

#VISTOALSIGEP

Strutturante naturale per gelateria realizzato con latte linalpi proveniente da allevamenti ubicati in “zona alpina”, origine Piemonte. Il prodotto, che nasce in occasione dell’investitura di Cuneo come Città Alpina 2024, contiene solo ingredienti naturali che non subiscono trattamenti chimici, ma vengono trasformati unicamente tramite processi fisici. La dose consigliata è di 70-75 g per litro di miscela.



AGRIMONTANA Alpina
www.agrimontana.it

Sostenibile, pratica, igienica e ultra resistente. Sono le caratteristiche della paletta gelato, realizzata in carta rivestita da un impercettibile strato di Qwarzo®, priva di plastiche, che garantisce resistenza all’acqua e alle temperature e assicura la purezza del gusto degli alimenti. Riciclabile, è conforme alle direttive europee sul monouso. Di colore bianco, è proposta in confezione da 3.000 pezzi.



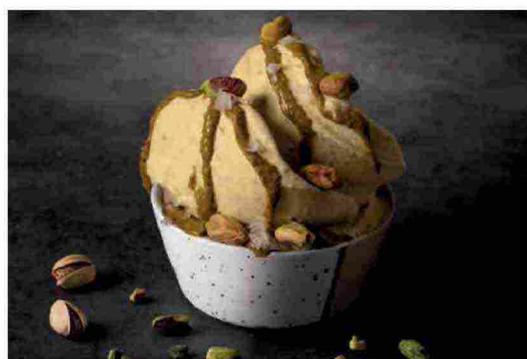
ALCAS Paletta PAP
www.alcas.it

I laboratori di ricerca e sviluppo dell’azienda hanno attentamente studiato e creato una polvere completa con cioccolato e pezzetti di fave da utilizzare con la sola aggiunta di acqua. Si ottiene, con estrema facilità, un gelato o un sorbetto dal gusto intenso e dalla texture avvolgente per un’esperienza di dolce croccantezza. Il prodotto è confezionato in sacchetti da 2 kg e fornito in cartone da dieci.



ALVENA Moro grezzo
www.alvena.it

Dall’unione di due materie prime pregiate, il pistacchio e il sale di Cervia, nasce una pasta con caratteristiche esclusive. Questo sale, integrale e dal sapore dolce, è costituito principalmente da cloruro di sodio e viene definito anche integrale, poiché ottenuto solo dall’evaporazione dell’acqua marina asciugata dal sole senza utilizzo di additivi. È uno dei più nobili ed è noto come “il sale dei Papi”.



ANSELMI Pesto di pistacchio e sale di Cervia
www.disaronnoingredients.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

#VISTOALSIGEP

Il dolce tipico della pasticceria salentina viene riproposto in versione gelato con il set composto da base e variegato. Lo scrigno di pasta frolla diventa soffice variegato dalle note delicate di burro. La ricetta consigliata è di 0,6 kg di base in polvere - 0,5 kg di zucchero - 1,9 kg di latte - 850 g di panna e 180 g di variegato per kg. Il kit prevede cinque sacchetti da 0,6 kg di base e uno di variegato da 3,5 kg.



AROMITALIA Pasticciotto

www.aromitalia.it

Una raccolta di idee originali ed esotiche che fanno parte della campagna Ambasciatori del Gusto, un viaggio intorno al mondo alla ricerca delle ricette più autentiche e dai sapori unici. Come ad esempio il Baklava, dalle note orientali, che unisce le sfumature del dolce al pistacchio alla delicata nota di essenza di rosa. Oppure il Mango Lassi proveniente dall'India, a base di mango e yogurt salato.



BABBI Around the world

www.babbi.com

Una nuova forma di consumo applicabile sia nel dolce sia nel salato. Fa parte della linea Monalisa ed è realizzato con cioccolato fondente belga al 64 per cento. Il taco accoglie o frutta o creme e poi si impreziosisce con decorazioni colorate. L'artigiano può giocare con la fantasia utilizzando combinazioni di consistenze e contrasti di sapori. Pratico il vassoio per il riempimento e lo stoccaggio.



