

Pensioni quota 100 Pd Reddito di cittadinanza Brexit

ATTIVA LE NOTIFICHE  

FONDATORE E DIRETTORE: ANGELO MARIA PERRINO



Home > Food > PreGel al Sigep 2019: novità e conferme del gelato made in Italy

FOOD

A<sup>-</sup> A<sup>+</sup>

Domenica, 20 gennaio 2019 - 19:32:00

## PreGel al Sigep 2019: novità e conferme del gelato made in Italy

L'Azienda di Luciano Rabboni presente a Rimini con un'ampia gamma di prodotti affermati e novità. Scoprile tutte, dal "Magic Unicorn" alla linea "Regium"

**Sigep 2019 segna i 40 anni della principale fiera del gelato e dell'industria dolciaria. Non per nulla "40RTY FOR THE FUTURE" è il pay-off dell'evento ospitato da IEG - Italian Exhibition Group dal 19 al 23 gennaio alla Fiera di Rimini.**



Magic Unicorn





**Nuova CX-3**  
Nuova CX-3. Scegli i nuovi motori Euro6 d-Temp

**Sponsorizzato da Mazda**

Nella giornata di apertura della fiera abbiamo incontrato il **Dott. Luciano Rabboni, fondatore di PreGel.**, una delle principali aziende del settore.

**GUARDA LA VIDEOINTERVISTA DI AFFARITALIANI.IT A LUCIANO RABBONI**

Nata nel 1967, l'azienda emiliana rappresenta una bella storia di imprenditoria italiana, una storia di grande impegno e passione, la storia di uomini e donne che hanno dedicato la loro vita alla ricerca, all'innovazione.

Pur essendo diventata nel corso degli anni una protagonista del settore a livello internazionale, **PreGel** tiene molto al rispetto delle proprie radici, sia in termini di passione e dedizione nei confronti del cliente, sia per l'utilizzo di ingredienti di alta qualità, un tratto che si è voluto mantenere anche nel passaggio dalla dimensione artigianale a quella industriale.

L'incontro al **40° Sigep** è stato anche l'occasione per fare il punto sui principali prodotto che PreGel offre al mercato.

**"Magic Unicorn"** si ispira agli unicorni, figure fantastiche e affascinanti che inducono adulti e bambini a vivere tra sogno e realtà. Un trend partito dai social e poi diventato na vera e propria mania. La ricetta **"Magic Unicorn"** è composta da uno sprint e topping dalle proprietà scintillanti e dalle molteplici applicazioni in gelateria, pasticceria e beverage. Lo sprint è un prodotto in polvere completo per realizzare un gelato dal colore azzurro e per dare un magico sapore di unicorno, caratterizzato da aromi naturali e senza coloranti mentre il topping è un tripudio di luccichio grazie alla presenza di glitter nella salsa liscia dal sapore

supporto.

**"Caffè Swing"** è la ricetta al sapore di caffè nata per rispondere alle esigenze dei clienti che sono alla ricerca di nuove sensazioni e armonie di sapori come il movimento musicale dal quale eredita il nome, "lo Swing", nato negli anni venti a seguito di un forte bisogno di novità nel settore. Una scelta dai ritmi adrenalinici e saltellanti grazie al connubio goloso delle note di caffè con i variegati al gusto di cioccolato. **"Caffè swing"** è infatti composto da **"El Cafetero"**, puro Caffè liofilizzato monorigine e monovarietà 100% arabica, della linea Lucio (sinonimo di qualità e pregiatezza), abbinato agli Arabeschi Flakes Choco White e Arabeschi® Flakes Choco Black: salse al cioccolato bianco e fondente arricchite da croccanti e inclusioni di sottile cialda croccante sbriciolata, senza coloranti e senza grassi vegetali idrogenati. Con i prodotti presenti nel kit si creano un fresco gelato mantecato al caffè con note variegata al cioccolato oppure un morbido soft e stecchi gelato.

