

## vistoalsigep

I piccoli **unicorni** dalle tinte pastello e dalla criniera arcobaleno, che piacciono tanto ai bimbi e a tutti coloro che amano il mondo divertente e colorato delle fiabe, sono diventati recentemente **protagonisti** di un vero e proprio fenomeno di massa, e hanno visto la loro effigie invadere il mercato e i social network. PreGel, sempre ricettiva a ogni forma di innovazione, ha colto lo spunto per portare nel mondo dell'horeca un prodotto che li ricordi. È il kit Magic Unicorn, composto da uno Sprint, per realizzare un **gelato** dal colore **azzurro** al delicato gusto di **vaniglia**, e Topping Magic, un topping liscio impreziosito da **glitter** scintillanti dal sapore **fruttato**. Una novità versatile che consente molteplici applicazioni in gelateria, pasticceria e beverage. I prodotti non contengono coloranti ma solo aromi naturali ed estratti vegetali. Sacchetto da 1,2 kg per Unicorn Sprint; bottiglia da 1 kg per Topping Magic.

### Come in una fiaba



Kit Magic Unicorn / PreGel

### Pratico asporto



Bicchieri Nude to go / Medac

La gamma di proposte **ecocompatibili** per l'asporto di Medac si amplia con un prodotto innovativo costruito all'insegna della praticità. Il bicchiere per bibite **fredde** Nude to go ha una grafica fresca e accattivante, è bello ed ecologico e, in più, si caratterizza per il suo **originale** sistema di apertura e chiusura. Infatti, per chiuderlo è sufficiente una semplice **pressione** sulle alette superiori che così vengono a formare un esclusivo **beccuccio** da cui si può bere ovunque, in tutta comodità, la bibita preferita. Ampia la gamma proposta, capacità da 150 a 250 ml; la confezione è di 10 buste da 100 pezzi ciascuna, per un totale di 1000 pezzi per cartone.

CalybraBox, firmato Naonix, è il nuovo dispositivo che interagisce con la **bilancia** Calybra. È dotato di un software grazie al quale il professionista può registrare e **archiviare** tutti i dati utili al lavoro. Ci si può connettere da qualsiasi luogo utilizzando un pc window, Mac o smartphone grazie a un accesso protetto, avendo così un controllo totale dell'attività. Oltre a monitorare la gestione del magazzino, dall'acquisto delle materie prime fino alle scorte e alla vendita, facilita le procedure di **tracciabilità** dei lotti, le **scadenze** dei prodotti e determina il food cost e i valori nutrizionali delle ricette. Con CalybraBox è possibile infine archiviare il ricettario con le fasi di preparazione, note e foto del prodotto finito ed esportare i dati per il commercialista.

### Sempre connessi



Dispositivo CalybraBox / Naonix

## vistoalsigep

### Sapore di natura



Linea Frutta + / Nutman

Frutta + è la nuova linea che Nutman dedica alla gelateria. Prodotti innovativi che consentono di ottenere **sorbetti** alla frutta di elevata qualità con la sola aggiunta di acqua grazie all'alto contenuto di vera **frutta** - il 60 per cento - e all'assenza di emulsionanti e grassi vegetali. Sono privi di glutine e di lattosio e perciò possono essere consumati veramente da tutti. Mango, Fragola, Pesca, Frutti di bosco e Lampone sono le referenze che permetteranno al gelatiere di **variare** le sue proposte con facilità e con grande risparmio di tempo. Possono essere impiegati anche per la produzione di ghiaccioli ad alto **concentrato** di frutta. Il **dosaggio** consigliato è di 800 g di prodotto in un litro d'acqua, è sufficiente miscelare e mantecare; la confezione è di due mastelli da 5 kg.

La serie di mantecatori Easy TTi di Valmar si è **arricchita** con i nuovi modelli da pavimento Easy 4 TTi e Easy 4 TTi Hot & Cool. Un ampliamento pensato per quei locali che non dispongono di uno spazio **specifico** dedicato alla produzione artigianale di gelati, sorbetti, granite, ma non vogliono rinunciare a offrirli. La tecnologia è la stessa, in particolare il sistema **Combisystem** che permette di ottenere un prodotto gelato finito adattandosi automaticamente alle esigenze di lavorazione, raffreddamento e mantecazione. Tra i tanti plus, dimensioni compatte, la disponibilità di ruote per facilitare lo spostamento e i consumi idrici ed elettrici ridotti rispetto ai modelli standard. La produzione di gelato è fino a 36 litri/orari. Inoltre, con Easy 4 TTi Hot & Cool è possibile realizzare molte preparazioni di **pasticceria** e di gastronomia anche calda.

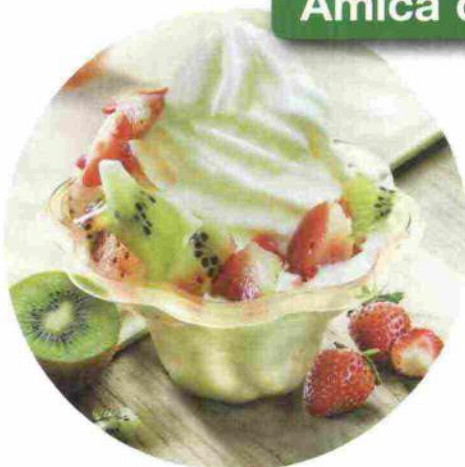
### Compatte e mobili



Mantecatori Easy TTi / Valmar

L'impegno verso l'ambiente che da anni caratterizza Alcas si è tradotto nella linea BioHappy che propone prodotti ecocompatibili per gelateria e pasticceria in **bioplastica di mais**. Questo materiale, considerato più ecologico della carta, più trasparente del vetro, flessibile come la plastica, permette di creare oggetti rispettosi della natura in quanto **biodegradabili** e **compostabili**. Una coppetta, ad esempio, in bioplastica di mais si degrada in 47 giorni in un impianto di compostaggio a 60 gradi. La linea, a eccezione delle palette e dei cucchiari per granite **Poly-Bi** che sono solo biodegradabili, si compone di coppette per gelato e bicchieri per bibite con i relativi coperchi, piccoli vassoi e coppe per dessert.

### Amica dell'ambiente



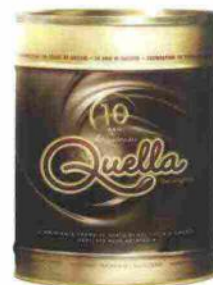
Linea BioHappy / Alcas

## vistoalsigep

Per festeggiare il decimo compleanno di Quella, crema al gusto di nocciole e cacao, Mec3 presenta due novità. Quella G è la versione **senza zuccheri** aggiunti, certificata **VeganOK**, che, abbinata alle basi G Mec3 permette di realizzare un gelato alle creme o alla frutta e fantastici cremini che possono soddisfare i clienti che seguono diete vegane o povere di zuccheri. Quella Nocciola Praliné, invece, è una crema liscia alle nocciole dal gusto **pralinato**. Un prodotto inedito per il mercato, ispirato all'arte della pralinatura francese e all'intimo abbraccio tra **caramello** fuso e nocciole. Come tutte le altre referenze di Quella Family, sono possibili innumerevoli **applicazioni**: tale e quale direttamente in vaschetta, nei cremini, mantecata e per tutte le creazioni di pasticceria gelata. La confezione è una latta serigrafata da 6 kg; due per cartone. La shelf life è di 24 mesi nella confezione originale integra.



### Cresce la famiglia



Quella G e Quella Nocciola Praliné / Mec3

### Compendio di tecnologia



Mantecatore da banco Ready 14 20 / Carpigiani

Sintetizzare pastorizzazione, maturazione e mantecazione in un unico cilindro e in soli **58** centimetri di **profondità**. È riuscito a Carpigiani con Ready 14 20, mantecatore da banco che racchiude l'**intero** processo di lavorazione del gelato in poco spazio. Proposto anche nella versione da pavimento, rappresenta la soluzione ideale per chi desidera offrire un ottimo gelato fresco con un investimento contenuto e con un procedimento **semplice** di lavoro. Provvisto del sistema **Hard-O-Tronic** per il controllo della consistenza, ha tra i programmi l'esclusivo **Crystal**, perfetto per realizzare **torte** e gelati in **barattolo**. Tra gli optional anche il comodo portello porzionatore per rendere il procedimento più facile e veloce. Con il lavaggio a caldo del cilindro, il portello inox, l'agitatore interno e lo scivolo di uscita del gelato smontabili la pulizia è integrale.

### L'evoluzione del banco



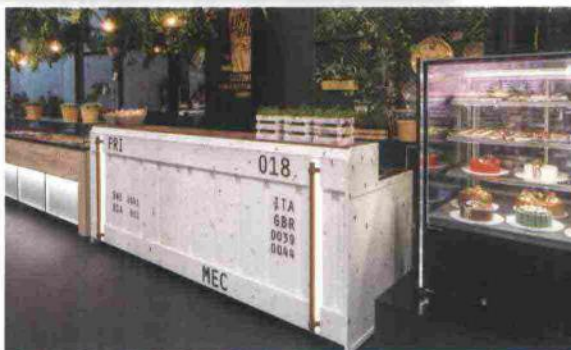
Banco pozzetti Vista / Brx

Tre file di carapine. A tanto arriva la disponibilità di Vista, banco pozzetti a glicole lanciato da Brx. Questo modello è **configurabile** nei moduli con 8, 14, 20 gusti di gelato, conservato in carapine da 7 litri, che possono essere tra loro **canalizzati**. Una soluzione innovativa non solo per esporre i mantecati, ma anche per mantenerli al meglio con un notevole risparmio energetico grazie alla sinergia tra la tecnologia a glicole e il freddo ventilato. I banchi sono disponibili sia in moduli **lineari** - con una, due e tre file di carapine - sia **ad angolo**, con o senza riserva, e possono essere combinati con altri modelli dell'azienda, come vetrine refrigerate, moduli drop-in, fruttini e topping. Grazie alla soluzione **Delta 0** la temperatura tra la parte superiore e quella inferiore del banco rimane la stessa, favorendo la spatolabilità del gelato della carapina di riserva che presenta così la stessa temperatura del mantecato di servizio.