BARRY CALLEBAUT Taco

www.barry-callebaut.com

Il sistema di cottura sottovuoto è un'innovativa tecnologia che, in connessione con le apparecchiature per gelateria e pasticceria, permette di cuocere rapidamente a basse temperature, preservando le proprietà e i sapori degli ingredienti e ottimizzando materie prime e dispendio energetico. Questo piccolo dispositivo da banco assicura un'esplosione di sapori e una rapidità di preparazione delle specialità.



BRAVO Blow

www.bravo.it

#VISTOALSIGEP

Fonte di proteine e di fibre, la referenza è disponibile in due versioni nel gusto Ciokomilk. Una è prodotta esclusivamente con le proteine del latte, l'altra con l'abbinamento delle proteine vegetali. Priva di additivi, contiene solo aromi naturali e consente di preparare un mantecato a etichetta pulita e ricco di sapore; è ideale da gustare anche dopo lo sport, a colazione o come pasto.



BRAZZALE Gelato Fratelli Brazzale

www.brazzale.com

L'allegra bevanda **bubble tea** ready to drink è confezionata con tè, sciroppi di frutta e boba, già pronti e inseriti nel bicchiere da 360 ml. Grazie alla tecnologia brevettata i colori di boba e di tè aromatizzato restano sempre stabili nel tempo. Bob, prodotto e confezionato in Italia, è gluten free, lactose free, azo free e VeganOK. Quattro i gusti disponibili: Sakura Peach, Blu Lime, Tropical Mix, Fruit Berry.



BRESKUI BOB

www.breskui.com

Questa miscela svela un armonico connubio tra acidità e dolcezza, grazie all'unione di rari e speciali caffè, provenienti da Brasile, Honduras, Etiopia, Costa Rica, Perù e Congo. Gli aromi fruttati e le delicate note di vaniglia, unite all'intensità leggera ma decisa dei suoi grani, trasformano ogni sorso dell'espresso in un'esperienza pervasiva ed estasiante. È disponibile in sacchetti da 1 kg di caffè in grani.



CAFFÈ MOAK Aromatik

www.caffemoak.com

Refrigerato con **CO2**, per rispondere alla necessità di una refrigerazione sostenibile ed efficiente, il montapanna offre un design rinnovato che prevede anche uno schermo LCD user friendly. Dalla capacità di sei litri, è dotato di un sistema semplificato di pulizia che favorisce anche il controllo costante della sicurezza igienica, e di un sistema di erogazione temporizzato che riduce gli sprechi.



CARPIGIANI Jetwip E 6

www.carpigiani.com

#VISTOALSIGEP

Veste raffinata e minimale per esporre pasticceria fresca e pralineria come se fossero gioielli. Risultato ottenuto rivendendo il sistema di illuminazione della vetrina, grazie a due profili angolari che scompaiono nella teca, e armonizzando le misure dell'area espositiva e la collocazione di mandata e ripresa dell'aria. Pannellatura esterna e vassoi sono in ceppo di gré, cassetti estraibili in vetro specchiato bronzo.



CIAM Jewellery

www.ciamweb.it

Studiata per le esigenze della moderna pasticceria gelata da asporto, la linea permette di creare specialità lavorabili a temperatura ambiente e resistenti allo scioglimento durante l'asporto. Composta da due basi, Bianca e Cioccolato, dalla grande versatilità e dall'elevata stabilità, fa ottenere dolci perfettamente glassabili e puliti al taglio e consente il porzionamento e il consumo anche a -18°C.



COMPRITAL Dolce Asporto

www.comprital.com

Un'apposita divisione dell'azienda si dedica esclusivamente alla produzione di cialde arrotolate che abbinano al sapore di biscotto tutta la fragranza del wafer. Una serie di crash test garantisce la resistenza alla spatolabilità. Inoltre un packaging studiato ad hoc e una completa protezione durante tutta la filiera del trasporto assicurano l'integrità del prodotto, come appena uscito dall'azienda.



CONI PERFETTO Vanillino Factory

www.coniperfetto.it

Risparmiare tempo e aggiungere più sapore è possibile con il prodotto nato dalla felice combinazione di mascarpone e panna al 35% di grassi. La referenza assicura un equilibrio ideale, non coagula, si distingue per la texture eccezionale e garantisce una tenuta che dura nel tempo. Semplice nell'utilizzo, permette di arricchire e decorare le specialità di pasticceria ma anche svariate pietanze salate.