**"Regium"** è una nuova linea il cui nome si ispira alla natia Reggio Emilia e attraverso la quale **PreGel**, da sempre attenta ai trend del settore Ho.re.ca, propone soluzioni innovative da bere e ideali per socializzare in coffee shop, bar, hotel, ristoranti, pasticcerie e gelaterie. Reggio Emilia si estende sul sito dell'antica Regium Lepidi di età romana, dal quale prende il nome l'omonima linea come promessa di un percorso di storia e di gusto. **Regium** comprende diverse tipologie di prodotti ma la vera novità sono i **Così Drink**, soluzione in polvere che richiede pochi e semplici passaggi e applicabile sia in versione calda che fredda. **Così Drink** è la soluzione ideale da assaporare a tutte le ore del giorno come ad esempio durante i pasti principali o come scelta per l'aperitivo. **Così Drink** è disponibile in 9 varianti di gusto, selezionate accuratamente per rispondere alle esigenze dei clienti sempre più attenti e ricettivi ai trend del settore.

La seconda novità imperdibile di **Regium** sono i **Frappè**, prodotto in polvere realizzato appositamente per la preparazione di frappè o di milkshake, ideale come spezzafame a metà mattina e pomeriggio, dal potere saziante e dalla consistenza morbida e cremosa. I **Frappè** della linea **Regium** sono un'attenta selezione di sapori iconici, senza grassi vegetali idrogenati e con aromi naturali.

Ricordiamo infine i prodotti complementari che fanno parte della linea: i **Regium Fruit**, preparati alla frutta con una percentuale superiore al 50% che conferiscono sapore e consistenza tipico della purea di frutta, i **Regium Syrup**, selezione di sciroppi concentrati dai gusti classici e dal sapore autentico e naturale ed i **Regium Tenerissimo e Cremose**, soluzioni complete in polvere ideali per una pausa golosa.

**Lucio, la linea deluxe per la gelateria:** sapori intensi e raffinati ricavati da materie prime di altissima qualità. Lucio è la linea nata nel 2018 in occasione del lancio delle paste pure concentrate per la gelateria, caratterizzate dall'impiego di materie prime di altissima qualità. Dal cuore nobile e sapore autentico, la famiglia della gamma Lucio si allarga con piacevoli giochi di consistenze e sapori dedicati alla gelateria di alto livello.

**Gran Sabana Sprint** e il **Fondente Sierra Negra Sprint**: soluzioni in polvere dedicate a gelati artigianali di qualità superiore grazie ai migliori cioccolati monorigine utilizzati per la realizzazione del prodotto. Dalle sfumature del cioccolato passiamo invece a quelle del caffè attraverso **El Cafetero**, puro Caffè liofilizzato monorigine e monovarietà 100% arabica, selezionato per la ricetta **Caffè Swing**, connubio di sapori pregiati e applicazioni dai gusti intensi.

Da concetti forti e decisi passiamo ad una novità fruttata e delicata che raggiunge la sua massima espressione nel prodotto **Vera Frutta**: selezione fine di corposi pezzi dalle proprietà nutritive eccellenti, ideale per realizzare gelati e ghiaccioli, dall'aspetto invitante e dal gusto vitaminico. **Lucio** è il risultato di un forte legame con la nostra terra dove qualità ed eccellenza sono al centro di ogni prodotto: la linea di Pesti si riconferma anche quest'anno come prodotto autentico e prediletto grazie alla dolce lavorazione delle materia prima in grado di appagare i palati più esigenti. Le varianti disponibili quali Arachide, Pistacchio, Mandorla, Nocciola sono un'opportunità per la gelateria di differenziare ed elevare l'offerta alla clientela e di sperimentare nuove varianti di gusto.