## vistoalsigep

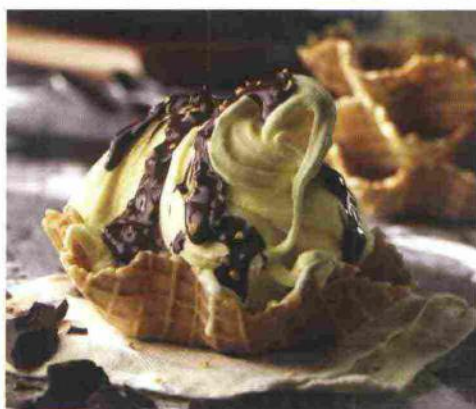
Il programma di arredo Cargo di Frigomeccanica è una linea di **vetrine** per gelateria e pasticceria e di **banchi** e **moduli** refrigerati caratterizzati da uno stile industry-vintage con estetiche da **combinare** tra loro e personalizzare in colori e "mood" diversi; ad esempio il Container in metallo con finiture finto ruggine, la vetrina drop-in in legno vissuto e vetro retroilluminato, il banco effetto ruggine. Le vetrine pasticceria hanno tutti i piani **refrigerati** e **illuminazione** nel plexiglass come elementi distaccati ma facenti parte dello stesso concept. Di ultima generazione il sistema di **connessione** IoT (Internet of Things) denominato Frigoconnect che consente di porre in rete tramite **Wi-Fi** tutte le vetrine per il controllo remoto. L'arredo è in dieci varianti di colore standard; vetrine gelato a partire da dodici gusti monofila o doppia fila con singola o doppia ventilazione; vetrine pasticceria con altezza di 120 cm e lunghezza a partire da 100 cm.

### Vintage all'avanguardia



Arredo Cargo / Frigomeccanica

### Fragrante connubio



Due nuove creazioni vanno ad ampliare la famiglia delle Golose Babbi, la linea di pregiate creme realizzate con ingredienti di qualità che trovano molteplici possibilità di utilizzo. Golosa Krok Gianduia e Golosa Krok Pistacchio sono le novità caratterizzate dalla componente croccante rappresentata da **granelle**, rispettivamente di nocciola e di pistacchio, che si uniscono armoniosamente con la crema gianduia e pistacchio. In gelateria possono essere utilizzate sia come morbidi e cremosi **variegati** sia per la creazione di deliziosi **cremini** stratificandole in vaschetta. Nella pasticceria fredda diventano ottime **farciture** per torte gelato e semifreddi. In particolare, Golosa Krok Gianduia si presta anche per **glassare** e ricoprire torte, semifreddi e mousse. Sono disponibili in cartone con quattro confezioni da 3 kg ciascuna.

Golosa Krok Gianduia e Pistacchio / Babbi

Il **plus** della coppetta gelato Hexagon di Florida è di essere realizzata con acido polilattico (PLA), un polimero prodotto da risorse **naturali** rinnovabili annualmente, come ad esempio il mais, il grano o la barbabietola, ricche di zucchero naturale. È quindi totalmente **biocompostabile**, ovvero si decompone senza lasciare alcun residuo visibile oppure tossico. Il prodotto è disponibile in **tre** misure, 150 cc, 200 cc e 300 cc ed è proposto in **due** versioni di colore, trasparente neutra oppure bianca. Le coppette sono fornite in cartone contenente 14 confezioni, ognuna da 40 pezzi.

### Elegante e rispettosa



Coppetta Hexagon / Florida

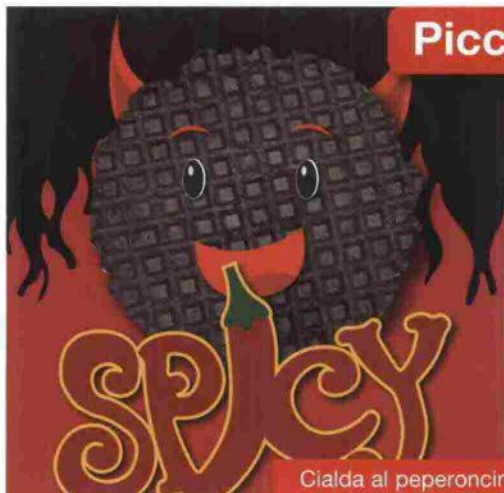
## Mantecato da pasticciieri

La Ciambella con crema di Aromitalia è l'ultimo gusto che entra a far parte della **Linea Golosa**, la gamma di set composti da **paste** aromatizzate più **variegato** per preparare gelati ispirati a tantissime specialità di pasticceria; il mantecato offre l'esperienza gustativa reale dei dolci a cui si ispira. La Ciambella è un dessert perfetto per trasmettere eleganza e raffinatezza di gusto, e così nasce un gelato capace di evocare una pafuta e vanigliata **briches** che racchiude, come in uno scrigno, una deliziosa e voluttuosa crema pasticcera. Il dosaggio è 50 g + 60 g + 30 g di panna per kg di miscela. La shelf life è di 24 mesi.



Ciambella con crema / Aromitalia

## Piccante novità



Cialda al peperoncino Spicy / Coni Perfetto

L'originale e gustosa cialda a dischetto creata da Coni Perfetto, Spicy, ha subito suscitato molto interesse da parte di chi l'ha assaggiata, grazie al sapiente utilizzo di **peperoncino**, cacao ed estratto di **paprika**. Un connubio che dona un particolare sapore e risulta un'idea invitante per arricchire coni e coppette. Il prodotto con una forma e un colore inconfondibili ha un diametro di 6 cm. Oltre alla versione classica sono disponibili anche altre due varianti di aroma, **cannella** e **anicette**. È commercializzata in confezione da 500 pezzi e mantiene intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche per diciotto mesi.

"Grande visibilità e grande capacità" promette Staff Ice System con Gelato Live Show. Il mantecatore è stato studiato per produrre, esporre, conservare e servire il gelato **direttamente** davanti al cliente. Grazie alle sue dimensioni **ridotte** si può collocare in locali con poco spazio e ampliare così l'offerta con granite, sorbetti, mantecati, proposti anche contemporaneamente. I modelli si presentano con **due** o **quattro** vasche con una capacità di 6 litri di mantecato per vasca (4,7 kg). I programmi di mantecazione e conservazione sono cinque e ognuno funziona in maniera **automatica** con parametri preimpostati oppure con la modalità **manuale** per personalizzare le ricette in funzione di consistenza, densità e spatolabilità che si desidera ottenere. Ogni vasca è **indipendente** con un comando e un compressore dedicato per cilindro ed è provvista di coperchio che funge anche da barriera igienica esterna.

## Creare e servire



Gelato Live Show / Staff Ice System

## vistoalsigep

### Nuove esperienze



Kit Iced Latte / Leagel

Leagel propone Iced Latte in una versione arricchita con le deliziose creme spalmabili **Loveria**. Con pochi ingredienti - ghiaccio, latte, caffè espresso e Loveria Classica - si realizza Iced Latte con tutto il potere energizzante del caffè e la nota dolce della crema. Per composizioni diverse si possono utilizzare, a turno, gli altri **gusti** della linea (Bianca, Pistacchio, Nocciola, Caramello, Fondente) e creare **bevande** colorate e rinfrescanti che andranno ad arricchire l'offerta di gelaterie e caffetterie. L'azienda mette a disposizione un kit in cui sono inclusi 1,2 kg di ogni tipo di crema Loveria, 6 mini dispenser, materiale pubblicitario per il punto vendita e un ricettario dedicato.

Hizone è il sistema di abbattitori e armadi **refrigerati** nato dall'incontro tra la mente creativa di Antonio Citterio e l'esperienza tecnica di Isa; una sintesi tra la più evoluta **tecnologia** del freddo e l'**estetica** impeccabile di una collezione d'arredo; un laboratorio professionale talmente raffinato ed essenziale nelle linee che può sembrare uno show room. Il sistema prevede l'organizzazione delle varie funzioni in sole **due altezze**, armadio e tavolo, da affiancare liberamente. Una logica innovativa, **semplice** e funzionale che garantisce un risultato sempre pratico ed elegante anche in caso di successive integrazioni legate a nuove esigenze. Dall'abbattitore multifunzionale alla conservazione a temperatura positiva e/o negativa, è prevista una gamma di soluzioni **armadi** e **tavoli** adatte a ogni specifica esigenza di gelaterie, pasticcerie e ristorazione. Completamente in **acciaio**, gli interni sono dotati di una cremagliera e di un sistema d'illuminazione integrati di nuova concezione.

### Eleganza da show room



Abbattitori e armadi Hizone / Isa

Lavazza rinnova la **Classic Collection**, pilastro della sua produzione destinata agli estimatori dell'espresso rivisitato in chiave contemporanea, con gli Speciali, miscele di grande personalità e ampio profilo sensoriale. Le nuove referenze sono Gold Selection (Aromatica), Top Class (Bilanciata) e Gran Riserva (Intensa), miscele iconiche di qualità superiore che uniscono le **Arabica** lavate, raccolte a mano nel centro e sud America, le migliori Arabica del Brasile e le **Robusta** lavate come Kaapi Royale e Java. Per la prima volta, le stesse referenze degli Speciali sono disponibili anche in **capsule** per il sistema **Blue** che assicura l'eccellenza di un espresso cremoso e incredibilmente aromatico. I **formati** disponibili sono: 1 kg Grani Espresso, Filtro e Capsule Lavazza Blue.