DEBIC Cream Plus Mascarpone

www.debic.com

#VISTOALSIGEP

Battezzato con il nome dell'azienda di comunicazione per bambini, partner dell'iniziativa, il gusto è una sfiziosa combinazione di cioccolato bianco con variegatura di crema nocciola-cacao e decorazione di smarties colorati. Regala non solo emozioni al palato, ma anche il piacere della sorpresa. I piccoli clienti che lo sceglieranno riceveranno in dono uno dei giocattoli della linea TV Sbabam.



DISANO "#Sbabam!"

www.prodottidisano.it

La bevanda preferita dalla Gen Z è servita con un kit che include tutto il necessario. DOuMIX? Syrup Green Tea, uno sciroppo ispirato a una delle varietà di tè più amate, DOuMIX? Squeeze alla frutta e DOuMIX? Bubble, le sfere che regalano un'esplosione di gusto. Inoltre è disponibile il materiale promozionale, con un espositore da banco e sette ricette da sperimentare, e gli strumenti per il servizio.



DOUMIX? Bubble Tea

www.doumixmec3.com

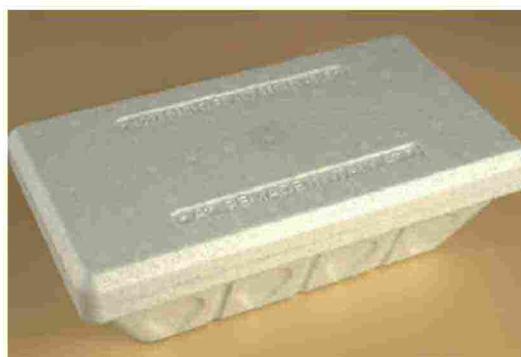
Di fronte alla domanda crescente di una dieta che tenga conto delle intolleranze alimentari è stata creata una base senza lattosio prebilanciata. Realizzata con latte in polvere delattosato, conferisce al mantecato una struttura ottimale, stabile, perfettamente spatolabile e se abbinata a paste aromatiche, prive di derivati del latte, esalta ogni sapore. Si usa a caldo con un dosaggio di 500 g per litro di acqua.



ELENKA Base senza lattosio

www.elenka.it

Le nuove vaschette sono realizzate con oltre il novanta per cento di polistirolo espanso BMB (Bio mass Balance) proveniente da fonti rinnovabili. Il risultato straordinario è che le vaschette sono al cento per cento riciclate e riciclabili. Inoltre la certificazione A+ è stata ottenuta grazie alla contro vaschetta interna non termosaldata in quella esterna che permette così il riutilizzo della vaschetta esterna.



ERREMME Thermogel Recycled BMB A+

www.erremmesrl.it

#VISTOALSIGEP

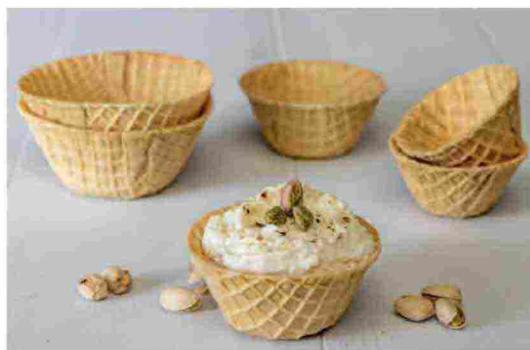
Un'esplosione di sapori e consistenze caratterizza la novità della linea Snackolosi. Il gusto esotico del Mango Alphonso è arricchito dalle note croccanti di noce macadamia tostata, lampone liofilizzato e cubetti di mango disidratato. La nuova referenza è perfetta per variegature, coperture e inserti sia in gelateria sia in pasticceria, ideale anche per cioccolatini e stecchi bakery.



FABBRI 1905 Mango e Macadamia Crunchy

www.fabbri1905.com

Un'esperienza senza pari alla degustazione. È quanto offre la linea di coppe in cialda, realizzata con materie prime di qualità in quattro dimensioni. La loro croccantezza si fonde armoniosamente con la cremosità del gelato, mentre il colore caldo, ma tenue e naturale, aggiunge eleganza all'assaggio. Il gusto delicato conquista i palati più raffinati trasformando ogni morso in un momento di piacere.