**Gelato Dinamiko**: il segreto del gelato sempre fresco. Sistema semplice ed efficace per ottenere un gelato artigianale cremoso e appena fatto. Per i clienti che desiderano integrare il gelato artigianale nella propria attività, senza incorrere ad investimenti onerosi in termini di macchinari e personale specializzato, la mantecazione continua è la soluzione ideale in quanto permette di ottenere un prodotto fresco e morbido attraverso una produzione semplice ed intuitiva. La linea **Gelato Dinamiko** nasce proprio per rispondere a questa esigenza, rivelandosi una soluzione versatile in quanto disponibile in soluzioni perfettamente bilanciate per gusti pronti o in basi crema e frutta da integrare a piacere con paste e pesti sai sapori pregiati. La gamma, creata appositamente per il sistema di mantecazione continua, permette di mantenere un'equilibrata struttura del gelato donando un aspetto fresco e visibile all'occhio del consumatore. Un risultato efficace e conveniente che richiede pochi mezzi di trattamento del prodotto. Infatti il processo di preparazione del **Gelato Dinamiko** non necessita di un produzione di quantità industriali dando quindi

l'opportunità all'esercente di preparare ogni giorno un gelato fresco in pochi minuti. **La linea Gelato Dinamiko** è disponibile nelle seguenti varianti: base fiordilatte, base frutta, base latte, ananas, arancia, caffè, ciocco, cioccobianco, ciocconero, fragola, limone, mango, melone, yogo.

**Cresce la famiglia di PinoPinguino: un nuovo sapore, una nuova applicazione e l'arrivo dello sprint.**

**PinoPinguino**, icona golosa di gusto dal sapore irresistibile, è la crema per la gelateria che rimane sempre morbida e spatolabile anche a temperature negative: dal sapore intenso e avvolgente, trasporta il consumatore in un mondo di piacere grazie alla consistenza e versatilità del prodotto, riconoscibile e inimitabile... un vero e proprio marchio di fabbrica firmato **PreGel** dal 2010. **La famiglia di PinoPinguino cresce con l'arrivo di un nuovo gusto, la Nocciola**, una ricca pasta anidra liscia, senza pezzi e dal gusto pieno ed avvolgente della nocciola dal sapore vivace e piacevole al palato. Una nuova emozione di gusto da provare nelle diverse applicazioni come ad esempio il classico e iconico

inimitabile sapore del Pino. **Dal nuovo sapore che andrà ad aggiungersi alle dodici consolidate varianti di gusto passiamo alle novità in termini di prodotto con l'arrivo del primo Sprint al gusto di PinoPinguino Classico (cacao e nocciola), ideale per realizzare in pochi e semplici passaggi un gelato mantecato, soft e in particolar modo per l'applicazione Frappè, vera e propria svolta per chi ama applicare il Pino nel beverage.**

**Nuove soluzioni per decorare le tue creazioni in pasticceria e gelateria.**

**Il 2019 si apre con novità nella gamma Pastry Fillings, nelle nuove referenze di Arabeschi, nei croccanti CrumbOlé e nella piacevolezza al cioccolato bianco della Gran stracciatella reale bianca.** Linea pura dall'alto contenuto di frutta che varia dal 60% al 90%, i **Pastry Fillings** sono un prodotto delicato e leggero con aromi totalmente naturali. Alle varianti amarena, ananas, frutti di bosco, mela, pera, strudel si inseriscono i nuovi sapori quali albicocca, mirtillo e fragola: pezzi corposi di frutta lavorata con cura e professionalità che donano al prodotto un'esplosione di gusto. I **Pastry Fillings** sono un prodotto particolarmente versatile in pasticceria in quanto rimane stabile alla cottura in forno e può essere utilizzato in tutti i dessert da consumare a temperature positive. I dessert realizzati con i **Pastry Fillings** possono essere congelati garantendo l'originale struttura in fase di scongelamento.

