GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

punto dE

45

Ein Hoch auf die neue Saison

Nr. 30 JANUAR-MÄRZ 2022

Suppl. al numero 108 Gennaio/Febbraio 2022 - anno 19° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

INTERSICOP
19 -22.02 2022
MADRID

Pavillon 14, Booth 14F06

EXPOSWEET
27.02 - 02.03 2022
VARSAVIA

Hall 1, Booth 35

SIGEP
22-26.01 2022
RIMINI

Pad A3, Stand 087-034

DISARONNO®
INGREDIENTS

Die Marken, die die Geschichte von
Eis und Konditorei in Italien und
der Welt geschrieben haben,

HEUTE GEMEINSAM
vereint in einer einzigartigen
Realität zu.

Zu Diensten der besten Fachleute
der Branche.

Disaronno Ingredients S.p.A.
disaronnoingredients.com

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.

Neue Kollektion cup2play

Stellen Sie sich eine Welt vor, in der Ideen sich aus einem einfachen Blatt Papier zu leeren Schmetterlingsblöcken verwandeln. Hier heben sie sich aus den neunen ICE&PLAY Eisbecher hervor und gleiten durch die unberührte Natur. Dank des ökologischen Engagements von Medac wird die Umwelt um uns herum immer grüner. Die ICE&PLAY Becher werden nach der Verwendung als Papier entsorgt, das nach dem Recycling für neue Objekte verwendet wird, wie es die Phantasie suggeriert. Alles was Sie sich vorstellen können, wird durch Medac Wirklichkeit. Scanne über dein Smartphone den QR-Code der neuen ICE-PLAY Becher und besuche die Medac Website. Auf diese Weise können Sie beim Origami basteln viel Spaß haben und erfahren, wie Sie diese in der getrennten Sammlung richtig entsorgen können.

Rating della legalità · Direttiva 2014/32/UE · OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

AUTHENTISCHER UND EINZIGARTIGER GESCHMACK

Der Geschmack von frischem Schmand in Kombination mit der Vollkommenheit ganzer Preiselbeeren steht hier im Vordergrund. Ein Rezept, das Tradition und Einfachheit vereint!

Bauernschmand Sprint

Ein komplettes, gebrauchsfertiges Produkt, mit dem man ein köstliches Gelato oder Softeis mit dem Geschmack von frischem Schmand herstellen kann.

Arabeschi® Preiselbeeren

Eine köstliche Preiselbeeren-Varietät mit ganzen Fruchtstücken, die sich durch eine leicht säuerliche Note und eine elegante, leuchtend rote Farbe auszeichnet.

www.pregel-deutschland.de
info@pregel-deutschland.de

Anselmi
1892

Eis offenbart sich in seiner ganzen Schönheit.

Anselmi ist eine wahre **Geschichte** von **Exzellenz**. In einer Welt in Aufruhr mit wechselnden Grenzverschiebungen entsteht im Padua des ausgehenden 19. Jahrhunderts ein Unternehmen, das sich auf die Analyse und Erforschung des Geschmacks spezialisiert und führend in der gesamten Zutaten-Branche für handwerklich hergestelltes Eis ist. Hochwertige Qualität sowie die sorgfältige Handhabung und Reinheit einer jeden Zutat liegt dieser Marke bis heute am **Herzen** und macht den Unterschied ihrer **hochwertigen** Produkte aus. Zum Beispiel die D.O.P. zertifizierte Bronte Pistazie und die I.G.P. zertifizierte Haselnuß aus dem Piemont.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

DIsaronno Ingredients S.p.A. | disaronnoingredients.com

EXPOSWEET - Warschau

27.02.2022 - 02.03.2022

Halle 1, Stand 35

INTERSICOP - Madrid

19.02.2022 - 22.02.2022

Halle 14, Stand 14F06

ALL NATURAL®
Prodotti Stella, naturally

Die All Natural Produkte sind frei von:

- Künstlichen Farbstoffen
- Künstlichen Verdickungsmitteln, Stabilisatoren und Emulgatoren
- Palmöl
- Gehärteten Pflanzenfetten
- Genetisch veränderten Organismen (GVO)
- Künstlichen Aromen