FAPEC FRIJA Sweet Cups FJ146

www.cono-gelato.it

La tinta naturale beige esalta la paletta per gelato in Pla. Fa parte della linea Bio che presenta referenze realizzate in acido polilattico, un polimero prodotto da fonti naturali e rinnovabili annualmente come mais, grano, barbabietola. Totalmente biocompostabili si fregiano del certificato OK Compost. Disponibile in un'unica misura di 10 cm di lunghezza, è distribuita in sacchetti da cinquecento pezzi.



FLORIDA Paletta Pla

www.floridaforniture.it

La provenienza selezionata da bufale allevate nelle campagne italiane assicura l'alta qualità e il gusto unico del latte. Il prodotto permette al gelatiere di distinguersi per la creazione di mantecati cremosi, vellutati e ricchi di sapore che regalano esperienze sensoriali sorprendenti. Senza conservanti, è confezionato in Bag in Box da 10 litri con tappo richiudibile e ha una shelf life di 120 giorni.



FRASCHERI Latte intero di bufala UHT

www.frascheri.it

#VISTOALSIGEP

Macchine soft autopastorizzanti da banco monogusto o da pavimento bigusto e mix. Sono dotate di gas refrigerante naturale per il rispetto dell'ambiente e di circuito frigorifero ad alta efficienza per un risparmio energetico. La funzione di trattamento a gas caldo mantiene un elevato standard di sicurezza alimentare sanificando miscela, pompa pressurizzatrice e superfici a contatto con il prodotto.



FRIGOMAT Linea Key

www.frigomat.com

Grazie alla particolare formulazione dei suoi ingredienti il prodotto permette di preparare un mantecato totalmente delattosato, con una struttura cremosa, calda al palato e stabile. Seguendo il dosaggio di 115 g di base per chilo di miscela e impiegando latte e panna delattosati il gelatiere può creare una varietà di gusti piacevoli e ampliare la vetrina secondo il trend attuale del lactose free.



FRUCTITAL Base Revolution

www.fructital.it

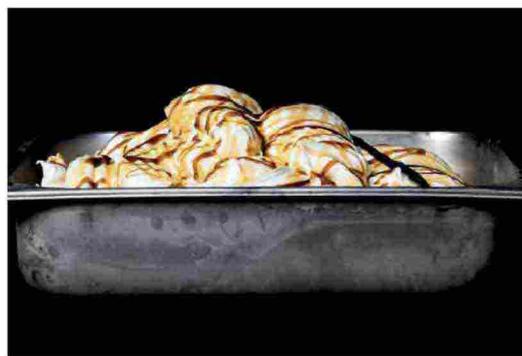
Consente di completare l'offerta con un'illimitata varietà di frozen beverage, secondo la fantasia dell'artigiano, erogando cocktail e shake in modo semplice e veloce. Questo modello amplia la linea di macchine per gelato Giotto che assicura eccellenza delle prestazioni, facilità d'uso e di controllo, minimizzando i tempi di fermo-macchina e prolungando la vita dei componenti. Armonioso il design.



GEL MATIC Giotto DR 14

www.gelmatic.com

Profumato, aromatico, lo zabaione realizzato con Marsala Invecchiato Doc si presenta al palato con tutta la sua delicatezza. Grazie al gusto equilibrato ben si sposa con lingue di gatto, biscotti secchi e la classica torta di mele. Per un gelato da passeggio l'abbinamento migliore è con un sorbetto alla pesca o al passion fruit. Fa parte della linea delle paste ed è fornito in confezione da 3 kg.



GELATO TOP MILANO Zabaione

www.gelatotopmilano.com

#VISTOALSIGEP

Arricchito con granella biscotto, fa vivere un'esperienza deliziosa e indimenticabile. Il gusto cremoso del mantecato si fonde armoniosamente con la dolcezza e la delicatezza della variegatura di cioccolato rosa e con la croccantezza della granella. Inoltre, la particolarità della tonalità cattura e conquista la vista. La referenza è confezionata in cartoni con due lattine da 3 kg.



