

GELATIERE SMART

SEMILAVORATI

FABBRI 1905

GELATO PRONTO IN 8 MINUTI!

Con Fabbri 1905 bastano pochi minuti per avere un gelato al cioccolato perfetto: cremoso al punto giusto, perfettamente spatolabile, dal gusto pieno e rotondo che solo il cacao di qualità sa regalarci. Un vero "in-cantesimo del gusto" possibile grazie alla linea Simple: nome che riassume la straordinaria semplicità di questa gamma di prodotti "ready to use" per preparare il perfetto gelato artigianale in pochi minuti. Merito di un'esclusiva ricetta disponibile sia in versione pasta che in polvere che ha già conquistato i maestri gelatieri di tutto il mondo con ben 60 gusti diversi, tra cui un'ampia selezione dedicata proprio agli amanti del cioccolato. Presente in ogni sfumatura, dal cioccolato bianco al nero fondente, passando per il blond chocolate: un cioccolato con note di burro di cacao, latte caramellato e retrogusto di pasta frolla leggermente salata. Come funziona Simple? Basta versare il contenuto della lattina in una caraffa, aggiungere latte o acqua (in base alla ricetta da preparare), mescolare, versare la miscela nel mantecatore e in 8 minuti il gelato è pronto! Il suggerimento per gustare al meglio un ottimo gelato al cioccolato? Ovviamente in abbinamento con la classica e inimitabile Amarena Fabbri, un connubio perfetto dal gusto inconfondibile.

www.fabbri1905.com

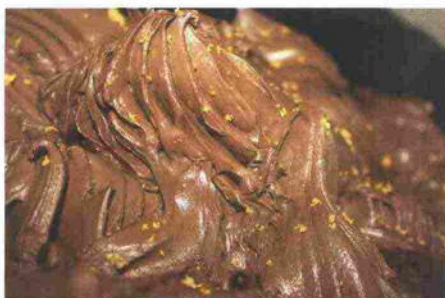


FUGAR

PASTA PRATICA DA IMPIEGARE

La messa a punto di un gelato al cioccolato appagante, che corrisponda alle aspettative dei consumatori esigenti, è una conquista che costa spesso passaggi di lavorazione in laboratorio piuttosto articolati e non sempre corrispondenti ad uno standard di particolare pregio. Il cioccolato è consacrato dalla sua storia, dal suo gusto, dalle suggestioni esotiche che effonde e dai nutrizionisti, ma richiede tempi e sacrifici per essere trasformato in un buon gelato. C'è una pregiata referenza al cioccolato Fugar che concede un processo produttivo facile che, al tempo stesso, conferisce un risultato adatto ai "maniaci" del gusto e delle etichette. È la pasta "Cioccolato" che contiene il 61% di pregiato cacao Trinitario. È resa fluida con olio di girasole ed è emulsionata unicamente con lecitina di soia. È perciò idonea anche per chi voglia produrre un gelato al cioccolato senza derivati del latte. Il gusto della pasta di Cioccolato Fugar possiede fragranze e sapori da intenditori. Basta aggiungere alla propria base gelato dai 100 ai 120 g di pasta fluida, amalgamare e poi mantecare. Sempre più clienti, per far emergere in modo più nitido i toni autentici del cioccolato, aggiungono la pasta di Cioccolato Fugar alla base frutta. In questo modo, come anticipato, si possono servire anche gli intolleranti al latte.....e i vegani.

www.fugar.it

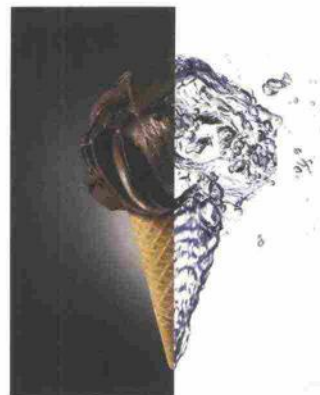


GELATITALIA

PIACERE PROPRIO PER TUTTI

Anche chi è intollerante al latte può permettersi di gustare un ottimo gelato al cioccolato fondente. Basta che sia fatto con una base senza latte e derivati! Tao Nero di Gelatitalia è una base che permette, con la sola aggiunta di acqua (2 kg di prodotto + 3 l di acqua calda) di preparare un gelato al cioccolato fondente di straordinaria bontà, la cui purezza esalta il gusto forte e definito del cacao. Un gelato senza latte e derivati, ottimo per tutti i clienti intolleranti al lattosio e anche perfetto per gli appassionati del cioccolato fondente. Oltre a "Tao Nero" vi sono due varianti altrettanto gustose disponibili: "Tao Cranberries", per un gelato in cui il gusto acidulo del cranberries si sposa al gusto amaro del cioccolato fondente e "Tao Zenzero", per un gelato in cui il cioccolato fondente si unisce al gusto pungente dello zenzero. Tutti e tre i prodotti sono senza latte e derivati; senza glutine e senza grassi idrogenati. Sono forniti in cartoni da 10 buste da 1 kg cad.

