

PROMOZIONE & VENDITA

FOCUS/SPECIALE TOPPING

“LA CILIEGINA” SUL GELATO

Completare e arricchire, attrarre, incuriosire: largo ai topping! Che siano classici o rivoluzionari, che giochino su assonanze di gusto o su contrasti di texture e sapore, sono i protagonisti di vetrine invitanti, originali e di infinite esperienze di assaggio su misura. Perché personalizzare - oggi più che mai - significa far felice ogni cliente

DI ALESSANDRA SOGNI

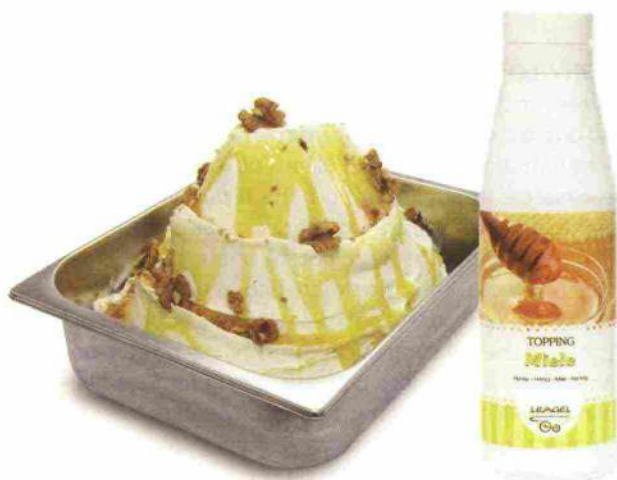


LEAGEL

DELICATEZZA DALL'ALVEARE

Direttamente dai fiori più profumati e dal laborioso lavoro delle api, il Topping Miele Leagel racchiude tutto l'aroma e le proprietà della natura. Un'esplosione di gusto e di profumi, tipici del miele millefiori appena raccolto, un colore chiaro dorato, un sapore dolce floreale e una densa struttura. Il Topping Miele Leagel è perfetto per guarnire, in modo delicato, creazioni di pasticceria, gelateria e ristorazione. 100% gluten free; packaging: 6 flaconi da 1 kg.

www.leagel.com



BABBI

TRE PER TUTTI

I Topping Babbi sono una gamma completa di farciture in bottiglia con l'esclusivo tappo taglia goccia, nei gusti delle creme classiche e alla frutta, che si conservano a temperatura ambiente. Vi sono inoltre le Coperture, che comprendono le Stracciatelle, i Variegati Classici e al Wafer, impareggiabili per ricoprire di colore e croccantezza praline e semifreddi, stecchi, gelati biscotto e perfette per decorare il gelato artigianale. Infine, ecco i Topping Babbi a base di frutta secca: granelle fini, grosse e intere, pralinate o bassinate. Specialità semplici e utili per tutte le lavorazioni, ma soprattutto per guarnire in modo elegante e veloce coppe e stecchi gelato.

www.babbi.com





PREGEL
SALSE PREZIOSE E UNICORNI

I Topping di PreGel sono realizzati esclusivamente con materie prime di altissima qualità e si caratterizzano per il sapore dolce e avvolgente. Prodotti versatili, per gelateria e pasticceria, ideali per variegare un gelato in vaschetta o per rendere ancora più golose coppe e coppette, per arricchire mousse, dessert,

semifreddi, ma anche per realizzare gustose proposte a base di caffè. I topping di PreGel contengono una percentuale superiore al 30% di frutta e sono disponibili in 31 referenze di gusto. Il prodotto dell'anno è il Topping Magic, una salsa liscia impreziosita da glitter scintillanti e dal sapore fruttato, con coloranti e aromi naturali. Unito allo Unicorn Sprint (prodotto in polvere) crea la ricetta Magic Unicorn, novità assoluta per portare in vetrina il trend dell'unicorno attraverso una vaschetta gelato sfavillante e adatta anche per chi segue un'alimentazione vegetariana.

