GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

punto dE

67

Heute wie damals

Nr. 26 JANUAR.MÄRZ 2021

Suppl. al numero 102 gennaio/febbraio 2021 - anno 18° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

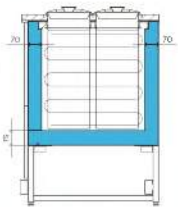
MADE IN ITALY

POZZETTI FÜR SPEISEEIS VON BRX

DIE BESTE LÖSUNG FÜR DIE EISBAR.

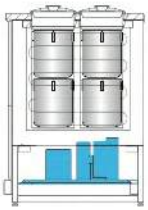
Mehr über die Pozzetti für Speiseeis von BRX

MAXIMALE MODULARITÄT
Lineare, runde und Eckmodelle für 2 bis 20 Sorten, mit und ohne Reserve, zwei- oder mehrreihig. Es gibt auch eine Serie auf Rädern.



ENERGY SAVING
Dank der dickeren Behälterisolierung bis 70-75 mm.

SYSTEM DELTA 0
Kein Temperaturunterschied zwischen dem verwendeten und dem Reserve-Eisbehälter – so ist das Eis immer perfekt.



SPACE SAVING
Bei dem innovativen Konstruktionssystem von BRX sind die Luft- und Wasser-Kondensatoreinheiten unter den Reservebehältern angeordnet.

COMMUNICATIONLAB

Kontakt: info@brxitalia.com / tel. +39 0721 499611 / www.brxitalia.com

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

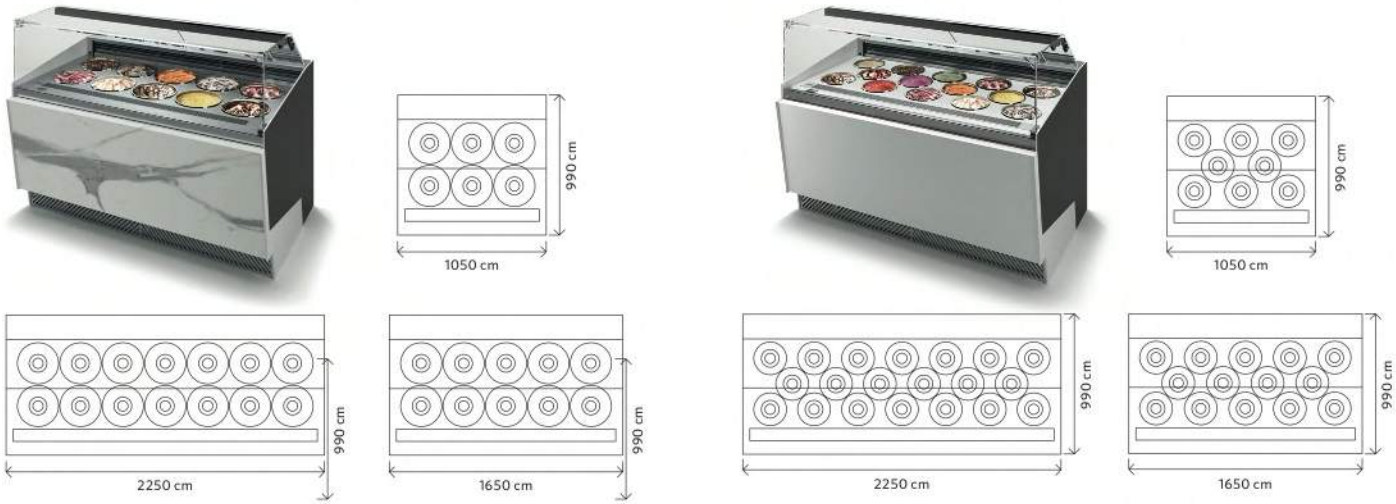
MADE IN ITALY

SPEISEEISVITRINE VISTA:
IN DIESEN POZZETTI SIEHT MAN DAS EIS.

VISTA, DIE EISTHEKE MIT GLYKOLKÜHLUNG, IN DER MAN DAS EIS SEHEN KANN.
Eine wahre Revolution für eine hervorragende Sichtbarkeit der Eisprodukte: Die neuen, größeren Eisbehälter mit 26 cm Durchmesser verlocken zum Genuss und erleichtern die Ausgabe.

DANK DER ZWEI KÜHLTECHNOLOGIEN wird das Eis am Tag ohne Deckel ausgestellt, in der Nacht werden die Eisbehälter abgesenkt und mit dem Deckel verschlossen. So sind keine Gefrierschränke mehr nötig. Viele Konfigurationen, zwei- oder dreireihig.

VIELE KONFIGURATIONEN MIT ZWEI ODER DREI REIHEN



Kontakt info@brxitalia.com / tel. +39 0721 499611 / www.brxitalia.com

COMMUNICATIONLAB

eis

MIT ABSTAND DAS BESTE EIS!

ALLES FÜR IHR TO GO GESCHÄFT

Zuhause genießen!

Die Familienportion im großen Eisbecher oder auf Vorrat im Isobehälter (0,5 – 2 ℓ). So bekommen Ihre Gäste leckeres Eis gut gekühlt nach Hause!

Auf die Hand!

Von Pappbechern, über die Bio-Linie, bis hin zu Packpapier, Servietten, Tragetaschen, leckeren Waffeln und Garnierartikeln – wir haben alles für Ihr to go Geschäft.

Schnelle Ausgabe!

Mit vorbereiteten Eiskreationen, z.B. den to go Klassikern wie Amarenabecher oder Spaghettieis im Thekengefrierschrank, sind Sie bestens gerüstet, um Ihre Kundschaft in Stoßzeiten schnell zu bedienen.

EasyBest®
Thekengefrierschrank »Cube«

Temperatur: -16 °C bis -18 °C
Kältemittel: R 452A **Gewicht:** 45 kg
Maße: 52 x 65 x 85 cm (B x T x H)

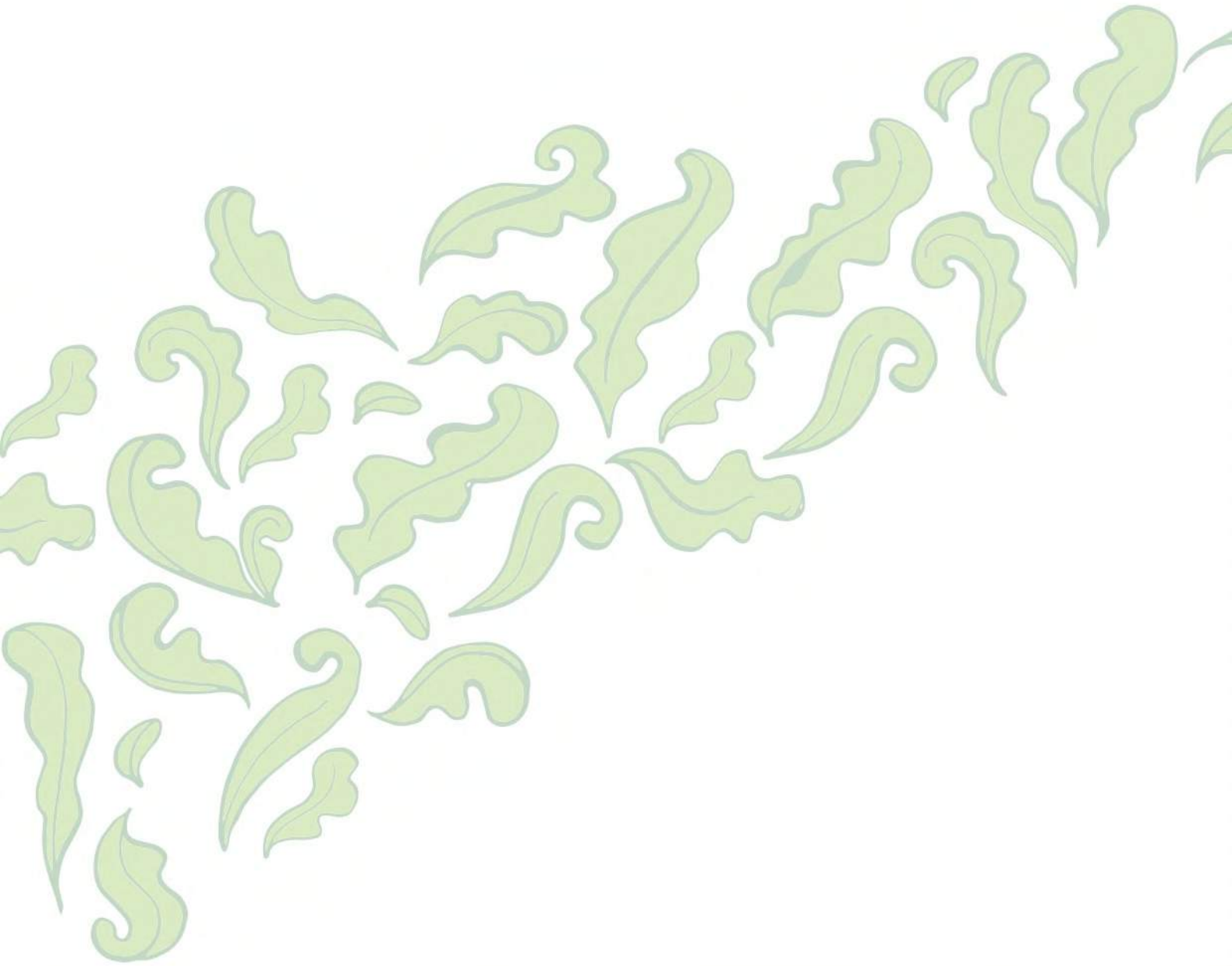
Gratis

»Eis to go« A2 Info-Plakat zu Ihrer nächsten Bestellung dazu. Bitte mit bestellen!

eisUNION Zentrale
Gsteinacher Straße 4
90537 **Feucht**
Tel: +49 (0) 9128 - 911 819-0
E-Mail: info@eisunion.de

Unser Innen- und Außendienst ist für Sie da!

eisUNION
Ihr starker Partner für den besten *Eisgenuss*



PreGel

Jeder **Baum** erzählt eine **Geschichte**,
unserer ist **stark** und blickt in die **Zukunft**.

Erfahren Sie mehr unter www.pregeldeutschland.de

DEINE SÜSSE HÄLFTE IST ITALIENISH

Cesarin®
dal 1920

www.cesarin.it

Wähle die Linien Cesarin für Eisdiele

Linie Mister Alberto Light

Ohne Zuckerzusatz

Geschmacksrichtungen

» Aprikose Pellecchiella
» Sauerkirsche/Amarena Montmorency
» Apfel Annurca IGP mit Zimt

Linie Amarenen und Amarenata*

Amarenen (Sauerkirschen) und Amarenata (Kirschen) im Sirup

Geschmacksrichtungen

» Amarena Spezial
» Amarenen und Kirschen (verarbeitet nach Amarena Art)

Variegato/ Frucht-Marmorierungen*

mit Fruchtstücken

Geschmacksrichtungen

» Amarena
» Orange
» Kokos
» Feigen karamelisiert
» Waldfrüchte
» Himbeere
» Mandarine "Ciaculli Sicilia"
» Mango
» Granatapfel
» Passionsfrucht/ Maracuja
» Pfirsich-Orange
» Ingwer

Linie Fruchtpasten dìFRUTTA

Um Speiseeis und Torten zu aromatisieren

Geschmacksrichtungen

» Erdbeere
» Himbeere
» Mandarine "Ciaculli Sicilia"
» Grüner Apfel
» Melone*
» Heidelbeere

Linie Easy dìFRUTTA

Um ein schnelles aber gutes Fruchteis herzustellen

Geschmacksrichtungen

» Erdbeere
» Waldfrüchte
» Zitrone
» Passionsfrucht/Maracuja
» Mandarine "Ciaculli - Sicilia"

Frei von:
Allergene, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen.

Produkte Vegan und ohne Glutine

** Kann Aromen enthalten*

Cesarin. Die Früchte einer großen Tradition.
Seit über hundert Jahren sind wir Marktführer bei der Herstellung von halbfertigen Obstprodukten für Eiscreme- und Konditoreibetriebe. Die Produktion von Qualität Made in Italy ist unsere Mission. Jahr für Jahr haben wir unsere Standards, dank einer strengen Auswahl der Rohstoffe, einer exzellenten Forschungs- und Entwicklungsabteilung und nicht zuletzt durch wichtige Investitionen in hochmoderne Produktionsabteilungen, angehoben.
Eine ständige Suche nach Natürlichkeit, sauberen Etiketten, Produkten ohne Allergene, künstlichen Aromen und Farben, sind unsere täglichen Ziele.

Entdecke den Geschmack echter Früchte Made in Italy
Fügen Sie bei all Ihren Vorbereitungen die Cesarin-Linien hinzu.

Cesarin Spa Verona - ITALY | +39 045 7460000 | Export Manager: Alessandro Quaglia +39 348 7826639

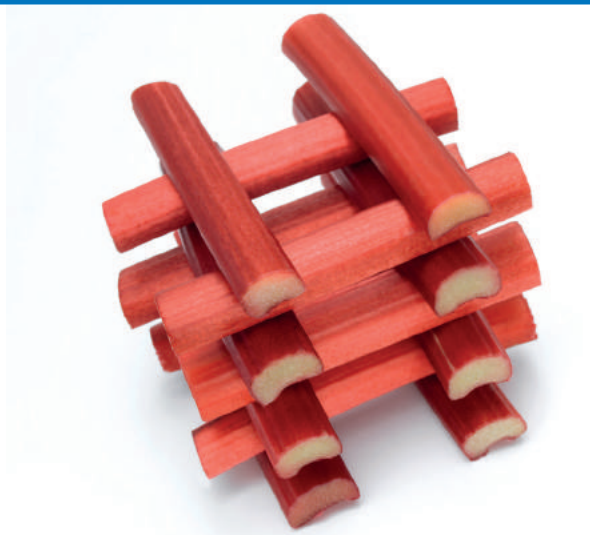
PreGel

WIR HABEN SPANNENDE NEUIGKEITEN FÜR SIE...

ENTDECKEN SIE MIT UNS
UNSERE **NEUHEITEN 2021**

Jetzt QR Code scannen!

13 Leitartikel. Heute wie damals
16 Kurznachrichten
19 Staatliche Hilfe 2021
23 Ein Blick nach Innen
31 Ungewöhnliche Getränke
37 Wertvoller Apfel
43 Im Labor. Kostbare Äpfel
48 Gelato Day. Spanisches Rezept
49 Lebensmittelverschwendung stoppen
55 Ein zu entdeckender Geschmack



60 Das Datenblatt. Eine vielseitige Pflanze
63 Rezepte. Nicht nur Bonbons
67 Nutman. Die Beste der Welt
68 Ideen auf dem Teller
75 Die „healthy“ Herausforderung
81 Glauben Sie wirklich an sich?

inhaltsverzeichnis

86 Warenlager unter Kontrolle
92 Produkte ganz vorn
101 Steigender Verbrauch
105 Einflussfaktoren auf SARS-CoV-2
110 Richtig und Falsch
113 Im Labor. 100% Giandujotto
119 Gelato Best Seller. Haus des Geldes

GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 102 Januar - Februar 2021

gelato&barpasticceria puntoIT
Zweimonatliche Zeitschrift 18. Jahr
Eintrag beim Gericht Mailand
Nr. 29 am 28-01-2004

Verlagsdirektor
Franco Cesare Puglisi (fc.puglisi@editradesrl.it)

Verantwortliche Direktorin
Manuela Rossi (m.rossi@editradesrl.it)

Koordination
Gloria Levati (redazione3@editradesrl.it)

Redaktion
Annamaria Andreasi (redazione@editradesrl.it)
Alessandra Poni (annuari@editradesrl.it)
Federica Serva (redazione2@editradesrl.it)

Berater
Silvia Federica Boldetti (Konditoreitechniker)
Massimo Carnio (Schokoladenmeister)
Davide Comaschi (Schokoladenmeister)
Ernst Knam (Konditoreitechniker)
Riccardo Magni (Konditorei- und Eisdielentechniker)
Antonio Mezzalira (Eisfachmann)
Beppo Tonon (Gastro-Designer)
Alice Vignoli (Eisfachfrau)

Mitarbeiter
Paul Andrei - Elena Dogliotti
Anna Fraschini - Francesco Lo Greco
Davide Pini - Giacomo Tonelli
Mario Trabalza

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
Foto von istockphoto.com

Kundenwerbung
Gora Di Benedetto
(traffico@editradesrl.it)

Sekretariat
Oksana Denys
(info@editradesrl.it)

Graphik Layout Bilder
www.shaken.it

Werbeleiter
Paolo Barretta
(p.barretta@editradesrl.it)

Werbung
Patrizia Dal Mas
(dalmaspatrizia@gmail.com)

Editrade srl
Geschäftsleiter: Franco Cesare Puglisi
Leitung Redaktion Werbung Verwaltung
Via Lomellina 37 - I - 20133 Mailand
Tel. +39 (0)2.70.00.49.60
Fax +39 (0)2.70.00.49.62
E-Mail: info@editradesrl.it
www.puntode.de - www.portalegelato.it
www.editradesrl.it

Druck
Artigrafiche M.&G. Pirovano
Novegro di Segrate (Mailand)

Abonnements
Gelato.Café.Konditorei puntoDE
vier Ausgaben/Jahr
Europa € 50,00
Außerhalb Europas € 90,00
Preis pro Einzelheft € 1,00

Alle Rechte sind vorbehalten. Die teilweise oder vollständige Reproduktion der Texte, Bilder und Photos mit jedem Hilfsmittel sind verboten. Die Texte und das Bildmaterial, auch unveröffentlicht, werden nicht zurückgegeben. Die von Lesern eingesandten Photos können von Gelato.Café.Konditorei puntoDE frei veröffentlicht und verwendet werden.

TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES

ECOGEL T 60-200 CHARGENFREEZER

MIT DER STÄRKSTEN LEISTUNG AUF DEM MARKT

TELME S.p.A.
Via Sandro Pertini, 10 - 26845 Codogno (LO) - Italia
Tel. +39 0377 466660 - Fax +39 0377 466690
telme@telme.it - www.telme.it
P.I. e C.F. IT08968010150

SALUS
Herzerwarmend

Reich an Fasern
mehr als 3%

Ohne Zusatz von Zucker

"Sorge Dich gut um Deinen Koerper.
Er ist der einzige Ort in,
den Du zu Leben hast"
(Jim Rohn)

Salus Milch und **Salus Frucht** sind komplete Basen ohne Zuckerzusatz und Reich an Fasern, fuer die Zubereitung von Eis mit dem Geschmack und Cremigkeit eines Handwerklich hergestellten Produktes.

GELATITALIA

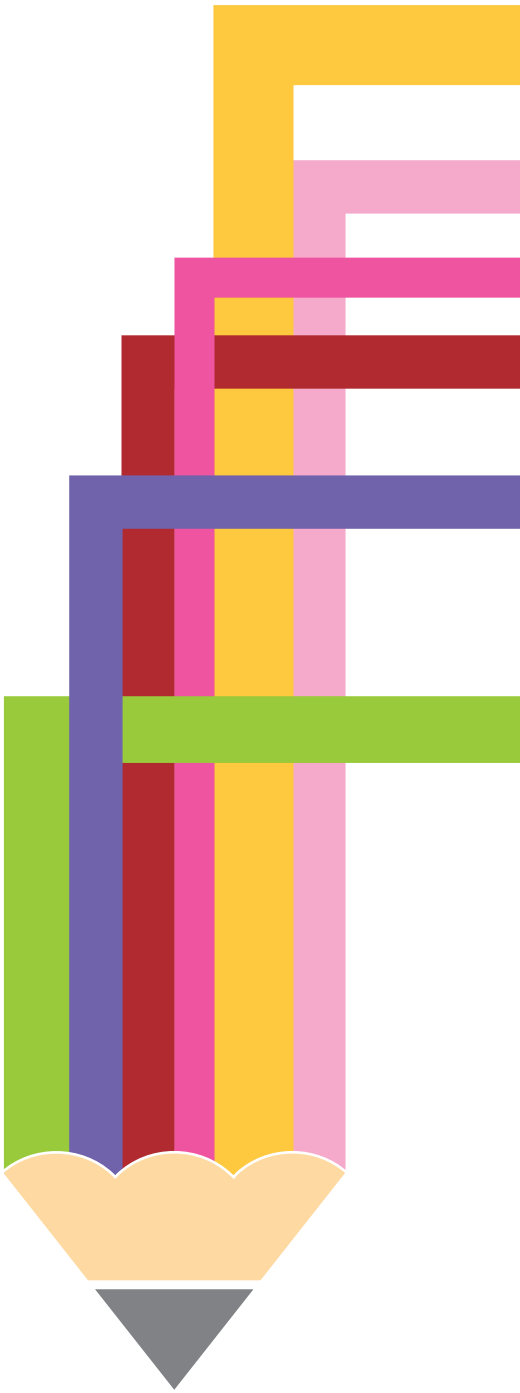
www.gelatitalia.it | +39 035 4824335

Heute wie damals

„Ogni riccio… un capriccio“. Ein italienisches Sprichwort das ungefähr so viel bedeutet wie: jede Locke, eine Schrulle. So beschreibt ein altes Sprichwort das gewellte Haar einer Frau und bringt es mit einem lebhaften und oft launischen Charakter in Verbindung. Aber in diesem Fall übertragen wir den Aphorismus in die Welt des Desserts, inspiriert durch das Bild auf der Titelseite: ein gekräuselter Rhabarberstängel. Hier ist dieser Kringel ein Synonym für die Erfüllung des Wunsches eines Kunden, eine neue und ungewöhnliche Spezialität zu probieren und kennenzulernen, sei es ein Gelato oder ein Dessert. Rhabarber bietet sicherlich interessante Ideen, um eine einladende Neuheit zu kreieren und in der Vitrine auszustellen. In dieser Ausgabe finden Sie eine Reihe von Artikeln, die dieser glänzenden und farbenfrohen Pflanze gewidmet sind, die zwar etwas rétro ist, aber überraschende Geschmacksnuancen und Kombinationen bieten und offenbaren kann. Gerade in der heutigen Zeit, in der sich der Konsum und die Wirtschaft in einer echten Krise befinden, ist es von größter Wichtigkeit, den Verbraucher zu verführen und zum Kauf anzuregen, auch ungeplant, d.h. ihn zu einem Impulskauf zu bewegen. Man muss den Mut haben und sich trauen, ungewöhnliche Spezialitäten vorzuschlagen. Das war schon immer die Philosophie von PuntoDE, nämlich Ideen anzuspornen und anzubieten, um neue Wege und Möglichkeiten zu eröffnen.

Viel Spaß beim Lesen!

Manuela Rossi
Verantwortliche Direktorin



babbi.com

Babbi, die Kunst der Auslese

Es gibt Passionen, die den Unterschied machen. Wie die, die dafür sorgt, dass wir akribisch nur die besten Pistazien für unsere Kreationen auswählen. So entstehen auch die einzigartigen Erlebnisse bei den renommiertesten Eisdielen, Konditoreien und Küchen. Dank dieser Leidenschaft, bedeutet die Entscheidung für Babbi immer auch die Entscheidung für Exzellenz.

Babbi. Auslese wird belohnt.

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

Jeder **Baum** erzählt eine **Geschichte**, unserer ist **stark** und blickt in die **Zukunft**.

Ein Baum für die Zukunft

PreGel blickt in die Zukunft und baut dabei auf den starken **Wurzeln** seiner **Vergangenheit** auf. Mit dem Abbild des Baumes im neuen Firmenlogo kommuniziert das Unternehmen ein zeitgemäßes und leuchtendes Außenbild, dank seiner durch die Natur inspirierten Farben. Besonders dominiert die Farbe **Grün**, die Leben und Wachstum symbolisiert. Sie steht für die Kraft und Ausdauer, die es dem Unternehmen ermöglicht haben, in den letzten fünfzig Jahren in über hundertdreißig Länder und zwanzig Niederlassungen auf der ganzen Welt zu expandieren. Die Farbe Grün soll auch ein Symbol der **Hoffnung** in einer Zeit großen Wandels sein und den Kunden, denen PreGel jeden Tag hervorragende Produkte garantiert, Mut schenken. „Einfachheit, Entschlossenheit und Kreativität" war schon immer das Motto von PreGel-Gründer Dr. Luciano **Rabboni** und seiner Frau Elena; Werte, die die Geschichte des Unternehmens seit 1967 geprägt und gestützt haben. www.pregel.com

ERFOLGREICHE ZUSAMMENARBEIT

Es wurde ein internationaler Kooperationsvertrag unterzeichnet, der Fabbri 1905 exklusiv in den Vertrieb der Herbamelle-Bonbons einbindet. Die neue Vereinbarung erstreckt sich auf die europäischen Märkte - vor allem Dänemark, Frankreich, Polen und Deutschland - sowie auf Nordamerika, die USA und Kanada. Die Zusammenarbeit zwischen den beiden Marken wächst im Zuge des Erfolgs im Großhandel und im normalen italienischen Süßwarenhandel der beiden im April 2020 eingeführten Kreationen Amarena Fabbri und Menta Fabbri. Zwei erstaunliche Kreationen, die mit dem Quality Award 2020 ausgezeichnet und im September auf der Cibus Connect in Parma als bestes Süßwaren-Co-Marketing-Projekt 2019 ausgezeichnet wurden. Informationen unter www.fabbri1905.com

Die Stadt des Gelatos

*Das **Digital Gelato Forum** wurde im vergangenen Dezember offiziell von Longarone über youtube und facebook vorgestellt. Diese Lösung war die einzig mögliche, da es aufgrund des Covid-Notfalls nicht möglich war, nicht nur die Mig - Internationale Ausstellung von handwerklich hergestelltem Gelato-, sondern auch das Forum selbst zu organisieren. Teilgenommen haben der Bürgermeister von Longarone und Präsident der Provinz Belluno, Roberto **Padrin**, der Präsident von Longarone Fiere Dolomiti, Gian Angelo **Bellati**, und der Koordinator des Forums, Paolo **Garna**. Das digitale Forum, das in verschiedene Bereiche unterteilt ist, wurde als Unterstützungsinstrument für die handwerkliche Gelato-Welt eingerichtet, um Informationen, Vorschläge und Strategien bereitzustellen und nützliche Erfahrungen auszutauschen, um die schwierige Situation zu überwinden. Es wird das ganze Jahr über von der **Website** aus zugänglich sein und ständig auf der Grundlage neu aufkommender Themen aktualisiert. Präsident Gian Angelo Bellati drückte die Hoffnung aus, dass das virtuelle Treffen ein Ansporn für alle ist, an der **Mig 2021** teilzunehmen, die vom 28. November bis zum 1. Dezember in Longarone stattfinden wird. www.mostradelgelato.com*

Zwanzig Jahre Knusprigkeit

__Cookies The Original__ ist mittlerweile ein unverzichtbarer Klassiker in den Eisdielen. Im Jahr __2001__ vom innovativen Genie von __Mec3__ kreiert, feiert es in diesem Jahr sein zwanzigjähriges Bestehen; zwei Jahrzehnte großen Erfolgs, die dieser Gelato-Geschmack zu einer __Marke__ gemacht haben, die auf der ganzen Welt bekannt und beliebt ist. Das Rezept ist eine gelungene Kombination von Biscottino-Paste mit Cookies-Marmorierung; eine __Umarmung__ des traditionellen italienischen Mürbekekses mit einer weichen Kakao- und Haselnusscreme und unwiderstehlichen Kakao-Mürbekeksstreuseln. Außerdem können damit verschiedene Variationen und viele köstliche Ideen erfunden werden, wie z. B. der legendäre Riesenkeks mit Eis, Eis am Stiel, Trüffel, Mini-Cookies, Mini-Tüten, Lollypops und Drops. www.mec3.com

Leidenschaft kann man nicht erklären, man spürt sie.

Unsere Leidenschaft für Spitzenleistungen ist unermüdlich. Wir wählen gewissenhaft die Pistazien aus, die es verdienen Babbi Pistazien zu werden. In den Kreationen der gehobenen Küche, in den raffiniertesten Konditoreien und Eisdielen verlassen sich diejenigen, die von Pistazien das Beste erwarten, seit jeher auf Babbi.