MONTEBIANCO

all about Gelato

EXPOSWEET - Warschau
27.02.2022 - 02.03.2022

Halle 1, Stand 35

INTERSICOP - Madrid
19.02.2022 - 22.02.2022

Halle 14, Stand 14F06

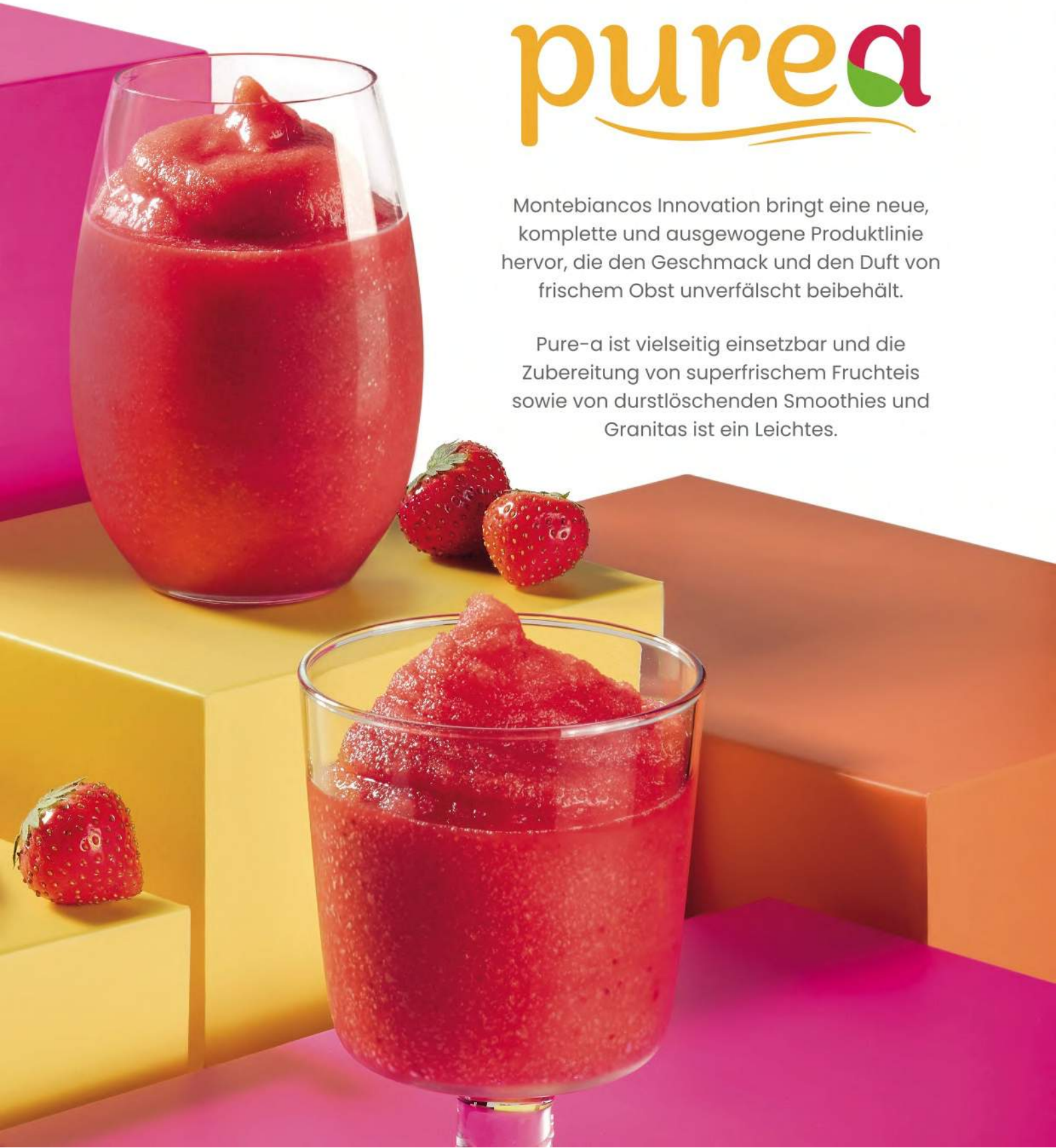
Disaronno Ingredients S.p.A.
disaronnoingredients.com

NEUHEITEN 2022

purea

Montebiancos Innovation bringt eine neue, komplette und ausgewogene Produktlinie hervor, die den Geschmack und den Duft von frischem Obst unverfälscht beibehält.

Pure-a ist vielseitig einsetzbar und die Zubereitung von superfrischem Fruchteis sowie von durstlöschenden Smoothies und Granitas ist ein Leichtes.



