

TECNICA & PRODUZIONE

NEWS DAL MERCATO



CAMEL DISTILLERIE IL PIACERE E LA DUTTILITÀ DELLA FRUTTA FRESCA

Le polpe Pura di Camel Distilleries contengono fino al 90% di pura polpa di frutta fresca e sono stabilizzate a 22° Brix. Pesca, albicocca, lampone, frutti di bosco, ananas, mirtillo, mela verde, passion fruit, pera, mango, fragola e limone, da utilizzare singolarmente oppure abbinare per creare nuovi sapori. Grazie alla percentuale elevata di frutta fresca, queste puree sono ben bilanciate dal punto di vista nutrizionale e forniscono un ottimo apporto di minerali, zuccheri naturali e fibra. Ma i benefici non finiscono qui: le referenze della linea purea Camel, infatti, sono totalmente naturali, senza coloranti, senza conservanti e senza aggiunte di aromi artificiali e sono anche 100% gluten free, dunque adatte ad ogni esigenza e lavorazione. Pratiche anche in termini di stoccaggio e gestione, perché si conservano a temperatura ambiente (con una shelf-life di 12 mesi) prima dell'apertura e, una volta aperte, possono essere tenute in frigorifero fino a 6/8 giorni. Sono disponibili in buste con tappo apri e chiudi da 2 kg. Oltre alle preparazioni di base le polpe sono ideali per la produzione di gelati, ghiaccioli e granite, semifreddi all'italiana, topping freschi e naturali. Facili e veloci da utilizzare, dai risultati costanti, donano una naturale colorazione data dal frutto, selezionato con attenzione all'origine e sempre fresco.

www.cameldistilleries.it

DEBIC GUSTO PIENO E FRESCO

Il 2018 è stato un anno molto importante per Debic perché è stato lanciato Bright, un progetto molto importante di rilancio del marchio guidato da una grande idea di fondo: essere sempre più vicini ai professionisti della pasticceria, della gelateria e della cucina e alle loro esigenze. Oltre a un restyling del logo e dell'immagine di marca il progetto è culminato con il lancio sul mercato della nuova bottiglia delle panne, al fine di rispondere ancor meglio ai bisogni dei professionisti garantendo efficienza, facilità d'uso, miglior conservazione del prodotto e riduzione degli sprechi.

Di conseguenza gran parte dell'attenzione a Sigep è stata concentrata proprio su questa novità. Un esempio è Prima Blanca, la panna da montare di alta qualità, origine 100% italiana, dal gusto pieno e fresco. È disponibile nel formato da 1 e 2 litri.

www.debic.com



FUGAR KIT PER UN GELATO ORIGINALE

Dopo anni di studio riguardanti la realizzazione di frutti oleosi, progettazione di linee di prodotto "wellness" e per intolleranti, oggi Fugar è passata alla sperimentazione della molitura e tostatura dei semi, declinati nelle paste per il comparto dolciario. La trasformazione di semi di sesamo in pasta concentrata pura al 100% - nelle due versioni bianco e nero - è piaciuta molto ai visitatori di Sigep 2019 per il gusto autentico e pulito. Il sesamo bianco rappresenta anche la base per la reinterpretazione, in vaschetta gelato, di un croccante molto diffuso in Sicilia, chiamato Giuggiulena. Ne è nato un kit, semplice nei suoi tre ingredienti: un secchiello della pasta di sesamo bianco, un sacchetto di semi dello stesso cultivar tostati e un caramello profumato, a richiamare lo zucchero cotto del croccante siciliano.

www.fugar.it



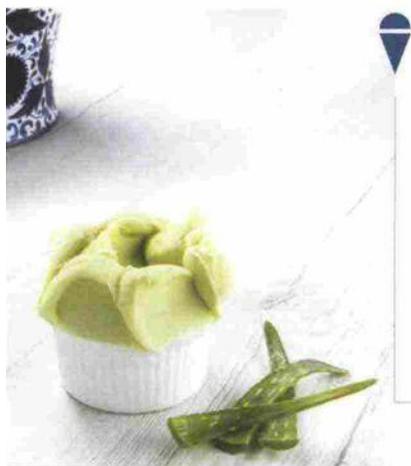
FABBRI 1905 FRESCO E FRUTTATO PER L'ESTATE 2019