Babbi. Auslese wird belohnt.

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

babbi.com

ICETEAM 1927

SEIT 1927
EINE STÄNDIGE ENTWICKLUNG

• psk 185 *pro*

easymix 60+60 *plus* •

• Compacta VariO *elite*

cattabriga COLDELITE PROMAG Ott freezer

@iceteam1927 info@iceteam1927.it www.iceteam1927.it Tel. +39 051.6505330 iceteam1927_aligroup

STAATLICHE HILFE 2021

Die Überbrückungshilfe für Selbstständige wurde bis zum 30. Juni 2021 verlängert und erweitert. Der maximale Förderbetrag wurde deutlich erhöht, um die wirtschaftliche Erholung in einer äußerst schwierigen Zeit zu unterstützen

von Francesco Lo Greco und Mario Trabalza

Niemand ausgeschlossen

Für den Zeitraum von Januar 2021 bis Juni 2021 werden besonders von der Coronapandemie betroffene Cafés, Restaurants und Eiscafés mit der Überbrückungshilfe III unterstützt. **Ab Januar 2021 gilt sie für alle Gastronomen, die durch staatliche Schließungsanordnungen betroffen sind, auch für diejenigen, welche die „November"- bzw. „Dezemberhilfe" erhalten haben.** Hierzu stehen dem Gastronomen Zuschüsse zu den fixen Kosten zu.

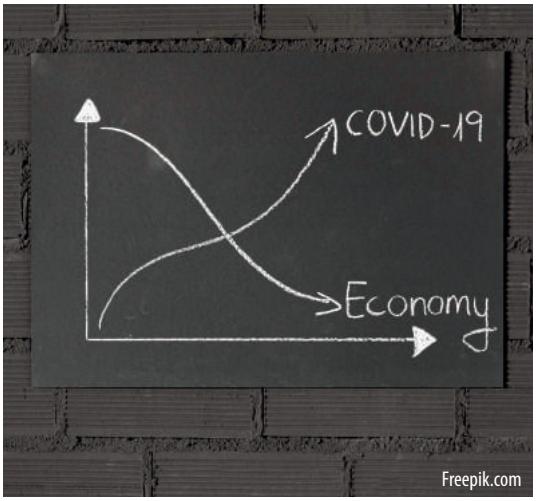
Was ist das

Diese unterstützt insbesondere Unternehmer der Gastronomie, die von der Schließungsanordnung betroffen sind. Es wird ein Zuschuss zu den betrieblichen Fixkosten gezahlt, z.B. Miete, Nebenkosten, Versicherung, Mieten für Einrichtungen… **Die Zuschüsse werden abhängig von den monatlichen betrieblichen Fixkosten in Höhe des Umsatzrückgangs gegenüber dem Vergleichszeitraum im Jahr 2019 erstattet.** Die Überbrückungshilfe III knüpft an die bisherige Überbrückungshilfe II.

Wer erhält sie

Antragsberechtigt sind Gastronomen, die von Schließungsentscheidungen betroffen sind und mit einem Jahresumsatz von bis zu 500 Millionen Euro. **Erstattungsfähig sind Miete, Nebenkosten, Versicherung, Mieten für Einrichtungen, Personalkosten** (welche nicht Kurzarbeitergeld erhalten) Modernisierungs-, Renovierungs- und Umbaumaßnahmen zur Umsetzung von Hygienekonzepten. Eine Übersicht der abzugsfähigen Aufwendungen soll bald veröffentlich werden.

Freepik.com



Freepik.com

WIE HOCH IST DIE HILFE

Die Höhe der Zuschüsse orientiert sich am Rückgang des Umsatzes im Vergleich zum entsprechenden Monat des Jahres 2019. Umso höher der Umsatzausfall, desto höher wird die Hilfe. Förderfähige Stufen:

- Umsatzrückgang von 30 bis 50 Prozent: 40 Prozent der förderfähigen Fixkosten
- Umsatzrückgang von 50 bis 70 Prozent: 60 Prozent der förderfähigen Fixkosten
- Umsatzrückgang von mehr als 70 Prozent: 90 Prozent der förderfähigen Fixkosten

Wichtig! Für Unternehmen, welche zwischen dem 1. August 2019 und dem 30. April 2020 gegründet worden sind, gilt eine Sonderregelung.

Wie und wann

Antragstellung erfolgt in elektronischer Form durch Steuerberater, Wirtschaftsprüfer, vereidigte Buchprüfer oder Rechtsanwälte. Selbstständige mit einem Erstattungsbetrag bis zu 5.000 Euro können direkt über ihr ELSTER-Zertifikat den Antrag stellen, ohne einen Berater zu beauftragen. Mit der Überbrückungshilfe III sollen auch Abschlagszahlungen durch den Bund erfolgen.

Photo by Elena Mozhvilo on Unsplash

Francesco Lo Greco ist Fachberater für Existenzgründer und bei der KFW und BAFA als Unternehmensberater registriert. Seine Zulassung gilt für ganz Deutschland. Seine Aufgaben bestehen in der Begleitung von Unternehmern im Bereich Gastronomie und Start- ups in der Gründungsphase, aber auch als Unterstützung im laufenden Geschäftsbetrieb.
www.logreco.eu - buero@logreco.eu

Zwei cremige Schokoladenvariationen mit knusprigen Zutaten und dem typischen Geschmack der beliebtesten Pralinen und Desserts.

Entdecken Sie unser Sortiment

- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne Palmöl

G. FABBRI DEUTSCHLAND GMBH
Witneystrasse 1 • D-82008 Unterhaching
Tel. +49 89 66 59 56 0
fabbri.deutschland@fabbri1905.com

FOLGE UNS AUF www.fabbri1905.com

FABBRI 1905
Italian Family Company

GESCHMACK IST EINE WUNDERBARE REISE

Neue Becher Drinks & City. Fügen Sie den Geschmack der Reise zu Ihren Getränken.
Drinks & City Medac ist die Linie der Becher für Getränke mit originellem Design, das einige der faszinierendsten Städte der Welt wiedergibt: von Rom nach London, von New York nach Paris, von Turin nach Barcelona. Stillvolle, feste, umweltfreundliche Becher Drinks & City sind gedacht, um als Reisebegleiter zu sein, mit dem die schönsten Ecken der Welt zu erkunden und den Geschmack jedes Getränks tief zu entdecken.

Verfügbar mit **CE -Kennzeichnung** und **Vertrauen Linie** gedruckt um die genaue Volumen des Getränks anzuzeigen, in Konformität mit der Europäischen Richtlinie 2014/32/EU.

medac S.r.l. Industriacartotecnica
protegge la qualità, rispetta l'ambiente

Rating della legalità · CE Direttiva 2014/32/UE · ecovadis · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · Riciclabile con la carta · OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

Medac S.r.l. - Via R. Wenner, 52 - 84131 Salerno - Italy - Tel. +39 089.301.466 - Fax +39 089.302.069

www.medac.it - info@medac.it - medapp - medacsrl - medac s.r.l.

Freepik.com - Waewkidja

EIN BLICK NACH INNEN

JEDES UNTERNEHMEN WIRD TÄGLICH MIT SICH SELBST KONFRONTIERT. STÄRKEN UND SCHWÄCHEN, CHANCEN UND BEDROHUNGEN... AUS DER UNTERSUCHUNG DIESER FAKTOREN ERGEBEN SICH DIE STRATEGIEN, UM IMMER WETTBEWERBSFÄHIGER ZU WERDEN. DAS IST DAS, WAS MARKETING-GURUS EINE SWOT-ANALYSE NENNEN

von Anna Fraschini

Stets von Neuem

Es handelt sich um ein einfaches, aber gewaltiges Marketing-Tool, das bei der Entwicklung der Geschäftsstrategie hilft. Um zu verstehen, worum es sich handelt, muss man sich nur die Bedeutung der vier Buchstaben erschließen, aus denen sich das Akronym zusammensetzt, das aus ebenso vielen englischen Begriffen gebildet wird. **S steht für Pluspunkte oder Stärken (strenght), W für Schwächen (weakness), O für Chancen (opportunity) und T für Bedrohungen (threat).**

In and out

Die ersten beiden Faktoren liegen im Unternehmen selbst und können in gewissen Grenzen kontrolliert und verändert werden. Dazu gehören die Komponenten des Firmenteams, die Produktpalette, die Produktionstechnologien und die Entscheidungen, die im Hinblick auf eine geringe Umweltbelastung getroffen werden. Der dritte und vierte Parameter hingegen sind außerhalb zu suchen und zu finden und werden durch alles repräsentiert, was im weitesten Sinne auf dem Markt passiert. Beispiele sind Wettbewerber, Rohstoffpreise und Kauftrends der Kunden. Man kann Chancen nutzen und sich vor Bedrohungen schützen, aber leider hat man nicht die Macht, sie zu ändern.

SOLIDE BASISWERTE

Ein solcher Prozess ist die Grundlage für die Entwicklung von Geschäftsstrategien für die nahe und ferne Zukunft. Er ist für jedes Unternehmen effektiv, unabhängig davon, wie lange es bereits tätig ist. Er kann auch für diejenigen von Nutzen sein, die eine Geschäftseröffnung in Erwägung ziehen und verstehen wollen, welche Schritte am sinnvollsten sind.

Groß denken

Bei einem Unternehmen mit mehreren Mitarbeitern ist es wichtig, das gesamte Management einzubeziehen. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollte eine Gruppe von Personen gebildet werden, die unterschiedliche Perspektiven und Tätigkeiten im Unternehmen haben, vom Vertrieb bis zum Kundenservice, vom Marketing bis zur Produktentwicklung. **Die aufgeschlossensten Unternehmen verstehen es, nach draußen zu schauen, um wichtigen und unerwarteten Input auch von Kunden zu erhalten.**

Freepik.com - pch.vector

Freepik.com - tirachardz

Innerhalb der Familie

Diejenigen, die ein Familienunternehmen führen oder daran denken, eines zu gründen, können ebenfalls von diesem Weg profitieren. **Zusätzlich zur Betrachtung der eigenen Perspektiven kann man sich auch die von Freunden ansehen, die das Geschäft genau kennen.** Auch der Buchhalter und die Lieferanten können interessante Einblicke geben. Es ist wichtig, verschiedene Perspektiven zu haben. Man sollte nicht vergessen, dass sich die Dinge ständig ändern und die Strategie ständig überwacht werden muss. Aus diesem Grund sollte die Analyse alle sechs Monate oder maximal einmal pro Jahr wiederholt werden. Keine Sorge, ein paar Stunden sollten ausreichen.

Magisches Quadrat

Die Durchführung einer SWOT ist ähnlich wie ein Brainstorming-Meeting. **Es ist gut, einen Teamleiter zu ernennen, der sich um den operativen und Management-Teil des Meetings kümmert.** Der Teamleiter zeichnet ein Quadrat auf ein großes Blatt Papier und unterteilt es mit einem Kreuz in vier gleiche Teile. Im Quadrat oben links werden die Karten angezeigt, die die Gewinnkarten des Unternehmens darstellen und im Teil direkt rechts daneben die Schwächen. In der linken unteren Ecke werden die Chancen notiert, auf die nicht verzichtet werden kann, und daneben das, was für die Entwicklung des Unternehmens am meisten gefürchtet wird.

DIE SWOT-ANALYSE IST EIN STRATEGISCHES PLANUNGSINSTRUMENT

ZEN-DENKEN

Natürlich kann man auch alles am Computer mit einer einfachen Tabellenkalkulation oder einem Textverarbeitungsprogramm erledigen. Allerdings, so sagen Experten, hilft das Niederschreiben mit der Hand, sich zu konzentrieren und produktiver zu denken.

Ideen ausdrücken

Man beginnt damit, die Anwesenden zu bitten, die Stärken zu benennen. Jeder erhält einen Block mit gleichfarbigen Post-it-Zetteln, um seine Ideen unbeeinflusst aufzuschreiben. Dadurch wird unter anderem sichergestellt, dass alle Stimmen angehört werden können. **Nach ein paar Minuten kleben alle ihre Post-its an eine Wand und der Koordinator liest sie schnell durch, um ähnliche Gedanken zu gruppieren.** Zusätzliche Notizen können hinzugefügt werden, wenn in der Zwischenzeit neue Ideen auftauchen.

Freepik.com - tirachardz

Ordnung schaffen

Sobald die Gedanken vorliegen, ist es an der Zeit, sie zu bewerten. **Jede Person hat zehn virtuelle Stimmen, die auf zehn Post-it-Zettel geschrieben sind, die eine andere Farbe als die ersten haben.** Der Reihe nach geht man an die Ideenwand heran und drückt seine Präferenzen aus, indem man die Stimmzettel an die Vorschläge heftet, die einen am meisten überzeugen. Der Gruppenleiter erstellt auf der Grundlage der vergebenen Punktzahl eine Liste mit vorrangigen Ideen, und von hier aus beginnt die Diskussion. Nach etwa einer halben Stunde werden alle Schritte für jeden der Quadranten der SWOT-Analyse, d.h. Schwächen, Chancen und Bedrohungen, wiederholt.

Es lebe die Ehrlichkeit

Zunächst denkt man vielleicht, dass man schon alles weiß, was zu tun ist, um erfolgreich zu sein. Doch eine solche Analyse zwingt dazu, das Unternehmen mit anderen Augen und aus neuen Perspektiven zu betrachten. **Äußerst wichtig ist es, Vorurteile beiseite zu lassen und die üblichen Ausreden zu vermeiden, wenn es um mögliche Risiken von außen geht.** Es gilt, objektiv zu sein.

Angriffsplan entwerfen

Sobald die am meisten gewählten Punkte in den SWOT-Feldern identifiziert sind, schreibt der Koordinator sie auf das Blatt, das er zuvor vorbereitet hat. Damit ist der Grundstein für zukünftige Schritte gelegt. Es wird untersucht, wie die Stärken genutzt werden können, um die identifizierten Chancen auszuschöpfen. Ebenso wird gesehen, wie diese helfen können, Schwächen einzudämmen und Bedrohungen zu bekämpfen. Es wird ein Aktionsplan erstellt und mit dem Kalender in der Hand setzt man die Ziele, die man in den folgenden Quartalen erreichen will.

Freepik.com - jannoon028

Ein konkretes Beispiel

In einem mittelgroßen Stadtzentrum, nur einen Steinwurf vom Büroviertel entfernt, hat kürzlich ein Eiscafé eröffnet. Seine Hauptstärken sind der ständige Fokus auf die Authentizität seiner Angebote und die Tendenz zur Diversifizierung entsprechend den speziellen Kundenbedürfnissen. In diesem Zusammenhang bietet es eine ganze vertikale Vitrine, die glutenfreien und veganen Einzelportionen gewidmet ist, die von einem Mitarbeiter mit einer speziellen Maschine handgefertigt und verpackt werden. Als Schwächen nennt der Unternehmer einen noch geringen Bekanntheitsgrad und ein begrenztes Budget aufgrund der getätigten Investitionen in den Aufbau des Geschäfts. Die Chancen liegen in der wachsenden Nachfrage nach Produkten auf pflanzlicher Basis und für Menschen mit Unverträglichkeiten. Schließlich hängen die Bedrohungen mit dem unsicheren Klima zusammen, denn wenn es im Juni oder Juli zu viel regnet, ist es schwierig, sich im August zu erholen, da viele Büros geschlossen sind.

Welche Strategien

Die SWOT-Analyse ist nun abgeschlossen und der Inhaber beginnt mit der Formulierung eines strategischen Plans. **Der Aufbau und das Erlernen der Verwaltung einer einfachen Website könnte für ihn eine interessante Marketingressource sein.** Von dieser Plattform aus hätte er die Möglichkeit, kleine soziale Kampagnen durchzuführen, die sich an seine privilegierte Zielgruppe der Verbraucher richten und sich als Bezugspunkt in diesem Bereich anbieten. Wenn es das Budget zulässt, könnte er über eine Plakatkampagne für einige Wochen nachdenken, um auf die Besonderheit seines Vorschlags aufmerksam zu machen. Nach sechs Monaten nimmt man wieder Papier und Bleistift zur Hand.

SWOT-ANALYSE

S strenght

PLUSPUNKTE

Qualität des Angebots. Das Augenmerk auf Qualität, basierend auf einer sorgfältigen Auswahl von Rohstoffen, ist ein Trumpf, um Kunden zu binden.

Wissen, wie man sich abhebt. Der Vorschlag einer Vitrine mit glutenfreien und veganen Monoportionen ermöglicht, sich auf einem Markt zu differenzieren, der immer mehr auf diese Art von Produkten achtet.

W weakness

SCHWÄCHEPUNKTE

Mangel an Bekanntheit. Das Lokal gibt es erst seit kurzer Zeit und ist nicht sehr bekannt, vor allem bei den Mitarbeitern der nahegelegenen Büros, die in der Mittagspause ein interessantes Ziel darstellen.

Beschränktes Budget. Die Investitionen, die für die kürzliche Eröffnung des Restaurants getätigt wurden, haben die Ressourcen, die für Kommunikationsaktivitäten bereitgestellt werden müssen, erheblich reduziert.

O opportunity

CHANCEN

Wachsender Markt. Die stetig steigende Nachfrage nach Produkten, die auf spezielle Ernährungsbedürfnisse abgestimmt sind, ist eine Chance, die es zu nutzen gilt.

Führende Produkte. Wenn auch nur eine kleine Gruppe von Verbrauchern beginnt, die veg- und glutenfreien Monoportionen zu schätzen, ist die Mundpropaganda gesichert und eine treibende Kraft für den Rest des Angebots im Schaufenster.

T threat

BEDROHUNG

Klimatische Bedingungen. Eine mögliche klimatische Instabilität in den Monaten Juni und Juli könnte die Saison beeinträchtigen, wenn man bedenkt, dass im August die Erholung wegen der Schließung vieler Büros schwierig sein würde.

Industrielle Alternative. Industriell hergestellte vegane und glutenfreie Produkte werden immer zahlreicher und durch teure Werbekampagnen unterstützt.

BRX

POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

DIE EVOLUTION DER EISVITRINE MIT GLYKOLKÜHLUNG

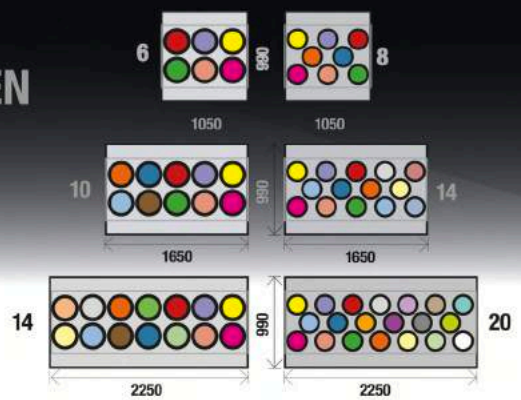
EINE ECHTE REVOLUTION DER EISVITRINE

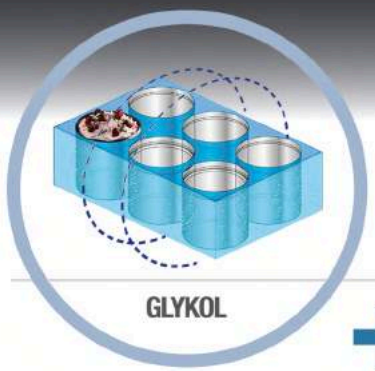
ENTDECKEN SIE "VISTA" BRX, DIE THEKE, IN DER MAN DAS EIS SEHEN KANN!

PENDING PATENTED PENDING

"VISTA"
EINE EISVITRINE MIT GLYKOLKÜHLUNG ... IN DER MAN DAS EIS SEHEN KANN !

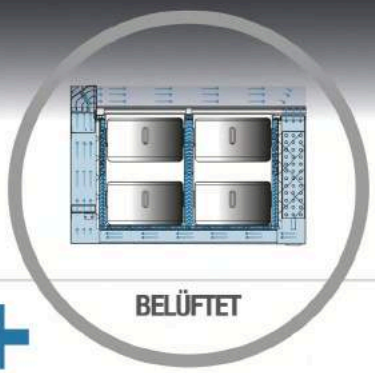
MIT ZWEI ODER DREI REIHEN UND 6, 8, 10, 14, 20 GESCHMACKSRICHTUNGEN





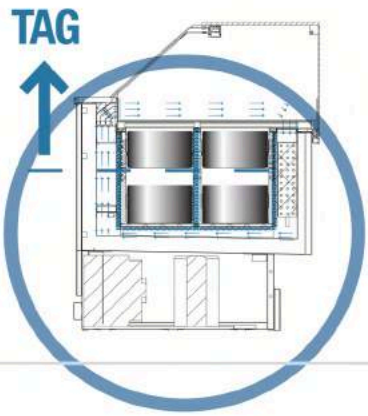
GLYKOL

+

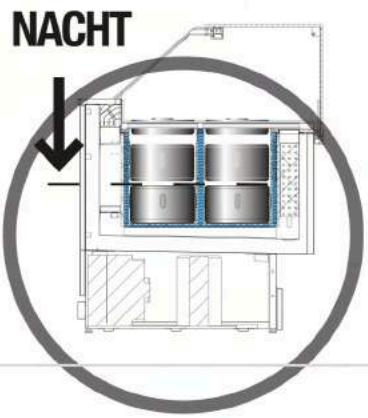


BELÜFTET

DOPPELTE KÜHLTECHNIK GLYKOL + BELÜFTET



"VISTA" **DIE EISVITRINE MIT GLYKOLKÜHLUNG,** BEI DER DAS EIS ZUR ANREGUNG DES KUNDEN UND FÜR EIN LEICHTERES PORTIONIEREN IN NEUEN **GRÖSSEREN EISBEHÄLTERN**, MIT **Ø 26 CM ZU SEHEN IST.** AUFGRUND DER **BEIDEN KÜHLTECHNIKEN**, **SIND DIE** DECKEL DER EISBEHÄLTER TAGSÜBER ABGENOMMEN, **NACHTS** WERDEN DIE BEHÄLTER ABGESENKT UND MIT EINEM DECKEL VERSCHLOSSEN. **SOMIT WERDEN KEINE LAGERSCHRÄNKE MEHR BENÖTIGT.** VIELE KONFIGURATIONEN **MIT 2 ODER 3 REIHEN EIS, LEICHT IN KONDITOREI-VITRINEN UMZUBAUEN**



KEINE LAGERSCHRÄNKE MEHR

BRX
POZZETTI GELATO &
BAR TECHNOLOGY

IP_© BRX _SKOOTER.IT

"VISTA" LÄSST SICH LEICHT IN EINE KONDITOREI-VITRINE UMBAUEN

VISTA AUCH FÜR GEBÄCK

BRX

WWW.BRXITALIA.COM _+39.0721.499611

POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

Foto von Rawpixel.com

APFELWEIN UND MET SIND IN NORDEUROPA SEIT DER ZEIT DER ALTEN KELTEN BELIEBTE GETRÄNKE

UNGEWÖHNLICHE GETRÄNKE

von Alessandra Poni

Beliebte Gewohnheiten

„Ich bin ein Cidre-Mann“ - Worte, die Prinz William aussprach, als er nach drei Monaten lockdown zur Wiedereröffnung seines Lieblingspubs ging, um Apfelwein und Fritten zu bestellen. Eine Geste, die ein Zeichen für die Rückkehr zur Normalität setzen sollte, gekrönt durch den Genuss eines sehr beliebten Getränks. Großbritannien ist in der Tat das Land mit dem höchsten Apfelweinverbrauch der Welt.

Freepik.com - jcomp

Antikes Getränk

Apfelwein war bereits den alten Ägyptern und Griechen bekannt, die Römer nannten ihn „pomaria“, aber es heisst, dass die Kelten in Nordeuropa die ersten wirklichen Produzenten waren; sie bewahrten ihn in Holzfässern auf, die, wie es scheint, speziell für diesen Zweck erfunden wurden. **Für diese Völker hatte er auch eine besondere Bedeutung, da der Apfelbaum ein Symbol für Kreativität, Reinheit und Mutterschaft war.** Ab Ende des 17. Jahrhunderts verbreitete er sich langsam im Norden Frankreichs und in Asturien und schlug dann in der Bretagne, der Normandie und im Vereinigten Königreich Wurzeln.

Apfelwein in unserem Land

Um das Jahr 1600, mit dem Rückgang des Weinbaus, begann das Aufblühen der Apfelweinkultur. Per Ratsverordnung wurde 1638 die Grundlage für die strengen Reinhaltungsbestimmungen gelegt, denen auch die heutige Apfelweinproduktion noch unterliegt. Die erste Schankerlaubnis wurde Überlieferungen zufolge 1754 erteilt, und das ‚Stöffche'-Zapfen wurde steuerpflichtig. Zum Zeichen des öffentlichen Ausschanks wurde das Heraushängen eines Fichtenkranzes verordnet. Insgesamt gibt es in Deutschland ca. 220 Betriebe, die Apfelwein, Fruchtwein und Fruchtschaumwein herstellen. Die 130 Hersteller, die als Direktmitglieder oder über Landesverbände im VdFw [Verband der deutschen Fruchtwein-Industrie] organisiert sind, erzielten 2019 einen Umsatz von ca. 91,6 Mio. Euro.

Freepik.com - jcomp

Freepik.com - Racool_studio

Gesunde Eigenschaften

Die Eigenschaften von Apfelwein waren schon im Altertum bekannt. Das Getränk wurde bei der Behandlung von Malaria-Fieber eingesetzt; es gleicht den pH-Wert des Darms aus und entschlackt den Körper. Apfelessig hilft auch bei der Verdauung und reguliert den Blutzucker. Es ist auch entwässernd, harntreibend und reich an Vitamin A.

Die Zubereitung auf einen Blick

Apfelwein wird durch Gärung des Saftes aus zerkleinerten und gepressten Äpfeln hergestellt, der dann gefiltert wird und einige Monate lang reift. **Er hat einen süß-säuerlichen Geschmack und je nach Fruchtsorte und Verarbeitung unterschiedliche Eigenschaften.** Es können verschiedene Apfelsorten gemischt werden, die sich im Gerbstoffgehalt, im Säuregrad sowie im Geschmack und Aroma unterscheiden. Apfelwein ist alkoholisch, der Alkoholgehalt variiert von zwei bis sieben Grad, er kann süßer oder trockener sein, und die Farbe variiert von hellgelb bis orange. In jedem Gebiet gibt es verschiedene Apfelanbaugebiete, aus denen Apfelwein mit unterschiedlichen Eigenschaften gewonnen wird. Die Kunst des Produzenten besteht darin, die richtige Balance zwischen Süße, Säure und Bitterkeit zu finden.

Freepik.com - Racool_studio

Viele Kombinationen

Die klassische Kombination ist mit Crêpes, einem typischen Gericht aus der Bretagne. Der trockenere Typ passt gut zu Fleisch, der süßere zu Desserts. **Aus Apfelwein lässt sich eine ungewöhnliche Zabaglione herstellen.** Er ist eine hervorragende Basis für Cocktails, wie z.B. Kir Normand und Kir Breton als Ersatz für Wein, oder den Mojito Allamenta. Es gibt auch Birnencidre, Perry in England und Poiré in Frankreich, der mit Apfelcidre gemischt werden kann. In Deutschland ist Apfelwein als wärmendes Getränk beliebt, wobei er mit Zimtstange, Gewürznelken und Zitronenscheibe serviert wird. Das typische Rezept der Hessischen Apfelwein-Bowle besteht dagegen aus roten Äpfeln, Zimt, Apfelwein oder ersatzweise herbem Cidre und Sekt. Quice cider oder Quitten-Apfelwein wird mit Quitten hergestellt.

Rawpixel.com

Charakteristische Verabreichung

Apfelwein ist das traditionelle Getränk Asturiens, ein Land, das viele Apfelsorten bietet und zusammen mit der Bretagne der größte Produzent ist. Asturischer Apfelwein hat eine geschützte Ursprungsbezeichnung und es gibt eine traditionelle Art, ihn auszuschenken, den „escanciar". Die Flasche wird mit erhobenem Arm über den Kopf gehalten und in das mit der anderen Hand niedergehaltene Glas gegossen, so dass die Flüssigkeit auf den Rand trifft, um die Kohlensäure zu wecken. Es gibt seit langer Zeit Gießwettbewerbe und seit 1993 gibt es sogar eine offizielle Meisterschaft.