Es ist Zeit, die Umweltauswirkungen zu verbessern.

Die neuen umweltfreundlichen Speiseeis- und Konditoreimaschinen von Frigomat.

Es ist an der Zeit, bewusstere Entscheidungen zu treffen, um die vorhandenen Ressourcen durch nachhaltigere Lösungen zu bewahren und zu optimieren. Ein ökologischer Wandlungsprozess, den Frigomat bereits durch die Realisierung neuer Produkte mit geringerer Umweltbelastung eingeleitet hat. Ziel ist es, die gesamte Produktion umzustellen, um künftigen Generationen den Genuss einer saubereren Welt zu hinterlassen.

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

Entdecken Sie die neuen grünen Lösungen auf **frigomat.com**

GELATISSIMO 2022
STUTTGART, 5-9 FEBRUAR – HALL 10 – STAND 10E12

INTERSICOP 2022
MADRID, 19-22 FEBRUAR – HALL 14 – STAND 14I10

15 Leitartikel. Ein Hoch auf die neue Saison
16 Kurznachrichten
17 Online-Recht. Was muss man wissen?
23 Neue Protagonisten
27 Frische Alternativen
29 Vielfältiges Trinken
33 Geschüttelt, nicht gerührt
36 Teuflische Mischung
39 Im Labor. Gelato - Cocktail
45 Nutman. Nicht nur für Sportler

46 Eine wichtige Wiederentdeckung
49 Sag mir, was du isst
52 Ideen aus Obst
59 Tausenderlei Anwendungen
64 Das Datenblatt. Das geeignete Habitat
67 Rezepte. Herrlicher Lavendelduft
73 Erdbeere und Joghurt
79 Risiko Lärm
82 Produkte ganz vorn
99 Süße Überraschung
105 Gelato Best Seller. West side story

inhaltsverzeichnis

110 Bei guter Gesundheit
113 Entfaltung der Begeisterung
118 Veganes Soft Gelato
124 Wie läuft das Geschäft?
128 Bunt und fantasievoll
132 Sehnsüchtig erwartetes Ziel
135 Mig. Ermutigende Rückkehr
139 Beste Teamarbeit
142 Die ersten zehn Jahre

puntodE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 108 Januar - Februar 2022

gelato&barpasticceria puntoIT
Zweimonatliche Zeitschrift 19. Jahr
Eintrag beim Gericht Mailand
Nr. 29 am 28-01-2004

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

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

Koordination
Gloria Levati
(redazione3@editradesrl.it)

Redaktion
Alessandra Poni (redazione4@editradesrl.it)
Federica Serva (redazione2@editradesrl.it)

Berater
Massimo Carnio (Schokoladenmeister)
Ernst Knam (Konditoreitechniker)
Antonio Mezzalira (Eisfachmann)
Marco Pedron (Konditoreimeister)
Paolo und Andrea Sacchetti (Konditoreimeister)
Beppo Tonon (Gastro-Designer)
Alice Vignoli (Eisfachfrau)

Mitarbeiter
Samanta Alessi - Annamaria Andreasi
Odenigbo Arinze - Davide Pini
Marina Sella - Giacomo Tonelli
Mario Trabalza - Margherita Treves

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
iStockphoto

Produktionsleiterin
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
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 vonGelato.Café.KonditoreipuntoDEfrei veröffentlicht und verwendet werden.

MARTINI
LINEA GELATO

Aymara
IL MONDO LEGGENDARIO
DEL CIOCCOLATO

Kommen Sie und entdecken Sie unsere Neuigkeiten auf der
GELATISSIMO
Hall **10**
Stand **C52**

Dank der zehnjährigen Erfahrung der Unigrà Gruppe
sind wir die Spezialisten für Schokolade in all ihren Formen..

Master Martini Deutschland GmbH - Uhlandstrasse 60, 72793 Pfullingen, Deutschland - Tel. +49 (0)7121 7064690
www.martinilineagelato.it

Tao Monorigine

Fuer Ihre schokoladensuechtigen Kunden

Vier hochwertige Schokoladen, die Ihren Kunden einzigartige sensorische Erlebnisse bieten. TAO MONORINGINE ist ein komplettes Produkt, dessen Rohmaterial von ausgewaehlten Plantagen stammt, auf denen der beste Kakao der Welt angebaut wird. Praesentieren Sie die unwiderstehliche Anziehungskraft von Schokolade mit grossen Charakter und ueberraschenden aromatischen Geschmacksrichtungen.