### Espresso rivisitato



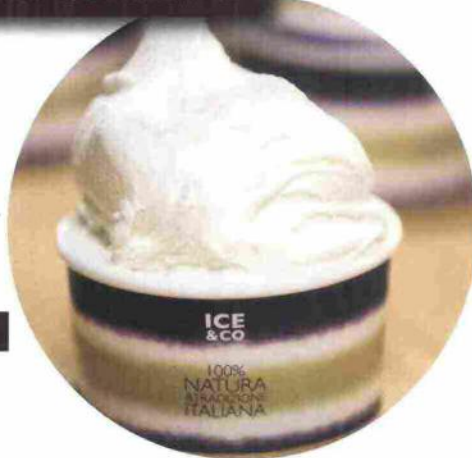
Miscele Speciali / Lavazza

## vistoalsigep

Elemento principale il latte di cocco, cui si aggiungono zenzero, vaniglia, limone e un estratto dell'alga spirulina. Si ottiene così il **latte di unicorno**, una bevanda dal nome fiabesco piena di benefiche proprietà. È l'ultima tendenza negli Stati Uniti, ripresa oggi da Ice&Co che ha presentato al Sigep Unico, il gelato preparato con ingredienti naturali e **variegato** con salsa ai **lamponi** e **karkadè**. È un gelato con latte di cocco ricco di virtù salutari che unisce alle proprietà antiossidanti, ricostituenti e antinfiammatorie dell'alga spirulina quelle dello zenzero e del limone; una dolce coccola che può aiutare a ritrovare la calma e a eliminare lo stress, donando **positività**, energia e forza. Unico è confezionato in buste da 1,450 kg; la Variegatura in latte da 4 kg.

### Una coccola salutare

Gelato Unico / Ice&amp;Co



### Precisione e risparmio

Linea Pro Line / Innova



Alle alte prestazioni della linea di mantecatori, pastorizzatori e macchine multifunzione Pro Line Innova ha aggiunto la **Bilancia Faccio Buono** e il risparmio **fiscale** del Piano Industria 4.0 per un servizio completo al gelatiere. La gamma, composta da 7 modelli con controllo remoto a distanza, soddisfa ogni esigenza in laboratorio. Il display Touch da 5 pollici è dotato di trenta programmi per **personalizzare** le lavorazioni e renderle automatiche. In più il sistema di mantecazione fa risparmiare il trenta per cento sui consumi energetici. L'uso del sistema gestionale Faccio Buono consente di sovrintendere l'intero ciclo di lavoro, dal bilanciamento delle ricette al controllo del magazzino, dalla gestione delle vendite alla produzione. L'acquisto della macchina è **agevolato** dall'iperammortamento 270 per cento del Piano Industria 4.0 ed è affiancato dalla garanzia integrale di cinque anni.

### Mix di benessere



IGustolosi Cereali / Fapac

Attenzione alla natura e ricerca del benessere si uniscono nella linea di coni iGustolosi Cereali che Fapac ha lanciato come novità 2019. Si tratta di prodotti di alta **qualità** creati con quattro tipi di farine di cereali, ossia farro, avena, segale, lino. Un mix "esplosivo" di salute ed energia. Il **farro** possiede un alto contenuto di selenio, che contrasta i radicali liberi, mentre l'**avena** è ricca di fibre, utili per regolare i livelli di colesterolo. Per la notevole presenza di minerali, proteine e lipidi i semi di **lino** sono ritenuti piccole perle di salute. La **segale** è un'ottima fonte di sali minerali e di vitamina B. I coni sono proposti in tre formati: Narrow (Ø 40 mm, h 153 mm), Piccolo (Ø 42 mm, h 160 mm), Medio (Ø 46 mm, h 180 mm).

## vistoalsigep

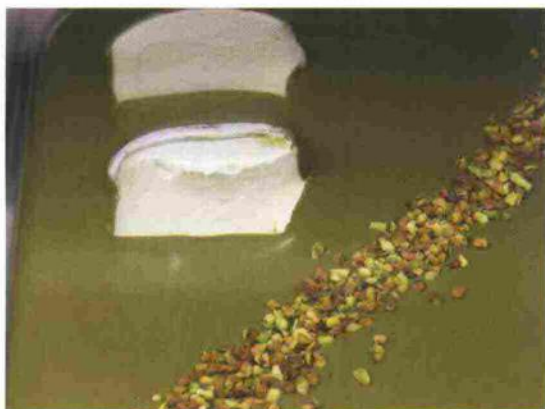
Realizzare show cooking in gelateria per preparare davanti ai clienti gelati, ma anche torte, semifreddi, stecchi e granite diventa un'attività di tutti i giorni grazie a Ice Design Live Stations. Il progetto, studiato da Ciam, coniuga funzionalità e spettacolarità con l'attenzione al design. Il concept si basa su **diverse** live stations, cioè **banchi** attrezzati per uno specifico compito. **Gelato** showcase è la vetrina gelato completata con le vaschette in Pure Acrylic Stone del designer gelatiere Raffaele De Angelis. **Pozzetti** live station è la vetrina pensata per i professionisti che prediligono il pozzetto per la conservazione dei mantecati. **Mix** live station è la postazione con piastra fredda per integrare preparazioni di gelateria e pasticceria. Per aggiungere praline, creme fredde, farciture, coperture di cioccolato è disponibile **Choco** live station con temperatrice. Se si desidera completare l'offerta con yogurt e salse è a disposizione **Yogurt** live station.

### Show cooking



Ice Design Live Stations / Ciam

### Infiniti abbinamenti

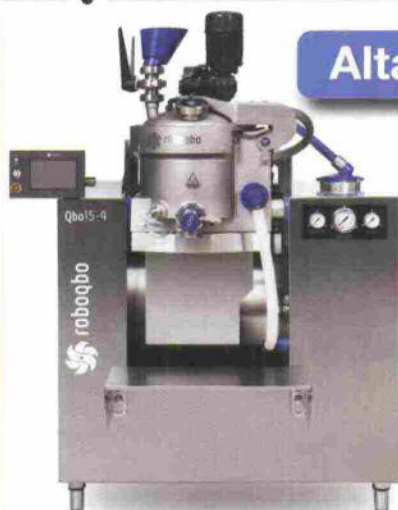


La linea Vamolà che Geldue presenta con successo da alcuni anni si è ampliata con la crema Vamolà Pistacchio. Come le precedenti **versioni** - Cioccolato al latte, fondente e bianco - può essere impiegata sia **pura** in vaschetta, rimanendo morbida come il gelato, sia per produrre, in numerose varianti, **cremini** dal gusto sofisticato, semifreddi, torte gelato. Disposta in vaschetta, alternata a **strati** di gelato, si amalgama perfettamente al mantecato creando un mix di colori e sapori davvero ingolosenti. Si possono preparare anche sfiziosi dessert in **bicchierini** per assaggi. La crema, inoltre, può essere utilizzata come farcitura in ricette classiche o creative. Il **dosaggio** è a piacere. È confezionata in secchielli da 5 kg (cartone da 2 secchielli); la shelf life è di 24 mesi.

Crema Vamolà Pistacchio / Geldue

La novità di Roboqbo è Qbo, un sistema rivoluzionario per la **trasformazione** alimentare, semplice nell'uso ed estremamente **veloce**. La macchina interagisce con l'operatore attraverso comandi **vocali** che consentono il controllo del processo in ogni sua fase; è in grado di svolgere moltissime funzioni e quindi si rivela un perfetto alleato in pasticceria, cioccolateria, gelateria e gastronomia. Qbo consente di **automatizzare** la lavorazione in unico processo con l'inserimento contemporaneo in vasca di tutti gli ingredienti. La lama a velocità regolabile miscela in modo perfetto le polveri nel liquido, mentre un'intercapedine disperde il calore nella vasca mantenendone inalterata la temperatura. Infine il raffreddamento veloce a vuoto e il sottovuoto per la miscelazione in assenza d'aria migliorano la **conservabilità** del prodotto.

### Alta efficienza



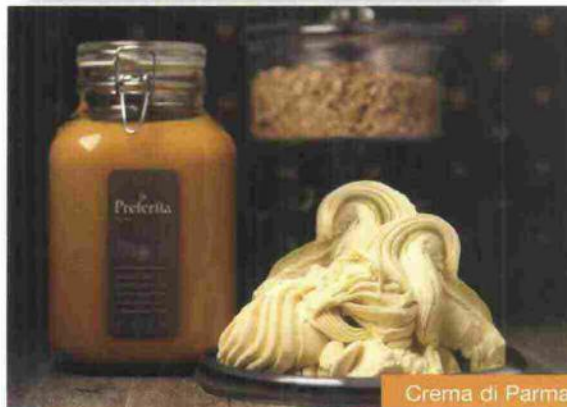
Macchina Qbo / Roboqbo



## vistoalsigep

È stata trovata negli **archivi** dell'azienda ed è stata ricostruita con gli stessi ingredienti usati negli **anni '50**. La Crema di Parma de La Preferita ha come componente principale il tuorlo d'uovo di galline allevate libere e l'aromatizzazione è ottenuta tramite estrazione da bacche e baccelli selezionati. Il sapore di questi ingredienti **naturali** è esaltato da un pizzico di **sale** dolce di **Cervia**, un ingrediente che nelle ricette di una volta caratterizzava, con il suo gusto persistente, anche il gelato. È un complemento **sicuro** di tutte le applicazioni professionali in cui l'uovo riveste un ruolo importante; usato con il dosaggio di 100 grammi per litro su base bianca crea un gusto elegante, leggermente speziato, tipico della tradizione gastronomica emiliana. La confezione è in vasi di vetro da 3,5 kg.