Freepik.com - Racool_studio

Kultivar-Gebiete

Zweiundzwanzig Sorten asturischer Kultivar-Äpfel mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) sind für die Apfelweinproduktion zugelassen. Die Sorten, die nach ihrem Säuregehalt und der Konzentration an phenolischen Verbindungen klassifiziert sind, zeichnen sich durch unterschiedliche Grade von Süße, Bitterkeit und Säure aus. Es werden drei Typen erhalten: Traditioneller natürlicher Apfelwein (ungefiltert), gefilterter Apfelwein und prickelnder Apfelwein, dessen Hauptmerkmal darin besteht, dass die Kohlensäure aus seiner eigenen Gärung stammt.

Lokaler Aperitif

In der Normandie ist die „Route du Cidre“ die Apfelwein-Route, eine Rundstrecke von vierzig Kilometern, die das Pays d’Auge durchquert und auf der man die traditionellen Hersteller besuchen kann. Der im Pays d’Auge hergestellte Apfelwein, der in allen Restaurants und Creperien getrunken wird, trägt in Frankreich das AOC-Siegel (Appellation d’Origine Contrôlée). In der Normandie wird auch Poiré, ein aus Birnen hergestellter Cidre, produziert und Pommeau, ein typischer Aperitif aus frischem Apfelsaft und Calvados, getrunken.

SEINE GESCHMACKSNUANCEN WERDEN GESCHÄTZT, WENN ER ALLEIN GETRUNKEN WIRD, ABER ER IST AUCH PERFEKT ZU DESSERTS.

Bretonische Spezialitäten

In der Bretagne sind die bekanntesten Gebiete, in denen Äpfel für die Herstellung von Wein angebaut werden, die Gebiete von Dol-de-Bretagne, die Becken von Rennes und Vitré, entlang des Rance-Tals, die Region von Vannes. **Die Apfelweinstraße im französischen Cornwall ist eine beliebte Touristenroute, um die Hersteller des AOC-Cidre, des Apfelweinbrands und des bretonischen Pommeau kennenzulernen und zu entdecken.** Er wird nach der Balance von Tanninen, Säure und Zucker beurteilt und kann süß, halbtrocken und trocken oder brut sein. Der „Bouché“-Apfelwein ist die perlende Variante.

Photo by Tijana Drndarski on Unsplash

Gärender Honig

Das vielleicht älteste vergorene Getränk, nicht zu verwechseln mit Apfelwein, ist Met, der durch die Gärung von Wasser mit Honig entsteht. Das Getränk geht auf die Kelten und die Druiden zurück, deren Priester es bei religiösen Riten und Festen konsumierten; es galt als heiliges Getränk, als Symbol der Unsterblichkeit. In der skandinavischen Mythologie war es das Lieblingsgetränk des Gottes Odin. Auch in England wird er Met genannt. Er ist in der Bretagne als Aperitif sehr beliebt und wird Choucen genannt, dem Apfelsaft zugesetzt wird. Neben der Verwendung verschiedener Honigsorten können auch Gewürze, Kräuter oder Säfte hinzugefügt werden, um verschiedene Getränke herzustellen; ein klassisches Beispiel ist Met mit Kirschsaft.

Dem Namen treu

Traditionell wurde dem Brautpaar Met geschenkt, der im Mondmonat nach der Hochzeit getrunken werden sollte, daher auch der Name honey moon. Er galt als Fruchtbarkeitstrunk. **Met ist auch eine anerkannte Zutat für Cocktails und für pikante und süße Rezepte.** Er kann in der stillen Version als Dessertwein zu Käse und trockenem Gebäck getrunken werden, in der prickelnden Version wird er zum Aperitif. Er ist ein hervorragender Magenbitter am Ende einer Mahlzeit. Met mit Kirschsaft wird auch Drachenblut genannt.

Der einzige, selbstreinigender Speiseeisbereiter der Welt.

THE FIRST TWIST THE ORIGINAL

DIE MASCHINE, DIE VORHER NICHT EXISTIERTE, IST JETZT DA.

FRIGOMAT **TWIST**

Die erste Speiseeismaschine, die mit einem Klick gewaschen und desinfiziert werden kann.

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

frigomat.com

EISPASTE TRÜFFEL PRALINÉ

„RUMKUGEL"
Eine Rezeptidee mit unserer Eispaste Trüffel Praliné

Wenn ein intensives Schokoladenaroma auf eine milde Jamaika-Rum-Note trifft – ist das Balsam für die (Erwachsenen-)Seele.

Verfeinern Sie unsere **neue Eispaste Trüffel Praliné** mit Jamaika-Rum und Butter und bieten Sie Ihren Kunden ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

ZUTATEN:

1 Eiswanne

	Milcheisbasis	4.000 g
	Butter	250 g
42004	Rum Jamaika	100 g
26410	Eispaste Trüffel Praliné	320 g

Dekoration

50008	Dekor Choco Chips	nach Bedarf
	Rumkugeln	nach Bedarf

ARBEITSWEISE:

Die Milchbasis mit Butter, Rum Jamaika und Eispaste Trüffel Praliné mixen und ausfrieren.
Nach dem Frieren Dekor Choco Chips unterziehen und mit Rumkugeln dekorieren.

REZEPTIDEE

Gelatop Eispaste Trüffel Praliné

- wundervoll schokoladig
- außergewöhnlich feinherb
- dezente Nuss-Note
- elegante Sahneabrundung
- 100 g auf 1 kg Eismix
- 5,0-kg-Eimer

DREIDOPPEL

DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.gelatop.de |

Gelatop

Wertvoller Äpfel

DER APFEL, EINE WUNDERBARE FRUCHT IN IHRER EINFACHHEIT, IST EINE EXTREM VIELSEITIGE ZUTAT

von Alessandra Poni

Eine Welt voller Rezepte

Ganz oben steht der zeitlose Apfelkuchen, ein Klassiker, den es auch in einer leichten Version, ohne Butter, oder in einer reichhaltigeren Variante, mit Vanillecreme, gibt. Die vielen Rezepte sind oft mit dem Territorium verbunden; zum Beispiel der Strudel aus dem Trentino und sein „Cousin“ der Wiener Apfelkuchen. In Frankreich hat die Tarte Tatin ihren Namen den Schwestern Stephanie und Caroline zu verdanken, die, wie es scheint, die Äpfel ohne Teigboden gebacken und als Abhilfe dafür die Früchte mit einer Teigschicht überzogen hatten; damit war die neue Süßspeise entstanden. Apfel-Clafoutis, bereits im 19. Jahrhundert beliebt, ist ein typisches gebackenes Dessert aus der Region Limousin, das ursprünglich mit Schwarzkirschen hergestellt wurde. Schließlich die bekannten altenglischen Spezialitäten apple pie und apple crumble.

Unerschöpfliche Möglichkeiten

Und mit herzhaftem Essen? Äpfel lassen sich auch gut mit Hauptgerichten kombinieren. Sie begleiten Fleisch, vor allem Schweinefleisch, zum Beispiel Haxe oder Lende. Ein exquisites Trentiner Rezept ist Risotto mit Äpfeln und Speck; Reis, die Basis für viele Rezepte, passt gut zu Äpfeln und Gorgonzola. **Unvermeidlich sind Äpfel im herzhaften Strudel, zum Beispiel mit Käse und Walnüssen, und ideal in Rezepten mit Blätterteig wie Quiches, kleinen Knödeln und Torten.** Frisch und leicht ist der Salat mit einer leicht säuerlichen, in dünne Scheiben geschnittenen Apfelsorte, Käsewürfeln und Walnüssen.

MIGNON G.G.A. ZITRONEN VON DER AMALFI-KÜSTE UND G.U. ANNURCA-APFEL AUS KAMPANIEN

Rezept von Salvatore De Riso

ZUSAMMENSETZUNG

- MÜRBETEIG MIT GIFFONI HASELNÜSSEN
- FÜLLUNG MIT ANNURCA-APFEL
- ZITRONENCREME
- EIERCREME
- BISKUIT
- ZITRONENGELEE MIT ZESTEN GRÜNER ZITRONEN UND HALBKANDIERTEN ANNURCA-ÄPFELN
- LIMONCELLO-TUNKE

MÜRBETEIG MIT GIFFONI HASELNÜSSEN

Mehl	450 g
Kartoffelstärke	150 g
Ganze Eier	2
Salz	5 g
Puderzucker	250 g
Weiche Butter	300 g
Haselnussmehl	100 g
Backpulver	2 g
Vanilleschote	1/3

Wie einen normalen Mürbeteig kneten und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf eine Dicke von etwa 4 mm ausrollen. Den Mürbeteig in einer 60x40 cm großen Stahlform backen.

FÜLLUNG MIT ANNURCA-APFEL

Apfelwürfel	2000 g
Zucker	600 g
Zitronensaft	100 g
Maisstärke	90 g
Gelatine	20 g

Die Äpfel auf eine Größe von etwa 10x10 mm würfeln. Den Zitronensaft und den mit der Speisestärke vermischten Zucker hinzufügen. Die Äpfel in einen Topf geben und ca. 12 Minuten kochen lassen. Zum Schluss die eingeweichte und geschmolzene Gelatine hinzufügen. Die Masse auf dem Haselnussmürbeteig verteilen.

ZITRONENCREME

Zitronensaft der Amalfi-Küste	250 g
Eigelb	250 g
Zucker	250 g
Vanilleschote	1/2
Gewürfelte Butter	250 g

Aus den ersten vier Zutaten eine Creme zubereiten. Auf 40°C abkühlen lassen und die weiche, gestückelte Butter hinzufügen. Emulgieren und im Kühlschrank ruhen lassen.

BISKUIT

Eier	200 g
Eigelb	40 g
Zucker	120 g
Mehl	60 g
Stärke	60 g
Schote Bourbonvanille	1
Geriebene Zitrone	1

Die Eier mit dem Eigelb und dem Zucker, der geriebenen Zitronenschale und der Vanille aufschlagen. Das gesiebte Mehl und die Speisestärke hinzufügen; in eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 18 cm füllen. Bei 160°C für 25 Minuten backen. (Hinweis: Die ideale Temperatur der Eier beträgt 12°C). Den Biskuit zu 85% aufschlagen. Die Dotter sollten nach und nach hinzugegeben werden.

LIMONCELLO-TRÄNKE

Wasser	500 g
Zucker	400 g
Limoncello-Likör	500 g

EIERCREME

Milch	525 g
Sahne	225 g
Eigelb	270 g
Zucker	225 g
Maizena-Stärke	55 g
Salz	2 g
Zitronen der Amalfi-Küste	3

Die Milch und die Sahne zusammen mit der Schale von drei Zitronen aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker, der Stärke und dem Salz verrühren, dann die kochende Milch und die Sahne hinzufügen.

ZITRONENGELEE

Zitronenschale	50 g
Schale der Annurca-Äpfel	50 g
Neutrale Gelatine	500 g
Limoncello-Likör	50 g

Die Zitronenschalen und die Annurca-Apfelschalen in zwei verschiedenen Töpfen halb kandieren. Abkühlen lassen, dann abtropfen lassen. Die neutrale Gelatine auf eine Temperatur von ca. 35°C erwärmen. Den Limoncello und die Zitronen- und Annurca-Apfelschalen hinzufügen. Glasieren und in Würfel von 2,5x2,5 cm schneiden.

ZUSAMMENSETZEN

Schichtweise vorgehen, beginnend mit dem Haselnussmürbeteig, dann die Apfelwürfel, die Zitronencreme, den Biskuit, die Zitronenzesten, wieder die Zitronencreme und schließlich das Zitronengelee. Mit einem Apfelfilet dekorieren.

MIGNON AUS ANNURCA-ÄPFELN UND ZITRONE

Rezept von Paolo Sacchetti

ZUSAMMENSETZUNG

- ZITRONENMÜRBETEIG
- BAYRISCHE ZITRONEN-CREME
- ZITRONENGLASUR
- EINGEWEICHTE ANNURCA-ÄPFEL

ZITRONENMÜRBETEIG

Puderzucker	500 g
Eigelb	200 g
Backpulver	7 g
Butter	750 g
Mehl	1250 g
Vanilleschote	1/2
Geriebene Zitronenschale	1

Den Mürbeteig kneten und für mindestens 12 Stunden ruhen lassen. Die Flexipanform auslegen und mit der Gegenform ca. 12 Minuten bei 170°C backen.

BAYRISCHE ZITRONEN-CREME

Milch	500 g
Eigelb	100 g
Geriebene Zitrone	3
Zucker	50 g
Gelatine- Blätter	4
Schlagsahne	500 g

Die Creme kochen, die Fischgelatine und dann die geriebenen Zitronen hinzufügen. Abkühlen lassen und daraufhin die Sahne einarbeiten.

ZITRONENGLASUR

Zitrone	1
Wasser	1000 g
Zucker	500 g
Zucker	300 g

Die Zitrone in Scheiben schneiden und in dem Sirup aus Wasser und Zucker kochen, bis sie halbgar ist. Nach dem Abkühlen alles durch den Mixer geben, den zweiten Teil des Zuckers hinzufügen, durch ein Sieb streichen und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

EINGEWEICHTE ANNURCA-ÄPFEL

Zitronensaft	200 g
Limoncello-Likör	400 g
Gewürfelte Äpfel	2

Einweichzeit: mindestens drei Tage.

ZUSAMMENSETZEN

Die Bayerische Creme auf den Teigboden gießen, wo zuvor die abgetropften Apfelwürfel positioniert wurden. In den Schnellkühler stellen; wenn sie kalt sind, eine Schicht Zitronenglasur auftragen. Mit kandierter Zitronenschale und Annurca-Äpfeln dekorieren.

KEKSTEIG – JETZT AUCH IM EIS

Der neue Trend für die Eistheke!
Cookie Dough (engl. für roher Keksteig) zum Naschen ist der Social-Media-Trend des Jahres. Im Einzelhandel ist Cookie-Dough-Eis bereits seit Jahren eine weltweit beliebte Eissorte.

Mit Keksteig Mix findet dieses trendige Genusserlebnis nun seinen Weg in Ihre Eistheke. Ob pur als Kugel oder als softe Komponente im Eis.

Der intensiv buttrige, vanillige Geschmack und die weiche, teigige Konsistenz wecken bei Jung und Alt gleichermaßen Erinnerungen an das Naschen beim „Plätzchenbacken mit Großmutter".

Warum unser Keksteig Mix?

- Zubereitung ohne Butter, daher auch gekühlt oder gefroren portionierbar
- hygienisch unbedenklich durch die Verwendung von hocherhitztem Mehl und den Verzicht auf Ei
- voller Geschmack, nur natürliche Aromen
- pur genießen oder individuell verfeinern

Keksteig Mix (Art.-Nr. 44000)

- Basisrezeptur: 1.000 g Keksteig Mix + 130 g Wasser + 220 g Speiseöl
- 10-kg-Sack

Zum Marmorieren, Schichten oder pur!

Auch gefroren portionierbar!

DREIDOPPEL

DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.gelatop.de |

Gelatop

Ein großer Klassiker, das Erdbeerpüree, ist einer der Favoriten einer äußerst vielseitigen Linie.
Entdecken Sie die gesamte Palette unserer Erdbeeren in verschiedenen Versionen (IQF, Püree und Fruchtpochee) auf rogelfrut.com

Follow us:

Rogelfrut®
rogelfrut.com

KOSTBARE ÄPFEL

Apfel und Sünde, Apfel und Gesundheit, der Apfel und die Schwerkraft... der Apfel und Gelato! Die meistgeschätzte Frucht im westlichen Teil des Planeten ist der unbestrittene Protagonist der kalten Monate. Kombiniert mit speziellen Zutaten, die den feinen Geschmack verstärken, erhält man köstliche Gelato-Spezialitäten

von Antonio Mezzalira

ANNURCA

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	550 g
Sahne 35% Fettgehalt	100 g
Magermilchpulver	40 g
Saccharose	50 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	60 g
Cremebase 50	30 g
Eigelb	90 g
Kandierte Annurca Äpfel	50 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

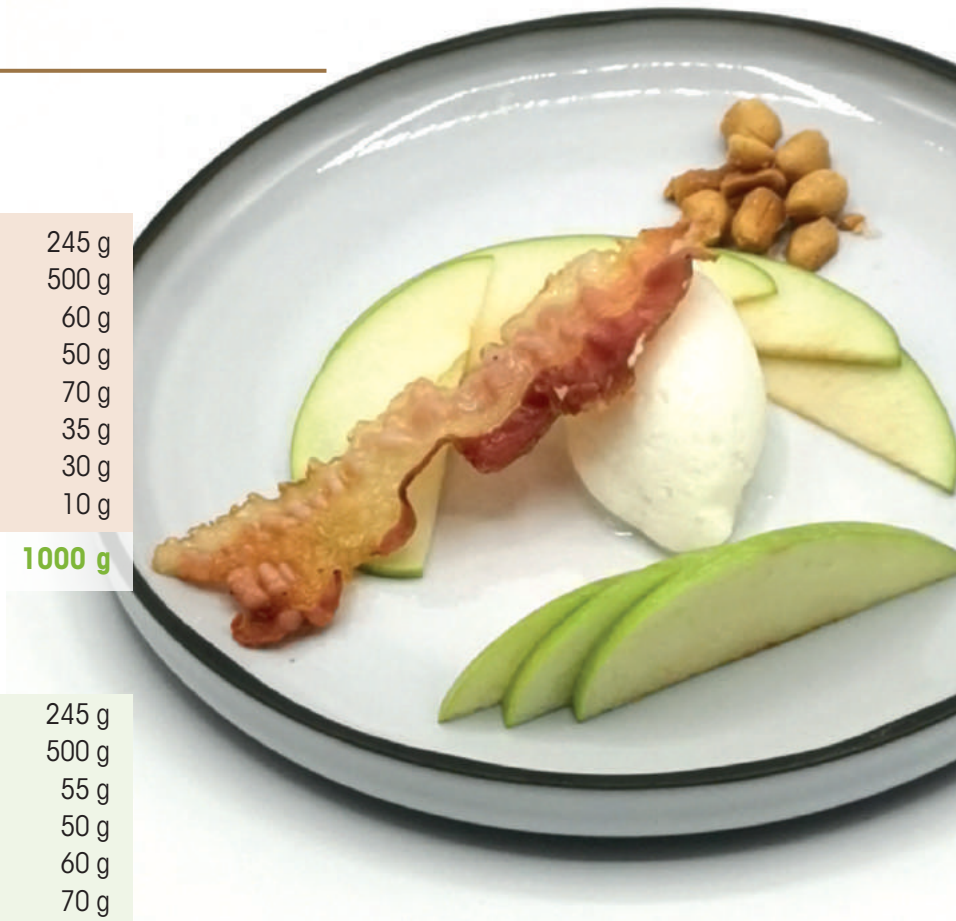
Frische Vollmilch	550 g
Sahne 35% Fettgehalt	100 g
Magermilchpulver	40 g
Saccharose	40 g
Dextrose	20 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	50 g
Cremebase 100	60 g
Eigelb	90 g
Kandierte Annurca Äpfel	50 g
GESAMT	**1000 g**

Hinzufügen: 0,5 g Salz pro Kilo Gelato
Marmorierung: kandierte Annurca-Äpfel und karamellierte Blätterteigteilchen

ZUBEREITUNG

- Alle gemischten Zutaten außer den kandierten Äpfeln auf 85°C bringen.
- Mischung abkühlen lassen und unter 40°C die Äpfel hinzufügen und gut mischen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben.
- Das Gelato herausnehmen und für zehn Minuten schockfrieren.
- Die Schale mit den kandierten Äpfeln und dem knusprigen Blätterteiggebäck marmorieren und in der Vitrine ausstellen.

ÄPFELCHEN



MIT FRUCHTBASE 50

Wasser	245 g
Granny Smith Äpfel	500 g
Saccharose	60 g
Dextrose	50 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	70 g
Fruchtbase 50	35 g
Inulin	30 g
Zitronensaft	10 g
GESAMT	**1000 g**

MIT FRUCHTBASE 100

Wasser	245 g
Granny Smith Äpfel	500 g
Saccharose	55 g
Dextrose	50 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	60 g
Fruchtbase 100	70 g
Inulin	10 g
Zitronensaft	10 g
GESAMT	**1000 g**

Hinzufügen: 50 g di gehackten knusprig gedünsteten Speck
Dekoration: karamellisierte Erdnüsse und knusprig gedünstete Speckscheiben

ZUBEREITUNG

- Die Basis mit den Zuckersorten mischen und diese Feststoffe mit dem Wasser mischen. Die Anweisungen auf dem technischen Datenblatt der Basis beachten.
- Bei einer Temperatur von 4°C den Zitronensaft und die gewaschenen, ungeschälten Äpfel dazugeben und alles mischen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben und den Kühlzyklus starten.
- In der letzten Phase den gedünsteten, zuvor getrockneten und gehackten Speck einarbeiten, etwa 50 g pro kg des fertigen Produkts.
- Das Sorbet herausnehmen und mit den karamellisierten Erdnüssen marmorieren, dann 5 Minuten schockfrieren.
- In der Vitrine bei einer Temperatur von -11°/-12°C ausstellen und die Oberfläche mit gedünsteten, knusprigen Speckscheiben dekorieren.

Karamellierte Erdnüsse

Wasser	500 g
Saccharose	1000 g
Gesalzene Erdnüsse	500 g
Offene Vanilleschote	1

Den Zucker mit dem Wasser und der Vanilleschote zum Kochen bringen. Den Zuckersirup auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die Erdnüsse darin eintauchen. Abtropfen lassen und mit Abstand auf ein mit Backpapier oder Silpatmatte ausgelegtes Backblech legen. Im auf 160°C aufgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

Getrockneter gedämpfter Speck

Die etwa 4 mm dicken Speckscheiben zwischen zwei Bögen Backpapier legen und einige Minuten in der Mikrowelle garen oder für 4 Stunden bei 90°C in den Backofen geben.

SCHNEEWITCHEN

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	325 g
Sahne 35% Fettgehalt	100 g
Magermilchpulver	40 g
Saccharose	70 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	70 g
Cremebase 50	35 g
Gekochter Apfel	250 g
Mascarpone	80 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	325 g
Sahne 35% Fettgehalt	100 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	60 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	55 g
Cremebase 100	70 g
Gekochter Apfel	250 g
Mascarpone	80 g
GESAMT	**1000 g**

Hinzufügen: 4 Tropfen ätherisches Minzöl (Lebensmittelqualität) zu den gekochten Äpfeln und dem Honig pro kg Gelato
Dekoration: Minzblätter, getrocknete Apfelspalten und Akazienhonig

ZUBEREITUNG

- Die Äpfel garen und abkühlen lassen.
- Alle gut gemischten Zutaten außer den Äpfeln, dem Honig und den Minztropfen auf 85°C bringen.
- Die Mischung auf 4°C abkühlen lassen und die gekochten Äpfel ohne Schale, die Tropfen des ätherischen Minzöls und den Akazienhonig hinzufügen und pürieren.
- Die Mischung in die Eismaschine gießen.
- Das Gelato herausnehmen und fünf Minuten lang schockfrieren.
- Das Gelato in der Vitrine bei einer Temperatur von -11°/-12°C ausstellen; die Schale mit frischen Minzblättern, Honig und getrockneten Apfelscheiben dekorieren.

Zwei Methoden zum Garen von Äpfeln

- Die gewaschenen ganzen Äpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 160°C im Umluftofen oder bei 180°C im statischen Ofen ca. 35-45 Minuten backen.
- Die geschälten Äpfel in Würfel schneiden und in einen mit Folie verschlossenen Behälter geben. In der Mikrowelle kochen, bis das Apfelmark weich ist.

Via del Progresso, 10
64023 Mosciano S. Angelo (TE) Italy

Tel. +39 085 80793
Fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

Numero Verde
800-312302

GHOST

FEIN ITALIENISCHE DESIGN

frigomeccanica

SPANISCHES REZEPT

Die neunte Ausgabe des Gelato Day, der am 24. März gefeiert wird, ist in diesem Jahr eine Hommage an Spanien mit dem originellen Geschmack Mantecado

von Gloria Levati

Aus der Tradition

Spanien hat die Gelatosorte Mantecado gewählt, um die Eisdielen Europas anlässlich der neunten Ausgabe des Europäischen Tags des Handwerklich hergestellten Gelato zu vereinen. Es handelt sich um eine Vanillecreme, die mit Orangensoße marmoriert und mit Zartbitterschokoladensplittern dekoriert ist, ein Gelato der spanischen Süßspeisentradition, das durch seine kontrastreichen Geschmacksnuancen beeindruckt. Alle Zutaten identifizieren die gastronomische Kultur eines Landes, das ein Schnittpunkt von Kulturen und Geschmacksrichtungen war.

Anerkannte Exzellenz

Der Giornata Europea del Gelato Artigianale wird seit 2013 offiziell gefeiert und ist der einzige Tag, den das Europäische Parlament bisher einem Lebensmittel gewidmet hat. **Die Auswahl der Gelatosorte ist das Ergebnis eines Projekts, das darauf abzielt, die typischen landwirtschaftlichen Produkte der Staaten, die Teil von Artglace sind, aufzuwerten, nämlich Österreich, Belgien, Kroatien, Frankreich, Deutschland, Italien, die Niederlande und Spanien.** Ziel ist es, dass dieser Tag zu einem immer außergewöhnlicheren und involvierenden Moment für die Förderung von handwerklich hergestelltem Gelato in ganz Europa wird.

Trait d'union

Aufgrund der Pandemie im Jahr 2020 wurde der Gelato Day zum ersten Mal in seiner Geschichte in vielen Ländern nur virtuell gefeiert. Die diesjährige Ausgabe findet zwischen physisch und digital statt. Darüber hinaus wird es zu diesem Anlass Veranstaltungen, Wettbewerbe, Sonderaktionen, Meisterkurse und Events (virtuell und anderweitig) geben, die alle europäischen Städte anregen, die Kultur des handwerklichen Gelatos zu fördern und zu verbreiten.

20TH ANNIVERSARY

COOKIES®

The Original

Delicious Birthday

Das einzigartige, originelle, unnachahmliche
Cookies® The Original
feiert sein 20-jähriges Jubiläum!

20 JAHRE KNUSPRIGKEIT
20 JAHRE VOLLER GESCHMACK
20 JAHRE WOW

Schon immer in den besten Eissalons
und Eiscafés!

MEC3®
The Genuine Company

NEUE 2021

DIE KRÖNUNG DER SCHMELZSCHOKOLADE

Quella® Dark entwickelt den Zartbitter-Geschmack weiter und veredelt ihn mit den intensiven Nuancen des ausschließlich aus Santo Domingo stammenden Kakaos.

STARTEN SIE DURCH MIT QUELLA® DARK: DIE LIEBHABER DER SCHMELZSCHOKOLADE WERDEN ES IHNEN DANKEN!

QUELLA® VANIGLIA
AUSGEZEICHNETES HANDWERK

Raffiniert und elegant: **Quella® Vaniglia** ist die absolute Neuheit unter den Streichcremes für die handwerkliche Speiseeisherstellung. Dank vorzüglicher **Bourbon-Vanille aus Madagaskar** vermag sie es, jedes kreatives Gelato mit ihrem süßen und intensiven Geschmack gekonnt aufzuwerten.

Verführen Sie Ihre Kunden mit einem einzigartigen Geschmack.

Basi

IHRE KREATIVITÄT BRAUCHT GUTE BASEN.

ART. 02822 BASE ALBA 50
- ohne Aromen
- mit NICHT hydrogenisierten Pflanzenfetten
- Tropffestigkeit
- Lösung für viele individuelle Rezepte geeignet.

Dosierung:
50 g Produkt + 250 g Zucker + 1 l Milch. Warme oder kalte Zubereitung.

ART. 02823 BASE ALBA 100
- ohne Aromen
- mit NICHT hydrogenisierten Pflanzenfetten
- cremige Struktur, streichfähig und warm am Gaumen
- Widerstand gegen Abtropfen.

Dosierung:
100 g Produkt + 220 g Zucker + 1 l Milch. Warme oder kalte Zubereitung.