GELDUE Variegatura di cioccolato rosa

www.geldue.it

Fa parte della linea che celebra gli intramontabili e autentici sapori dei dolci italiani di antica tradizione. Questo kit reinterpretava in chiave di morbido e cremoso gelato una specialità amata da tutti. La ricetta, composta da pochi e semplici ingredienti, nasce dall'incontro della frolla con la delicata e soffice dolcezza della crema pasticcera; a completamento una cascata di pinoli.



GIUSO Kit Torta della Nonna

www.giuso.it

Decorata con una copiosa pioggia di granella di pistacchio e nocciola, si presenta la new entry della gamma di cialde arrotolate senza glutine e totalmente vegane. Un'esclusiva ricetta garantisce gusto, croccantezza e fragranza, stesse caratteristiche delle cialde tradizionali. Il nuovo cono ha un diametro di 50 mm e una lunghezza di 180 mm ed è confezionato singolarmente in cartoni da 72 pezzi.



I.CO. CIALDE Giulietta Gluten Free

www.icocialde.com

Cubettoni di cioccolato con varie sfumature di colore e di sapori danno vita a una linea studiata per donare alle creazioni dei professionisti una selezione di note fruttate. Le sette referenze sono perfette per i lievitati e i prodotti da forno; con l'aggiunta di circa il 6 per cento di burro di cacao, i cubettoni si trasformano in una copertura di cioccolato da utilizzare in pasticceria, cioccolateria e gelateria.



ICAM Chocolate Nuances

www.icamprofessionale.it

#VISTOALSIGEP

Il trattamento termico è introdotto in una macchina per gelato soft e frozen yogurt monogusto da banco a Cabinet. Innovazione rilevante in quanto il sistema HT contribuisce a un risparmio energetico e a una riduzione dei tempi di produzione e pulizia. Con il display touchscreen e l'interfaccia Icona diventa più intuitivo l'utilizzo; tra i vari plus spicca la pompa peristaltica per aumentare il volume.



ICETEAM 1927 301 Icona HT

www.iceteam1927.it

Le macchine della linea Next Generation (MT3 - MT4 - MT5 - MT7), con schermo LCD, sono dotate di un ampio ventaglio di funzionalità. Numerosi programmi automatici; pulsante energy saving, per minime quantità, che riduce il consumo di acqua ed elettricità; sistema di regolazione overrun; Automatic Diagnostic Control per monitorare eventuali anomalie; Sistema Connect per assistenza a distanza.



ICETECH Mantecatori Next Generation

www.icetechnitaly.it

Basata su rifiuti plastici riciclati per il 63 per cento, la termoscatola per gelato dopo l'uso può essere gettata nel cestino della plastica per essere di nuovo rigenerata secondo l'ottica di economia circolare. Rappresenta un grande passo per la sostenibilità. Certificata Remade in Italy®, è disponibile nel colore bianco e nella naturale tinta beige; quattro le misure: 350 g, 500 g, 750 g e 1000 g.



IMBALLAGGI ALIMENTARI Re-Maxigel

www.imballaggialimentari.eu

Due new entry versatili e perfette per aromatizzare e creare armonie di sapori che scaldano il palato. Pastecias Dulce de Leche è una pasta insaporente per gelateria disponibile in cartone con due latte da 3 kg; la dose consigliata è 80 g di prodotto per litro. Crema Dulce de Leche è un filling per pasticceria, ideale per stratificazioni, ripieni di torte e croissant; in cartone con due secchielli da 3 kg.



IPSA Dulce de Leche

www.ipsa.it

#VISTOALSIGEP

La tecnologia brevettata nei banchi pozzetti a refrigerazione statica è disponibile con unità refrigeranti a gas naturale R290 e ventilatori a basso consumo. La soluzione mantiene uniforme la temperatura del gelato all'interno di ogni carapina e la differenzia all'interno del modulo secondo la tipologia del gelato. I moduli da 4, 6, 8, 10, 12 sono disponibili nella versione con basamento o da incasso.