### Ricetta d'altri tempi



Crema di Parma / La Preferita

### Versatile e affidabile



Granitore Nami / Cab

Nami è la macchina firmata Cab che consente la produzione e l'erogazione di frozen yogurt, creme gelato e dessert freddi a base **alcolica** grazie a un **sistema** di movimentazione verticale **brevettato**. Utilizza un **agitatore** appositamente realizzato che consente la lavorazione di ogni tipo di prodotto. Tanti i plus. La regolazione della temperatura avviene mediante **display** elettronico e il posizionamento della sonda di temperatura al di fuori della vasca la protegge da contaminazioni o danneggiamenti. Inoltre, l'apparecchiatura è **autopulente** e il design innovativo e l'uso dei pannelli di plastica consentono una migliore circolazione d'aria. Sono possibili personalizzazioni estetiche e costruttive. La capacità è di 5,5 x 1; le dimensioni nette (H/L/P) 70x32x50 cm.

La gamma di lavapiatti e lavabicchieri TL composta dai tre modelli TL 48 - TL 60 - TL 60A ora è disponibile, a richiesta, anche con il sistema di **Break Tank** che permette **risciacquo** a temperatura e pressione costante, **addolcitore** incorporato e impianto a **osmosi** inversa. I punti di forza sono noti. Le macchine - tutte con struttura autoportante in acciaio inox 304 - introducono un nuovo concetto di funzionamento **combinato** per migliori risultati di lavaggio e ridotti consumi di acqua ed energia. Sono dotate di un pannello comandi touch di facile utilizzo con 4 cicli preimpostati con tempi e temperature personalizzabili. La durata del ciclo è, rispettivamente, di 120-180-240-480 secondi.

### Importanti plus



Lavapiatti e bicchieri linea TL / Hoonved

## vistoalsigep

### Dedicati al dolce freddo

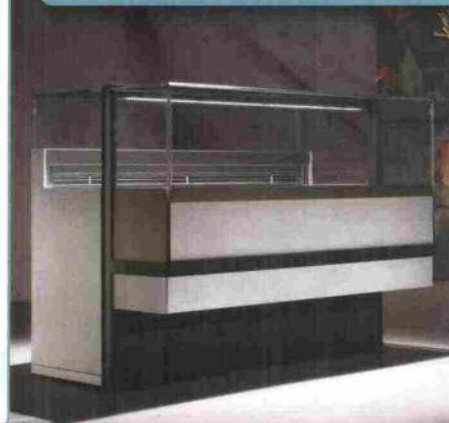


Linea Ice Chocolate / Callebaut

La linea Ice Chocolate Callebaut è la gamma di puro cioccolato belga dedicata al settore della **gelateria** che consente di realizzare con estrema facilità un ampio ventaglio di specialità, dal variegato croccante alla stracciatella, dagli stecchi a dessert e praline di gelato. Oltre ai classici Ice Chocolate **Fondente**, Ice Chocolate **Latte** e Ice Chocolate **Bianco** la gamma si arricchisce di due nuovi "colori"; Ice Chocolate **Gold** dal delicato gusto al caramello e Ice Chocolate **Ruby**, la quarta categoria di cioccolato dalle tonalità rosa e dal gusto delicato che proviene dalle fave naturalmente color rubino. I prodotti, grazie alla loro speciale ricetta ricca di burro di cacao, sono particolarmente **fluidi** e consentono in pochi secondi di ottenere uno strato di cioccolato sottile e croccante. Disponibili in cartoni con quattro sacchetti da 2,5 kg ciascuno.

Tutto in meno di **90 cm**. È Nine, la nuova vetrina di Orion per gelateria, pasticceria e food, un condensato di design, essenzialità e funzionalità in una dimensione ridotta per esaltare le diverse specialità e facilitare la scelta del cliente. La **trasparenza** del contenitore in vetro elimina qualsiasi barriera ponendo nel massimo risalto gelati, torte, dessert, praline e anche proposte salate. L'uso di pannelli ad alto **isolamento** termico, sia nella versione BT sia nella versione T+, permette l'esposizione di una doppia fila di vaschette e un piano pasticceria di 72 cm di profondità. La disponibilità del modulo ad angolo **terminale 90°** consente di sfruttare al meglio gli spazi all'interno del locale. L'applicazione, inoltre, di pannelli **fonoassorbenti** favorisce la silenziosità della vetrina. Con quattro livelli di superficie personalizzabili l'operatore potrà creare il modello a propria misura.

### Esaltare la professionalità



Vetrina Nine / Orion

Sono diventate **otto** le referenze di Ketty Frulla, frutta surgelata pronta all'uso per frullati e **smoothies**, proposta da Mazzoni. Ai gusti Tropical (mango, ananas, papaya), Pinky (fragola, banana), Sunset (fragola e pesca), Berries (mirtillo, lampone, fragola), The Green One (mela, kiwi, sedano) e The Red One (rapa rossa, carota, lampone) si sono aggiunti l'esotico **Oriental Dream** a base di mango, frutta del drago, zenzero, e la ben nota **Piña Colada** con cocco e ananas. La frutta, rigorosamente selezionata, tagliata a pezzetti e surgelata, priva di zuccheri e conservanti, è confezionata in pack monodose da **150 g**, che corrispondono a una porzione. Il contenuto della busta va aggiunto a 100 ml di succo di mela limpido nel frullatore e semplicemente mescolato per 30-40 secondi.

### Per freschi frullati

Frutta Ketty Frulla / Mazzoni



## vistoalsigep

Crazy Balls di Bigatton sono sfere alimentari, prodotte con una tecnica **innovativa**, che si presentano in uno **sciroppo** aromatico di conservazione da utilizzare eventualmente come guarnizione. Sono ripiene di uno sciroppo liquido che fuoriesce dalla sfera al momento della degustazione; a temperature negative (-14°C) le sfere non congelano mentre l'interno si presenta **semidenso**. Possono essere utilizzate non solo per variegare le vaschette e **guarnire** coppe o gelato soft, ma anche nei cocktails, su granite e smoothies e persino per decorare **piatti** di pesce e carne. I gusti sono Arancia, Fragola, Amarena, Caffè, Cioccolato, Lime, Ananas, Frutti di bosco, Mela verde, Caramello. Disponibili in vasi in pet da 1,2 kg e cartoni da 12 vasi.

### Come caviale



Sfere Crazy Balls / Bigatton

### Tutto da gustare



Bicchieri Biki ricoperto / Ali d'Oro

Ali d'Oro lancia un'invitante novità dedicata alle specialità di gelaterie e pasticcerie. Si tratta di Biki, un bicchiere in **cialda** ricoperto all'interno da un consistente strato di **cioccolato**, perfetto per rendere più intrigante il consumo di panna e di dolci al cucchiaino **caldi** e **freddi**; il delizioso contenitore è ideale anche per gustare bevande calde. È confezionato in cartoni con tre pratici vassoi da venti pezzi per un totale di sessanta unità. Le dimensioni del bicchiere sono 66 millimetri di diametro e 66 millimetri di altezza. Si conserva in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

### Vaschetta trendy



Kit Ape Rosa / Elenka

Sull'onda dell'attenzione verso il **miele**, dolcificante naturale ricco di virtù, Elenka propone il gusto Ape Rosa. È un delicato mantecato al sapore di latte e miele arricchito da un variegato rosa che, oltre a regalare un **attraente** colore, aggiunge leggere note **fruttate**. La ricetta per preparare 5 kg di gelato prevede l'impiego di 4500 g di miscela, 250 g di pasta Ape Rosa, 250 g di panna e variegato Otella Rosa a piacere. Al gelatiere viene fornita una **confezione** contenente 2 fustini da 3 kg di pasta e 2 fustini dal medesimo peso di variegato. Per rendere più invitante l'esposizione in vetrina si possono aggiungere **decorazioni** fantasiose di api e fiori.

## vistoalsigep

La linea di prodotti Alvena dedicata alla preparazione di gelati **vegani** si amplia con Old Wild Ciocolat, un semilavorato in polvere completamente **vegetale**, senza latte e derivati, con fave di cacao certificato VeganOK. Il nuovo prodotto è una base vegana con la consistenza di una tradizionale; il risultato è un gelato al cioccolato **spatolabile**, dal gusto molto intenso reso **croccante** dalla presenza delle fave di cacao. La scelta ideale non solo per chi segue una dieta priva di ingredienti di origine animale, ma anche per gli **intolleranti** al lattosio. È semplice da utilizzare e di ottima resa; il dosaggio è 40 per cento di prodotto più 60 per cento di acqua bollente. La confezione comprende 12 sacchetti da 1,6 kg.

### Gusto rotondo e intenso



Base vegana Old Wild Ciocolat / Alvena

### Un tocco di magia



Frapshake, la linea di **frappuccini** firmata Natfood, si è arricchita di un'intrigante novità che porta un tocco di magia nell'assortimento delle fresche bevande dalla consistenza cremosa. Si tratta di Unicorn Proteico che si ispira al leggendario animale di gran moda che sta appassionando tutte le generazioni. Ha un gusto delicato e un sorprendente colore blu grazie alla **spirulina**, l'alga dall'azione ricostituente, inoltre è arricchito con **proteine** che lo rendono una merenda ricca e bilanciata. La bevanda si completa con lo scintillante **topping** blu **glitterato** e i soffici mini marshmallows. A supporto della comunicazione viene fornito un colorato **totem** sagomato. Il prodotto in polvere è disponibile in buste da 1 kg. Si prepara miscelando, con l'ausilio del blender fornito dall'azienda, 50 g di polvere con 150 g di ghiaccio e 150 ml di latte; ultimo tocco con panna montata, topping e mini marshmallows.