ART. 02821 BASE SOAVE 200
- Seidige und vollmundige Struktur
- Hohe Stabilitätsleistung
- Aromatisches Vanille-, Milch- und Sahne-Bouquet
- Einfache und schnelle Entwicklung

Dosierung:
200 g Produkt + 180 g Zucker + 1 l Milch. Warme Zubereitung.

ART. 02824 BASE 200 MB
- ohne Pflanzenfette
- ohne Aromen, mit Sahnepulver
- cremige und kompakte Struktur
- hebt den Geschmack von aromatisierten Pasten hervor.

Dosierung:
200 g Produkt + 180 g Zucker + 1 l Milch. Warme oder kalte Zubereitung.

THE NAPURE LINE

DIE NATUR VON GELATO

Ein komplettes Sortiment mit vielen Produkten, darunter Basen, Cremes, Fruchtvariegati, Kuvertüren und Dekorationen; hergestellt mit wenigen wesentlichen Zutaten, ausgewählten Rohstoffen für ein Gelato mit r einem Geschmack und einwandfreier Struktur.

CREMES

08530	**LIQUIRì NAPURE** *LIQUIRì NAPURE*
08531	**BASE GUSTO CREMA MASCARPONE NAPURE** *MASCARPONE MIT CREME-GESCHMACK NAPURE*
08532	**SALTED BUTTER CARAMEL BASE NAPURE** *SALTED BUTTER CARAMELBASE NAPURE*
14945	**PASTA MENTA NAPURE** *MINZE PASTE NAPURE*

VARIEGATI

18491	**MALAGA NAPURE** *MALAGA NAPURE*
18486	**FRAGOLA NAPURE** *ERDBEERE NAPURE*
18487	**ARANCIA NAPURE** *ORANGE NAPURE*
18489	**GUSTO CARAMELLO NAPURE** *CARAMEL-GESCHMACK NAPURE*
18490	**TIRAMISÙ NAPURE** *TIRAMISÙ NAPURE*
14957	**NOCCIOLCREAM NAPURE** *NOCCIOLCREAM NAPURE*

Art. 14857
Kit Chocopretzel / Schokobrezel

SCHOKOBREZEL DER SÜSSE UND SALZIGE GESCHMACK

Ein süßer und salziger Geschmack zugleich, geboren aus der Begegnung zwischen **blonder Schokolade** und einem auf dem Markt einzigartigen **Variegato**, der die Güte von **Schokoladensauce mit Karamell und Malz** mit dem knusprigen Geschmack von **Brezelkrümeln** und den unverwechselbaren Noten von **Erdnusspaste** verbindet.

AVOCADO PARTY

GranFrutta®
IL MEGLIO DELLA FRUTTA - THE BEST OF FRUIT

DIE EXOTISCHEN
DIE ENTDECKUNG IN DER GELATERIA.

Eine neue attraktive Option, in der die **cremige Beschaffenheit der Avocado** und deren unverwechselbare Farbe mit dem **reichen Geschmack der Kokosnuss** und den **feinen Nuancen der Limette verschmelzen**.
Das Ergebnis ist ein **Party exotischer Geschmackseindrücke,** eine im Trend liegende Neuheit, auf die man in der Eisvitrine unmöglich verzichten kann!

Art. 18493

MEC3®
The Genuine Company

Quella® The original

Dark

Art 14856

DIE SCHMELZSCHOKOLADE, NEU AUFGELEGT.

Quella® Dark entwickelt den Geschmack weiter und veredelt ihn mit den intensiven Nuancen des ausschließlich aus Santo Domingo stammenden Kakaos. Verleihen Sie Ihrer Phantasie Flügel.

Quella® The original

Vaniglia

Art 14960

VANILLE - IN IHREM WERTVOLLSTEN GEWAND.

Mit vorzüglicher Bourbon-Vanille aus Madagaskar ist Quella® Vaniglia eine authentische Neuheit unter den Streichcremes für die handwerkliche Speiseeisherstellung. Der angenehm süße, intensive und raffinierte Geschmack macht jede Kreation zu einer unschätzbaren **Erfahrung.**

Pasta Nocciola Selection Scura

Art 14869

Pistacchio Bizantino

Art 14872

Eine vollmundige und raffinierte Paste, die durch **langes Rösten der Nüsse** gewonnen wird und dem Eis eine **dunklere Farbe** und einen **entschiedenen** und **anhaltenden Geschmack** nach gerösteten Haselnüssen verleiht, der durch Noten von Karamell und einem Hauch von Brotkruste gekennzeichnet ist.

Aus einer sorgfältigen Auswahl von wertvollen Pistazien, für ein perfektes **Gleichgewicht zwischen Farbe**, **Aroma und Geschmack**, entsteht **Pistacchio Bizantino**. Die ideale Pistazienpaste für ein **raffiniertes**, **vollmundiges Eis** mit intensivem Geschmack.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN:

+49/89/992 4950 mail@mec3.de mec3.com

DIE BELIEBTE ZEICHENTRICKSERIE GIBT ES JETZT ALS EIS!

DAS NEUE EIS FÜR KLEINE UND GROSSE HELDEN

Eine raffinierte Neuheit mit Biskuit-Geschmack, selbstverständlich in der Farbe Azurblau und bereichert mit farbigem Konfetti mit Schokoladengeschmack für einen garantiert durchschlagenden Erfolg!

DIE AD-HOC-MATERIALIEN FÜR DEN GELATO-MEISTER "BORN BRAVE".

Art 14860 Paw kit

- 10 kleine 1,25-kg-Beutel mit Paw-Patrol-Basisprodukt
- 1 Packung von 1 kg farbigen Konfettis mit Schokoladengeschmack
- 1 Paw-Patrol-Geschmackskennzeichnung
- 360 Dotzbälle zum Sammeln
- 1 Dotzballspender mit Markenabbildungen

+ Art. 46586 Floor Graphic Paw Patrol

GranFrutta®
IL MEGLIO DELLA FRUTTA - THE BEST OF FRUIT

HAVE FUN WITH AVOCADO PARTY

Der Erfolg der Avocado ist unaufhaltsam!
Die zurzeit am meisten angesagte Tropische Frucht erreicht nun auch die Gelato-Welt mit Avocado Party by GranFrutta®!
Eine neue attraktive Option, in der die cremige Beschaffenheit der Avocado und deren unverwechselbare Farbe mit dem reichen Geschmack der Kokosnuss und den feinen Nuancen der Limette verschmelzen. Das Ergebnis ist ein Fest exotischer Geschmackseindrücke, eine im Trend liegende Neuheit, auf die man in der Eisvitrine unmöglich verzichten kann!

FÜR WEITERE INFORMATIONEN:

+49/89/992 4950 mail@mec3.de mec3.com

MEC3®
The Genuine Company

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG STOPPEN

NACH SCHÄTZUNGEN DER WELTGESUNDHEITSORGANISATION (WHO) WERDEN WELTWEIT JEDES JAHR 1,3 MILLIARDEN TONNEN LEBENSMITTEL VERSCHWENDET. ANGESICHTS VON 821,6 MILLIONEN HUNGERNDEN MENSCHEN AUF DER WELT IST DAS EINE UNGEHEURE UND SKANDALÖSE SUMME. DEUTSCHLAND IST KEINE AUSNAHME, WENN ES UM VERSCHWENDUNG GEHT

von Mario Trabalza

Beeindruckende Zahlen

Nach Angaben der Deutschen Welthungerhilfe e. V., einer deutschen nichtstaatlichen und gemeinnützigen humanitären Organisation, die sich mit Fragen der Entwicklung und Hilfe befasst, sind schlechte Gewohnheiten, Vernachlässigung, unzureichende Informationen und mangelnde Planung die Hauptschuldigen für die Lebensmittelverschwendung auf der Welt. **Deutschland steht dem in nichts nach, denn jedes Jahr landen 11,9 Millionen Tonnen Lebensmittel (etwa ein Drittel der Lebensmittel) im Mülleimer.**

Auf allen Ebenen

Verschwendung betrifft den gesamten Zyklus der Nahrungskette. Die Landwirtschaft (1,4 Mio. Tonnen), die verarbeitende Industrie (2,2 Mio. Tonnen), den Einzelhandel (0,5 Mio. Tonnen), die Gastronomie (1,7 Mio. Tonnen), **aber vor allem auch den privaten Konsum (6,1 Mio. Tonnen) mit einem Gesamtwert von 20 Milliarden Euro pro Jahr.**

Die Rolle des Einzelnen

Etwa 52% der Nahrungsmittelverschwendung fällt in Privathaushalten an, um genau zu sein etwa 75 Kilo pro Person. Die Ursachen sind vielfältig. In 59% der Fälle handelt es sich um Probleme im Zusammenhang mit der Konservierung, in 21% um zu große Portionen, die nicht gegessen und deshalb weggeworfen werden, gefolgt von einer falschen Planung beim Einkauf (12%), während in den verbleibenden 9% die Lebensmittel weggeworfen werden, sobald sie das empfohlene Verbrauchsdatum erreicht haben, in der irrtümlichen Annahme, dass sie dann sicherlich schädlich sind.

Was wird weggeschmissen

In der Rangliste der Haushaltsabfälle stehen an erster Stelle Obst und Gemüse (34%), Fertiggerichte (16%), Brot und Backwaren (14%), Getränke (11%), Milchprodukte (9%), fertig gekaufte Lebensmittel (7%), sonstige Produkte (5%), Fleisch und Fisch (4%). Zu den vielen negativen Aspekten des Wegwerfens von Lebensmitteln gehören die Schäden für die Umwelt. **Weltweit verursacht der Abfall über 3 Gigatonnen CO2-Emissionen.** Ein Beispiel genügt, um das zu verstehen: Das Wegwerfen von 1 Kilo Weißbrot entspricht einer Verschwendung von 1610 Litern Wasser und verursacht Kohlendioxidemissionen in Höhe von 610 g.

Freepik.com - master1305

Photo by Damir Spanic on Unsplash

Ein wahrgenommenes Problem

Vom 20. bis 29. September startete unter dem Namen „Deutschland rettet Lebensmittel!“ eine vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und den Ministerien der 16 Bundesländer geförderte Sensibilisierungskampagne gegen Lebensmittelverschwendung, an der sich alle Glieder der Lebensmittelkette (Produktion, Handel, Verarbeitung, Gastronomie und private Haushalte) beteiligt haben.

Freepik.com

BEWUSSTES VERHALTEN

Der Verband Deutsche Welthungerhilfe e. V. hat eine Reihe von Verhaltensweisen vorgeschlagen, die von den Verbrauchern übernommen werden sollten, wie z. B. lokale Produkte zu kaufen, weil sie frischer und länger haltbar sind; Lebensmittel im Kühlschrank in den richtigen Fächern zu lagern und Produkte, die früher ablaufen, nach vorne zu stellen; Essensreste zu recyceln; auch solche Produkte zu kaufen, die kein makelloses Aussehen haben (z. B. eine Mango mit einer Schramme oder eine krumme Gurke). Gesunder Menschenverstand und Organisation sollten die Vorschläge des Verbandes ergänzen.

CREME FREDDE

FORSCHUNG, DIE ÜBER EIN JAHRHUNDERT HINAUSGEHT,

UM MIT KLASSISCHEN ABER AUCH MIT BRANDNEUEN FRUCHTDELIKATESSEN ZU BEGEISTERN

Zur Produktlinie Creme Fredde kommen 2 Neuheiten.
Amarenakirsche und Mango: die **seidige** Konsistenz wird von dem **unerwarteten**, **farbigen Touch** der **Crispy-Frucht** betont.
Ihre Eiskreationen und Ihre Inspirationen moderner Konditorei haben keine Grenzen mehr.
Ein Tornado aus purem, unwiderstehlichem Genuss!

giuso.it

GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Seit achtzig Jahren leben wir die Welt de

Alt aufgrund unserer Erfahrung, jung aufgrund unserer Leidenschaft

Enthusiasmus, Emotion, Leidenschaft: So leben wir die Welt des Speiseeises, seit wir 1939 begonnen haben, Hartpapierbecher herzustellen.Wir bieten Speiseeisherstellern unsere fortschrittlichsten Technologien und das durch jahrzehntelange Partnerschaften mit den größten multinationalen Unternehmen des Lebensmittelsektors entwickelte Know-how. Wir arbeiten nach höchsten Qualitätsstandards (BRC IoP Grade AA) im Rahmen der Lebensmittelsicherheit und der Umweltverträglichkeit und verarbeiten nur Papier aus nachhaltig bewirtschafteten, erneuerbaren Wäldern (FSC® oder PEFC™). Ferner sind all unsere Produkte konform mit der Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
So sind wir seit achtzig Jahren an Ihrer Seite, jeden Tag wie am ersten Tag: Mit jugendlicher Leidenschaft und der Kraft großer Erfahrungswerte.

SEIT 1939 DAS PACKAGING DER GROSSEN SPEISEEISHERSTELLER

es Speiseeises mit der gleichen Emotion.

Cartoprint
SEDA INTERNATIONAL PACKAGING GROUP

WWW.CARTOPRINT.COM

FÜR LANGE ZEIT

CREMIG
STREICHFÄHIG
STABIL

DAS NATÜRLICHE EIS VON GALATEA

FASERN- UND PFLANZLICHES PROTEINSYSTEM: NATÜRLICHE PERFORMANCE, PERFEKTE STRUKTUR!

Alle Galatea-Basen haben ein technologisches Herz, das aus einem synergistische Kombination aus pflanzlichen Fasern und Proteinen besteht, die eine perfekte Struktur dem handwerklichen Eis geben: immer streichfähig, immer cremig und stabil über die Zeit. Warum:

Kontrolliert und steuert die Luft Aufnahme ohne sie zu verlieren.

Regelt das Wasser und vermeidet die Freisetzung von Flüssigkeiten im Laufe der Zeit.

Kontrolliert und verhindert die Eis kristalle.

Unsere Basen: Natürliche Performance, Perfekte Struktur

galatea

IL GELATO SECONDO NATURA

DAS ERSTE UND EINZIGE ZERTIFIZIERTE UNTERNEHMEN

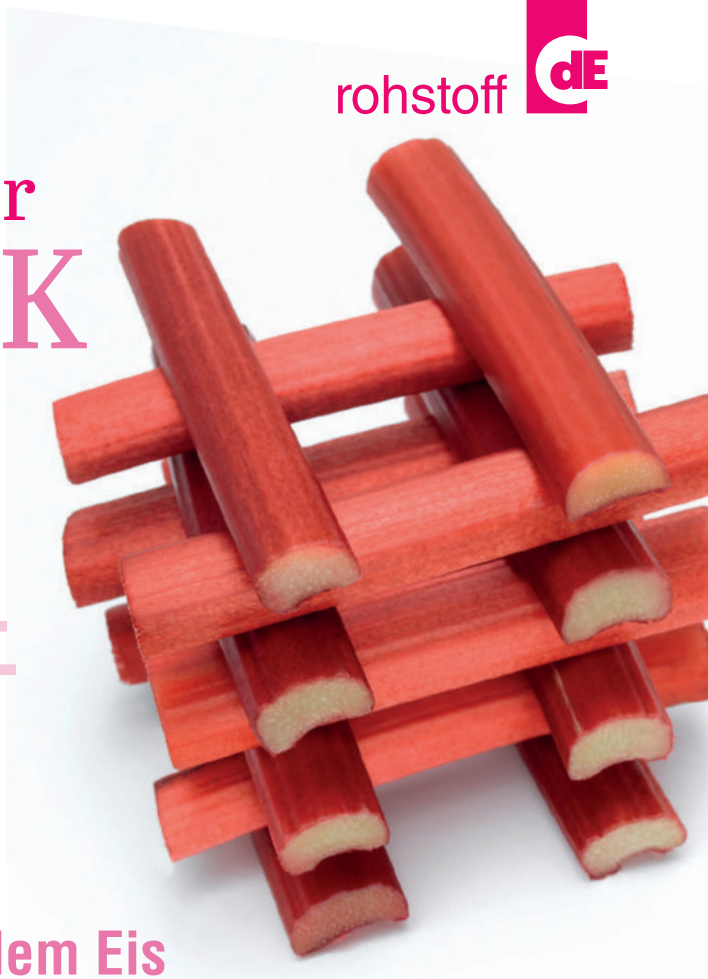
Valore Sociale – Per l'impresa responsabile · LIBERA · bioagricert · VEGAN · FSSC 22000 · NO Palm Oil · NO OGM

T +39 0434 598109
info@galatea-gelati.com
www.galateagelati.it

Ein zu entdeckender GESCHMACK

BITTER, VERDAUUNGSFÖRDERND UND EIN BISSCHEN ALTMODISCH. SO WURDE DER RHABARBER FRÜHER IN DER KOLLEKTIVEN VORSTELLUNG WAHRGENOMMEN, DOCH HEUTE ZIEHEN SEINE STANGEN, DIE VIEL WENIGER SÄUERLICH SCHMECKEN, DIE AUFMERKSAMKEIT AUF SICH UND EROBERN DIE WELT DER DESSERTS UND DER GASTRONOMIE

von Annamaria Andreasi



Kaori Nohara on Unsplash

Amber Engle on Unsplash

Jahrtausende alte Geschichte

Rhabarber hat alte asiatische Ursprünge und ist im Westen seit zweitausend Jahren präsent. **Die ersten Informationen über ihn stammen vom chinesischen Kaiser Shen Nung, der 2700 v. Chr. lebte und seine Eigenschaften in seinem Buch über Heilkräuter beschrieb.** Später, mit dem Aufkommen des internationalen Handels, erreichte die Pflanze Europa und wurde von den Engländern angebaut, die sie zunächst zu medizinischen Zwecken nutzten, und verbreitete sich dann in alle nördlichen Länder.

Unter dem Eis

Auch heute noch, während der Erntezeit in Schweden (zwischen Mai und Juni), gibt es ein Freudenfest der Sinne mit Kuchen, Torten, Muffins und verschiedenen Zubereitungen. In isländischen Haushalten ist die Hjónabandssæla-Torte die beliebteste Nachspeise, während die Engländer mit den frischen Stielen ein köstliches Löffeldessert zubereiten, das sie Rhubarb fool nennen. **Im Allgemeinen sind zarte kandierte Rhabarberstiele in ganz Nordeuropa ein beliebter Snack, besonders bei Kindern.**

NORDISCHE FANTASIEN

Auður Ava Ólafsdóttir, eine isländische Schriftstellerin, veröffentlichte vor ein paar Jahren „Das leuchtende Rot des Rhabarbers". Die Geschichte spielt in einem kleinen Dorf am Meer, in dem das Leben ruhig verläuft; während die Männer beim Fischen sind, beschäftigen sich die Frauen mit kostbaren Näharbeiten und tauschen rote Gläser mit Rhabarbermarmelade aus. Und es war in einem Rhabarberfeld, in dem Ágústína, der Teenager, der die Hauptfigur des Romans ist, gezeugt wurde.

Ein majestätischer Anblick

Die leuchtenden und überraschenden Farben der Stangen variieren von Rot über Rosa bis hin zu Grün. Im April blüht die Pflanze in einer Explosion von kleinen, in Büscheln gruppierten Blüten, weiß oder rosa, die einen Kontrast zu den leuchtenden Farben der Stangen bilden, wodurch sich diese Pflanze auch für den Anbau zu Zierzwecken eignet. **Der Stamm ist über neunzig Zentimeter lang und erreicht mit den Blättern fast eineinhalb Meter Höhe.**

Heather Barnes on Unsplash

Gehört zu den Gemüsesorten mit dem geringsten Kaloriengehalt und wird wegen seiner anregenden Wirkung auf den Fettstoffwechsel oft in Schlankheitsdiäten eingesetzt

GESUNDES HEILMITTEL

In China wird Rhabarber seit fast fünftausend Jahren zu medizinischen Zwecken verwendet, aber auch in Europa ist er seit dem Altertum für seine leberschützenden und verdauungsfördernden Tugenden bekannt. Der Teil, der am reichsten an nützlichen Substanzen ist, ist das Rhizom von Rheum palmatum, einer Art, die als chinesischer Rhabarber bekannt ist. Der Tee, Aufguss oder einfach zu Pulver zerkleinert, wird bei Störungen im Zusammenhang mit dem Verdauungssystem empfohlen, da er die Sekretion von Magensäften und Galle anregt und so die Verdauung fördert. Er reduziert weiterhin die Konzentration von Lipiden im Blut, „entfettet“ es und hilft, den Cholesterinspiegel zu senken. Schließlich reguliert er den Appetit und ist ein ausgezeichneter Verbündeter für die Gesundheit der Leber.

Eine tolle Pflanze

Der Glaube, dass Rhabarber immer einen bitteren Geschmack hat, ist auf die vorwiegend medizinische Verwendung der Wurzel zurückzuführen, die durch die weit verbreitete Herstellung von Likören und Verdauungsbonbons gekennzeichnet war. In Wirklichkeit haben die saftigen Stangen des europäischen Rhabarbers (Rheum rhabarbarum) einen Geschmack, der sauer und süß zugleich ist, wie Pflaumen oder Kirschen; ein gutes Aroma, das sich hervorragend für Desserts eignet. **Mit den Stielen entstehen neue Rezepte, die geeignet sind, Dessertwagen und Gelato-Vitrinen zu bereichern, auch dank der geschickten Kombinationen mit anderen Zutaten.**

Photo by Unsplash

Perfekte Verbindungen

Mit Rhabarberstangen lassen sich dank der vielen gelungenen Kombinationen hervorragende Rezepte zubereiten; hauptsächlich mit roten Beeren: Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren. Vor allem die Erdbeere wird gerne verwendet, weil sie die Farben der Pflanze aufhellt und durch ihren Geschmack versüßt. Erdbeer-Crêpes mit Rhabarberkompott sind eine kleine Köstlichkeit, ideal als Dessert nach dem Mittagessen, aber auch als reichhaltiges und nahrhaftes Frühstück zu genießen. Blaubeeren in einem mit Zimt angereicherten Cobbler (Obstauflauf) sind ebenfalls empfehlenswert, ebenso wie Mandeln, Äpfel und verschiedene Arten von Gewürzen.

Der Name Rhabarber kommt von den griechischen Wörtern ra (Pflanze) und barbaron und weist darauf hin, dass er von barbarischen Völkern kultiviert wurde

Ein bisschen Rot

Ingwer, Sternanis, Vanille, Muskatnuss, Nelken und rosa Pfeffer verleihen dem Rhabarber-Gewürzkuchen, einem Kuchen britischer Inspiration, exotische Düfte, die von frischen Fruchtsoßen begleitet werden. **Orangen- und Zitronenschalen runden die schärferen Noten des Rhabarbers ab und verleihen ihm eine zitrusartige, spritzige Note.** Wenn man einen kontrastreichen Effekt erzielen möchte, wählt man einfach eine Oberschicht aus roten Rhabarberstücken zu einer sehr weißen Pavlova (Baisertorte).

Markus Spiske on Unsplash

Auch in der Eisdiele

Außer Kuchen und Streuseln, Torten und Käsekuchen, Löffeldesserts, Frozen Yoghurt... kann man aus den Rhabarberstangen gesunde Extrakte, Nektare, Marmeladen, durstlöschende Milchshakes und Slushies herstellen. Mit Marmelade und Kompott, kombiniert mit Fleisch, Aufschnitt und Käse, entstehen unwiderstehliche Gourmetgerichte; eine interessante Neuheit, denn nur wenige Menschen kennen die Verwendung von Rhabarber in herzhaften Zubereitungen. **Einen wichtigen Platz nehmen Gelato und Sorbets ein. Die perfekte Kombination ist mit Walderdbeeren oder Veilchen, Himbeeren sind auch perfekt, um dem Gelato einen frischen, niemals bitteren Geschmack am Gaumen zu geben;** ein besonderer Geschmack, zart und raffiniert, der auch Stieleis aufwertet, mit der Einbeziehung von Mandeln und Honig.

Wie man ihn auswählt

Beim Kauf ist es eine gute Idee, Stiele zu wählen, die eine helle Farbe haben, knackig und voll sind, im Sinne von „schwer"; die Größe ist nicht proportional zu ihrer Güte, aber die Farbe schon. Gewächshaus-Rhabarber ist bereits im Januar auf dem Markt zu finden und wird bis Ende April verkauft. Der frei angebaute Rhabarber hingegen wird ab Mitte März gegessen und ist im Mai, Juni und Juli am besten, mit vollen, saftigen Stängeln.

Rhabarber passt köstlich zu süßen Gerichten, schmeckt aber auch hervorragend zu herzhaften Gerichten, wie Fleisch, Käse und Fisch

AM EINFACHSTEN...

Ist die Zubereitung eines Kompotts, die klassische Methode, die seit der Antike für die Konservierung von Obst verwendet wird. Die Umsetzung ist einfach. Nachdem man alle Blätter sorgfältig entfernt hat, wäscht man die Stangen des Rhabarbers gründlich und entfernt mit einem kleinen Messer die äußeren holzigen Fäden. Die Stiele werden dann in kleine Stücke geschnitten, mit Rohrzucker und dem Saft einer Bio-Zitrone in einen Topf gegeben und etwa eine Stunde lang langsam gekocht. Das Ergebnis ist ein Produkt, das den Geschmack von Rhabarber hervorhebt. Es schmeckt hervorragend allein, köstlich mit Schlagsahne oder saurer Sahne, griechischem Joghurt und Gelato, aber es ist auch hervorragend, wenn es mit Käse gegessen wird. Für die Herstellung werden ein Kilogramm frischer Rhabarber und dreihundertfünfzig Gramm Zucker verwendet. Wenn man einen süßeren Geschmack bevorzugt, kann man reife Erdbeeren hinzufügen.

Fotos von Albero dei Gelati

ad UPSTUDIOCREATIVO.IT | design STRAMIGIOLI ASSOCIATI

orionstyle.com

EINE VIELSEITIGE PFLANZE

Als Zier- und Nahrungspflanze ist Rhabarber dank seiner vielfältigen positiven Eigenschaften bei den Verbrauchern stets beliebt

von Annamaria Andreasi

PASS

Wissenschaftlicher Name: Rheum
Familie: Poligonacee
Ursprung: Ostasien
Arten: 60 spontan auftretende Arten sind in Europa und Asien weit verbreitet. Die in Europa am meisten kultivierten sind Rheum rhabarbarum, deren frische Stängel hauptsächlich verwendet werden, und Rheum palmatum, eine asiatische Art, die wegen ihres Rhizoms verwendet wird.
Saisonalität: Ernte von April bis Herbst. Gegessen werden nur die Rippen und nicht die Blätter, die ungenießbar sind, weil sie Oxalsäure enthalten.

EIGENSCHAFTEN

Rhabarber ist vor allem mit hepatoprotektiven und verdauungsfördernden Eigenschaften ausgestattet, die die Reinigung des ganzen Körpers begünstigen und die Aktivität von Magen und Darm unterstützen. Seine Wirksamkeit, die auch durch pharmakologische Forschungen bestätigt wurde, ist vor allem auf das Vorhandensein einer starken Mischung aus Glucosidderivaten und Tanninen in den Wurzeln zurückzuführen, die die Produktion von Galle anregen und eine Reihe von positiven Effekten auf alle Organe, insbesondere auf die Leber, auslösen.

BOTANISCHE MERKMALE

Es handelt sich um eine mehrjährige Pflanze mit einer großen Pfahlwurzel (Rhizom), aus der jedes Jahr ein neuer vegetativer Apparat, Rippen und Blätter, wachsen. Die Rippen sind je nach Sorte hellgrün bis rot, und die Blätter sind groß und haben einen schönen smaragdgrünen Farbton. Sie blüht im April mit weißen oder leuchtend roten Blütenbüscheln. Sie mag keine Hitze, nicht umsonst ist sie in Nordeuropa weit verbreitet und übersteht den Winter problemlos. Sie muss auf drainierendem Boden angebaut werden, da sie keine Staunässe mag. Sie kann eine Höhe von mehr als zwei Metern erreichen.

ENTHALTENE WIRKSTOFFE

Rhabarber ist reich an Mineralsalzen wie Kalzium, Eisen, Phosphor, Magnesium, Mangan, Kalium und Selen sowie an den Vitaminen B1, B2, B3, B5, B6, K, J und Beta-Carotin. Er enthält auch phenolische Verbindungen, Gallussäure, Zimtsäure und Gerbsäure. Eine Portion Rhabarber (ca. 60 g) enthält 15 Kalorien.