ISA MultyCool

www.isaitaly.com

L'esclusiva serie di vetrine verticali per gelateria e pasticceria unisce tecnologia, design ed eleganza espositiva. La struttura presenta una scocca monoblocco con isolamento in poliuretano e vasca in acciaio inox AISI 304, l'alzata ha vetri camera bassoemissivi temperati per un ottimo isolamento. L'unione di questi elementi permette di mantenere una temperatura costante e ridurre il consumo energetico.



ITALPROGET Fenice

www.italproget.it

Sostenibilità ed economia circolare sono alla base del progetto di questo contenitore isotermico per gelato da asporto creato totalmente in cartone. Smaltibile nella carta e nel compostabile, ha un'alta resistenza termica ed è dotato di un sistema "anti-goccia" per evitare fuoriuscite del gelato. Personalizzabile in differenti colori, è disponibile in cinque capacità da 500, 750, 1000, 1250 e 1500 cc.



K ART ONE Kart1 - IceGreenBox

www.kart1.net

Una proposta free from per creare una vetrina in linea con i claim salutistici che incontrano sempre più il consenso dei clienti. Sono prodotti completi, pronti all'uso e ad alto contenuto di fibre, ricettati senza zuccheri aggiunti, senza lattosio e gluten free. La linea è composta da due pratiche basi, una per le creme e una per la frutta, e da due gusti, limone di Sicilia e fondente Santo Domingo.



LEAGEL zHero

www.leagel.com

#VISTOALSIGEP

Sono tre le referenze della gamma di Basi senza lattosio per regalare il gusto pieno del gelato senza rinunce. Base 500 Lactose Free è ideale da bilanciare con paste aromatizzanti, senza lattosio, soprattutto quelle grasse. Base completa Lactose Free è indicata per i gusti bianchi, variegati o stracciatelle. Aymara Cioccolatte Lactose Free è pronta all'uso per preparare un gelato al cioccolato al latte.



MARTINI GELATO Basi senza lattosio

www.martiniprofessional.it/martini-gelato

Ampliare l'offerta con aperitivi, snack o piatti gourmet a base di gelato salato è semplice con l'innovativa linea che comprende Base Salty Creations, base neutra salata per mantecati alla crema, e Base Sorbetto Gourmet, per sorbetti gastronomici. L'artigiano può realizzare stuzzicanti ricette, con l'aggiunta di materie prime caratterizzanti o di paste salate a firma dell'azienda, e coppette on the go.



MEC3 Salty Creations

www.mec3.com

Creata per rispettare la riciclabilità ed essere sostenibile.

La nuova linea di coppe si distingue per l'impiego di una carta dotata di un'innovativa barriera a dispersione acquosa. La barriera a base acqua rende il cartoncino resistente ai liquidi e ai grassi durante l'uso e consente di recuperare una maggiore quantità di fibra nel processo di riciclaggio della carta. L'ampia linea è disponibile in differenti misure.



MEDAC H-Cup

www.medac.it

Sottili fogli dorati, dal gusto neutro, che ricordano per la loro brillantezza, la foglia oro impiegata nella pasticceria d'élite e nella ristorazione, in una versione più maneggevole, versatile e pronta all'uso, grazie a una tecnologia esclusiva. Possono essere utilizzati anche a mani nude, congelati, scongelati e tagliati secondo necessità. Il raffinato astuccio rosso protegge 45 fogli divisi in tre bustine.



MODECOR Golden Touch

www.modecor.it

#VISTOALSIGEP

Per il suo gusto delicato, caratterizzato da un sapore morbido e meno acidulo dello yogurt, può essere utilizzato per produrre un gelato in vaschetta o soft. Il kefir è una bevanda di origine caucasica dalla storia antica; la fermentazione avviene a temperatura ambiente tramite l'aggiunta di acqua o latte. La proposta è un prodotto completo fornito in sacchetti da 1,8 kg e in cartoni da otto sacchetti.

**MONTEBIANCO** Kefir
www.montebiancogelato.com

Cocktail pronti per essere spillati, dall'apposita spillatrice a due vie, e serviti velocemente, con la semplice aggiunta di ghiaccio e di un finish decorativo. Sono pensati per offrire un prodotto di qualità durante gli eventi, senza la necessità di un barman specializzato. I drink sono quattro, Spritz Classico, Americano, Gin Tonic, Moscow Mule; disponibili in due formati, fusti da 12 litri oppure da 20 litri.