Frapshake Unicorn Proteico / Natfood

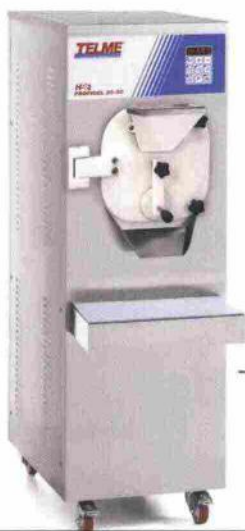
LaCimbali M26TE è il modello "top edition" che amplia la gamma di macchine M26 e si caratterizza per una migliore **ergonomia**, grazie a un'ampia area di lavoro **illuminata** e innovative soluzioni tecnologiche per un forte **risparmio** energetico. È realizzata in acciaio e ABS ed equipaggiata con un sistema termico LaCimbali affidabile, garanzia di un **risultato** in tazza eccellente e di controllo dei consumi. È dotata di una nuova pulsantiera elettromeccanica retroilluminata, dal semplice e intuitivo utilizzo, e di un **Display** Servizi per informazioni aggiornate. Corredata di TurboSteam Milk4, dispone di bluetooth, telemetria (kit Wi-Fi), elettronica Newton e scaldatasse a tre livelli.

### Modello al top



Macchina espresso M26TE / LaCimbali

## vistoalsigep



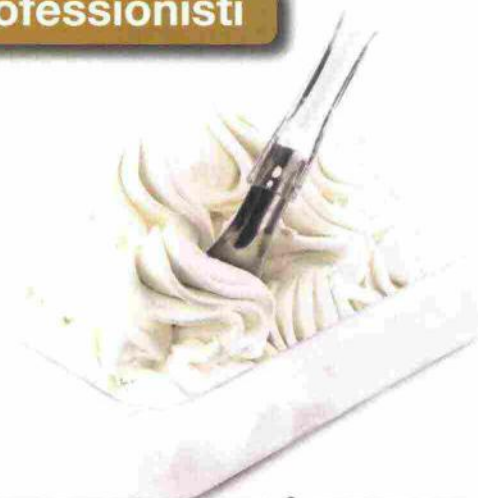
### Fine cremosità

Tra le proposte di Telme spicca Profigel 30-50, il mantecatore orizzontale per gelato, sorbetto e granita che **mescola** e **congela** rapidamente la miscela incorporando **aria**; il trattamento meccanico e termico produce un gelato fine e cremoso. È dotato di **agitatore** in acciaio inossidabile elettrolucidato e di elementi raschianti **mobili**. Il gruppo di **lavaggio** (opzionale) per la corretta sanificazione e la massima igiene consente diversi tipi di impiego; direzionare o dosare il getto e lavare più di una macchina. A fine ciclo il mantecatore scarica rapidamente e totalmente il mantecato per la vendita immediata; la produzione oraria va da 30 a 50 litri. Le dimensioni sono (H/L/P) 138x51x60 cm.

Mantecatore orizzontale Profigel 30-50 / Telme

### Dedicate ai professionisti

Basi Gelatomaster / Ipsa



Gelatomaster è la novità presentata da Ipsa al recente Sigep. Si tratta di **basi** con due diversi dosaggi e ingredienti appositamente studiati per realizzare gelati di crema e di frutta di qualità **pregiata**, altamente professionale. Non utilizzano come **emulsionanti** i mono e digliceridi degli acidi grassi, la funzione emulsionante è ottenuta con l'impiego degli esteri di saccarosio, detti comunemente **sucresteri**, ingredienti funzionali ad alta versatilità con ottime proprietà aeranti e di gusto, sapore e colore neutro. Sono confezionati in sacchetti da 1,5 kg (cartone da 5 sacchetti).

Gravity è la recente linea di vetrine per gelateria e pasticceria progettata da Sifa; un'attrezzatura innovativa, punto d'incontro tra design moderno e affidabilità tecnologica. Gravity è caratterizzata da un montante **tridimensionale** che illumina la vetrina e raccorda un castello vetri perfettamente sigillato, così da garantire un'ampia visibilità del prodotto e una zona espositiva protetta dall'ambiente esterno. Il montante inoltre offre una vasta gamma di **personalizzazioni**, grazie all'inserimento di una Cover **Triangolare** che può ospitare anche due differenti sistemi d'illuminazione led. Tra le caratteristiche tecniche, doppia ventilazione e sbrinamento automatico per la vetrina gelato; i moduli sono da 12-18-24 gusti, rispettivamente di 115, 165, 215 cm. È disponibile nell'altezza di 135 cm, oltre all'**innovativo** modello da 108 cm che offre un ampio piano di appoggio e una grande visibilità del prodotto esposto.

### Design e affidabilità



Vetrine Gravity / Sifa



## Valore unico



Cioccolato Tulakalum 75% / Valrhona

Tulakalum 75% di Valrhona è cioccolato **puro** del **Belize** dal sorprendente profilo gustativo con sapore ben **deciso** che si unisce alla dolcezza delle **spezie**. Non contiene lecitina di soia e grazie alla sua **consistenza** ad alto contenuto di grassi derivati dal cacao può essere utilizzato per tutte le applicazioni di pasticceria e cioccolateria. Tulakalum significa "insieme" in dialetto Maya. L'azienda, in collaborazione con i suoi ricercatori e con il produttore partner Maya Mountain, ha rilanciato la filiera di questo **raro** cacao proveniente dal Belize; la sua storia e la sua unicità sono valori da raccontare ai clienti. Si presenta in sacchetto con fave da 3 kg.

Tecnologia per migliorare il benessere. Questo il fine dell'ecosistema di soluzioni creato da Ifi, come la vetrina Jolly provvista dell'esclusiva tecnologia a doppia sorgente di refrigerazione **Hybrid Cooling Technology**. Il sistema assicura la continuità del freddo durante le fasi di **sbrinamento** grazie a una sorgente di freddo supplementare che si attiva solo durante questa operazione, mantenendo intatti l'aspetto e le caratteristiche organolettiche del gelato che **non** subisce shock termici. Altra novità tecnologica è il sistema di **chiusura** posteriore **HCS** (hi-performance closure system); riduce il numero degli sbrinamenti in base al tempo effettivo di apertura della vetrina e limita così l'accesso di aria esterna solo al momento della somministrazione a vantaggio dell'igiene e del risparmio energetico. Progettata in collaborazione con il designer Marc Sadler, il modello si distingue per la base in **polietilene** che attenua le vibrazioni e la risonanza degli elementi interni, migliorando il comfort acustico.

## Doppia sorgente



Vetrina Jolly / Ifi

Naturalike e Naturalove sono due nuovi prodotti completi entrati a far parte della gamma di prodotti **All Natural**, creata da Prodotti Stella per garantire il più alto standard di naturalezza degli **ingredienti** per gelateria. Sono privi, come tutte le referenze della linea, di coloranti e aromi artificiali e sono stati pensati per i più giovani, nei colori più appropriati. Naturalike è dedicato ai bambini ed è di una delicata sfumatura di **azzurro**, data dal pigmento dell'alga spirulina, un vegetale dalle proprietà importanti; ha sapore di latte e di vaniglia. Il secondo, Naturalove, è di un colore **rosa**, che piace alle bambine, donato dall'estratto di barbabietola; il sapore è di bubblegum tutti i frutti, ottenuto con aromi naturali. Per entrambi, la dose di impiego è di 410 g per litro di latte o una busta con 2,5 lt di latte intero; la lavorazione è a freddo. La confezione, un cartone da sei buste da 1 kg. Entrambi i prodotti sono **gluten free**.

## Per i più piccoli



Naturalike e Naturalove / Prodotti Stella

## vistoalsigep

Dall'esperienza e dall'attività di ricerca di Galatea è nato Dolce Fibra, un liquido a base di fibre **vegetali**, simile a un miele viscoso dal colore ambrato, privo di gusto e dolcezza. Senza ricorrere ad alcun surrogato di origine sintetica, permette di sostituire fino al **40-50** per cento della quantità complessiva dello zucchero normalmente richiesto per realizzare specialità da forno e da gelateria. Una novità di grande attualità che risponde alle esigenze sempre più diffuse di quei consumatori che, per motivi di **salute** e di attenzione al benessere, chiedono prodotti meno calorici e non addizionati con dolcificanti artificiali. È disponibile in secchielli da 3 kg confezionati in cartoni da due.

### Meno calorie

Dolce Fibra / Galatea



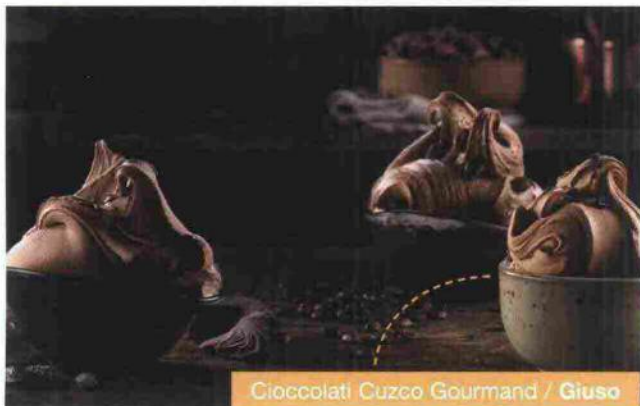
### Sotto controllo



WebApp FreshCloud / Irinox

Controllare a distanza diversi abbattitori **MultiFresh MyA** e più laboratori contemporaneamente è un'esigenza per molti professionisti del dolce. Irinox soddisfa tale esigenza con FreshCloud, uno spazio web in cui **registrare** queste macchine avanzate e visualizzarne lo stato in qualsiasi momento e luogo. I professionisti hanno così a disposizione un sistema che permette di tenere aggiornato lo **storico** dei cicli di lavorazione con l'abbattitore e di ricevere automaticamente tutti i report **Haccp**. Inoltre, possono **condividere** con i collaboratori le informazioni sui processi produttivi in corso collegandosi da qualsiasi dispositivo, pc, tablet o smartphone. Monitorare tramite un'unica schermata quanto avviene nei laboratori senza spostarsi aiuta a migliorare la gestione dell'attività e a massimizzare i risultati.