VERSCHIEDENE ANWENDUNGEN

In der Küche: Mit den Rippen des Rhabarbers können eine Reihe von köstlichen Desserts zubereitet werden, sowie Konfitüren und Marmeladen, Säfte, Nektare und ausgezeichnetes Gelato. Zu den interessantesten Verwendungsmöglichkeiten gehören ein süß-saures Chutney, das zu Fleisch und Käse passt, und ein Sirup, der dem von Holunder ähnelt.
Arzneiliche Verwendung: Die Wurzel wird in der Phytotherapie, Kosmetik, Parfümerie und zur Herstellung einiger Medikamente verwendet; dank ihres säuerlichen Geschmacks wird sie hauptsächlich zur Herstellung von Likören, Aperitifs, Magenbitter und Verdauungsbonbons verwendet.

ad. UPSTUDIOCREATIVO.IT | design. STRAMIGIOLI ASSOCIATI.

REFRIGERAZIONE

CHÉRIE

KEEPING COOL

Eine unsterbliche Mode,
eine unendliche Eleganz.

FBSHOWCASES.COM

TORRONALBA Haselnuss:
Genießen Sie einen einzigartigen Geschmack.

TORRONALBA®

TORRONALBA S.R.L.
Loc. Catena Rossa 13
12040 Piobesi d'Alba (CN) Italy
Tel. +39 0173 361140
Fax +39 0173 286813
torronalba@torronalba.com

WWW.TORRONALBA.COM

NICHT NUR BONBONS

Kandiert, karamellisiert, kombiniert mit Ingwer und Kräutern, mit Beeren, Erdbeeren, Mandeln, Honig... Rhabarber ist ein wertvoller Rohstoff in der Süßwaren- und Eisherstellung, er regt die Geschmacksknospen an und erfrischt den Gaumen

von Annamaria Andreasi

RHABARBERSTREUSELKUCHEN

(Rezept Res Naturae)

Zutaten

300 g frische Rhabarberstangen - 130 g Mehl - 200 g Zucker - 1 Ei - 80 g Butter - 1 Teelöffel Backpulver

Zubereitung

Die Stangen in ca. 2 cm große Stücke schneiden und portionsweise in die Cocotte geben. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Eigelb mischen. Die Mischung auf die Rhabarberstücke bröseln und die geschmolzene Butter darüber gießen, so dass die Mischung gleichmäßig bedeckt ist. Bei 180°C ca. 40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen. Das Rezept kann durch die Zugabe von Mandeln oder durch die Kombination von Rhabarber mit Erdbeeren oder Äpfeln variiert werden.

GELATO MIT RHABARBER

(Rezept von Albero dei Gelati)

GELATO MIT GRIECHISCHEM JOGHURT

Zutaten

2000 g Milch-Base - 1000 g griechischer Bio-Joghurt - 250 g flüssiger Bio-Rohrzucker

Zubereitung

Die Milch-Base mit dem Joghurt und dem flüssigen Bio-Rohrzucker verrühren; in die Eismaschine geben.

RHABARBERKOMPOTT

Zutaten

1 kg Bio-Rhabarber netto - 350 g Bio-Rohrzucker - ein Bio-Apfel - Saft einer Bio-Zitrone

Zubereitung

Den Rhabarber waschen und wie den Sellerie putzen, dabei die äußeren holzigen Fäden entfernen; in große Stücke schneiden und mit dem Zucker, dem in vier Teile geschnittenen und entkernten Apfel und dem Saft einer Zitrone in einen Topf geben. Mindestens eine Stunde lang bei milder Hitze kochen. Um zu erkennen, wann das Kompott fertig ist, geht man wie bei Marmelade vor, indem man einen Löffel des heißen Kompotts auf einen kleinen, kalten Teller gleiten lässt; durch Kippen des Tellers sollte das Kompott nicht rutschen, sondern sich langsam bewegen.

SBRISOLONA-STREUSEL

Zutaten

2200 g Mehl 00 - 200 g Maismehl - 150 g geschälte Mandeln - 50 g Mandeln mit Schale - 200 g Bio-Rohrzucker - 100 g Butter - abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone - 2 Eigelb - 1 Vanilleschote

Zubereitung

Alle Mandeln - nur 50 g davon beiseitelegen - in einen Mixer geben und grob zerkleinern. Die Butter in eine Schüssel geben, die gehackten Mandeln, das Mais- und Weizenmehl, die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und kurz verrühren, dabei auch das Mark der Vanilleschote und den Zucker hinzufügen. Zum Schluss die Eidotter dazugeben und alles schnell mit der Hand verrühren, die letzten Mandeln dazugeben; eine Backform ausbuttern und bei 150°C ca. 50 Minuten backen. Sobald sie gekocht und abgekühlt ist, die Sbrisolona mit den Händen zerbröseln, um die Streusel zuzubereiten.

ZUBEREITUNG DES BECHERS - In einer Schale oder Becher zwei Kugeln griechisches Joghurteis portionieren, zwei Teelöffel Rhabarberkompott hinzufügen und mit den Streuseln garnieren.

www.imballaggialimentari.eu

IMBALLAGGI ALIMENTARI®

THERMOBOX GEOgel

100% COMPOSTABLE

WIR NEHMEN UNS AUS DER NATUR DAS WAS WIR ZURÜCKGEBEN KÖNNEN

Was ist das? Es ist das Ergebnis einer Reihe kompostierbarer Materialien mit einem hohen Dextrosegehalt (natürlicher Zucker).

Wo wird es entsorgt? Die Geogel-Thermobox darf in Abfallbehälter entsorgt werden, das organische Material wird dann in anaerobe Kompostierungsanlagen abgebaut.

Das Ergebnis? Biogas (saubere Energie) und Kompost (nützlich als Bodendünger), aus diesem Grund dient Geogel nicht nur zum Schutz, sondern zielt auf eine kontinuierliche Erneuerung unserer Umwelt.

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

OK compost

TÜV AUSTRIA
INDUSTRIAL
S0434

Perla delle Langhe
ein ikonisches Meisterwerk
msmdigital.it
KIT PERLA DELLE LANGHE: das Eissymbol des Piemont.
NUTMAN GROUP SRL
INGREDIENTI E DECORAZIONI PER GELATERIA E PASTICCERIA
Nutman Group s.r.l. Viale Italia 166/168 - Canelli (Asti) - Tel. +39 0141 835225
www.nutman-group.com info@nutman-group.com

Die Beste der Welt

Für die nächste Saison präsentiert Nutman Perla delle Langhe [Perle der Piemontesischen Langhe], ein Haselnuss-Gelato, hergestellt mit der Tonda Gentile Trilobata Haselnuss aus dem Piemont

Mit dem neuen Kit Perla delle Langhe wird ein großer Klassiker der Welt des Gelatos realisiert. Das Unternehmen bietet alles, was man für die Zubereitung eines Gelatos mit unverwechselbarem Geschmack und samtiger Textur benötigt. Das Kit enthält drei Referenzen, die alle auf dieser hervorragenden Frucht basieren. Carezza d'Autunno [Herbstliche Liebkosung] Weiße Paste, mit zartem Haselnuss- und Zuckergeschmack, 5-kg-Packung; Varicream Nocciolata Fluida, 6-kg-Packung, eine süße Sauce aus Kakao und Haselnüssen; Haselnuss-Crumble für eine knusprige Note, 1-kg-Packung; schließlich 1 Eissortenschild.

www.nutman-group.com

Der verwendete Rohstoff hat einen extrem kurzen Anfahrtsweg, denn das Unternehmen befindet sich im Herzen des Anbaugebiets der Haselnuss Tonda Gentile Trilobata aus dem Piemont, die vor Ort geröstet und veredelt wird.

Beppo Tonon

Herausgegeben von Beppo Tonon
Fotos von Studio Phototecnica

Symphonie des Frühlings

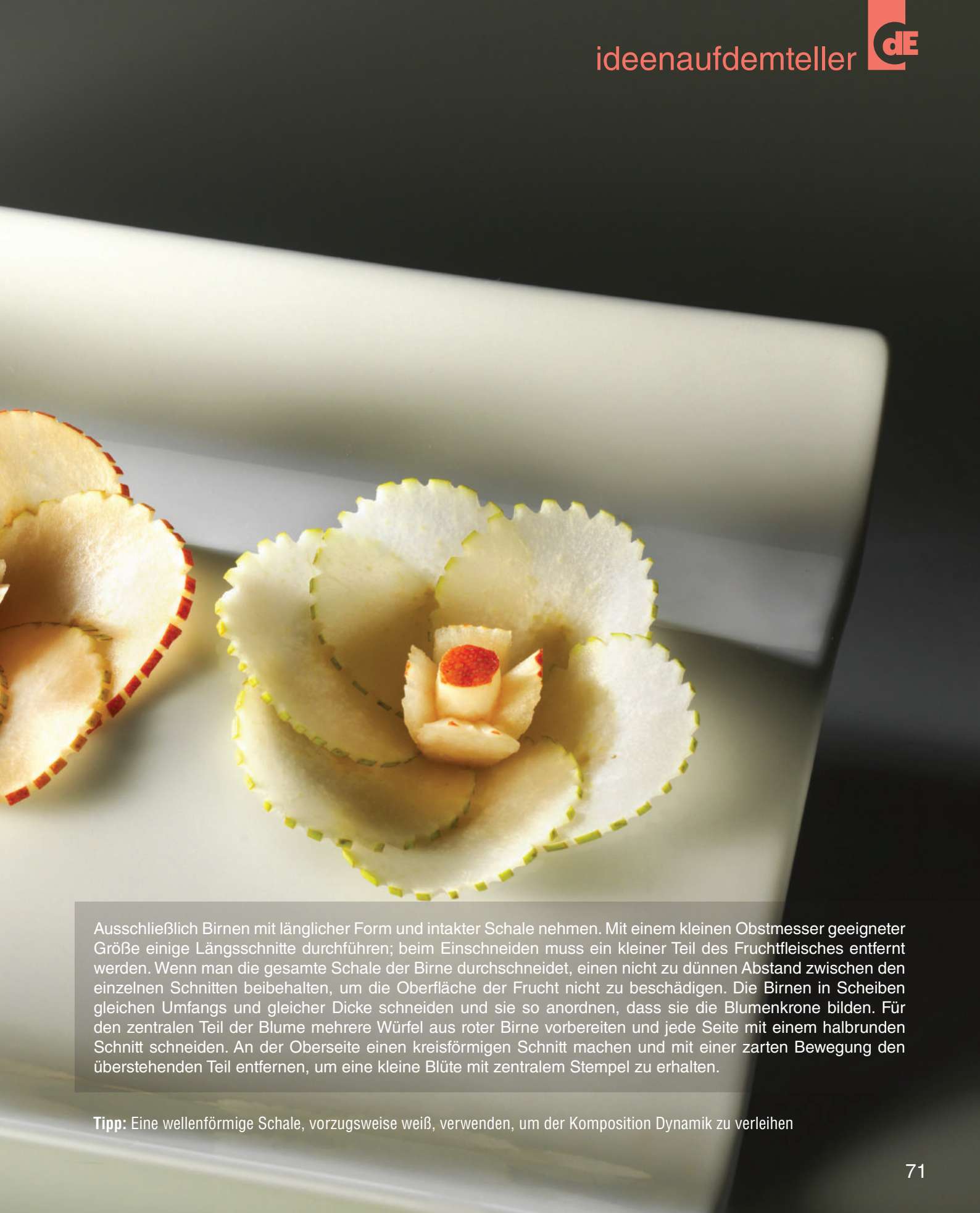
Körbchen mit frischem Obst, farbenfroh und einladend, um den Frühling willkommen zu heißen; rote Birnen aus der Romagna und gelbe Williams zur Kreation zarter Körbchen, die ein Potpourri aus Johannisbeeren, Melone, Trauben, Würfeln roter Pflaumen und Nektarinen enthalten

Birnen mit einer intakten und glänzenden Schale wählen, die die Einzigartigkeit der Dekoration unterstützt. Mit einem Obstmesser geeigneter Größe einige Längsschnitte vornehmen; beim Einschneiden muss ein kleiner Teil des Fruchtfleisches entfernt werden. Achten Sie beim Einschneiden in die Schale der Birne auf einen nicht zu dünnen Abstand zwischen einem Schnitt und dem nächsten, um die Oberfläche der Frucht nicht zu beschädigen. Die Birnen in gleich dicke Scheiben schneiden und sie so anordnen, dass sie ein Körbchen bilden. Mit einem scharfen Messer einige ähnlich große Würfel aus den Nektarinen, der Melone und der roten Pflaume schneiden. Rote Trauben und Johannisbeeren ergänzen den Obstsalat. Alternativ kann man das Obst auch durch eine Kugel Sahne- oder Fruchtgelato ersetzen.

Tipp: Eine helle wellenförmige Schale verwenden, um die Farben der Früchte hervorzuheben

Schwimmende Seerosen

Eine einfache und elegante Komposition,
die an zarte Wasserblumen erinnert, hergestellt
mit roter Romagna-Birne und Birnen der Sorte Williams,
auf einem eleganten weißen Teller liegend,
der an eine Welle erinnert, in der sich die Seerosen wiegen



Ausschließlich Birnen mit länglicher Form und intakter Schale nehmen. Mit einem kleinen Obstmesser geeigneter Größe einige Längsschnitte durchführen; beim Einschneiden muss ein kleiner Teil des Fruchtfleisches entfernt werden. Wenn man die gesamte Schale der Birne durchschneidet, einen nicht zu dünnen Abstand zwischen den einzelnen Schnitten beibehalten, um die Oberfläche der Frucht nicht zu beschädigen. Die Birnen in Scheiben gleichen Umfangs und gleicher Dicke schneiden und sie so anordnen, dass sie die Blumenkrone bilden. Für den zentralen Teil der Blume mehrere Würfel aus roter Birne vorbereiten und jede Seite mit einem halbrunden Schnitt schneiden. An der Oberseite einen kreisförmigen Schnitt machen und mit einer zarten Bewegung den überstehenden Teil entfernen, um eine kleine Blüte mit zentralem Stempel zu erhalten.

Tipp: Eine wellenförmige Schale, vorzugsweise weiß, verwenden, um der Komposition Dynamik zu verleihen

Vielleicht haben Sie einen SCHATZ in Ihrem Labor ... und Sie wissen es immer noch nicht!

Autorisierter Carpigiani Distributor

10965 BERLIN
BARLETTA -EIS GmbH
Am Tempelhofer Berg 6
Telefon 030/6273 6496
info@barletta.de
www.barletta-eis.de

18507 GRIMMEN
BREUER KÄLTE-KLIMA
Kirschenallee 35
Telefon 038326/80156
kaeltebreuer@t-online.de
www.eismaschinen.net

22941 BARGTEHEIDE
BACKRING NORD
E. MAY GmbH & Co. KG
Am Redder 9
Telefon 04532/9752-300
info@backring.de
www.backring.de

28239 BREMEN
EISUNION
GmbH BREMEN
Große Riehen 6
Telefon 0421-69107880
bremen@eisunion.de

30165 HANNOVER
EISUNION
GmbH HANNOVER
Mogelkenstr. 24
Telefon 0511 300 258 30
info@eisunion.de
www.eisunion.de

35091 CÖLBE
EISUNION
GmbH CÖLBE
Rosenstraße 3
Telefon 06421/88688-0
info@eisunion.de
www.eisunion.de

50374 ERFTSTADT
HEIDER & CARACCIOLA
GmbH & Co. KG
Albert-Einstein-Ring 17
Telefon 02235/97 89 700
info@heica.de
www.heica.de

59557 LIPPSTADT
BRIEWIG KÄLTE GmbH
Westernkötter Str. 194
Telefon 02941/274933
info@briewig.de
www.briewig.de

Fordern Sie die Bewertung Ihrer Carpigiani-Maschine unter
T. +39 051 6505450 oder an **info@carpigiani.it**
Wir werden uns in Ihrem Labor direkt mit Ihnen in Verbindung setzen! Es ist keine Reise oder Versand erforderlich.

CARPIGIANI

66115 SAARBRÜCKEN
KOBÄGRO GmbH
St. Johanner Straße 84
Telefon 0681/48058
info@kobaegro.de
www.kobaegro.de

68804 ALTLUSSHEIM
EISUNION
GmbH ALTLUSSHEIM
Industriestrasse 1-3
Telefon 06205/28886-0
info@eisunion.de
www.eisunion.de

70794 FILDERSTADT
ALOIS KRÄ GmbH
Filiale Filderstadt
Echterdinger Str. 111
Telefon 0711-70709290
filderstadt@krae-eistechnik.de
www.alois-krae.de

89231 NEU-ULM
ALFRED PFERSICH
GmbH & Co. KG
Messerschmittstr. 23
Telefon 0731/7079-10
info@pfersich.de
www.pfersich.de

94315 STRAUBING
ALOIS KRÄ GmbH
Rückertstraße 39a
Telefon 09421/99610
info@alois-krae.de
www.alois-krae.de

99734 NORDHAUSEN
MÜLLER GASTRO GmbH
Straße der Genossenschaften 170
Telefon 03631/60570
Mueller-Gastro@t-online.de
www.gastro-mueller.com

Autorisierter Carpigiani Händler

97076 WÜRZBURG
BELZ GmbH
Ohmstraße 15
Telefon 0931/22089
hbelz@aol.com
www.h-belz.de

Taddia.
Eine Palette von Lösungen um aus Ihrem Eis eine echte Kunst zu machen.

Für Sie, die aus dem Eis eine echte Kunst gemacht haben, hat Taddia eine Reihe von Lösungen entwickelt, die Ihre Arbeit in der Eisdiele noch einfacher, vollständiger und sicherer machen. Papier-und Kunststoffeisbecher, Polystyrolbehälter, Trinkbecher für heiße und kalte Getränke in verschiedenen Formen und Größen, Plastiklöffel, Granitalöffel, Strohalme und Papierservietten. Wir stellen Ihnen eine vollständige Palette von Einweg-Produkten zur Verfügung, die nach neuesten technischen Grundlagen und unter voller Achtung der Umwelt entwickelt wurden. Wer seit über 60 Jahren Produkte von Taddia wählt, entscheidet sich aus Handwerk eine Kunst zu machen.

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

FSC www.fsc.org FSC® C123181 The mark of responsible forestry

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

PEFC PEFC/18-21-726 Promuoviamo la Gestione Sostenibile delle Foreste www.pefc.it

TADDIA

SEIT 60 JAHREN DIE KOMPLETTE ANTWORT FÜR DIE EISKÜNSTLER

Die „healthy“ Herausforderung

Das Interesse der Verbraucher an gesunden Lebensmitteln und Getränken nimmt stetig zu - ein Trend, der den Lebensmittelmarkt in der gesamten westlichen Welt beeinflusst und neue Produkte und Geschmacksrichtungen in den Vordergrund rückt

von Annamaria Andreasi

Überraschende Alternativen

Die Welt der Mehlsorten ist eine Branche, die sich dank der Wiederentdeckung alter Getreidesorten, der Einführung ethnischer Produkte und der starken Entwicklung - auch aufgrund der Verbreitung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Veganismus - der Verwendung von Pflanzenmehlen als Alternative zu Weizen radikal verändert. **Diese Neuzugänge haben zu einer Segmentierung der Branche und dem Aufkommen neuer Referenzen mit unterschiedlichen Eigenschaften geführt, von denen einige wirklich überraschend sind.**

Ein starkes Signal

2020 war das Jahr der Frucht- und Gemüsemehle wie Banane, Blumenkohl, Kokosnuss, Chufa... und für Liebhaber gesunder Ernährung gibt es Supermehle, die laut Kennern aufgrund ihres hohen Protein- und Ballaststoffgehalts eine stark wachsende Nachfrage erwarten lassen. Neben dem gesunden Ansatz wird dieses Wachstum auch durch den Wunsch der Verbraucher angetrieben, ihre Ernährung durch das Experimentieren mit neuen Zutaten zu ergänzen. Eine Mode? Vielleicht, aber auch ein Potenzial, das in Bäckereien, Konditoreien und Pizzerias in Bezug auf Menüvorschläge und Medienpräsenz ausgeschöpft werden kann.

FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

DEIN EIS MIT ALLEN GESCHMACKSNOTEN DER SINGLE ORIGIN

www.fructital.it

Wenig Kalorien

Eine kuriose und ansprechende neue Zutat, die sich eines beachtlichen Erfolgs erfreut, ist Mehl, das aus grünen Bananen gewonnen, getrocknet und dann gemahlen wird. Lange Zeit in Afrika und Jamaika produziert und konsumiert, hat es eine leichte, weiche Konsistenz und ein leicht fruchtiges Aroma. Es ist glutenfrei, hoch verdaulich und hat einen niedrigen glykämischen Index. Außerdem enthält es Ballaststoffe, viel Kalium, Vitamine und hat wenig Kalorien (100 pro 30 Gramm). **Es kann für süße Rezepte verwendet werden; pur oder mit anderen Mehlen gemischt, gibt es sein Bestes bei der Zubereitung von Pudding, trockenen Keksen und Pfannkuchen und, roh, in frisch gepressten Säften, Milchshakes, kalten, energetischen und leckeren Getränken.**

Gut fürs Herz

Chufa (oder Goldammer) ist eine kleine, etwa erbsengroße Knolle arabischen Ursprungs und Hauptbestandteil der in Spanien beliebten „Horchata", einer Pflanzenmilch. Wegen ihres zuckrigen, an Mandeln erinnernden Geschmacks wird sie ganz als Snack gegessen oder getrocknet und zu einem feinen, ballaststoffreichen Mehl gemahlen, das zur Anreicherung von Müsli, Smoothies, Shakes und leckeren Aufstrichen verwendet werden kann; gemischt mit einer Portion normalem Mehl ergibt sich ein süßer oder herzhaften glutenfreier Teig für Pizza und Teigfladen. **Sie enthält eine hohe Menge an Omega6-Ölsäure, die hilft, das Blut zu verdünnen und das „gute" Cholesterin zu erhöhen.**

Neuheiten in der Pizzeria

Im Gegensatz zu Bananenmehl behält Blumenkohlmehl den Geschmack des Gemüses bei und ist daher weniger für die Zubereitung von Desserts geeignet. Es kann jedoch die Basis für eine schmackhafte Variante der Pizza charakterisieren, reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien, ein zweiter Gang leicht, kalorienarm und ohne jegliche Spur von Gluten. Es wird nicht „pur" verwendet, sondern in einer Mischung, in der es mit dem Zusatz von Mehlsorten aus Reis oder Tapioka, Quinoa und Zwerghirse oder auch Maisstärke den Hauptanteil darstellt. Die Basis kann einfach mit Tomate und Mozzarella belegt werden.

Schmeckt nach Malz

Teffmehl stammt von einem in Äthiopien und Eritrea weit verbreiteten Getreide und ist ein Grundnahrungsmittel für die dortige Bevölkerung. **Es gibt zwei Sorten, eine elfenbeinweiße mit einem süßen Geschmack, die andere dunkle, rustikalere mit einem kräftigen Aroma.** Es ist ein nährstoff-, vitamin-, kalzium- und ballaststoffreiches Mehl, das laktose- und glutenfrei ist und außerdem acht essentielle Aminosäuren enthält. Es wird für die Herstellung von Keksen, Mürbeteig, Pfannkuchen und Brisée-Teig empfohlen; es verleiht Brot ein leicht geröstetes Aroma mit einem Hauch von Malz. Da es ein Vollkornmehl ist, ist es reich an Ölen und seine Konsistenz wird beim Kochen gallertartig, daher ist es ratsam, es mit anderen Mehlen zu mischen (25% Teff, 75% andere).

Die neuste Entdeckung

Und zwar Saubohnen. Kürzlich haben Forscher der Universität Kopenhagen, nachdem sie verschiedene Nutzpflanzen unter dem Gesichtspunkt des Proteinpotenzials getestet hatten, herausgefunden, dass Saubohnen „ die neue Sojabohne " werden könnten. Nachhaltiger als Sojabohnen, weil sie lokal angebaut werden können, wären sie ein hervorragender Kandidat, um einer der Ernährungstrends der Zukunft zu werden.

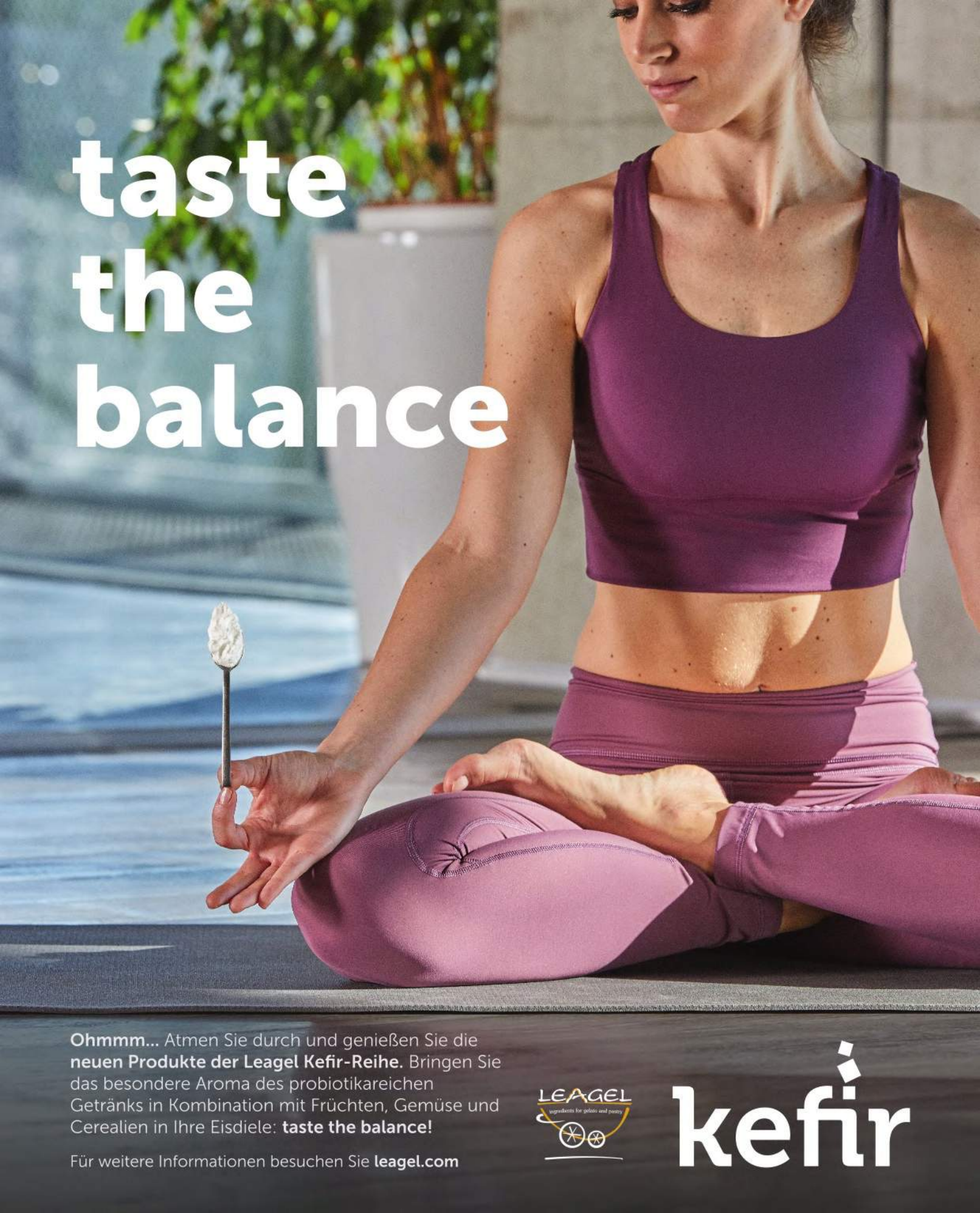
Neue Forschungen…

Soja war lange Zeit der wichtigste Eiweißersatz für Fleisch und Milchprodukte, aber die Nachfrage ist heute so stark gestiegen, dass sie die Suche nach anderen Lösungen ausgelöst hat. Die neue Recherche wird auch durch das Bewusstsein aufmerksamerer Verbraucher veranlasst, dass die Produktion von Soja - die weltweit enorm gewachsen ist (+15% im Vergleich zu den '50er Jahren) - vor allem in Südamerika konzentriert ist, zu einer Bedrohung für die Ökosysteme und zu einer der Hauptursachen für die Abholzung in diesen Gebieten geworden ist.