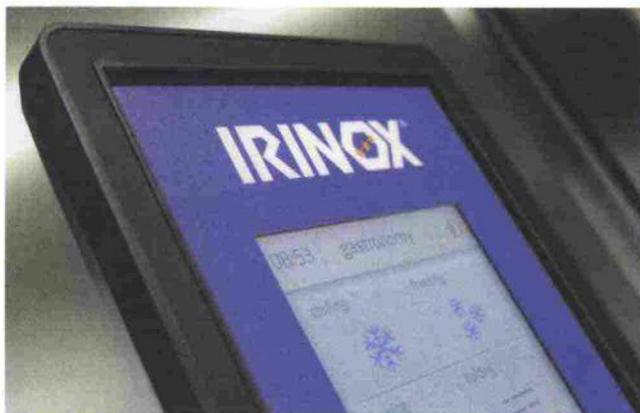
Novità assoluta presentata da Fabbri 1905 a Sigep 2019 è Aloe, un gusto inedito che trasforma in gelato la pianta "dai mille benefici". Sempre più usata per le sue numerosissime proprietà antinfiammatorie, depurative e idratanti, l'aloè pura ha un'efficacia confermata anche da diverse ricerche scientifiche.

Aloe arricchisce la gamma dei gusti della linea Simple, i prodotti Fabbri 1905 per gelato artigianale bilanciati e completi, cui basta aggiungere acqua, latte o panna. Ottimizzano la produzione del gelatiere artigiano.

Questo nuovo gusto è senza coloranti, aromi artificiali, olio di palma, gluten free (adatto quindi anche ai celiaci) e vegan OK, se preparato con acqua o bevande vegetali.

www.fabbri1905.com





IRINOX TUTTO SOTTO CONTROLLO

Da Irinox, pioniere nell'introdurre i concetti di freddo rapido e conservazione di qualità, nasce oggi FreshCloud, un ambiente cloud che raccoglie tutti i dati di MultiFresh® MyA. FreshCloud è uno spazio web in cui poter registrare MultiFresh® MyA e da cui visualizzare in qualsiasi momento e luogo il suo stato di funzionamento, avendo sempre a disposizione un sistema che permette di tenere in ordine e costantemente aggiornato lo storico dei cicli di lavorazione con l'abbattitore e di riceverne automaticamente tutti i report HACCP. Con FreshCloud è possibile controllare più MultiFresh® MyA e più laboratori contemporaneamente con la certezza che la produzione sia sempre come è stata pianificata. La WebAPP di Irinox permette, infatti, di visualizzare e condividere in qualsiasi momento con tutti i collaboratori le informazioni sui processi produttivi in corso nei MultiFresh® MyA, permettendo all'operatore di collegarsi con semplicità dai dispositivi che preferisce: PC, tablet o smartphone. In un'unica schermata sarà possibile monitorare temperature in cella, al cuore del prodotto e controllare in tempo reale i cicli in corso di ogni MultiFresh® MyA, anche se collocati in laboratori differenti. FreshCloud regala a ogni professionista la tranquillità di poter verificare in ogni momento il corretto funzionamento dei propri abbattitori e di avere sempre sotto controllo quanto avviene in laboratorio, permettendogli di dedicarsi a più cose contemporaneamente e in luoghi diversi in tutta comodità e sicurezza.

www.irinox.com



TELME SEMPRE AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI

Il costruttore di macchine per gelati Telme si è presentato a Sigep 2019 con una nuova immagine coordinata e con diverse novità di prodotto per pasticceria, gelateria e non solo. Tra le novità c'era la Multifunzione Ribot T 60 (capacità L 60) per pasticceria, gelateria e gastronomia: automatizza ed accelera tutte le operazioni che richiedono manualità, fatica e tempo, garantendo una lavorazione di ottimale igiene.

Per la Pasticceria sono previsti 20 programmi pre impostati + programmi liberi in serie; per la Gelateria sono previsti 14 programmi pre impostati + programmi liberi in serie; per la Cioccolateria sono previsti 9 programmi pre impostati + programmi liberi in serie e per la Gastronomia sono previsti 11 programmi pre impostati + programmi liberi in serie.

www.telme.it

VALRHONA DUE NUOVI FONDENTI

Presenti da più di 10 anni come espositori, Valrhona anche quest'anno non ha mancato di presentarsi con delle novità. In assoluta anteprima sono stati presentati due nuovi cioccolati fondenti. Il primo è Tulakalum 75%, un cioccolato monorigine proveniente dal Belize. Offre un gusto intenso con note speziate e di frutta matura. È poco zuccherato e soprattutto senza lecitina di soia.

La seconda novità è molta golosa e si chiama Caranoa 55%. Dalla dolcezza molto contenuta si caratterizza per la presenza negli ingredienti di burro DOP, panna fresca di Normandia e fleur de sel di Guérande. Un fondente sì, ma dalla golosità fino ad oggi esclusiva del cioccolato al latte e bianco.

www.valrhona.com