### Esotici accostamenti



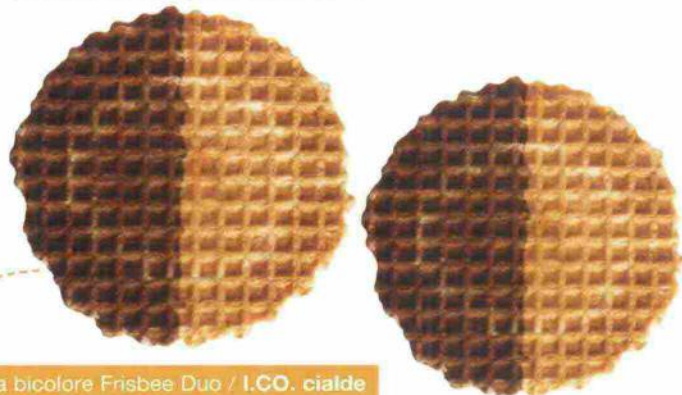
Cioccolati Cuzco Gourmand / Giuso

La gamma Gourmand impreziosisce la linea Cuzco, nata in casa Giuso una decina di anni fa per creare gelati dal gusto ricco e intenso con vero cioccolato. Si tratta di alcuni prodotti pensati per offrire raffinate esperienze **sensoriali** grazie ad ambiziosi accostamenti con ingredienti di provenienza esotica. Cuzco **Fondente e Caffè**, con vero cioccolato fondente e granella di caffè, offre all'assaggio una piacevole croccantezza; Cuzco Fondente **Tonka** aggiunge al sapore avvolgente del cioccolato fondente le note vanigliate e mandorlate tipiche della **fava** di Tonka; infine, Cuzco Fondente e **Pepe Sichuan** regala un gelato dal sapore fortemente caratterizzato, con note agrumate e **speziate**. Cuzco Fondente Tonka e Cuzco Fondente Pepe Sichuan sono confezionati in sacchetti da 1,60 kg; Cuzco Fondente e Caffè in sacchetti da 1,30 kg; l'imballo è di 10 sacchetti per cartone. Tutte le tre referenze sono **senza glutine**.

## vistoalsigep

La novità di I.CO. cialde è la cialdina bicolore Frisbee Duo che si distingue per la sua esclusività, in quanto è realizzata con una **tecnologia** innovativa, frutto di due anni di ricerca e sviluppo, che rappresenta una vera evoluzione nella creazione di questo tipo di specialità. La cialda, invece di essere immersa nel cioccolato fuso per creare il **doppio** gusto, è prodotta con un doppio impasto, uno alla vaniglia e uno al cacao; questi due impasti vengono poi uniti con grande maestria, in modo che ciascuno occupi esattamente la metà della cialda. **Croccante** e friabile dona al gelato un tocco intrigante grazie alla nota di **cacao** chiaramente percepibile. Il prodotto è confezionato in cartoni da 1000 pezzi ed è disponibile anche in packaging retail da 5 e 10 pezzi.

### Nota stuzzicante



Cialdina bicolore Frisbee Duo / I.CO. cialde

### Buono e nutriente



Base Pronto Supergelato / Linea Gel

Il superfood diventa gelato con Pronto Supergelato di Linea Gel, una base completa in **polvere** per gelati al latte. Senza emulsionanti e, al posto di coloranti, solo **succhi** di frutta e verdura, aromi naturali e zucchero di canna grezzo. È ideale per la preparazione di un gelato ricco di nutrienti in quanto contiene semi di lino, semi di girasole, quinoa da agricoltura biologica, **mirtilli**, **yogurt** e diverse fibre. Rappresenta una carica di nutrienti, antiossidanti, vitamine e minerali. La fusione delle note fresche dello yogurt con il mirtillo insieme alla fragranza dei **cereali**, lo rendono un gusto originale che piace a grandi e bambini. Si lavora a freddo; il dosaggio consigliato è di 400 g di prodotto per litro di latte. È venduto in cartone con 6 sacchetti da 1 kg ciascuno. Si conserva in luogo fresco e asciutto.

L'inedita proposta lanciata da Neroluce è il cono bifacciale sagomato e **traforato** che ha la particolarità di utilizzare l'illuminazione riflessa tramite moduli **led** ad alta luminosità. Questa caratteristica non solo rappresenta un'innovazione nell'ambito di questo tipo di insegne, ma dona all'oggetto un'eleganza particolare grazie all'alone di luce che lo circonda. Il cono, inoltre, è decorato in tutte le sue parti con pellicole **colorate** di lunga durata per conferirgli un'estetica accattivante e attraente anche di giorno. Il **design** è caratterizzato da una silhouette sinuosa e leggera che identifica pienamente l'iconico oggetto della gelateria. Il cono bifacciale, che misura 75x130 cm, è fornito già con le **staffe** in acciaio inox per il fissaggio a muro.

### Illuminazione riflessa



Corno bifacciale luminoso / Neroluce



## vistoalsigep

Tra le creme spalmabili Brunelle Crok di Martini Linea Gelato due **new entry**, arricchite da gustose inclusioni croccanti. **Pistacchio**, con granella di pistacchio tostata, per un totale di 38 per cento di pistacchio, e **Crispies**, al gusto di cioccolato al latte con l'aggiunta di riso soffiato, totalmente gluten free. Come le altre referenze in gamma, saranno proposte nel nuovo **secchiello** serigrafato. Sono perfette per realizzare cremini in **vaschetta**, variegare il gelato e anche come ripieno di torte gelato, semifreddi e praline da gelateria. In vaschetta, per ottenere la tipica struttura cremosa, devono essere raffreddate per circa due ore e mezzo in abbattitore a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Il prodotto, contenuto in secchiello da 5 kg, si conserva per 18 mesi a  $18^{\circ}/20^{\circ}\text{C}$ .

### Cremose ma croccanti



Brunelle Crok / Martini Linea Gelato

### Potente e innovativo



Mantecatore MT XL / Ictech

Il mantecatore MT XL della serie Next Generation di Ictech è caratterizzato dall'elevata capacità di **carico** e dalla **velocità** di lavorazione che lo rendono ideale per chi ha la necessità di produrre grandi quantità di gelato cremoso e asciutto in un tempo ridotto, razionalizzando lo spazio necessario. La nuova macchina è dotata di ampio **schermo LCD** da 7" che offre all'operatore un'ottima visibilità di monitoraggio di tutte le funzioni tramite il display touch screen dalla grafica intuitiva. Grande innovazione è rappresentata dal **Sistema Connect**, una funzione diagnostica e di monitoraggio da remoto tramite pc, tablet o smartphone con autenticazione protetta da **password**. La produzione oraria è di 36/170 kg, le dimensioni sono (H/L/P) 1513x615x1162 mm e il peso 470 kg.

Evoloso di Olitalia è un olio extra vergine di **oliva** studiato per rispondere alla crescente richiesta, da parte dei pasticceri, di un grasso nobile capace di **rispettare** e non alterare le ricette sia dolci sia salate. Nasce dalla collaborazione fra il reparto Ricerca&Sviluppo dell'azienda, l'associazione Ampì e la scuola Cast Alimenti. Il suo profilo sensoriale è **delicato** con note di **mandorla** fresca, sentore molto apprezzato in pasticceria. A differenza degli oli raffinati, meno resistenti e più inclini al veloce sviluppo di sentori di rancido, Evoloso è ideale in cottura perché naturalmente **resistente** alle alte temperature. Indicato non solo per gli impasti, ma anche per le creme in quanto facilmente **emulsionabile** grazie al giusto equilibrio tra acidi grassi e polifenoli. Rappresenta una valida alternativa al burro ed è certificato VeganOK. È disponibile in latte da 3 litri.

### Alternativa al burro



Olio per pasticceria Evoloso / Olitalia

## vistoalsigep

### Armoniche dolcezze



Coccopluss e Variegato Ciocococco / Unigel

Unigel presenta per la prossima stagione estiva Coccopluss, ingrediente composto in **polvere** pensato per offrire una valida alternativa alla tradizionale pasta al gusto cocco. È un **rinforzo a basso dosaggio**, in grado di esaltare il sapore delicato e armonico del frutto esotico in tutta la sua pienezza, grazie alla presenza di un'alta percentuale di latte di cocco disidratato e all'aggiunta di **scaglie** di cocco, in un gioco di consistenze piacevole al palato. Questo prodotto si abbina perfettamente al Variegato Ciocococco, **salsa** dall'amabile sapore di cocco, arricchita con **granella** di mandorle e con friabili **biscotti** sbriciolati. Il dosaggio consigliato è di 240 g di polvere per 3 litri di base bianca (lavorazione a freddo). Variare a piacere. Coccopluss è disponibile in cartoni con 4 sacchetti da 1,5 kg; il Variegato Ciocococco in cartoni contenenti 2 secchielli da 3 kg.

Una nuova famiglia di coppette per gelato amplia la gamma proposta da Cartoprint. I prodotti si differenziano dalla normale produzione standard, non solo dal punto di vista grafico ed estetico, ma anche per la materia prima impiegata; sono infatti coppette costituite da **doppio** materiale, carta **politenata** da una parte e carta **kraft** dall'altra. La carta kraft è costituita da cellulosa resistente dal tipico aspetto **legnoso** e dal colore bruno; ha la caratteristica di trasmettere visivamente una maggiore sensazione di naturalità al consumatore. Le **due** grafiche disponibili sono studiate per esprimere il carattere naturale del prodotto; Woody ha la carta kraft nella parte esterna, mentre Woody Soul nella parte interna. La gamma delle coppe va da 80 cc a 230 cc di capacità; sono fornite in scatole da 1260, 1400, 2000, 2250 pezzi.