… und Lösungen

Neue pflanzliche Mehle, die die Umwelt nicht belasten, wurden aus Mungobohnen (bekannt als indische Bohnen), Amaranth, Quinoa und Hanfsamen hergestellt und werden inzwischen von Zöliakiebetroffenen und Veganern sowie von Rohköstlern und Koschern verwendet. **Hanfmehl - besonders reich an Eiweiß und Omega3 und 6 - hat einen angenehm nussigen Nachgeschmack und liefert gute Ergebnisse bei der Zubereitung von süßen und herzhaften Kuchen, Muffins, Keksen und Crepes** es kann auch zur Herstellung von eiweißhaltigeren Shakes und Milchshakes verwendet werden. Wer eine Kakaointoleranz hat, wird das Johannisbrotmehl zu schätzen wissen. Es eignet sich hervorragend zur Herstellung von Torten, Mousses, Kuchen, plumcake und allgemein von Süßspeisen mit einem „schokoladigen", intensiven und aromatischen Geschmack.

DIE AUFMERKSAMKEIT FÜR WELLNESS UND GESUNDHEIT IST EIN MAKROTREND, DER UNTER DEN Z-GENERATIONEN (GEBOREN ZWISCHEN 1995 UND 2010) UND DEN MILLENNIALS (1980-1994) WÄCHST


taste
the
balance
Ohmmm... Atmen Sie durch und genießen Sie die neuen Produkte der Leagel Kefir-Reihe. Bringen Sie das besondere Aroma des probiotikareichen Getränks in Kombination mit Früchten, Gemüse und Cerealien in Ihre Eisdiele: taste the balance!
Für weitere Informationen besuchen Sie leagel.com
LEAGEL
ingredients for gelato and pastry
kefir

STAFF ICE SYSTEM 1959
macchine per gelato e pasticceria

Frisches, zubereitetes und serviertes Eis!

STAFF ICE SYSTEM 1959
macchine per gelato e pasticceria
Via Anna Frank, 8 - Rimini
Tel. +39 0541 373250

office@staff1959.com
www.staff1959.com
@stafficesystem
stafficesystem
Staff Ice System

Davide Pini leitet seit mehr als zwanzig Jahren innovative Marketingprojekte im Bereich des Nahrungsmittelverbrauchs auf internationalem Niveau.

www.gastromarketing.it

Glauben Sie wirklich an sich?

Wie man sein Selbstvertrauen messen kann

„Selbstvertrauen ist das erste Geheimnis des Erfolgs“
Ralph Waldo Emerson, amerikanischer Philosoph

Der Fall

„Warum sollten wir uns darum kümmern, was andere von uns denken, warum sollten wir ihrer Meinung mehr vertrauen als unserer eigenen?“ Diese Frage stellt sich eine junge Kellnerin während eines harten Arbeitstages im Restaurant von Freunden der Familie als Reaktion auf einen Moment der Entmutigung, der durch eine Kritik, die sie erhalten hat, ausgelöst wurde. Die Besitzerin des Lokals, eine entfernte Verwandte des Mädchens, erklärt lächelnd, dass es wohl schon vielen passiert ist, mit einer Frage dieser Art konfrontiert zu werden, und meint dazu, dass diese Aussage auch den religiösen Führer Brigham Young beschäftigt habe, einer umstrittenen Figur, die 1847 eine epische Wanderung seiner Mormonenbewegung von Illinois nach Utah anführte, wo er die Stadt Salt Lake City gründete. „Ich glaube, das Problem, mit dem man manchmal zu kämpfen hat“, erklärt sie sanft, „ist, dass man nicht genug an seine eigenen Möglichkeiten glaubt. Wenn du derjenige bist, der zuerst an sich selbst zweifelt, wie kannst du dann erwarten, positive Urteile von anderen zu erhalten?“ Das Mädchen überlegt einen Moment und sagt dann spöttisch, sie sei sich sicher, dass sie nicht eine Art Superheldin sei, wie jene Menschen, die mit einem günstigen Schicksal geboren werden, sondern dass sie zu jenen gehöre, die dazu bestimmt sind, nicht hervorzustechen. Noch einmal lächelt die Besitzerin, bevor sie ihr erklärt, dass „die Stärke des Selbstwertgefühls nicht von etwas kommt, das in unseren Genen geschrieben steht, wie Augen- oder Haarfarbe, sondern von etwas, das wir lernen können, zu lenken und zu pflegen, indem wir uns unseres Wesens bewusstwerden, lernen, seine Grenzen zu erkennen und seine Vorzüge zu nutzen“. Die Antwort der jungen Kellnerin kommt nicht sofort, sie hält einen Moment inne, um nachzudenken, bevor sie antwortet, und mit leichter Genugtuung stellt sie fest: „Ich verstehe, du willst mir sagen, dass man lernen kann, das Selbstwertgefühl zu steigern, indem man die Meinung anderer als Anregung und nicht als Urteil nutzt. Gut, ich will es versuchen, aber du wirst mir dabei helfen müssen“. Aller Wahrscheinlichkeit nach wurde in diesem Moment eine solide und dauerhafte Allianz geboren, ein Einverständnis, das sicherlich dazu beitragen wird, dem jungen Mädchen mehr Gelassenheit zu garantieren und sein Selbstwertgefühl zu erhöhen.

Direkter Kontakt

Fragen Sie nach den Themen, die Sie gerne vertiefen möchten oder zeigen Sie uns Ihre „Marketing-Lösungen“ auf, die Sie für Ihr Lokal erfunden haben. Schreiben Sie an: info@gastromarketing.it und Ihre Geschichte könnte zum „Hauptdarsteller“ einer unserer nächsten Ausgaben werden.

Die Vertiefung

Eine korrekte Definition des Selbstwertgefühls besagt, dass es sich um die Menge der bewertenden Urteile handelt, die das Individuum über sich selbst äußert; ein Prozess, der nur auf Selbstwahrnehmungen basiert und in dem das einzigartige Paradoxon entsteht, in dem Richter und Beurteilter dasselbe Individuum sind. Es ist sicherlich gut, das Selbstwertgefühl auf objektive Parameter zu stützen, den Wert anhand der erzielten Ergebnisse und des Urteils der Menschen um uns herum zu messen. Es ist in der Tat richtig, mit den Füßen auf dem Boden zu bleiben, auf Bewertungskriterien zurückzugreifen, die der Persönlichkeit fremd sind, und dem Wunsch nachzugehen, dass Familie und Freunde zeigen, dass sie uns lieben und akzeptieren. Es ist jedoch ein schwerer Fehler, sich nur auf äußere Werte und Genehmigungen zu verlassen, um glücklich zu sein! Das Selbstwertgefühl kann und muss Tag für Tag durch kognitive Strategien aufgebaut werden. Normalerweise zeigen Menschen mit einem hohen Selbstwertgefühl eine größere Ausdauer, wenn es darum geht, in einer Tätigkeit, für die sie sich begeistern, erfolgreich zu sein oder ein Ziel zu erreichen, das ihnen am Herzen liegt. Sie sind eher in der Lage, einen Misserfolg zu überwinden und sofort in neuen Unternehmungen aktiv zu werden. Ein guter Weg, das eigene Selbstwertgefühl zu unterstützen, ist es, seine Stärken mit der gleichen Objektivität zu betrachten, mit der man seine Schwächen akzeptiert, um erstere zu maximieren und sich vor letzteren schützen zu können, indem man die Fähigkeit entwickelt, daran zu glauben, dass man in der Lage ist, „Dinge geschehen zu lassen", anstatt sich auf die Hoffnung auf Glück zu verlassen und sich so nach einer Art „überlegener Gerechtigkeit" zu sehnen. Das Selbstwertgefühl ist immer als positiver Wert zu betrachten, muss aber unbedingt durch die Fähigkeit ausgeglichen werden, mit den eigenen Grenzen und Mängeln umzugehen, um die Risiken zu vermeiden, die diese Haltung mit sich bringt. Perfektionismus um jeden Preis kann sich im Laufe der Zeit als invasiver Feind des eigenen Selbstwertgefühls entpuppen, vor allem aber muss man immer den schmalen Grat zwischen Selbstwertgefühl und reiner Egozentrik im Auge behalten, ein Zustand, in dem es dramatisch leicht ist, den Kontakt zur Realität zu verlieren.

Selbstwertgefühl ist ein positiver Wert

Es ist der Treibstoff für Erfolg

Direkt ins Herz

Selbstwertgefühl ist der Motor jeder Handlung und der Treibstoff für Erfolg. Es ist wichtig, sich daran zu erinnern, dass wir diejenigen sind, die am besten qualifiziert sind, uns selbst zu beurteilen, niemand kann uns besser kennen als wir selbst. Deshalb ist es wichtig, sich auf die Stärken zu stützen und Mängel zu vermeiden. Wir dürfen keine Angst haben, Fehler zu machen, und vor allem dürfen wir nicht manisch nach Perfektion streben. Wenn man an sich selbst glaubt, muss man lernen, aus den gemachten Fehlern positive Lehren zu ziehen und daran zu denken, dass, wenn es in der Vergangenheit einen Erfolg gab, dieser ein anderes Mal wiederholt werden kann. Selbstwertgefühl kann, wie alles andere im Leben, nur durch tägliche Übung erlernt werden!

Nero Luce

Via della Libertà, 20
31050 Ponzano V.to (Treviso) - Italy
Tel.+Fax 0039 0422 967611
info@nero-luce.com
www.nero-luce.com

WILLST DU MEHR,

KOMM ZU **NEROLUCE!**

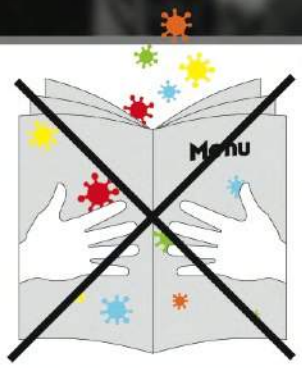
PickU Revolutioniere deine Eiskarte

SCHAUE → WÄHLE → BESTELLE

PICKU: die Original- exklusive und *interaktive, fotografische* Eiskarte

www.picku-menu.com

Mache alles von DEINEM smartphone aus!!!
Bequem, schnell.
In Sicherheit.



Hauptsächlich in diesem Moment ist es besonders wichtig, größte Vorsicht und Fürsorge anzuwenden und zu vermeiden, NICHT sichere Gegenstände anzufassen. Das Menü auf dem eigenen Smartphone sehen zu können, ist die perfekte Lösung.
NEROLUCE lädt dich ein ein PICKU zu verwenden.
Zeige, wie wichtig deine Kunden für dich sind!!!

PICKU kann sofort benutz werden, wir liefern den QR-Code.

Probiere mit dem QR-Code nebenan:
in die PICKU-Demo gehen und surfen!

SPAREN SIE WASSER UND GELD IN IHRER EISBAR

IMMER MEHR EISCAFÉS NEHMEN **SALVALACQUA, DAS KÄLTESYSTEM** FÜR EISMASCHINEN MIT WASSERGEKÜHLTEN KONDENSATOREN: **EIN GESCHLOSSENER KREIS MIT GESCHLOSSENEM BEHÄLTER**, **IN DEM KEIN WASSER MEHR VERBRAUCHT WIRD** UND DER FÜR **100% EINSPARUNG** BEI DER STEUERUNG DER KÜHLANLAGEN SORGT

SALVALACQUA
WATER ECONOMIZER _ A BRAND OF BRX

WÄHLEN SIE UNTER VIELEN MODELLEN UND KONFIGURATIONEN **IHREN WASSERSPARER**
TELEFON +39.**0721.499611 _ INFO@SALVALACQUA.COM _ WWW.SALVALACQUA.COM**

SKOOTER.IT

WARENLAGER UNTER KONTROLLE

DIE BESTANDSAUFNAHME DES WARENLAGERS IST EIN WUNDER PUNKT. DIE MEISTEN UNTERNEHMER KÜMMERN SICH ZWISCHEN ENDE DES JAHRES UND BEGINN DES NEUEN JAHRES DARUM. EINSCHLIESSLICH DIE SPEISEEISHERSTELLER

von Giacomo Tonelli

Nicht zu unterschätzen

Die Kontrolle des Lagers ist im Allgemeinen keine sehr willkommene Tätigkeit. Der Speiseeishersteller zieht es vor, sich auf die Aspekte seiner Arbeit zu konzentrieren, die er für wichtiger hält und sieht diesen jährlichen Termin als Verpflichtung. Und doch kann die jährliche Inventur, so uninteressant, unangenehm und ermüdend sie auch sein mag, wertvolle Hinweise zur Verbesserung der Lagerverwaltung und damit des gesamten Unternehmens geben.

Extreme Situationen

Ein zu hoher Lagerbestand bedeutet zu hohe Kosten, d.h. Wertverlust der Waren und nicht optimale Cashflows. Andererseits kann kein Betreiber das Risiko eingehen, in dem Moment, wenn er etwas anbieten soll, sich ohne die Zutaten für die Zubereitung oder das Servieren seiner Spezialitäten vorzufinden. **Um das richtige Gleichgewicht zu finden, zieht man verschiedene Kriterien zurate, die theoretisch leicht umsetzbar sein sollten.**

Wie, wann, warum

Die gebräuchlichste Methode ist die Untersuchung von drei Parametern. Der durchschnittliche Verbrauch über einen bestimmten Zeitraum (z.B. die Sommersaison). Die durchschnittliche Lieferzeit (alle vierzehn Tage). Die Bewertung des Mindestniveaus, unterhalb dessen die nächste Bestellung ausgelöst wird. **Wenn diese drei Elemente getrennt berechnet und in Beziehung zueinander gesetzt werden, sollte die Lagerverwaltung einfach sein.** Zumindest in der Theorie. In der Praxis ist jedoch alles kompliziert, und es ist nicht ungewöhnlich, dass Probleme, die sich aus einer unvorsichtigen Verwaltung ergeben, zu einem tatsächlichen wirtschaftlichen Schaden führen.

Freepik.com - senivpetro

Wenn man das Rezept ändert

Das erste erläuternde Beispiel ist der Kauf einer bestimmten Menge von Kartons mit Milchpulver, einer wichtigen Zutat zur Verstärkung der Struktur des Gelatos. Der Speiseeishersteller kauft diese Kartons im Hinblick auf die nächste Saison, basierend auf dem Verbrauch der vorhergehenden Saison. Bis im Frühjahr das pasteurisierte Rezept auf ein vollständigeres Halbfabrikat umgestellt und das Milchpulver aus dem Rezept entfernt wird. Am Ende des Jahres wird er auf unbenutzter Ware sitzen, die nun kurz vor dem Verfallsdatum steht.

Der Markt entwickelt sich weiter

In anderen Fällen hatte der Speiseeishersteller die Becher auf der Grundlage des historischen Verbrauchs bestellt. Mitten in der Saison ändern sich jedoch die Verkaufsprozesse und einige Größen werden beliebter als andere. **Am Ende des Jahres sind die Lagerbestände von der Veränderung des Absatzes betroffen, einige Bechergrößen sind knapp, andere mehr als reichlich vorhanden.** Als ob das noch nicht genug wäre, blockieren sie noch viel Platz im Lager, und übermäßige Bestände beeinträchtigen letztlich auch eine mögliche Neugestaltung.

Fehler bezahlt man

Dies sind nur zwei Beispiele für eine äußerst verbreitete Situation. **Die ungenaue und/oder oberflächliche Verwaltung des Lagers führt zu wirtschaftlichen und finanziellen Schäden.** Deshalb ist es besser, vorzubeugen. Manchmal genügt eine Kleinigkeit. Die Probleme des Lagers nicht zu lösen bedeutet, Geld zu verlieren.

Regelmäßige Checks

Der erste Ratschlag lautet, sich nicht auf eine jährliche Kontrolle zu beschränken, sondern regelmäßige Kontrollen durchzuführen, mindestens eine alle zwei Monate. **Wenn der Plan einmal erstellt ist, ist es wichtig, ihn niemals aufzuschieben; zum Beispiel kann man die Prüfung für den 30. aller geraden Monate planen.** Außer dem Eigentümer sollten auch die Mitarbeiter, die ebenfalls im Lager ein- und ausgehen, in diese Vorgänge einbezogen werden; sie könnten entsprechend Unzulänglichkeiten, Unregelmäßigkeiten oder Anomalien feststellen.

Analyse der Daten

Sehr oft entstehen Probleme durch Veränderungen in der Nachfrage; daher können durch die Analyse der Verkaufsdaten der Produkte in der Preisliste viele Verschwendungen und Unwirtschaftlichkeiten vermieden werden. **Eine Verwaltungssoftware, die die Verkäufe überwacht, ermöglicht es, die aktualisierte Bestandssituation in Echtzeit zu sehen.** Es wird leicht, z.B. herauszufinden, dass einige Eistüten- oder Bechergrößen schneller weggehen als andere, oder zu erkennen, wie sehr bestimmte Gelato-Sorten tatsächlich gefragt sind und sich daher besser auf den Kauf der entsprechenden Zutaten einstellen zu können.

EINE VERZÖGERTE KONTROLLE KANN DAZU FÜHREN, DASS WAREN VERFALLEN ODER NICHT MEHR VERWENDBAR SIND

Gezielte Verkaufsförderungen

Unbenutzte Rohstoffe und Verpackungen nehmen Platz weg, überfüllen das Lager, verlieren mit jedem Tag, der vergeht, an Wert und stellen ein blockiertes Gut dar. Mit anderen Worten: Blockierte Produkte verursachen Kosten. Wenn Güter liegen bleiben, ist es am besten, einen Weg zu finden, sie zu bewegen. Man kann z.B. den Lieferanten um eine Rückgabe bitten oder einen Kollegen, der die gleiche Art von Produkt verwendet, einbeziehen und ihm einen Wechsel anbieten, und dann kann man gezielte Werbeaktionen erfinden.

Freepik.com - senivpetro

Erfahrung lehrt

Angesichts eines problematischen Lagers ist es nicht nur wichtig, Maßnahmen zu ergreifen, um die Probleme zu lösen, sondern auch zu verstehen, wie sie entstanden sind. Häufig wird festgestellt, dass falsche, aber in gutem Glauben wiederholte Verhaltensweisen den Problemen zugrunde liegen. Glücklicherweise ermöglicht eine Änderung der Verfahren ein wirksames Eingreifen. **Die Analyse des Geschehenen, möglicherweise unter Einbeziehung der Mitarbeiter, hilft auch zu verstehen, ob und wann es angebracht ist, neue Einkaufsverfahren zu definieren und so zu vermeiden, dass man sich in Zukunft mit den gleichen Problemen konfrontiert sieht.**

Medac präsentiert medApp

Die Welt von Medac in deinen Händen!

Hier ist MedApp! Es macht das Leben leichter für die Experten in dem Sektor! Die System Software der Produktkatalog nach Anfragen des Benutzers filtern, zu wählen der richtige Typ sofort. Um Zeit zu sparen, sicher bestellen, finden Neuheiten zuerst und über Messen und Ereignissen informiert werden.

medApp ist kostenlos, herunterladen sofort! JETZT BEI Google Play · Laden im App Store

medac S.r.l. industriacartotecnica — protegge la qualità, rispetta l'ambiente · Rating della legalità · Direttiva 2014/32/UE · ecovadis 2020 Silver · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · Riciclabile con la carta · OK compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

Medac S.r.l. - Via R. Wenner, 52 - 84131 Salerno - Italy - Tel. +39 089.301.466 - Fax +39 089.302.069

www.medac.it - info@medac.it - medapp - medacsrl - medac s.r.l.

Ital proget®
STYLE QUALITY
AND TECHNOLOGY
SIRIUS - Un nuovo modo di presentare e valorizzare la tua arte.
Con il modello SIRIUS si è data vita ad un'articolata linea di vetrine per gelateria e pasticceria, frutto di uno studio curato in ogni elemento. Ciò ha consentito di ottenere sistemi ideali per valorizzare la visibilità dei prodotti esposti, rendendoli i veri protagonisti grazie al piano espositivo rialzato ed illuminato. Il castello vetri, completamente ermetico e strutturato con vetri camera, garantisce un sicuro risparmio energetico e la possibilità di lavorare anche in condizioni climatiche critiche.
Nei moduli gelateria la posizione delle vaschette è perfettamente orizzontale, ciò permette di spatolare il gelato comodamente.
FOLLOW US
ITALPROGET
Bettona (Perugia) Italy
T. +39.075.9869071
www.italproget.it

AD OGNUNO LA SUA VETRINA

SIRIUS

MAGIC

ENERGY

DREAM

MOON

GIOIA

POP

SMILE

SPRINT

POWER

TWIST

BRIO

AD/AF DESIGN

Ganz frisch serviert

Staff Ice System verspricht mit **Gelato Live Show** „hohe Sichtbarkeit und bedeutende Leistung". Die Eismaschine wurde entwickelt, um Gelato direkt vor dem Kunden herzustellen, zu präsentieren, aufzubewahren und zu servieren. Dank der geringen Größe kann sie in Lokalen mit wenig Raum platziert werden, das Angebot mit Sorbetts und Granitas bereichern und diese auch gleichzeitig anbieten. Das Modell verfügt über vier Wannen mit einem Fassungsvermögen von 6 Liter Gelato pro Wanne. Jede Wanne ist unabhängig und mit einem Deckel ausgestattet, der gleichzeitig als hygienische Barriere dient. Es gibt fünf Programme zur Eisherstellung und Aufbewahrung, die jeweils automatisch mit voreingestellten Parametern arbeiten; es ist auch möglich, die Rezepte mit einer manuellen Funktion an Konsistenz, Dichte und Spachtelbarkeit anzupassen.

Einfach und intuitiv. 800 cm2 Sichtbarkeit pro Wanne, für Gelato, das Aufmerksamkeit auf sich zieht. Konstante Textur: GLS ist so leistungsstark, dass es die Konsistenz und Textur der Zubereitung so lange beibehält, wie nötig. Auch mit einem Programm für die Lagerung über Nacht ausgestattet.

www.staff1959.com

Klassischer evergreen

Die Linie Origine von **Fructital** wird um eine neue Referenz bereichert: **Yogurt Origine**. Es ist eine innovative Basismischung in Pulverform, die entwickelt wurde, um cremige Gelatos zu realisieren, die sich durch einen hohen Anteil der geschmackgebenden Zutat auszeichnen. Um in der Vitrine ein Joghurt-Gelato anzubieten, eine der unübersehbaren Geschmacksrichtungen in der Eisdiele, genügt es, 2,6 kg Vollmilch-Joghurt zu verwenden, 0,4 kg frische Sahne und einen Beutel der Basis hinzuzufügen, die den klassischen Geschmack des Endprodukts verstärkt. Das Ergebnis ist ein köstliches Gelato mit 65% Joghurtanteil, das sich gut für Marmorierungen, wie z.B. mit Passionsfrucht, eignet.

www.fructital.it

Die Basismischungen, die zur Origine Linie gehören, sind alle glutenfrei. Yogurt Origine wird in Kartons mit neun Beuteln à 1 kg geliefert; das Produkt ist 36 Monate haltbar.

Amoretta

Die stets sahnige Creme

Die vielseitige Creme-Linie für Eisdielen, ein Hochgenuss für alle Naschkatzen.

Kreieren Sie mit ihnen so wie sie sind köstlich geschichtete Cremi-nos direkt in der Wanne!
In der Eistüte oder zum Garnieren der Eiscreme für ein wirklich einzigartiges Genusserlebnis.

4 stratosphärische Geschmacksrichtungen!

Amoretta Pistacchio
Creme für Speiseeis mit dem charakteristischen Pistaziengeschmack.

Amoretta
Creme für Speiseeis mit einer unwiderstehlichen Kombination aus Haselnüssen und Kakao.

Amoretta Bianca
Creme für Speiseeis mit dem delikaten Geschmack von weißer Schokolade.

Amoretta Black
Creme für Speiseeis mit dem intensiven und umhüllenden Geschmack von Zartbitterschokolade.

Ein Produkt by ***Aromitalia***

G.E.I. s.p.a. | Strada Cebrosa 23/25
10036 Settimo Torinese (TO) | ITALY Tel. +390118182301 **www.aromitalia.it**

Vielfältige Verwendungen

Gelatop erweitert die Auswahl an Pasten mit **Pistazie 100**, die aus hochwertigem Pistazienmark gewonnen wird. Die Pistazien werden pur verwendet und, dem aktuellen Trend folgend, ohne Zucker- und Salzzusatz verarbeitet. Das Ergebnis ist ein völlig natürlicher Geschmack, der die organoleptischen Eigenschaften dieser Frucht hervorhebt und von den Verbrauchern sehr geschätzt wird. Die Paste eignet sich nicht nur für die Herstellung von Backwaren und leckeren Desserts, sondern auch zur Herstellung von Gelato mit typisch nussigem Pistaziengeschmack und der charakteristischen natürlichen braun-grünlichen Farbe der gemahlenen Früchte.

www.gelatop.de

Dank der pastösen Textur ist sie leicht zu verarbeiten. Die empfohlene Dosierung beträgt 100 g pro kg Gelato. Erhältlich in 1-kg-Dosen im Fachgroßhandel.

Reine Stärke

www.icetechitaly.it

Der Pasteurisierer wiegt 330 kg und die Abmessungen sind 116x71x109 cm (H/B/T). Die Ladekapazität der Mischungen variiert von mindestens 60 Liter bis maximal 200 Liter, die Kondensation erfolgt auf Wasserbasis.

Der Pasteurisierer **PST 200 XL** von **Icetech** bietet eine optimale Lösung für die großen handwerklichen Eishersteller, denn er ermöglicht, bis zu zweihundert Liter Mischungen zu pasteurisieren. Er ist mit einem großen LCD-Touchscreen zur Einstellung und Überwachung aller Funktionen der Maschine ausgestattet. Dank des „bain-marie"-Systems mit Glykolflüssigkeit werden die Pasteurisierungszeiten erheblich verkürzt bei deutlich reduziertem Wasser- und Stromverbrauch. Das Gerät bietet eine Vielzahl von Automatikprogrammen für die Pasteurisierung der Mischungen. Das Modell ist mit einer automatischen Diagnosesteuerung der Mischungstemperatur in jeder Verarbeitungsphase ausgestattet. Die ergonomische Edelstahl-Stellfläche mit rutschfester Matte zum Abstellen des Behälters verhindert den Kontakt mit dem Boden und das Risiko von Kontaminationen.

Neuheit
Ideal zum
Mitnehmen!

Zu jeder
Jahreszeit
köstlich

ke gelato
cake & gelato

Warme Emotion, kühles Eis

Luftige **Schlagsahne**

Cremiges Speiseeis

Leckeres Variegato

Warmer Minikuchen

Kegelato ist eine warme Emotion in einem kühlen Dessert. Der warme Minikuchen und das cremige Eis werden auch die anspruchsvollsten Naschkatzen erobern. Was will man auch mehr?

Kegelato ist die perfekte Kombination aus einem Minikuchen mit warmem Herzen und kühler Eiscreme, eine Kombination, die Sie zu jeder Jahreszeit anbieten können.

Ab sofort. Wir versorgen Sie mit allem Nötigen, um sofort mit der Herstellung von Kegelato beginnen zu können.

Möchten Sie Kegelato in Ihrer Eisdiele anbieten?