Gli **Arabeschi** invece sono ideali per applicazioni in gelateria o in pasticceria fredda e per donare consistenza e gusto a shake e frappé. Le nuove varianti sono dedicate alla piacevolezza del cioccolato attraverso il **Arabeschi Flakes Choco White e Arabeschi Flakes Choco Black**, ai sapori tradizionali con la **"Mandorlata"** e alle fresche emozioni di sapori con la variante dedicata all'Ananas. **Flakes Choco White e Flakes Choco Black** sono delle salse al cioccolato bianco e fondente arricchite da croccanti con inclusioni di sottile cialda sbriciolata, ideali per variegare il gelato e per la realizzazione della ricetta/novità **Caffè Swing**. La **Mandorlata** invece è una salsa arricchita da una croccante granella di mandorle tostate e fave di cacao frantumate, con un inserto di biscotto sbriciolato: la soluzione ideale per impreziosire l'utilizzo di pesti e paste classiche. Infine troviamo le note fresche dai sapori naturali della referenza dedicata all'Ananas, variegato arricchito dal 65% di pezzi del frutto naturale, proposta ideale per shake e frappè. In un percorso di piacere non possono mancare i contrasti croccanti racchiusi nelle novità **CrumbOlé**, disponibile nella versione classica (vaniglia e mandorla), al cacao e **Otto Caramel**: un prodotto studiato appositamente per molteplici applicazioni di gelateria, pasticceria e beverage. Il **CrumbOlé** è l'ideale per decorare e varie. Infine la novità più dolce e appagante, la **Gran stracciatella reale bianca**: l'iconico prodotto nato nel 1970 e grande classico di **PreGel**, si veste di bianco in una versione dal sapore unico e intenso, ideale per decorare le tue vaschette gelato!

**Note speziate in pasticceria - Pannacrema-Pastry Compound dai profumi intensi e aromatizzati.**

**Basilico & rosmarino** sono erbe aromatiche dalle proprietà speciali da sempre utilizzate per dare sapore e profumo in cucina, ora disponibili come nuove varianti della gamma.

**Pannacrema-Pastry Compound Five Star Chef** al fine di donare note fresche e raffinate alle creazioni dolci e salate.

l'acidità e sanno contrastare il sapore attraverso la gradevole freschezza dell'aroma racchiuso nel basilico e nel rosmarino. Gli abbinamenti consigliati? Con la fragola, il limone, l'arancia, l'ananas, la castagna e la ricotta. Infatti la gradevolezza del basilico e la freschezza del rosmarino sono particolarmente indicati come aromatizzanti secondari nelle creazioni dolci e per accompagnare note classiche (la frutta) con note verdi e piacevoli. Provate ad esempio ad immaginare una morbida mousse alla fragola arricchita da un inserto di crema al basilico oppure una crostata all'albicocca con frolla al rosmarino o addirittura un semifreddo alla frutta con inserti aromatizzati... il risultato? Un gustoso contrasto di sapori ed emozioni! Gli abbinamenti e applicazioni che si possono utilizzare grazie ai nuovi **Pannacrema-Pastry Compound** sono uno strumento per elevare le abilità in pasticceria dei nostri clienti e per dare libero arbitrio all'immaginazione e sperimentazione.

### **Talent Program, l'academy di PreGel**

Progetto di formazione finalizzato all'inserimento in azienda, il **Talent Program** consiste in una vera e propria academy dedicata ai giovani neolaureati con la voglia di scoprire il Mondo e di intraprendere una carriera manageriale nell'area commerciale. Gli step previsti nel progetto sono quattro, dal training sul prodotto alla formazione sulle vendite fino ad arrivare alla gestione di una filiale: diversi gradi di difficoltà da superare attraverso un test conclusivo alla fase di apprendimento. Il **Talent Program** è un'iniziativa aziendale di **PreGel** partita nella seconda parte del 2018 e supportata da un tour itinerante nelle principali Università d'Italia, finalizzato alla ricerca di giovani talentuosi con i requisiti necessari per intraprendere il percorso di crescita.

**[LEGGI QUI PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL TALENT PROGRAM](#)**

**[LEGGI QUI PER MAGGIORI INFORMAZIONI SU PREGEL E I SUOI PRODOTTI](#)**

Commenti (0)

Per poter **inserire un commento** devi essere un utente registrato.

**[Clicca qui per accedere al tuo profilo o crearne uno nuovo](#)**

---

TAGS:

**[pregel](#); **[sigep 2019](#)**; **[ieg](#)**; **[rimini](#)****

---

**[Articolo successivo >](#)**

---

**TI POTREBBE INTERESSARE**