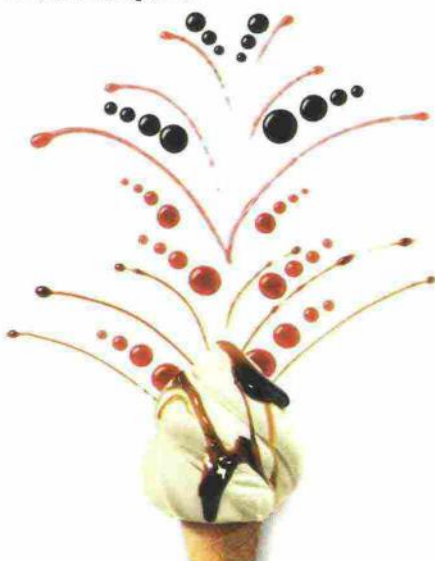
www.pregel.com



MARTINI LINEA GELATO
IL GUSTO È TOPPING

A rendere ancora più invitanti e colorate le vetrine in gelateria ci pensano i Topping di Martini Linea Gelato. Cacao, Caramello, Amarena, Frutti di bosco e Fragola: ce n'è davvero per tutti i gusti. Per impreziosire e variegare ogni creazione, Martini Linea Gelato mette a disposizione dei maestri gelatieri golose salse di diversi sapori e colori, utilizzabili su ogni tipo di preparazione, realizzate con un'alta percentuale di frutta e materie prime di eccellente qualità. Topping Cacao - che ne contiene il 9% - e Topping Caramello sono perfette per arricchire di golosità gelati e dessert mentre, per un tocco più fresco e fruttato, si può ricorrere a Topping Amarena con il 24% di purea concentrata oppure scegliere Topping Fragola, con il 37% di purea di fragola o, infine, Topping Frutti di bosco, con il 36% di frutti di bosco (fragola, ribes nero e lampone). Tutti le referenze sono disponibili in bottiglia da 1L.

www.martinilineagelato.it



FABBRİ 1905
LA VARIANTE IRRESISTIBILE

Top Gold Nocciola Cacao con Wafer è parte della linea dei Top Gold di Fabbrì 1905, che si distingue per la qualità superiore data da una selezione di ingredienti pregiati e invitanti. Perfetti per decorare o farcire diverse ricette dolci e salate, questi topping sono comodissimi, grazie ai flaconi morbidi con tappo a "membrana salvagoccia". Nocciola Cacao con Wafer è la variante irresistibile, che alla morbidezza di una squisita crema nocciola & cacao unisce il tocco ancora più goloso del wafer.

www.fabbrì1905.com



FUGAR
CLASSICI O GOURMET

Spesso le aziende hanno nomi propri per definire queste creme fluide. Fugar Produzione li chiama semplicemente Topping nel catalogo Fugar e "Primessenza" nel brand di famiglia Coronelli. Le differenze consistono nella diversa capacità delle bottiglie adottate per la vendita e nelle diverse varietà di gusti. Gusti più classici, tradizionali, quelli col marchio Fugar, con bottiglie da 1.100 g. Più ricercati, originali e adatti ad accostamenti gourmet nella linea Coronelli, con bottiglie da 650 g. Entrambi i recipienti hanno pratici erogatori ad ugello e tappo salvagoccia. Oggi le referenze della gamma Fugar più richieste sono il caramello tradizionale seguito da quello salato, con il celebre sale dolce di Cervia, davvero prezioso negli accostamenti con i sapori dolci, grazie a note gustative tenui ed equilibrate. Seguono cioccolato, dalla centrata densità e caffè, con estratto puro.

"Primessenza" guarda al mercato più affascinante di oggi, la gastronomia gourmet, dai piatti agrodolci ai formaggi, ai semifreddi al piatto. I codici intriganti sono parecchi: pere alla grappa, pesche al brandy, fico caramellato, fragole al miele, mele alla grappa, pesche al miele ed un cremino di nocciola naturale e compatto.

www.fugar.it