Kontaktieren Sie uns!
www.ke-gelato.com

Ein Produkt by **Aromitalia**

G.E.I. s.p.a. | Strada Cebrosa 23/25
10036 Settimo Torinese (TO) | ITALY Tel. +390118182301 **www.aromitalia.it**

Eine wertvolle Hilfe

ReadyChef der Firma **Carpigiani** ist eine Thekenmaschine für die professionelle Konditorei und Restaurants, die in 58 cm die gesamte Technologie enthält, die notwendig ist, um das Menü mit handwerklichem Gelato und vielen Gebäck- und Schokoladenzubereitungen zu ergänzen. Sie ist nämlich mit 34 verschiedenen Programmen ausgestattet, die von der Herstellung von Cremes über die Verarbeitung von Schokolade bis hin zur Zubereitung von Gelato, Granitas und Cremolatas (sizilianische Form von Wassereis) reichen; darunter sind sechs Zyklen für die Herstellung von Saucen und Topping vorgesehen. Das neue Programm „Crystal“ eignet sich durch den höheren Luftgehalt und die besondere Konsistenz, mit der es ganz einfach ist Portionen abzufüllen, perfekt für die Herstellung von Kuchen und Gelato in Gläsern.

Die Abmessungen der Maschine entsprechen 76,5x45,5x58 cm (H/B/T). Die Gelato-Herstellung geht von 3 zu 5,5 l pro Zyklus; die Herstellung von Cremes entspricht 1,5 - 4,5 l pro Zyklus. Kostenlos eine reichhaltige Rezeptsammlung.

www.carpigiani.it

Natürlicher Genuss

Leagel präsentiert die Linie **Kefir**, die die traditionelle fermentierte Milch, die reich an Probiotika ist, in Gelato verwandelt. Es handelt sich um eine neue Reihe von gebrauchsfertigen Pulverprodukten, die es ermöglichen, die ganze Intensität des Kefirs in Kombination mit Obst, Gemüse und Getreide in die Eisdielen zu bringen. Die Geschmacksrichtungen, die sich aus köstlichen Kombinationen zusammensetzen, zeichnen sich durch einen frischen und angenehm säuerlichen Geschmack und eine seidige Textur aus. Die drei Vorschläge sind Kefir Multivita mit Orange, Ananas und Mango; Kefir Purple Bomb mit Heidelbeere, roter Traube, roter Rübe und schwarzer Karotte; Kefir und Quinoa. Für ein perfektes Rezept empfehlen wir, einen Beutel des Produkts mit 2,5 Litern Milch zu verwenden.

www.leagel.com

Das Produkt wird in einem Karton mit 12 Beuteln zu je 1 kg geliefert (1,15 kg bei Kefir und Quinoa). Das Merchandising, um den Verbraucher zu informieren und zu gewinnen, besteht aus drei speziellen Eissortenschildern und einem Thekendisplay.

IHRER FANTASIE WACHSEN FLÜGEL

NEUTRALE BASIS FÜR KROKANT

Produkt in Pulverform, um auf einfache und schnelle Weise Krokant jeder Art herzustellen. Perfekt für die Zubereitung von Waffeln für Halbgefrorenes, Eisverzierungen, Energy-Riegel, Cannoli usw. Pur oder unter Zugabe von Sesamkörnern, Kakao, Kaffee oder Trockenobst verwendbar. Es kann per Hand oder mit Silikonformen modelliert werden, um Körbchen, Schälchen und elegante Formen zur Veredelung Ihrer Verzierungen herzustellen.

www.fugar.it

FUGAR®
PRODUZIONE

Limitierte Auflage

Die Firma **Rogelfrut**, spezialisiert auf hochwertige Fruchtzubereitungen, bereichert das Sortiment an Pürees mit dem neuen Vorschlag **Erdbeer-Traube**. Dank der großen Sorgfalt bei der Auswahl der besten Rohstoffe und der Verarbeitungsmethoden behält das Produkt alle organoleptischen Eigenschaften der Frucht bei. Tatsächlich stechen die unverwechselbare Süße dieser aus Nordamerika stammenden Rebsorte und der an Erdbeeren erinnernde Duft hervor. Das Püree eignet sich perfekt für die Herstellung von Sorbets oder Gelato, kann aber auch in der Welt der Konditoreiprodukte für eine Vielzahl von Desserts, einschließlich Mousses und Parfaits, verwendet werden.

Es ist in praktischen 1 kg-Tetrapackpackungen erhältlich, die in Kartons mit je sechs Packungen geliefert werden. Die ordnungsgemäße Lagerung erfolgt bei Temperaturen unter -18°C. Es wird empfohlen, das Produkt in der Originalverpackung bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank für zwölf Stunden aufzutauen.

www.rogelfrut.com

Eine überraschende Vielfalt

Die **MOF**-Multifunktionsmaschine von **Gelita** ist die ideale Laborhilfe für den handwerklich arbeitenden Eishersteller, der Gebäck-, Gelato- und Granita-Rezepte entwickelt. Dank der Erfahrung der F&E-Abteilung in Italien, kombiniert mit dem Wissen der Konditormeister des Unternehmens, ist die Benutzererfahrung einfach und intuitiv und die Produktausgabe ist immer konstant und von hoher Qualität. Die zwei unabhängigen Behälter ermöglichen eine Beschleunigung der Produktion, indem zwei Prozesse gleichzeitig durchgeführt werden, während der interne Durchlauf des Produkts eine externe Kontamination vermeidet und somit maximale hygienische Sicherheit gewährleistet. Die Maschine ist mit einer durchsichtigen Abdeckung zur Kontrolle der Heizphase, einem elektronischen Bedienfeld und einer Entnahmeklappe aus Kunststoff ausgestattet, um eine Kältedispersion zu vermeiden.

Die Programme sind auf die Herstellung von Vanillecreme, Bayrischer Creme, Englischer Creme, Zitronencreme, Béchamel, Fruchtgelee, Gelato, Sorbet, Granita eingestellt und ein Programm ist individuell gestaltbar.

www.gelitask.com

Ihrer fantasie sind keine grenzen gesetzt

WEICHE UND BUNTE MARSHMALLOWS LASSEN IHRER KREATIVITÄT FREIEN LAUF

Produkt in Pulverform, weiß mit Vanille- und rosa mit Erdbeergeschmack, welches es ermöglicht, weichste und leckere Marshmallows jeder Form herzustellen. Einfach und in wenigen Minuten zubereitet, ist es perfekt, um Verzierungen für Eis, Torten oder Cupcakes zu kreieren. Es wird Ihr Verbündeter für Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Valentinstage und alle anderen besonderen Anlässe werden.

www.fugar.it

FUGAR®
PRODUZIONE

UNSER ROHSTOFF IST DIE NATUR

Aus der Natur entspringt der Erfolg von Taddia: unsere Eis-und Trinkpapierbecher erhalten Inspiration aus der Natur, durch brillante Farben und scharfe Bilder. Wir berücksichtigen diese bei unserer Arbeit durch hohen Standard in der Verarbeitungsqualität, sowohl im Bereich der Lebensmittelsicherheit als auch in der ökologischen Nachhaltigkeit. Wir verwenden ausschließlich Papier aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft, das heißt ökologisch, sozial verträglich und wirtschaftlich nachhaltig (FSC). All unsere Produkte sind in Übereinstimmung mit der Verordnung M.O.C.A.

Dies ist der Grund, weshalb Eisbecher von Taddia schön sind: natürlich schön!

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

FSC www.fsc.org FSC® C123181 The mark of responsible forestry

SGS

PEFC PEFC/16-31-728 Promuoviamo la Gestione Sostenibile delle Foreste www.pefc.it

TADDIA

EISBECHER FSC TADDIA. NATÜRLICH SCHÖN!

Elena Dogliotti Biologin & Ernährungsberaterin

Freepik.com - wirestock

STEIGENDER VERBRAUCH

IMMER MEHR MENSCHEN NÄHERN SICH DER WELT DES GLUTEN FREE. DIE WAHL MAG VON EINER KLINISCHEN NOTWENDIGKEIT VORGEGEBEN SEIN, ABER OFT IST ES EIN LEBENSSTIL, DER VON MODEN BEEINFLUSST WIRD

Was ist das

Gluten ist ein Proteinkomplex aus Molekülen, genannt Gliadine und Glutenine, der in Getreide wie Weizen, Gerste, Roggen und Triticale (eine Kreuzung aus Weizen und Roggen) enthalten ist. Das Mehl dieser Getreidearten bildet nach dem Mischen mit Wasser dank Gluten ein dreidimensionales Proteinnetzwerk, das die viskoelastischen Eigenschaften von Bäckerei-Spezialitäten bildet.

Eine Frage des DNA

Es gibt einen genetisch bedingten Zustand, bei dem Gluten eine Reihe von Ereignissen auslösen kann, die von einer starken Entzündung der Darmschleimhaut mit Verlust ihrer „Undurchlässigkeit“ für bestimmte Moleküle bis hin zu einer Autoimmunerkrankung, der Zöliakie, reichen. **Bei der Zöliakie reagiert der Organismus gegen Fragmente des aufgenommenen Glutens, die die Darmbarriere durchdringen und als zu bekämpfende Feinde identifiziert werden.** Die Zellen des Immunsystems schädigen schließlich die Darmschleimhaut selbst, die nicht mehr richtig „arbeiten“ kann.

Im Laufe des Lebens

Sie verursacht außerdem auch eine Reihe von Folgen aufgrund der mangelhaften Aufnahme von Nährstoffen, wie Anämie (wegen der mangelnden Aufnahme von Eisen) oder Osteoporose (wegen der mangelnden Aufnahme von Kalzium). Man hat Zöliakie von Geburt an, aber sie kann im Erwachsenenalter oder gar nicht auftreten (stille Zöliakie). Zur Diagnose wird im Blut nach bestimmten Antikörpern gesucht und diese wird durch die mikroskopische Beobachtung von kleinen Schleimhautfragmenten aus dem ersten Darmtrakt bestätigt.

Freepik - master1305

Für die Gesundheit

Mit der Diagnose muss der Betroffene auf die Einnahme von Gluten und allen Lebensmitteln, die Gluten enthalten, verzichten. **Selbst kleine Mengen dieses Moleküls können die Ereigniskette auslösen.** Darüber hinaus bedeutet die Einnahme von Gluten nicht nur akute und chronische Probleme, sondern erhöht auch das Risiko für schwere Krankheiten, wie z.B. einige Darmkrebsarten.

Freepik.com - photoroyalty

Freepik.com - master1305

Nicht zu unterschätzen

Die „nicht-zöliakale Glutenempfindlichkeit“, eine kürzlich identifizierte, Erkrankung, die den Symptomen der Zöliakie sehr ähnlich ist, jedoch ohne das Vorhandensein von Antikörpern und Dermatitis herpetiformis, profitiert von einer gluten-free Diät. Auch bei anderen entzündlichen Darmerkrankungen wie das Reizdarmsyndrom und Morbus Crohn scheint eine glutenfreie Ernährung von Vorteil zu sein, doch könnte dies darauf zurückzuführen sein, dass glutenhaltiges Getreide auch einige Arten von Kohlenhydraten, den so genannten Fruchtsäuren, enthält, die zu den FODMAPs gehören, d.h. Zucker, der auch in Milchprodukten, Obst und Hülsenfrüchten enthalten ist.

Widerlegte Mythen

Heute entscheiden sich immer mehr Menschen für eine glutenfreie Ernährung, obwohl sie keine echte diagnostizierte klinische Notwendigkeit dafür haben. Dies liegt wahrscheinlich an der unbegründeten Wahrnehmung, dass eine glutenfreie Ernährung gesünder ist und unspezifische Magen-Darm-Beschwerden verbessern kann, oder in einigen Fällen daran, dass Prominente oder Sportlerpersönlichkeiten oder andere Influencer diese Art der Ernährung gefördert haben, um Gewicht zu verlieren oder um die sportliche Leistung zu verbessern.

Falsche Ernährung

Die krampfhafte Suche nach glutenfreien Produkten ist für manche Menschen zu einer Mode geworden. **Wenn bestimmte Lebensmittel ausgeschlossen werden, besteht die Gefahr einer unausgewogenen Ernährung.** Darüber hinaus trägt der Überschuss an industriellen glutenfreien Produkten zu einem Anstieg des Verbrauchs an gesättigten Fetten und Zucker bei.

Spaghetti Eispresse FUTURA

2017 new new new GEPPETTO EIS WILDESHAUSEN

maximale Hygiene

Spaghetti Eispresse UNICA

Höhen-verstellbar

maximale Hygiene

Für große Teller geeignet

2019 new new new GEPPETTO EIS WILDESHAUSEN

Portioniererspülen

2018 new new new GEPPETTO EIS WILDESHAUSEN

Waffelgreifer SALVA CONO

Schauen Sie sich dazu unser Video an:

SHOP ON LINE

GEPPETTO®-EIS

WWW.GEPPETTO-EIS.DE

GEPPETTO-EIS GMBH
VISBEKER STR. 51
D-27793 WILDESHAUSEN
GERMANY

T +49 (0) 4431 9455606
F +49 (0) 4431 738398
E INFO@GEPPETTO-EIS.DE

DIE STREICHZARTE CREME VERFÜHRT DAS EIS
Die Maestri Gelatieri Italiani haben die vorzüglichsten Zutaten der Welt in **kostbare, streichzarte Cremes für Speiseeis verwandelt: Le Morettine**.
Le Morettine stellt die Revolution der klassischen Marmorierung von Speiseeis dar; Kontraste des Gaumens und der Sinne für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Premium-Zutaten, Vielseitigkeit und Neuheit: **wer kann da noch widerstehen?**
pernigottigelatieri.com
DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

BAV INSTITUT

Freepik.com - alexeyzhilkin

EINFLUSSFAKTOREN AUF SARS-COV-2 INFEKTIONEN

IN MEHREREN LEBENSMITTELBETRIEBEN IN DEUTSCHLAND IST ES SEIT MAI 2020 ZU INFEKTIONSGESCHEHEN DURCH SARS-COV-2 GEKOMMEN. EINE VON DER BERUFSGENOSSENSCHAFT NAHRUNGSMITTEL UND GASTGEWERBE (BGN) DURCHGEFÜHRTE UMFRAGE ERGAB EINE REIHE VON FAKTOREN, DIE DEN INFEKTIONSPROZESS BEEINFLUSSEN

von Paul Andrei

Eine nützliche Untersuchung

Deshalb führte die BGN im Zeitraum Juni bis September eine Befragung von Unternehmen der Fleischwirtschaft durch, um den Zusammenhang der Arbeitsbedingungen mit dem Ausbruchsgeschehen zu untersuchen. In einer Pressemitteilung des BGN werden die wichtigsten Einflussfaktoren auf das Infektionsgeschehen dargestellt. **Die angestellten Überlegungen sind für alle Arbeitsumgebungen nützlich.**

Die erste Erkenntnis

Je niedriger die Temperatur in gekühlten Arbeitsbereichen, desto höher die Wahrscheinlichkeit, sich mit SARS-CoV-2 zu infizieren. **So zeigte sich zum Beispiel mit jeder Abnahme der Temperatur um ein Grad Celsius, eine 3% höhere Wahrscheinlichkeit sich zu infizieren.** Das ist eine Erkenntnis, die die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) in einer Studie veröffentlicht hat. Wichtig ist auch das zweite Ergebnis der Studie: Die Luftqualität hat einen ähnlichen Effekt auf Infektionen. Die zweite Erkenntnis: Die Qualität der Luft wirkt sich ähnlich auf Infektionen aus.

Der Faktor Luft

Die dritte Erkenntnis: Beschäftigte, die in Arbeitsbereichen arbeiten, die mit einer raumlufttechnischen Anlage ausgestattet sind, haben eine um 24% geringere Wahrscheinlichkeit, sich mit SARS-CoV-2 zu infizieren, als Beschäftigte in Arbeitsbereichen ohne Belüftungssystem. In einer gesonderten Stichprobe wurde außerdem untersucht, wie sich die Menge der zugeführten Frischluft auf das Infektionsrisiko auswirkt. Dabei wurde berechnet, dass pro 100 m³ zusätzlich zugeführter Frischluft pro Stunde und pro Person die Wahrscheinlichkeit, sich mit SARS-CoV-2 zu infizieren, um 34% sinkt. Werden pro Person nur 10 m³ zusätzliche Frischluft pro Stunde zugeführt, sinkt die Wahrscheinlichkeit, sich mit SARS-CoV-2 zu infizieren, um 4%.

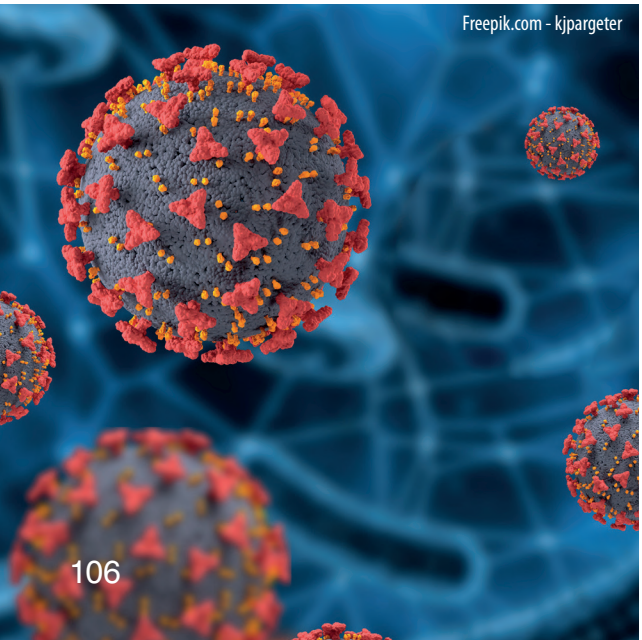
Rawpixel.com

Abstand halten

Beschäftigte, die in Arbeitsbereichen arbeiten, in denen der **Mindestabstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann,** haben ein 87% höhere Wahrscheinlichkeit, sich mit SARS-CoV-2 zu infizieren, als Beschäftigte in Arbeitsbereichen, in denen der Mindestabstand eingehalten werden kann.

DIE DATEN

Die Daten stammen von 22 Betrieben der Fleischindustrie mit insgesamt 19.072 Beschäftigten. Die Betriebe mit Infektionsgeschehen wurden unterteilt in 7 Hotspot-Betriebe (mehr als 10 Infizierte) und in 5 Unternehmen mit wenig Infizierten. In diesen beiden Betriebsgruppen wurden mindestens 880 Beschäftigte positiv auf SARS-CoV-2 getestet. 10 befragte Betriebe wiesen kein Infektionsgeschehen auf.


Freepik.com - kjpargeter

DAS LÜFTEN DER RÄUMLICHKEITEN IST EIN FAKTOR, DER DAS INFEKTIONSRISIKO SINKT

Sich schützen

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass alle untersuchten Faktoren einen Einfluss auf das Infektionsgeschehen haben. Jedoch lassen sich nicht alle diese Faktoren, insbesondere in den Betrieben der Fleischwirtschaft im Sinne des Infektionsschutzes vor SARS-CoV-2 verändern, wie z.B. die Temperatur in den gekühlten Arbeitsbereichen. **Umso wichtiger ist es im Allgemeinen, dass die Betriebe die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards, die sie beeinflussen können, wie gut schützende Mund-Nase-Bedeckungen oder eine ausreichende Versorgung mit Frischluft, zum Schutze ihrer Beschäftigten auch tatsächlich umsetzen.**

ZUR LÖSUNG DES PROBLEMS

Das BAV Institut steht Ihnen bei Fragen in Bezug auf SARS-CoV-2 gern als Partner zur Seite. Wenden Sie sich bei Fragen bitte an Frau Christine Käfer telefonisch unter 0781/96947-286 oder per Mail an christine.kaefer@bav-institut.de

Eismaschinen
horizontal, vertikal, kombiniert, etc.

Pasteurisierer
60, 130 & 180 Liter
auch mit Rohmilch-Zulassung
komplette Linien mit Homogenisierer,
Reifewannen etc.

Cremekocher
Sahnemaschinen
Becher-Abfüllmaschinen

SALEČIĆ EISTECHNIK

Verkauf & Service von

VALMAR-Eismaschinen
Reifewannen
MUSSANA-Sahnemaschinen

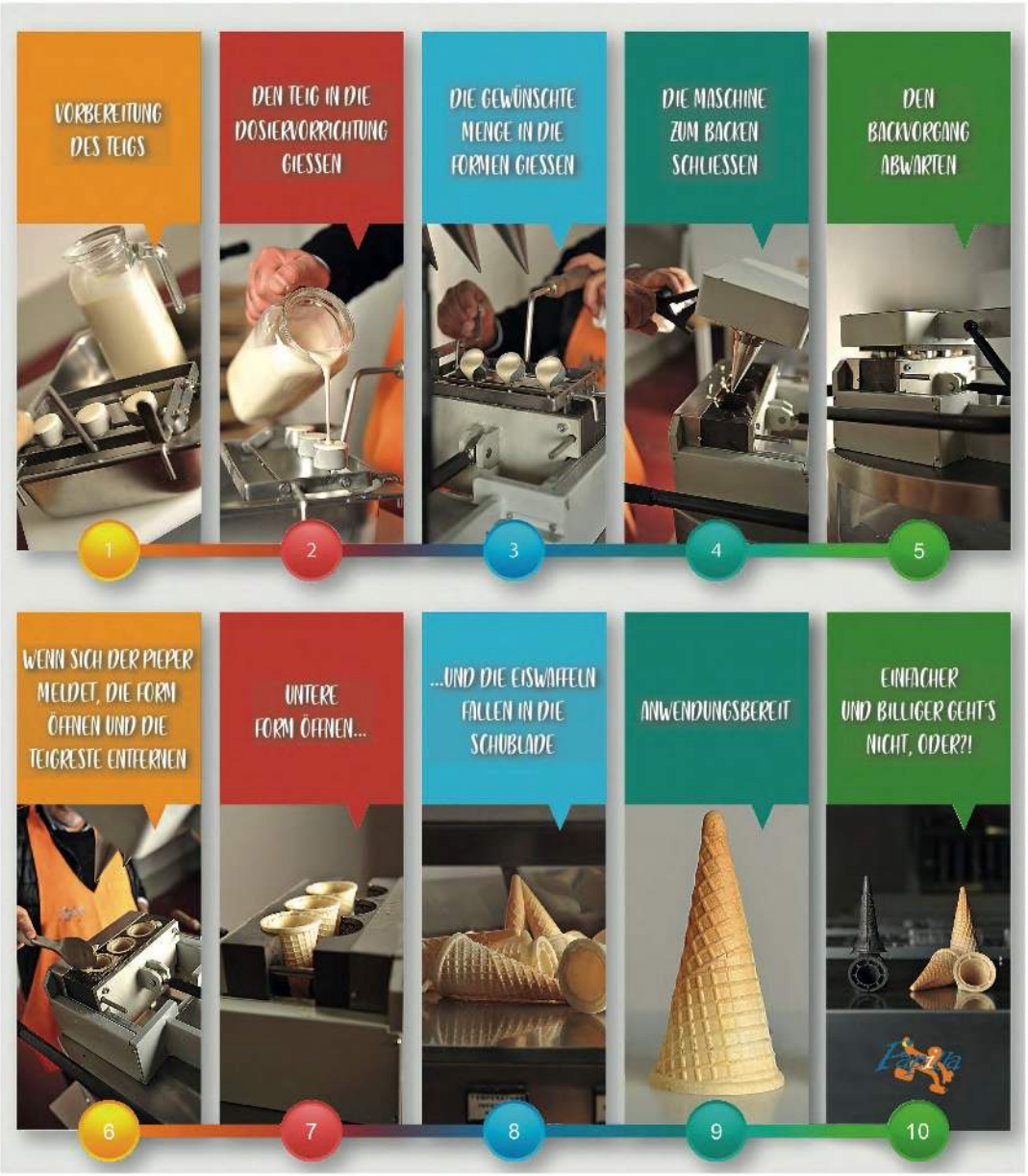
Pasteurisierern
Cremekochern
Becher-Abfüllmaschinen

Salečić Eistechnik
Fremersbergstr. 36
D-76530 Baden-Baden

Tel.: .+49(0)7221/375461
Fax: +49(0)7221/375462
E-Mail: info@salecic.de
www.salecic.de

publinformation

Revolution in der Eisdiele mit Papillina Ti



Endlich besteht die Möglichkeit, im Eiscafé Eiswaffeln bei Bedarf herzustellen.

Diese Maschine hat einen minimalen Platzbedarf, der es ermöglicht, sie einfach im Verkaufsraum aufzustellen, um dem Konzept der "Handwerkskunst" der Eiswaffeln mehr Wert zu verleihen.

Wir sprechen nicht von der Maschine, die gerollte Waffeltüten einzeln herstellt, sondern von einer Maschine, die 3 Waffeltüten für Gelato produziert, gepresst, aber mit einer sehr persönlichen Form und vor allem mit dem Duft der frisch gebackenen Waffel, warm und knusprig.

Mit ein paar einfachen Gesten kann jeder Eishersteller, nachdem er den Teig mit natürlichen Zutaten selbst zubereitet hat, so viele Tüten wie gewünscht herstellen.
Mit einer Standardbasis können etwa 750 Eiswaffeln produziert werden, 3 Tüten in etwa einer Minute und mit einer normalen 220-Watt-Steckdose.

Und mit

Papillamitica

DAS HÖRNCHEN AUSWÄHLEN

Es können hier 4 Kegel in ca. 90 Sekunden hergestellt werden, deren Format man vor dem Backen wählen kann: gläsern, gerollt, sechseckig oder im individuell gewünschten Format

DIE FORM EINSETZEN

Ersetzen Sie die Form im Innenraum der Maschine mit wenigen Handgriffen, um die gewünschten Hörnchen herzustellen

DAS LOGO HINZUFÜGEN

Es ist möglich, es mit dem eigenen Logo zu personalisieren

Im Herbst kann man herzhafte Hörnchen anbieten, zum Beispiel mit Roter Bete oder Kurkuma. Gefüllt einer Gorgonzolacreme oder Avocado- und Limettenmousse, Kapuzinerkresseblüten, knusprigen Kochbananen und frischer **Kokosnuss...** und Sie haben ein Gourmet Hörnchen im Angebot!

Fordern Sie jetzt eine kostenlose Vorführung in Ihrer Filiale an!

Schreiben Sie an:

SONIARAGUSA@LMTSATURN.IT

papillaidea.it

SAUNABESUCHE FÖRDERN DAS ABNEHMEN

FALSCH Die enorme Hitze, die in der Sauna erzeugt wird, kann den Eindruck erwecken, dass man Gewicht verliert. In Wirklichkeit handelt es sich nur um ein Gefühl, das durch die hohen Temperaturen und die Anwesenheit von Dampf, der einen zum Schwitzen bringt, hervorgerufen wird. Schwitzen ist jedoch nicht gleichbedeutend mit Gewichtsverlust. Dabei verliert man weder Fett noch Kalorien, sondern nur Flüssigkeit und Mineralsalze, und durch das Trinken von Wasser gewinnt man das Normalgewicht zurück. Sauna als Hilfsmittel zum Abnehmen kann nur in Kombination mit der Einnahme von Salzzusätzen, richtiger Bewegung und einer gesunden Ernährung genutzt werden.

DIE MEDITERRANE ERNÄHRUNG IST NACHHALTIG

RICHTIG Die Grundlage der mediterranen Ernährung bilden vor allem Getreide, Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte, Zutaten, deren Anbau den Einsatz natürlicher Ressourcen (Boden, Wasser) und Treibhausgasemissionen erfordert, die weitaus weniger intensiv sind als das Modell, das auf dem Verzehr von Fleisch und tierischen Fetten basiert. Diese Art der Ernährung ermöglicht einen Verbrauch, der die Umwelt weniger belastet, da er dem Rhythmus der Natur folgt. Dies bedeutet Respekt für Land und Biodiversität, mit einer Reduzierung des Gewächshausanbaus sowie der Versorgungs- und Transportkosten aus fernen Ländern.

