

## eventi

WWW.POOLPACK.COM

### UN MONDO SOSTENIBILE È UN MONDO POSSIBILE

Questo è il nome del progetto che Pool Pack ha avviato con l'obiettivo di proporre sul mercato nuove linee di imballaggi alimentari "green", caratterizzati da elevati standard di sostenibilità a livello ambientale, sociale ed economico. Sono imballaggi che, grazie ad attività di eco-progettazione effettuate nella fasi iniziali di studio del prodotto, sono concepiti per ridurre

al massimo l'impatto ambientale nell'intero ciclo di vita (impiego di materie prime, produzione, utilizzo e smaltimento a fine vita). Pool Pack ha dunque sviluppato un nuovo sacchetto con finestra realizzata in carta pergamina che garantisce le stesse caratteristiche di visibilità del prodotto contenuto, ma ne migliora significativamente il fine vita essendo realizzato in mono materiale (carta 100%) e pertanto destinabile a riciclo senza nessuna operazione di separazione richiesta all'utilizzatore.



Pad. D5,  
stand 112

WWW.PREGEL.COM

### THE NEW COOKIE IDEA

Fragranti biscottini di pasta frolla e ripieni di cremose salse, lisce o con pezzi, per innumerevoli combinazioni di gusti e consistenze che hanno conquistato diversi continenti: inizialmente si sono diffusi in Medio Oriente per poi arrivare davvero ovunque. Un'ottima idea per ampliare e diversificare l'offerta di ogni locale, soprattutto nei mesi più freddi, da realizzare facilmente grazie a Frollis Gluten Free di PreGel, da aromatizzare a piacere e farcire con un'ampia scelta di prodotti come per esempio le varianti PinoPinguino, gli Arabeschi, oppure Cioccolatina classica e bianca.



Pad. C5,  
stand 061

WWW.SELMI-GROUP.IT

### UN NUOVO BEAN TO BAR PER LAVORARE IN PUREZZA

Il nuovo bean to bar a movimentazione pneumatica firmato Selmi è un concentrato di tecnologia ed estetica. Una linea personalizzabile, anche nel colore delle macchine, per essere inserita a vista nel negozio e renderlo un vero workshop con un forte aspetto emozionale: esposto in un laboratorio a vista o direttamente in negozio questo nuovissimo bean to bar è infatti in grado di sprigionare profumi, colori e movimentazioni suggestive. Dopo essere state tostate le fave di cacao passano automaticamente dalla Roaster al Winner e poi al Grinder, senza l'intervento manuale dell'operatore, velocizzando il processo ed evitando qualsiasi tipo di contaminazione, nella massima igiene. La movimentazione è assicurata dagli aspiratori posti accanto alle macchine. Micron è atta a raffinare la ricetta del cioccolato sotto i 20 micron e la conca ha compito di rimuovere le "acidità" negative e un'eventuale umidità esaltando al massimo i pregi del cioccolato ottenuto durante il processo. Il setaccio automatico vibro tratterrà come ultimo step le eventuali impurità di processo.



Pad. B3,  
stand 120