### Consistenza naturale



Coppette Woody e Woody Soul / Cartoprint

Focaccia Toast è l'originale concept presentato da Vandemoortele Italia, frutto di una **ricerca** sui savoury snack più venduti sul mercato italiano. Dalle recenti analisi emerge che il toast è un prodotto radicato nelle nostre abitudini, ma legato a un consumo stagnante. Il consumo del panino, invece, è aumentato del 15,6 per cento in due anni, mentre la focaccia nel 2018 ha registrato un più 87 milioni di porzioni vendute (dati NPD). La Focaccia Toast **coniuga** le **caratteristiche** vincenti di entrambi i prodotti; più **soffice** rispetto al toast di cui replica le misure, ha un aspetto artigianale e gourmet dato dalla "bucatura" che ricorda la focaccia e dal colore dorato in superficie. Ha inoltre il vantaggio di richiedere un **minor** tempo di **cottura** sulla piastra. Proposta in tre varianti, all'olio EVO, ai cereali e integrale, è venduta in cartoni da 16 pezzi.

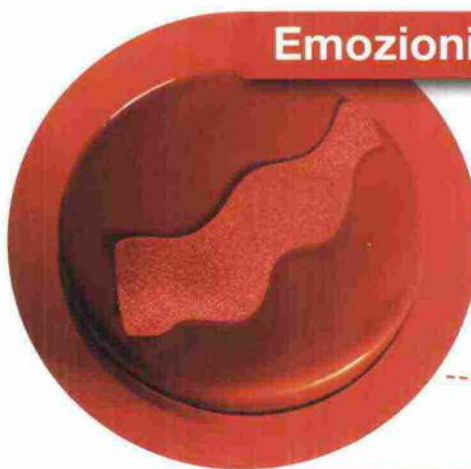
### Sfida gourmet



Focaccia Toast / Vandemoortele

## vistoalsigep

Gianluca Fusto, maestro pasticcere e cioccolatiere di fama internazionale, ha ideato per Comprital una linea esclusiva di glasse per pasticceria calda e fredda realizzate esclusivamente con materie prime di elevata **qualità** e concentrazione di **frutta**. Sono glasse a **freddo** che rispettano ed esaltano il profumo, il colore, il sapore e l'aroma dell'ingrediente d'origine. Si declinano in nove gusti; Neutra, Fragola, Mango & Yuzu, Cacao, Limone, Caramello al burro salato, Pistacchio, Lamponi e Bianca. La maggior parte delle referenze sono certificate **VeganOK** e **Halal** e prodotte senza glutine, olio di palma e lattosio. Tutte le glasse vanno utilizzate a temperatura di laboratorio (circa 24°C) a eccezione della glassa caramello (28°C) e della glassa cacao (30°C) alla quale va aggiunto dal 2 al 5 per cento di acqua.



### Emozioni sensoriali

Le Glasse Gianluca Fusto / Comprital

### Nel pieno rispetto



Termoscatola Geogel / Imballaggi Alimentari

In linea con la spiccata preferenza verso prodotti realizzati con materiali naturali ed **ecocompatibili**, Imballaggi Alimentari ha creato Geogel, termoscatola per gelato interamente **biodegradabile** e compostabile. Assolve alla perfezione la funzione dell'**asporto** nel pieno rispetto dell'ecosistema in quanto realizzato con un compound di materiali **compostabili** a elevato contenuto di destrosio (zucchero naturale). Avendo la certificazione Ok Compost può essere gettato nel cestino dei **rifiuti** organici per essere quindi smaltito in impianti di compostaggio anaerobici; dal suo smaltimento si ottengono Biogas (energia pulita) e Compost (utile come fertilizzante). La gamma prevede scatole di 350, 500, 750 e 1000 g vendute in cartoni da 60 pezzi confezionati in preimballi da 20 scatole.

### Crema leggera



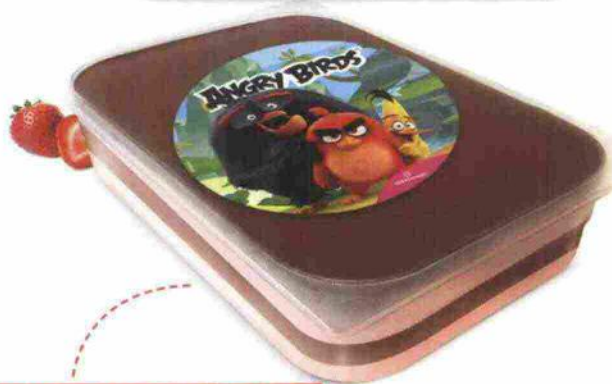
Crema spalmabile PiùChePerfetta / Fructital

Fructital introduce in una delle sue più innovative creazioni, la Linea Perfetta, una nuova irresistibile proposta. Si tratta di PiùChePerfetta, una crema di **cacao** e nocciola Tonda Gentile Trilobata senza **latte** né **zuccheri** aggiunti, da utilizzare tale e quale in vaschetta. Presenta un importante vantaggio, il **ridotto** apporto **calorico** che la rende particolarmente adatta al consumo non solo da parte di clienti intolleranti al latte e ai suoi derivati, ma anche di coloro che, nella loro dieta, devono **limitare** l'apporto di zuccheri. Può essere utilizzata per realizzare delicati cremini, ottenuti alternando la crema a un gelato preparato con la base BiancaVega&Stevia dell'azienda. Il dosaggio è a piacere. Si presenta in secchielli da 4 kg l'uno, in box da due secchielli; la shelf life è di 30 mesi.

## vistoalsigep

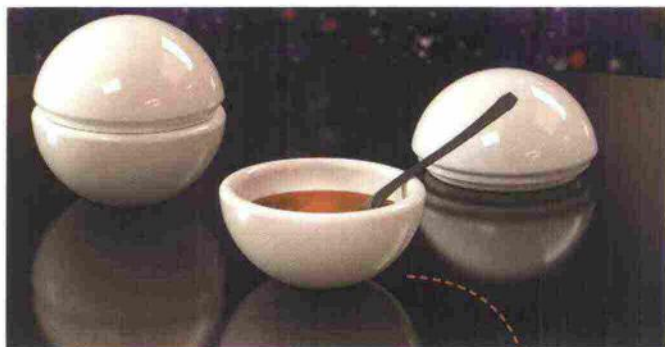
In occasione del suo 50esimo compleanno Torronalba lancia il gusto Angry Birds dedicato ai più piccoli. Si tratta di un gelato a **strati**, ai gusti di **fragola** e **cioccolato**, che prende il nome dall'ormai celebre **videogioco** per bambini di cui l'azienda ha acquisito i diritti per il settore. È proposto in un **kit** con svariati gadget per una decorazione e una presentazione attraenti; è **composto** da: 1 mastello di Maddy Cream - 5 buste di Angry Birds da 1 kg per la realizzazione del cremino Angry Birds - 5 cialde con diametro 21 cm da porre come decorazione sul cremino - 200 decoshapes per la decorazione di coni e coppette con grafica Angry Birds con i personaggi Red, Chuck e Bomb - 1 segnaposto con cartoncino Angry Birds - 50 tatuaggi per i più piccini - 1 cartonato pubblicitario di 70x140 cm. Per la sua preparazione si consiglia 1 busta di Angry Birds da 1 kg, 2,7 lt di latte, 0,3 lt di panna e 1 kg di Maddy Cream.

### Come un gioco



Kit Angry Birds / Torronalba

### Forma spaziale

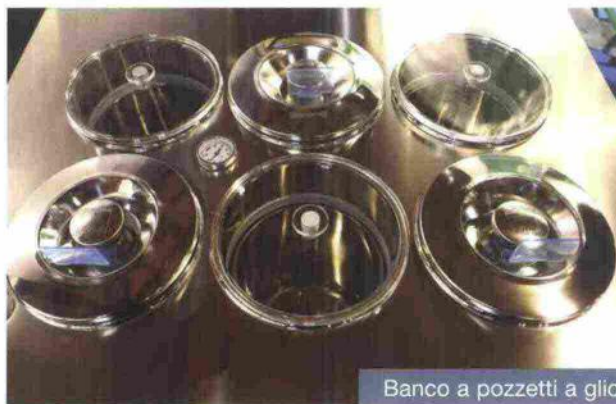


Tazza Supernova / Ancap

Una tazza per sognare. Supernova di Ancap ha una forma **sferica** che rimanda alla sagoma di un corpo celeste che vaga luminosa nello spazio. Formata da una base e un coperchio tondi, va oltre l'idea di tazza per diventare un raffinato **contenitore** di design. Dall'eleganza semplice e contemporanea, possiede le **caratteristiche** tecniche per degustare al meglio l'espresso. Forma e spessori, infatti, sono stati progettati per esaltare l'aroma del caffè e favorire la perfetta formazione della crema. L'uso del coperchio, inoltre, **rafforza** la persistenza del calore della bevanda. La tazza è prodotta in porcellana dura feldspatica che, cotta a 1410°C, assicura robustezza, resistenza agli urti e agli shock termici.

Il problema di far vedere i gusti conservati nel banco a pozzetti a glicole è stato risolto da Emmedi con l'introduzione del **coperchio trasparente**. Una soluzione che si affianca al classico modello in acciaio e dona un plus a un'attrezzatura che rappresenta il cavallo di battaglia dell'azienda. Il banco è realizzato con materiali e tecnologia di alta qualità, ossia acciaio italiano, motori Rivacold, coibentazione elevata, controllo del livello di glicole, Delta Zero che permette il mantenimento della stessa **temperatura** fra la prima e la seconda carapina di riserva. Il banco può essere allestito con ventiquattro combinazioni - a una, due o tre file - e completato con un'ampia gamma di **complementi**, come il banco pasticceria o la pietra fredda.