Freepik.com

Das Anschauen von Videos von Katzen ist eine Art Haustier-Therapie

Freeimages.com - Giuseppe Dani

RICHTIG Eine Studie von Forschern der Indiana University Media School unter der Leitung von Professor Gall Myrick kam zu dem Ergebnis, dass das Ansehen von Katzenvideos psychologisches Wohlbefinden beim Zuschauer erzeugen kann. Im Jahr 2014 wurden mehr als zwei Millionen Kätzchen-Videos auf Youtube gepostet, mit sechsundzwanzig Milliarden Aufrufen. Frühere japanische Forschungen hatten gezeigt, dass das Betrachten von Fotos von Kätzchen die Konzentration und Produktivität bei der Arbeit erhöht. (Quelle Focus)

SELLERIE HAT KEINE VORTEILHAFTEN EIGENSCHAFTEN

Freepik.com - Racool_studio

FALSCH Reich an Vitamin A, mit hoher harntreibender Wirkung. Hilft bei der Bekämpfung von Entzündungen wie Akne, Brennen beim Wasserlassen und Augeninfektionen. Er weist verdauungsfördernde Eigenschaften auf, die unter anderem auf die enthaltenen Gerbstoffe zurückzuführen sind. Dank spezieller Phytonährstoffe, den Phthaliden, eignet er sich für die Behandlung vieler Fälle von Bluthochdruck. Am besten wird er roh verzehrt, auch in Form von Smoothie, vorzugsweise vor den Mahlzeiten; alternativ kann er auch gedünstet oder geschmort werden. (Quelle Veronesi-Stiftung)

biothermogel

Hallo!

Ich bin die neue isotherme Eisschale
100% kompostierbar, der Thermogel Familie.
Nach dem Gebrauch verwandle ich mich in Dünger und dann in "CO_2"

ERREMME Packaging

Via A. da Sangallo, 27
06034 - Foligno (PG) -Italy
Tel. +39 0742 23644
Fax +39 0743 430467
www.erremmesrl.it
e-mail: info@erremmesrl.it

MPM Group Ltd

Loc. Miniera Marmora - Zona Art.le 16
94010 - Centirupe (Sicilia) - Italy
Tel +39 09 35 91 70 55
FAX +39 09 35 91 70 49
www.mpmgroupltd.it
e-mail: info@mpmgroupltd.it

naturesse

ZUM SCHUTZ DES WALDES, *plastikfrei, klimaschonend und biologisch abbaubar*

FÜR EINMAL IST DER HOLZWEG DER RICHTIGE.

GESCHIRR VON NATURESSE AUS FSC®-HOLZ

Die Natur zeigt uns den Weg, wie wir Plastik vermeiden können. Er führt direkt in die FSC®-Wälder, wo Holz und Zellulose für natürliche Verpackungen gewonnen werden können. Das FSC®-Zertifikat garantiert den nachhaltigen Schutz des Waldes und der darin lebenden Pflanzen und Tiere. Dein naturesse-Geschirr ist somit zu 100% natürlich, zu 100% biologisch abbaubar und klimaschonend. Du möchtest mehr wissen über Geschirr und Verpackungen der Natur? Siehe da: www.naturesse.ch

COMPRITAL GROUP

Innovation ist unsere Geschichte

Comprital bietet allen Fachleuten eine Reihe von Dienstleistungen an. Mit Produkten die jeden Aspekt der Welt des handwerklichen Eis, der Patisserie und der Cafeteria abdecken.
Einzigartige Produkte in Bezug auf die Qualität der Rohstoffe, die Herkunft und die Innovation, welche jedem Handwerker die Möglichkeit bietet seine eigene Kreativität auszudrücken und zu entfalten um Ergebnisse mit dem höchsten Wert zu erzielen.

GIUBILEO EXPERIENCE

NATURAL GELATO

Ohne Emulgatoren, keine hydriert oder raffinierte pflanzliche Fette.
Mit Rohr- und Traubenzucker.

Base San Marco
für Kalt- und Heissanwendung, gut streichfähig, geschmacksneutral.

Nirvana
Sehr grosser Erfolg weltweit dank seiner Stabilität. Geschmacksneutral (gibt es auch als Creme) ist sowohl für Kalt- oder Heissanwendung geeignet.

FROZEN YO+

Abwechslungsreiches Sortiment für Frozen Jogurt. Wir verfügen über das breiteste Sortiment auf dem Markt.

SOFT GELATO

Hochwertige Produktlinie speziell für Softservice-Maschinen..

Großartige Schokoladen aus aller Welt

Ursprungsangaben bringen nicht nur die vom Verbraucher gewünschte Transparenz, sondern machen insbesondere Schokolade zu einem besonderen Erlebnis. Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, gezielt Premium-Eis mit Schokoladen aus ausgewählten Herkunftsländern anzubieten? Mit dem Callebaut ChocoGelato-Konzept sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Mit Schokolade aus Sao Thomé, Madagascar, Brazil oder Ecuador in Kombination mit der universell einsetzbaren ChocoBase-Mischung schicken Sie Ihre Kunden auf Ihre ganz eigene Schokoladeneis-Genussreise um die ganze Welt!

Auf den ersten Blick erkennbar

Geben Sie Ihrem Eis ein wiedererkennbares Gesicht! Seit C. J. VAN HOUTEN 1828 das Verfahren zur Kakaoherstellung erfand, steht VAN HOUTEN über Generationen hinweg für natürlichen und edlen Kakaogenuss. Mit Verwendung des beliebten VAN HOUTEN Kakaos kann dieser auch als wertiger Bestandteil im und am Eis ausgelobt werden – ein aufmerksamkeitsstarker Blickfang in Ihrer Theke, der keinen Cent zusätzlich kostet, aber zusätzlichen Umsatz bringt.

Pacovis Amrein Deutschland GmbH
Kappishäuser Str. 74 | D-72581 Dettingen
Tel. +49 7123 38004 0 | Fax +49 7123 38004 29
info@pacovis-amrein.com | www.pacovis-amrein.com

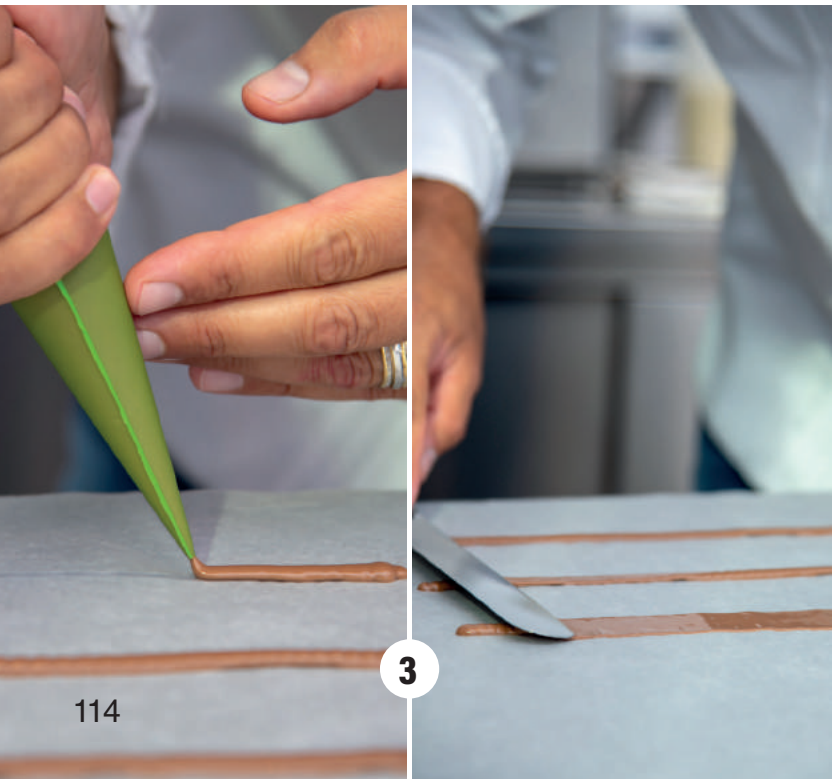
pacovis

DAVIDE
COMASCHI

Fotos von FRANCESCA LAZZARINI F2 STUDIO

100 % GIANDUJOTTO

Die klassische Nougat-Praline in Form eines umgedrehten Bootes ist eine weltberühmte Spezialität und eines der Wahrzeichen der Stadt Turin. Eine moderne und persönliche Interpretation für eine raffinierte Einzelportion, die beim Anschneiden Schichten von Biskuit, einer cremigen Bavaroise und einer weichen Mousse offenbart. Ein Kreis aus Schokolade und eine goldene Haselnuss verleihen der Präsentation einen Hauch von Eleganz



ZUSAMMENSETZUNG

- Gianduja-Bavaroise
- Schokoladenbiskuit
- Schokoladenmousse
- Gianduja-Glasur

GIANDUJA-BAVAROISE

Vanillecreme	130 g
Milchschokolade 41%	90 g
Haselnusspaste	20 g
Schlagsahne 35% glänzend	220 g
Pulvergelatine	2 g
Kaltes Wasser für die Gelatine	10 g

Die Creme in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle bei 30°C erhitzen. Gleichzeitig die Vollmilchschokolade bei 45°C schmelzen, die Haselnusspaste hinzufügen und mit dem Stabmixer bei hoher Geschwindigkeit 1 Minute lang mixen. Die zuvor rehydrierte und geschmolzene Gelatine hinzufügen. Die Mischung eine weitere Minute lang mixen, dann die Schlagsahne hinzufügen und dabei vorsichtig mit einer Spachtel von unten nach oben rühren, damit die Mischung nicht zusammenfällt.

SCHOKOLADENBISKUIT

Butter	300 g
Puderzucker	180 g
Eier	150 g
Dotter	240 g
Eiweiß	300 g
Zucker	120 g
Mandelpulver	300 g
Weißmehl 160 W	120 g
Zartbitterschokolade Ghana	360 g

Im Planetenmischer mit dem Flachrührer Butter und Puderzucker bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Wenn die Mischung zu schäumen beginnt, nach und nach die zuvor gemischten Eier und Dotter hinzufügen. Gleichzeitig im Planetenmischer mit dem feinen Sieb das Eiweiß und den Streuzucker aufschlagen. Das Mandelpulver und das Weißmehl mindestens zweimal durchsieben. Die Schokolade bei 45°C schmelzen. Mit Hilfe einer Spachtel die Schokolade zur Masse geben und gut verrühren. Einen Teil des Eiweißes und dann das gesamte Mehl nach und nach einarbeiten, dabei kleine Mengen Eiweiß mit dem Mehl abwechseln, damit die Masse immer glänzend und fest bleibt. Immer mit einer Portion Eiweiß abschließen. Den Biskuitteig vorsichtig auf einer Silikonplatte 5 mm dick verteilen und bei 200°C ca. 15 Minuten bei geschlossenem Ventil backen. Im Schockfroster abkühlen und den Garungsprozess blockieren.

SCHOKOLADENMOUSSE

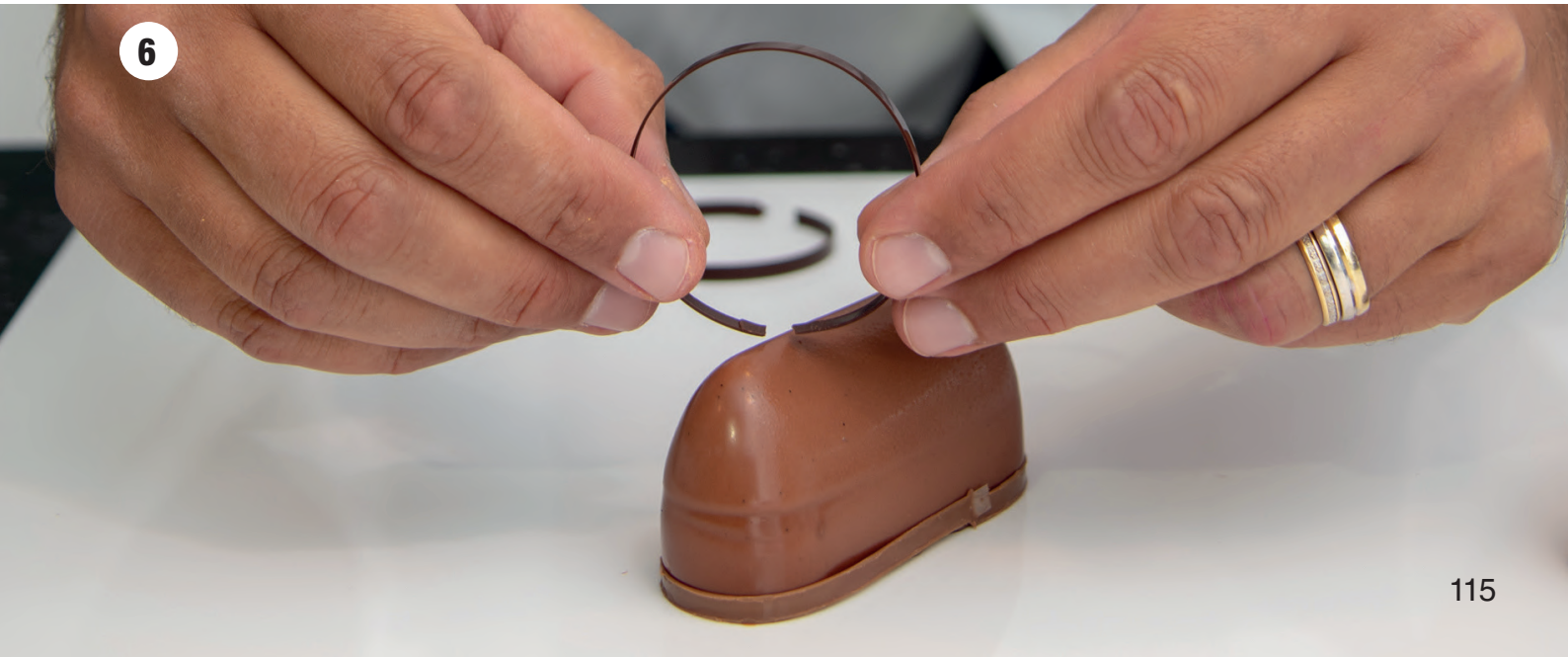
Vanillecreme	300 g
Schokolade	50 g
Pulvergelatine	8 g
Kaltes Wasser für die Gelatine	40 g
Schlagsahne 35% glänzend	200 g

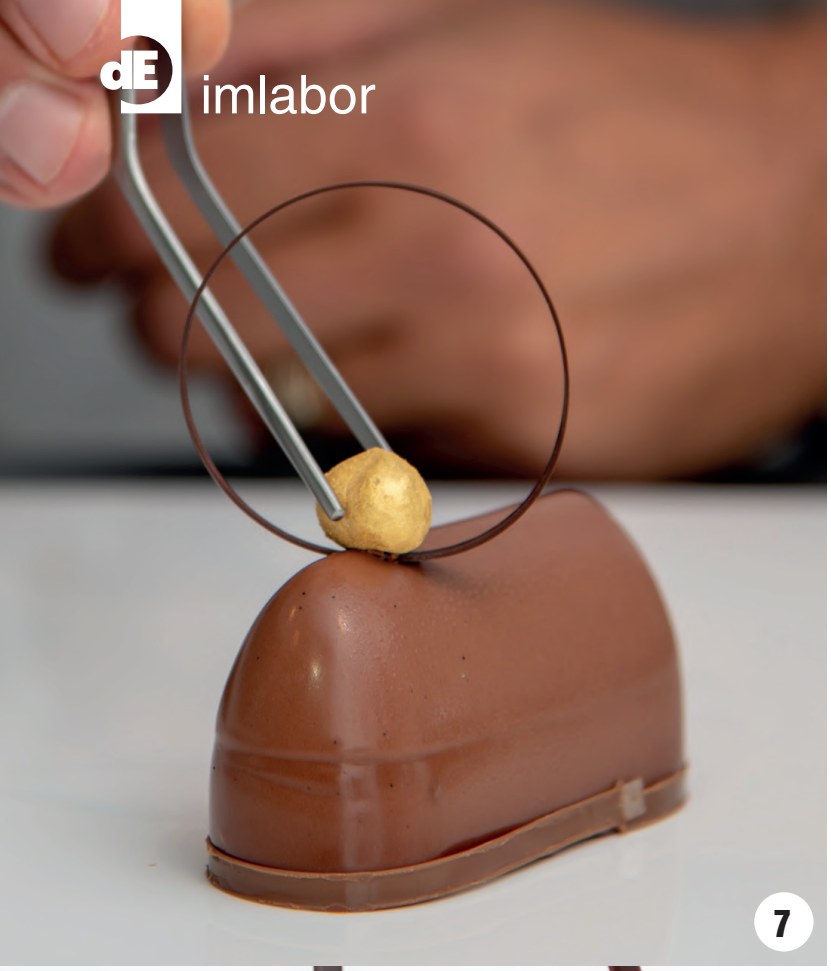
Die Vanillecreme in einer Schüssel in der Mikrowelle bei 30°C erwärmen. Gleichzeitig die Schokolade bei 45°C schmelzen und mit dem Stabmixer bei hoher Geschwindigkeit 2 Minuten lang mixen. Die Gelatine und die Sahne hinzufügen und dabei mit einer Spachtel von unten nach oben vorsichtig rühren, um die Mousse nicht zu zerlegen. In einen Spritzbeutel gießen.

GIANDUJA-GLASUR

Vanilleschote	1
Sahne 35%	1125 g
Invertzucker	160 g
Zucker	135 g
Glukose 62 DE	160 g
Kakao 22-24%	65 g
Pulvergelatine	37,5 g
Wasser für die Gelatine	185 g
Haselnusspaste	135 g
Milchschokolade Ghana	450 g

Die Sahne, den Zucker und die Vanille in einem antihaftbeschichteten Topf auf 70°C bringen. Den gesiebten Kakao hinzugeben und aufkochen lassen. Filtern und über die gehackte Schokolade und die Haselnusspaste gießen. 1 Minute lang mit dem Stabmixer bei hoher Geschwindigkeit mixen. Erst wenn die Mischung auf unter 70°C abgekühlt ist, die rehydrierte Gelatine zugeben. Dicht mit Folie abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Bei einer Temperatur von 35°/36°C anwenden.





MONTAGE

1) In Giandujotti-Formen in dieser Reihenfolge zusammensetzen: Biskuit, Mousse, eine weitere Schicht Biskuit und mit bayerischer Creme abschließen. Schockfrieren und aus der Form nehmen; die einzelnen Portionen auf ein Gitter legen und mit der Glasur fortfahren.

2) Die Teile auf einer Marmoroberfläche positionieren.

3) Mit einem Spritzbeutel einige Mousse-Streifen auf einem Bogen Backpapier formen. Mit Hilfe eines kleinen Spatels glätten und daraufhin kristallisieren.

4) Mit einem kleinen spitzen Messer einige wenige Millimeter hohe Streifen formen.

5) Die Basis des Giandujotto mit den Streifen umranden.

6) Einen Kreis aus Schokolade oben auf die Einzelportion legen.

7) Eine goldene Haselnuss im Inneren des Schokoladenkreises positionieren.

DIE REVOLUTION DER SCHOKOLADE

Die Maestri Gelatieri Italiani sind bereit, die klassische **Herstellung von Schokoladeneis vollständig zu verändern, um FONDENTE ASSOLUTO zu kreieren**.
FONDENTE ASSOLUTO ist das einzige Eis auf dem Markt, das direkt aus der Kakaofrucht gewonnen wird.
Gelagel Schokolade ist reine Kakaomasse.
Sie haben die Wahl: 3 verschiedene Herkünfte mit einzigartigen, unverwechselbaren Charakteristiken, um die wahre Essenz des Ursprungs der Schokolade zu entdecken.

pernigottigelatieri.com

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

LA CIALCON

dal 1964

LA CIALCON S.r.l.

Via Internati 1943/45 n.24
31057 Silea (TV) - Italy

T +39 0422 360282
F +39 0422 362430

www.lacialcon.com
info@lacialcon.com

HAUS DES GELDES

„Kein Name, kein persönliches Detail, keine Beziehungen“

Der Professor

von Antonio Mezzalira

Die spanische TV-Serie, die von Netflix ausgestrahlt wurde, erzählt von dem kriminellen Plan, den „Der Professor“ ausgeheckt hat, um die Madrider Münzanstalt auszurauben. Um sein Ziel zu erreichen, rekrutiert er acht Kriminelle die nichts zu verlieren haben. Um den Plan im Detail zu studieren, trifft sich das Team fünf Monate lang auf dem Lande in Toledo, und aus Sicherheitsgründen erhält jeder den Namen einer Stadt. Die Mitglieder der Bande, die rote Overalls trugen und Salvador-Dalì-Masken aufhatten, betraten die Staatliche Münze und wurden vom Professor von außen gelotst. Zehn Tage sollten sie dortbleiben, die Zeit, die benötigt wurde, um 2,4 Milliarden unauffindbare Euros zu drucken. Auf der anderen Seite steht Detektiv Raquel Murillo, eine Expertin für Verhandlungen und Geiselbefreiung. Alles scheint nach den Plänen des Professors zu laufen, aber an einem bestimmten Punkt nimmt die Geschichte unerwartete Entwicklungen an, die den Ausgang des Raubes gefährden und das Leben jedes der Protagonisten, einschließlich Detektiv Murillo, auf den Kopf stellen.

URHEBER	JAHR	GENRE	LAND
Álex Pina	2017 (5. Staffel in Produktion)	Action	Spanien

DER PROFESSOR

MASCARPONE-GELATO MIT HONIG UND STREUSELN, BESTÄUBT MIT KAKAO UND KAFFEE

Gerissen und entschlossen. Der Professor ist der Kopf, der wie eine kalte Rechenmaschine plant. Nichts entgeht ihm, bis auf ein kleines Detail, die Liebe... das einzige Detail, das er nicht in Betracht gezogen hat. Wie die Streusel-Einschlüsse, die bei der ersten Kostprobe des cremigen Mascarpone-Gelatos überraschen, angereichert mit Honig und einem Spritzer Kakao und Kaffee... eine unerwartete Süße.

MIT CREMEBASE 50	
Frische Vollmilch	590 g
Mascarpone	140 g
Magermilchpulver	35 g
Saccharose	90 g
Dextrose	20 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	70 g
Cremebase 50	35 g
Akazienhonig	20 g
GESAMT	1000 g

MIT CREMEBASE 100	
Frische Vollmilch	590 g
Mascarpone	140 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	80 g
Dextrose	10 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	60 g
Cremebase 100	70 g
Akazienhonig	20 g
GESAMT	1000 g

Freepik.com - Racool_studio

ZUBEREITUNG

- Die gut vermischten Zutaten auf 85°C bringen, außer dem Honig und dem Mascarpone, die während der Kühlphase bei einer Temperatur von 4°C hinzugefügt werden müssen.
- Die erhaltene Mischung in den Mixer geben.
- Das Gelato herausnehmen, schichtweise mit den Streuseln marmorieren und für 10 Minuten in den Schnellkühler stellen.
- In der Vitrine ausstellen und die Oberfläche mit einer Mischung aus Kakao- und Kaffeepulver dekorieren.

CRUMBLE

Mehl Type 405	500 g
Zucker	400 g
Mandelmehl	380 g
Butter	500 g
Salz	2 g

Das gesiebte Mehl mit dem Flachrührer in den Planetenmischer geben und eine Minute lang im nicht-schnellen Modus mischen. Den Zucker und das Salz hinzufügen, den Planetenmischer eine weitere Minute laufen lassen und schließlich die weiche Butter hinzufügen. Die sandige Mischung auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Für etwa 2 Stunden in einen Gefrierschrank bei -18°C stellen. Die Streusel mit einem Schneebesen trennen, so dass sie homogen sind. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Die Streusel abkühlen lassen und zum Marmorieren verwenden.

Aus dem Land der Sonne 100% reine und natürliche Zitrussäfte und ätherische Öle.

Boomerang•adv

Die hohe Qualität unserer Säfte und ätherischen Öle ist von den Zitrusfrüchten Siziliens und Kalabriens, von ihrer Sammlung von Hand und ihrer sorgfaeltigen und echten Verarbeitung gewaehrleistet.

• Gefrorene Säfte werden durch Techniken gewonnen, die die häusliche Saftpresse reproduzieren, sind unpasteurisiert und sind in folgenden Sorten verfuegbar: Blutorange, Mandarine, Zitrone, rosa Grapefruit und Bergamotte.

• Die ätherischen Öle werden direkt aus der Schale der Fruechte kalt-gepresst und sind in den folgenden Aromen verfuegbar: Zitronenöl, Limettenöl, süßes Orangenöl, bitteres Orangenöl, Mandarinenöl und Bergamottöl

Simone Gatto

Contrada S. Biagio, 98045 - San Pier Niceto ME
www.simonegatto.com

ABONNIEREN SIE UNS

Jahresabonnement
unserer Zeitschrift PuntoDE
(4 Ausgaben)

Europa	€ 50,00
Außerhalb Europas	€ 90,00

Besuchen Sie unsere Seite auf
Facebook über den QR-Code!

Für Informationen wenden
Sie sich an unser Abonnement-Büro
unter der Telefonnummer: +39 (0)2 70004960
oder per E-Mail: **abbonamenti@editradesrl.it**

punto dE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

PERSONALISIERTE FAHRZEUGE FÜR EIS VERKAUF

ARGENTA SRL ICECAR
VIA DEL BOSCON, 251 - 32100 ITALIEN
T. +39 (0) 437 85 92 95 / +39 351 5970032
WWW.ICECAR.IT INFO@ICECAR.IT

punto
dE
.de
Die Webseite
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI
dE
Ist online
puntoDE Nr. 20
Harte Zeiten...

Sigep
THE DIGITAL EXPERIENCE
exp

JOIN THE CHANGE

MÄRZ 2021

15. MO. | **16.** DI. | **17.** MI.

Digital edition

Der erste digitale Marktplatz für die Süßwaren- und Kaffeeindustrie

sigep.it

42. Internationale Fachmesse für Gelato-, Konditoren- und Bäckerhandwerk und Kaffee

Veranstalter:

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

In zusammenarbeit mit:

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

ufi Approved International Event

Nella tua biblioteca non possono mancare

i nostri libri professionali!

italiano o inglese

EDITRADE

Richiedili a EDITRADE SRL chiamando il n. 02/70004960 oppure scrivendo a info@editradesrl.it
Disponibili anche su AMAZON e nel nostro sito www.portalegelato.it

Mitten im Markt Messe Stuttgart

INTERGASTRA *digital*

Virtuelles Live-Event
für Hotellerie, Gastronomie und
den Außer-Haus-Markt

8.–10. März 2021

Ihr Impulsgeber. Ihr Netzwerk.

Aufbruchstimmung und Erfolgsrezepte: Ein starkes Partnernetzwerk und innovative Branchenvertreter präsentieren an drei Tagen live und interaktiv ihre Produkte und Ideen. Erleben Sie Expertendiskussionen und Vorträge und tauschen Sie sich mit Top-Fachleuten der Branche aus.

Informieren Sie sich jetzt:

www.intergastra.digital **#intergastradigital**

SEIT DEM ERSTEN TAG HABEN SEIEN SIE IMMER EINEN

ON IDEA

medac® S.r.l.
industriacartotecnica
protegge la qualità, rispetta l'ambiente

Medac S.r.l. - Via R. Wenner, 52 - 84131 Salerno - Italy
Tel. +39 089.301.466 - Fax +39 089.302.069

www.medac.it - info@medac.it - medapp - medacsrl - medac s.r.l.

WIR EINE VISION VERFOLGT EISBECHER VORAUS

Nach mehr als 60 Jahren, aber wir sind immer noch begeistert von unserer Vision: vereinen Sie das Beste aus Innovation mit höchster Qualität. Deshalb geben wir unser Bestes ein Eisbecher an der Spitze zu sein: in Design, Reichweite und Personalisierung. Der Erfolg unserer Kunden ist für uns die größte Zufriedenheit.

Rating della legalità · Direttiva 2014/32/UE · ecovadis 2020 · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

EIN GELATO, EINE MISSION: JEDES KIND EROBERN!

nickelodeon

PAW KIT

Geschmacks-kennzeichnung

Spender + Dotzbälle

Floor Graphic 3D

Überraschen Sie die Kinder mit dem **neuen Gelato PAW PATROL**! In Anlehnung an die aktuelle Serie ist das Azurblau des Himmels über der Adventure Bay auch die Farbe des Gelato, das mit feiner Biskuit-Nuance und zahlreichen farbigen Konfetti mit Schokoladengeschmack besticht. Verwöhnen Sie die Kinder mit **exklusiven POP-Materialien** und bei jedem Eis doppelt mit den **begehrten Sammel-Gadgets!**

+39.0541.859411 • mec3@mec3.it • mec3.com

MEC3
The Genuine Company