**NATFOOD** Draft Cocktails
www.natfood.it

Dall'esperienza consolidata dell'azienda nella produzione di prodotti senza glutine nasce "coppetta", il cono stampato che amplia la linea gluten free e vegan; ha inoltre ottenuto la certificazione Halal e l'approvazione dell'ufficio rabbinico di Roma. Dalla struttura friabile e croccante e dal delicato aroma di cereali e vaniglia, ha un diametro di 49x123 millimetri, distribuito in confezioni da 360 pezzi.

**NOCCIOLCONO** Coppetta
www.nocciolcono.it

Dalla lunga esperienza di lavorazione di creme spalmabili e semilavorati per il settore dolciario è nata la linea dedicata al mondo della gelateria; frutto di diversi mesi di studio e di prove per creare prodotti che potessero incontrare i bisogni degli artigiani. Tra le novità spiccano la copertura di cioccolato fondente con l'85 per cento di cioccolato e la variegatura al latte. Entrambi in secchielli da 5 kg.

**NUTKAO** Linea gelati
www.nutkao.com

#VISTOALSIGEP

Il buono incontra il benessere con la linea di creme morbide per applicazioni di gelateria che soddisfano le esigenze di tutti. Sono, infatti, senza derivati del latte aggiunti, senza ingredienti di origine animale, senza zuccheri e aromi. Semplici da utilizzare o pronte all'uso tali e quali in vaschetta, mantecate o a strati per cremini. Tre i gusti, White, Gianduia e Pistacchio, in confezioni da 3 kg.



NUTMAN Cremini Veg&Good

www.nutman-group.com

L'iconica forma a manubrio, ispirata ai baffi del re Vittorio Emanuele II, caratterizzano i famosi e fragranti biscotti della pasticceria piemontese. Questa specialità diventa protagonista in gelateria con il nuovo kit. Il Variegato è una crema spalmabile dal sapore di frolla e burro con il 20 per cento di granella di biscotti Krumiri Bistefani che, interi, sono ideali per decorare e rendere riconoscibile ogni creazione.



PERNIGOTTI M. G. I. Kit Krumiri-Bistefani

www.pernigottigelatieri.com

Ideale per la conservazione di gelato e yogurt e l'impiego in distributori automatici. Il modello in carta con coperchio è dotato di strip-film verticale e presenta un particolare bordo piatto per la chiusura con termosaldatura. È disponibile nella versione da 266 cc e in futuro in altre quattro misure. Può essere su richiesta personalizzato, anche per limitate tirature, con stampa in quadricromia.



POLO PLAST PoloPaper Barattolo

www.poloplast.it

Burro, uova, farina e zucchero sono gli ingredienti per creare in pasticceria quei dolci rassicuranti che conquistano al primo assaggio. Da oggi si possono ottenere anche in versione gelato. La pasta, liscia e dal colore ambrato, ha un sapore che si presta per essere abbinato a diversi prodotti dell'azienda per creare numerose ricette. È gluten free e venduta in confezioni da due secchielli da 3 kg.



PREGEL Pasta Classica Frollita™

www.pregel.it

#VISTOALSIGEP

La divisione, introdotta da Ciam per offrire soluzioni ottimizzate ed esaltare i prodotti esposti, annovera questa famiglia di vetrine verticali refrigerate con diversi modelli per soddisfare esigenze specifiche. Caratteristica distintiva è l'innovativo castello vetri autoportante, realizzato in triplo vetro anti-UV e scaldato o meno. Disponibili due larghezze (700 e 900 mm) e due altezze (1550 e 1980 mm).

**PRIMA SMART REFRIGERATION K2**

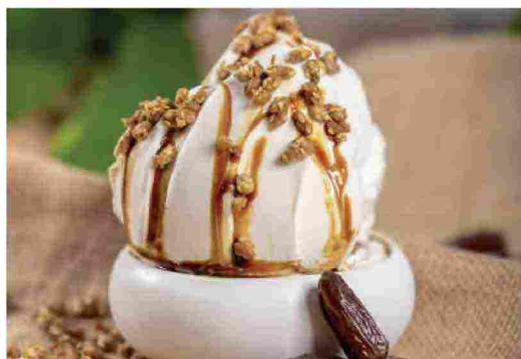
www.primarefrigeration.it

Dalla Sicilia un succo pastorizzato, naturale e puro senza aggiunta di coloranti e conservanti. L'accurato procedimento di lavorazione consente di ottenere un prodotto che conserva tutte le proprietà salutistiche e le preziose caratteristiche organolettiche dell'agrume. Si rivela perfetto per creare cocktail sfiziosi. La bottiglietta da 100 ml è dotata di tappo dosatore che facilita l'utilizzo.

