati Uniti.

PREGEL

LO YOGURT IN VERSIONE SOFT

Qualche anno dopo la nascita dello Yoggi® (1985), il primo sapore per la gelateria al gusto di yogurt, PreGel lancia la versione per gelato soft: il Frozen Yoggi®. Questo prodotto ha dato vita ad una nuova categoria merceologica ed alla proliferazione di grandi catene internazionali di yogurteria, così come migliaia e migliaia di rivenditori indipendenti in tutto il mondo. Frozen Yoggi® permette di preparare in modo rapido e dal risultato sempre costante dei cremosi yogurt soft dal sapore delicato e genuino. Basta miscelare Frozen Yoggi® al latte e mettere nella macchina per soft per ottenere un prodotto cremoso, pronto per essere decorato con i più di 30 Topping o con le oltre 90 golose salse della linea Arabeschi® di PreGel, che permettono di proporre divertenti ed originali combinazioni di sapori.

www.pregel.it



Il gelato soft può essere un nuovo business e un'occasione per differenziarsi ma l'offerta deve essere variegata e colpire i trend salutistici grazie alla leggerezza

PREGEL

IMPRESE TOP 2021: PREGEL FRA I VINCITORI

Recita il motto del Cav. Luciano Rabboni, fondatore di PreGel:

"Semplicità, determinazione e creatività". Questi sono i valori che fin dalla nascita hanno alimentato il progetto aziendale.

Un progetto in continua evoluzione, che parte da solide radici per guardare al futuro e che permette di raggiungere risultati importanti. L'ultimo traguardo è la conferma di PreGel Impresa Champion anche per il 2021. Questo prestigioso riconoscimento si basa sulla ricerca effettuata dal Centro Studi di ItalyPost in collaborazione con L'Economia del Corriere della Sera. Vengono analizzati i bilanci degli anni 2013-2019 delle imprese che hanno performato sopra la media e, per ogni comparto, vengono selezionate le migliori 30 Imprese Top. Tra di loro, PreGel nel settore alimentare e bevande, a conferma l'impegno quotidiano della famiglia Rabboni.

www.pregel.it



impresa
champion 2021 | italy
post |



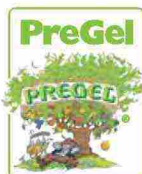


PREGEL

LE INFINITE POSSIBILITÀ DI UNIVERSAL CAKE

A cura della redazione

ECCO IL PROTAGONISTA ULTRA-
VERSATILE DELLA LINEA DI PASTICCERIA
PREGEL; BASTANO POCHI INGREDIENTI
PER FAR RIVIVERE AI CLIENTI I SAPORI
ORIGINALI DELLA TRADIZIONE



La linea di Pasticceria che PreGel dedica ai laboratori artigianali è una gamma completa di prodotti per la creazione dei dolci della tradizione attraverso pochi e semplici passaggi per una maggior efficienza nella preparazione. Diverse miscele di facile e semplice utilizzo che richiedono l'aggiunta di pochi ingredienti per un risultato di alta qualità in moltissime ricette.

Universal Cake

Si tratta di un mix completo ideale per la preparazione di torte da forno, plumcake e ciambelloni, dal gusto naturale e dalla soffice consistenza. È adatto per numerose applicazioni, perché il nome "Universal" ha un solo significato... Tante soluzioni! La sua semplice ricetta che richiede l'aggiunta di olio e acqua, permette di ottenere un impasto che garantisce un'ottima tenuta in sospensione di farciture, frutta o creme aggiunte prima della cottura. Questa caratteristica consente di comporre il dolce prima del passaggio in forno, in modo



ALTRI PRODOTTI DELLA LINEA DI PASTICCERIA

KRAPFEN-DONUTS

Mix versatile per la preparazione di prodotti lievitati per frittura.

MY SWEET MIX

Un mix completo per la preparazione di prodotti lievitati da forno per colazione dall'ottima struttura e sofficità.

CHOUX

Richiede un procedimento più semplice e veloce rispetto al metodo tradizionale e si propone come l'alleato perfetto in laboratorio per la preparazione di bigné (ricettazione con acqua) ed éclair (ricettazione base latte) a regola d'arte.

CREMA FIRENZE

Un prodotto completo per realizzare in pochi passaggi una deliziosa crema a freddo pronta all'uso, stabile alla cottura e alla surgelazione, con un gusto neutro ideale all'aromatizzazione per numerose applicazioni.



Universal Cake Cacao

A seguito del successo di Universal Cake, PreGel ha realizzato la versione al cacao per andare incontro alle esigenze del mercato e per permettere ai professionisti del settore di realizzare ulteriori applicazioni. Universal Cake Cacao permette di ottenere diverse tipologie di torte al sapore di cacao che possono essere arricchite da inclusioni di cioccolato, uvetta, canditi e decorate in superficie con frutta fresca. Questo prodotto è di semplice utilizzo, in quanto richiede solo l'aggiunta di grassi e di acqua per ottenere dei dolci che garantiscono una qualità costante e un'ottima sofficità e friabilità. Opportunamente ricettato con burro, zucchero di canna e acqua



che una volta sfornato necessiti solo della decorazione. Inoltre, i dolci realizzati con Universal Cake possono essere abbattuti post-cottura e fatti rinvenire prima dell'esposizione in vetrina.

consente di ottenere i caratteristici cookies americani, dall'esterno croccante e da un morbido interno che si scioglie in bocca e che può essere farcito a piacere con le Creme della linea per ottenere una versione ancora più invitante e golosa, capace di rendere ancora più accattivante la propria vetrina. Universal Cake Cacao è disponibile in sacchi da 10 kg. Combinando le due versioni di Universal Cake sarà semplicissimo realizzare torte e ciambelloni bicolore dalla struttura soffice e regolare che vi consentirà di servire nel vostro locale questo dolce tipico della colazione in pochi e semplici passaggi e riducendo i tempi di preparazione.

SCOPRI LA PROMOZIONE PENSATA DA PREGEL PER TE!

Universal Cake si presta alla perfezione per realizzare degli ottimi e versatili tranci che possono essere arricchiti con i fruttati Pastry Fillings o la squisita crema realizzata con Crema Firenze. Questo versatile formato permette di offrire la torta intera, ma è anche ideale per porzionare in modo veloce il dolce e offrire delle deliziose monoporzioni. Per aiutare il pasticcere a velocizzare ancora di più il lavoro in laboratorio, PreGel ha creato una promozione che permette di avere anche delle teglie di alluminio di qualità. Per maggiori informazioni sulla promozione si può contattare il servizio clienti dell'azienda a customerservice@pregel.com.

www.pregel.com