### Vista completa

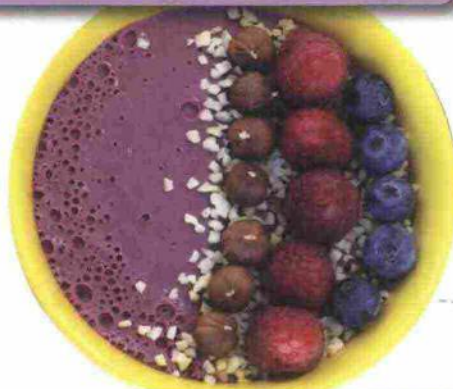


Banco a pozzetti a glicole / Emmedi

## vistoalsigep

Sempre alla ricerca delle materie prime più raffinate, Cresco arricchisce la sua linea di prodotti pronti per gelati alla frutta con Confruttissimi Açai, una pasta concentrata con bacche di Açai provenienti dall'**Amazzonia**. Un super food dalle proprietà nutritive eccezionali, molto ricco di vitamina C e di acido ellagico, un polifenolo **antiossidante** che, in combinazione con la vitamina, dà un forte supporto al sistema immunitario; inoltre, migliora i livelli di **energia** dell'organismo e contribuisce a contrastare affaticamento e stress. Perfetta per realizzare anche frappè e **smoothies**, ha una preparazione semplicissima; versare il prodotto nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione, quindi lasciar riposare per dieci minuti prima di mantecare. Il **dosaggio** è di 1,5 kg di prodotto + 60 g di Base Confruttissimi + 2 lt di acqua, il packaging è in cartoni di quattro barattoli da 1,5 kg.

### Bacca della salute



Pasta concentrata Confruttissimi Açai / Cresco

### Estetica performante



Macchine GX / Frigomat

La rivisitata gamma di macchine GX di Frigomat, realizzate per produrre, mantecare ed esporre il gelato, si presenta più tecnologica e accattivante; consente all'operatore maggior **comfort** di utilizzo e maggiore semplicità di **manutenzione** grazie al nuovo pannello di comandi e ai gruppi frigoriferi estraibili. La versione ad aria remota azzerà i consumi di acqua e l'utilizzo di un gas refrigerante a ridotto impatto ambientale garantisce una maggior **ecosostenibilità**. I coperchi a cupola **trasparenti** sono realizzati con un nuovo materiale e un design rinnovato che ne migliorano le performance, mentre il sistema "a lama d'aria" impedisce l'appannamento dando la possibilità al cliente di seguire ogni fase della preparazione del gelato. La gamma, sia in gelateria sia in pasticceria, risponde alle diverse esigenze di spazio grazie alle proposte in linea a 2 e 4 vasi e compatte a 4, 6 e 8 vasi.

Qualità elevate e comodità di packaging e stoccaggio. Questi i punti di forza di Purocao, linea di cioccolati a uso professionale lanciati da GLF, brand di Unigrà. Come lascia intuire il nome, che abbina il concetto di purezza a quello di cacao, è il frutto di una **ricerca** nel trovare la giusta formulazione tra profili di aromi ed equilibrio di sapori e caratteristiche applicative. La gamma soddisfa tutte le esigenze dei professionisti, in quanto composta da cioccolato da **copertura** fondente, al latte e bianco, cioccolato da forno, ma anche cacao in **polvere**, **pasta** di cacao, **burro** di cacao e **decorazioni**. Top di gamma è il Cioccolato Monorigine **Dominica** con l'80 per cento di cacao. La linea è disponibile nel formato da 1 o da 2,5 kg, a seconda delle referenze, in un packaging studiato per preservare la freschezza e mantenere intatto il gusto.

### Essenza di cacao



Linea di cioccolati Purocao / GLF

## vistoalsigep

### Intero ciclo di lavorazione

La macchina combinata Compacta VariO 16 Elite rappresenta il **top** di gamma della serie firmata Coldelite, marchio di Icteam 1927. Il modello è dotato di camere bollitore e mantecatore più **grandi** del trenta per cento rispetto alla capacità del modello 12, pur mantenendo la medesima flessibilità grazie alla **tecnologia** VariO che controlla la consistenza dei mantecati. In termini di capacità massima è da considerare come un mantecatore da 16 kg di miscela liquida che diventano oltre 20 litri di gelato artigianale. Undici **programmi** preimpostati, sei quelli **liberi**. I cicli di mantecazione possono essere ulteriormente personalizzati e **memorizzati** variando la velocità di rotazione dell'agitatore. La macchina è provvista di agitatore d'acciaio, raschianti in silver, portello d'acciaio coibentato brevettato, doccetta inox e mensola ergonomica.



Compacta VariO 16 Elite / Coldelite

### Pronti per l'estate



Linea Simple Gelato System / **Fabrizi** 1905

Linea Simple Gelato System di **Fabrizi** è la nota e apprezzata gamma di prodotti **completi** che ottimizzano la produzione del gelatiere artigiano con l'ausilio di un solo mantecatore. Quest'anno sono **tre** i gusti invitanti sotto il profilo della bontà e del benessere che faranno parte dei trend topics della prossima stagione estiva. Si tratta del nuovo **Aloe**, la cosiddetta "pianta dell'immortalità"; **Melagrana**, frutto dalle proprietà antiossidanti; **Fico d'India**, ricco di vitamine e sali minerali. Pratici da utilizzare, essendo già pastorizzati si lavorano a freddo, i prodotti della linea sono disponibili in oltre cinquanta varianti; inoltre si rivelano molto versatili in quanto ottimi non solo per realizzare gelato e granite, ma anche per smoothies, milkshake e soft-ice gourmet. Da segnalare anche i nuovi Simple **Free Form Vaniglia Nera** e **Unicorno**.

### Anteprima promettente



Vasca da incasso Maestro / **FB**

FB ha presentato Maestro, per garantire la massima visibilità alle specialità esposte. Si tratta di un **plateau** per esporre prodotti di alta pasticceria e gelateria con una profondità utile di **75 cm** da incassare e **personalizzare** secondo il contesto del locale e creare così un allestimento unico. Il modello sarà oggetto di una gamma completa con tecnologie che vanno dalla temperatura ambiente al caldo secco umido, al freddo ventilato, al freddo ventilato praline, alla bassa temperatura, al gelato. I moduli sono disponibili in tre **lunghezze** (95 cm, 135 cm, 175 cm) con possibilità dell'angolo terminale, sia a destra sia sinistra, a 90°. Altro optional di scelta è la versione con o senza castello vetri.

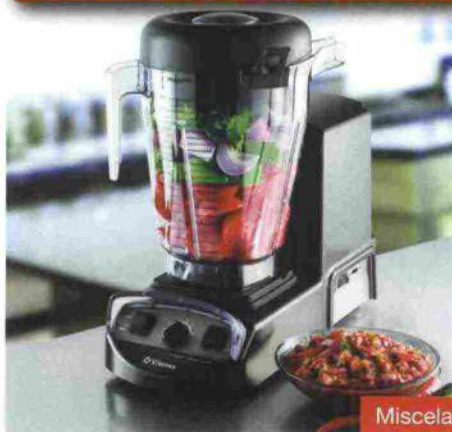
## vistoalsigep

Acclamati come fonte di benessere per le notevoli proprietà nutritive, i semi di sesamo sono i candidati perfetti per l'attuale food trend; arricchendoli di gradevoli abbinamenti e contrasti cromatici sono perfetti per **dessert** e gelati. Costituiscono anche l'ingrediente ideale di un gelato in versione **vegan**, senza panna e senza latticini, poiché sono ricchi di **calcio**. In linea con le più recenti tendenze alimentari, Fugar ha creato due deliziose **paste** ai semi di sesamo, una pura e liscia nella varietà **bianca**, e una **nera** contenente all'interno piccoli semi di sesamo nero **tostati** e carbone vegetale che conferiscono al mantecato una tonalità ancora più scura. Il sapore è intenso, profumato e piacevolmente persistente. La pasta Sesamo puro 100% (bianco) è disponibile in secchielli da 3 kg, mentre la pasta Sesamo nero (con semi) è disponibile in secchielli da 2,5 kg. Completano la gamma i semi di sesamo bianco o nero tostati, in sacchetti da 3 kg.



Paste Sesamo puro 100% e Sesamo nero / Fugar

## Miscelazione potenziata



Miscelatore XL Velocità Variabile / Vitamix

Vitamix è un marchio americano di miscelatori ad alta potenza ed efficienza, distribuito in esclusiva da **Künzi**. Il nuovo modello XL Velocità Variabile è uno strumento versatile per pasticciere e professionisti della ristorazione e un complemento utile in bar, caffetterie e gelaterie. Come gli altri modelli della gamma, si contraddistingue per il **design** elegante e le molteplici funzionalità; miscela contemporaneamente fino a 24 porzioni da 240 ml di cibi sia caldi sia freddi; può lavorare anche gli ingredienti delicati con la massima **potenza** del motore pari a 4,2 CV. Ha in dotazione un pestello, un coperchio amovibile, con chiusura interlock, per aggiungere ingredienti durante la ricetta e due boccali da 5,6 e 2,0 litri. La funzione a impulsi e il **controllo** a velocità variabile offrono flessibilità e creatività.

**Solo** latte, panna, zuccheri, stabilizzanti naturali e fibre vegetali per la nuova base Virtuosa di Cuor Di Gelato, un prodotto dedicato ai professionisti che vogliono un gelato artigianale naturale, che sia apprezzato dai consumatori sempre più attenti alla qualità di quanto degustano. Una soluzione che l'azienda ha sviluppato per realizzare un mantecato con un elevato **overrun** che esalta i sapori delle paste utilizzate. Inoltre il gelato si presenta molto **cremoso**, perfettamente spatolabile, con una buona **palatabilità** e un'ottima resistenza sia alla fusione sia agli shock termici. La lavorazione è a freddo sia per le macchine soft sia per i mantecatori.

## La qualità del semplice



Base Virtuosa / Cuor Di Gelato