**SIMONE GATTO** Limetta

www.simonegatto.com

Per chi desidera unire la tradizione medio orientale al desiderio di nuove sensazioni l'azienda propone la Pasta di sesamo Humera proveniente dal nord dell'Etiopia. I semi sono tostati a bassa temperatura e frantumati con macine di pietra lavica. Il metodo di lavorazione garantisce un sapore unico e delicato. Disponibile in latta da 2,5 kg. Completano la ricetta il Variegato Amira d'Oriente e la granella.

**STELLA** Amira d'Oriente

www.prodottistella.com

Un sistema studiato per incrementare la produttività di un laboratorio artigianale, da 700 a 2500 litri al giorno. Si tratta di un impianto continuo con singole macchine collegate tra loro mediante tubi di acciaio con rubinetti alimentari per indirizzare il flusso della miscela. Il lavaggio automatico C.I.P. dell'intera linea permette di mantenere il laboratorio in perfette condizioni sanitarie.

**TELME** Powerlab

www.telme.it

#VISTOALSIGEP

Articolato e vario il kit per creazioni, sia dolci sia salate, con il gelato come protagonista del menu, che nasce dalla collaborazione con lo chef Stefano Marinucci. Comprende una base per creme, una per sorbetti e un party mix; due paste caratterizzanti (nocciola Alba e Pistacchio puro oro); due variegati (melograno e zenzero) e un topping Olivetto. A corredo un libro di ricette.

**TORRONALBA** Gelato Fantasy

www.torronalba.com

Acai/acerola, fragola, frutti di bosco, guava/passion fruit, lampone, limone, mango e passion fruit sono i gusti di puree realizzate con sola frutta selezionata e sottoposta a un trattamento UHT che mantiene le proprietà organolettiche. I prodotti a lunga conservazione, da stoccare a temperatura ambiente, presentano una consistenza liscia e omogenea, dall'invitante colore e dal gusto pieno di frutta matura.

**UNIGEL** Puree 100% frutta UHT

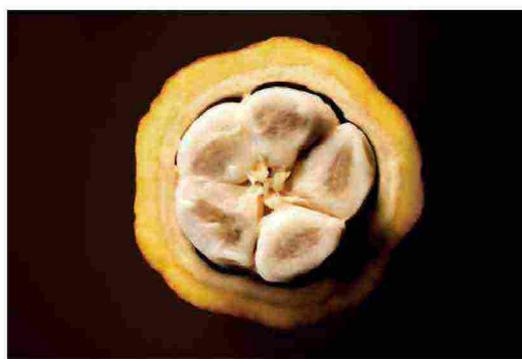
www.unigelitalia.com

La **dosatrice semiautomatica** si presenta con una solida struttura in acciaio inox. Il gelato da confezionare è alloggiato in un cilindro termoisolante da 15 litri, riempito direttamente dal mantecatore; l'erogazione, regolabile da 20 cc a 2 lt, permette la realizzazione precisa e igienica di monoporzioni, stecchi, torte e barattoli. Il brevetto Gentle Dosing System impedisce perdite di volume del prodotto erogato.

**VALMAR** Dosy 3

www.valmar.eu

È composta da **cinque diverse origini** la nuova gamma di cioccolati cuvée disponibili in confezioni da un kg, frutto di progetti di sostenibilità realizzati dall'azienda in collaborazione con i produttori di cacao dei rispettivi territori. Si tratta di cinque straordinari cioccolati con note e aromi diversi che evocano le zone di provenienza: São Tomé 76%, Jamaïque 70%, Vanuatu 66%, Haïti 66% e Côte d'Ivoire 56%.

**VALRHONA** Cioccolati cuvée

www.valrhona.com