www.gelatitalia.it



GELATIERE SMART

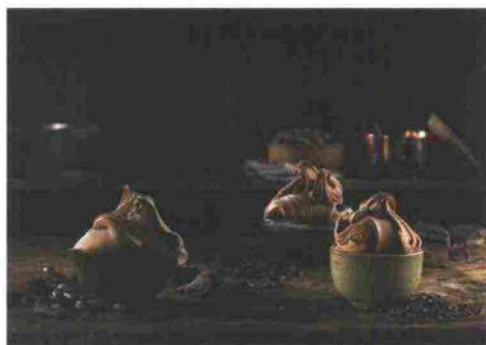
SEMILAVORATI



GIUSO

RAFFINATI ACCOSTAMENTI DI GUSTO

Nata 10 anni fa, la Linea Cuzco di Giuso rappresenta la grande rivoluzione per la realizzazione dei gelati al gusto cioccolato. Il sostanziale cambiamento, infatti, è l'impiego di vero cioccolato, invece del semplice cacao, che permette di creare gelati dal gusto ricco, intenso e inconfondibile. Cuzco permette agli artigiani gelatieri di ottenere un prodotto di grande qualità in modo semplice assicurando sempre la perfetta bilanciatura del gelato e garantendo lavorabilità e morbidezza. Inoltre, tutti i prodotti della Linea Cuzco sono con elevate percentuali di cioccolato, privi di aromi o con aromi naturali. La varietà delle referenze in assortimento, realizzate con varie tipologie di cioccolato,



offre grandi possibilità di personalizzazione da parte di ogni gelatiere, sia nella ricetta di base che nella composizione di vaschette creative in grado di stimolare la curiosità dei consumatori.

Ai palati più esigenti e raffinati Giuso dedica la linea Cuzco Gourmand: una gamma di nuovi prodotti pensati per far nascere gelati dal gusto esotico ed esaltante, per una esperienza sensoriale irresistibile. Da Cuzco Fondente e Caffè, con vero cioccolato fondente e granella di caffè che assicura una piacevole ed interessante croccantezza all'assaggio; a Cuzco Fondente 'Tonka', con vero cioccolato fondente e note vanigliate e mandorlate tipiche della fava di Tonka; fino a Cuzco Fondente e Pepe Sichuan, per offrire un gelato dal sapore fortemente caratterizzato, con note agrumate e speziate. Tanti ambiziosi accostamenti che portano il gelato al cioccolato a vertici mai raggiunti!

www.giuso.it



MARTINI LINEA GELATO

TUTTO IL GUSTO DEL CIOCCOLATO SANTO DOMINGO AL LATTE

Chi ha detto che il cioccolato monorigine possa essere solo fondente? Martini Linea Gelato, brand Unigrà dedicato al canale della gelateria artigianale, rompe le regole del gioco e omaggia gli amanti del cioccolato con Aymara Santo Domingo in versione al latte. Si tratta, infatti, di una base completa pensata per realizzare un gelato al cioccolato monorigine dal gusto inedito, in cui il sapore intenso e piacevolmente amaro del cacao dominicano si sposa con la delicata dolcezza del latte, per un'irresistibile esplosione di gusto e un sapore avvolgente. Disponibile in sacchetti da 1,8 kg, è molto semplice da utilizzare: basta, infatti, aggiungere 2,5 kg di acqua bollente al contenuto di un sacchetto per ottenere un gelato al cioccolato dalla qualità sopraffina.

Una golosa novità che va ad aggiungersi alla gamma di basi complete Aymara già molto ampia e che soddisfa tutte le esigenze dei gelatieri e degli amanti delle mille sfumature del cioccolato: Santo Domingo Fondente, Tutto Extranero, Tutto Cacao, Tutto Fondente e Tutto Cioccolato Bianco.

www.martinilineagelato.it