TAO PERU

TAO ECUADOR

TAO SANTO DOMINGO

TAO SAO TOMÉ

GELATITALIA

gelatitalia.it | +39 035 4824335

Ein Hoch auf die neue Saison

Reden wir doch einmal nicht über Pandemien, Zahlen, Ansteckungen, Lockdowns! Tun wir so, als würden wir in einer anderen Welt, in einer anderen Zeit leben. Denken wir positiv an die Ankunft des Frühlings, der mit dem Beginn der Gelato-Saison - und nicht nur dieser - zusammenfällt.

In dieser Ausgabe haben wir uns auf Themen und Neuheiten für die neue Saison konzentriert, die vor der Tür steht. Wir haben den Getränken einen großen Raum gewidmet. Die Palette reicht von Smoothies und Milchshakes bis hin zu frisch zentrifugierten Säften, die ideal und gesund für einen Nachmittagssnack sind. Kaffee in all seinen Formen ist immer ein Verkaufsschlager, aber mit Tonic Water Bubbles und Zitrusfrüchten wird er unüblich, modern und einladend. Damit es prickelnd, aber leicht alkoholisch bleibt, haben wir eine schnelle Zusammenstellung von Cocktails, Longdrinks und trendigen Weincocktails gemacht. Getränke, die auch mit Lavendel, dem Hauptthema dieser Ausgabe, violett gefärbt werden können; eine dekorative aromatische Pflanze mit einem intensiven Duft und allerlei Vorzügen.

Und dann gibt es noch viele andere Themen, von der Verwaltung einer Eisdiele durch die Analyse der verschiedenen KPIs (Leistungsindikatoren) bis zur Koordination einer Internetseite und der sozialen Medien, ohne Fehler zu machen, wenn man die Gesetze des Internets kennt.

Viel Spaß beim Lesen

Manuela Rossi
Verantwortliche Direktorin

Neues Erscheinungsbild

Das Bremer Unternehmen **Claassen Eisbedarf**, *seit 2017 eine Marke der* **Eisunion**, *hat die Grafik der Sechserpackungen seiner* **„Espressimo - Gourmet - Café“**-*Kaffees neu gestaltet: mit einer natürlichen Verpackungsfarbe und farbigen Aufklebern zur Kennzeichnung der verschiedenen Mischungen. Auch der Körper, der Säuregrad und die Röstung werden angegeben. Der verwendete Kaffee ist ein hochwertiger* **Arabica**- *und* **Robusta**-*Kaffee aus verschiedenen Anbauländern. Um das volle Aroma der Bohnen zu erhalten, wird das traditionelle, besonders schonende Trommelröstverfahren angewendet, das zwischen 16 und 25 Minuten dauert. Das Angebot umfasst auch individuell zubereitete, handgeröstete Kaffeemischungen. https://eisunion-shop.de/de/espressimo/*

Eine prestigeträchtige Auszeichnung

Der **„Call for Good Ideas“** ist eine Initiative, die im Rahmen der CONAI Academy Week - Questioni di etichetta vom Consorzio Nazionale Imballaggi (Fragen der Kennzeichnung, vom Nationalen Verpackungskonsortium) gestartet wurde. Ziel der Initiative ist es, **umweltfreundliche** Verfahren zur **Kennzeichnung** von Umweltverpackungen zu sammeln, die von Unternehmen eingesandt werden. In diesem Jahr wurden drei **Mec3**-Etiketten (Maracuja von Granfrutta, Quella The Original, Strawberry Dream Squeeze) und ein Etikett von **Pernigotti** Maestri Gelatieri Italiani (Crema Gianduiotto) von **Casa Optima** als „gute Umweltetikettenideen“ ausgewählt. In der Rangliste der 69 von der Jury positiv bewerteten Marken waren die Marken von Casa Optima die einzigen im Bereich der handwerklich hergestellten Gelato und Süßwaren. Diese Auszeichnungen bestätigen das Engagement der Unternehmen der Gruppe, „eine führende Rolle auf dem Markt hinsichtlich der Kennzeichnungsanforderungen und der Umweltverantwortung im Allgemeinen zu spielen“. Die vollständige Rangliste ist abrufbar unter www.etichetta-conai.com

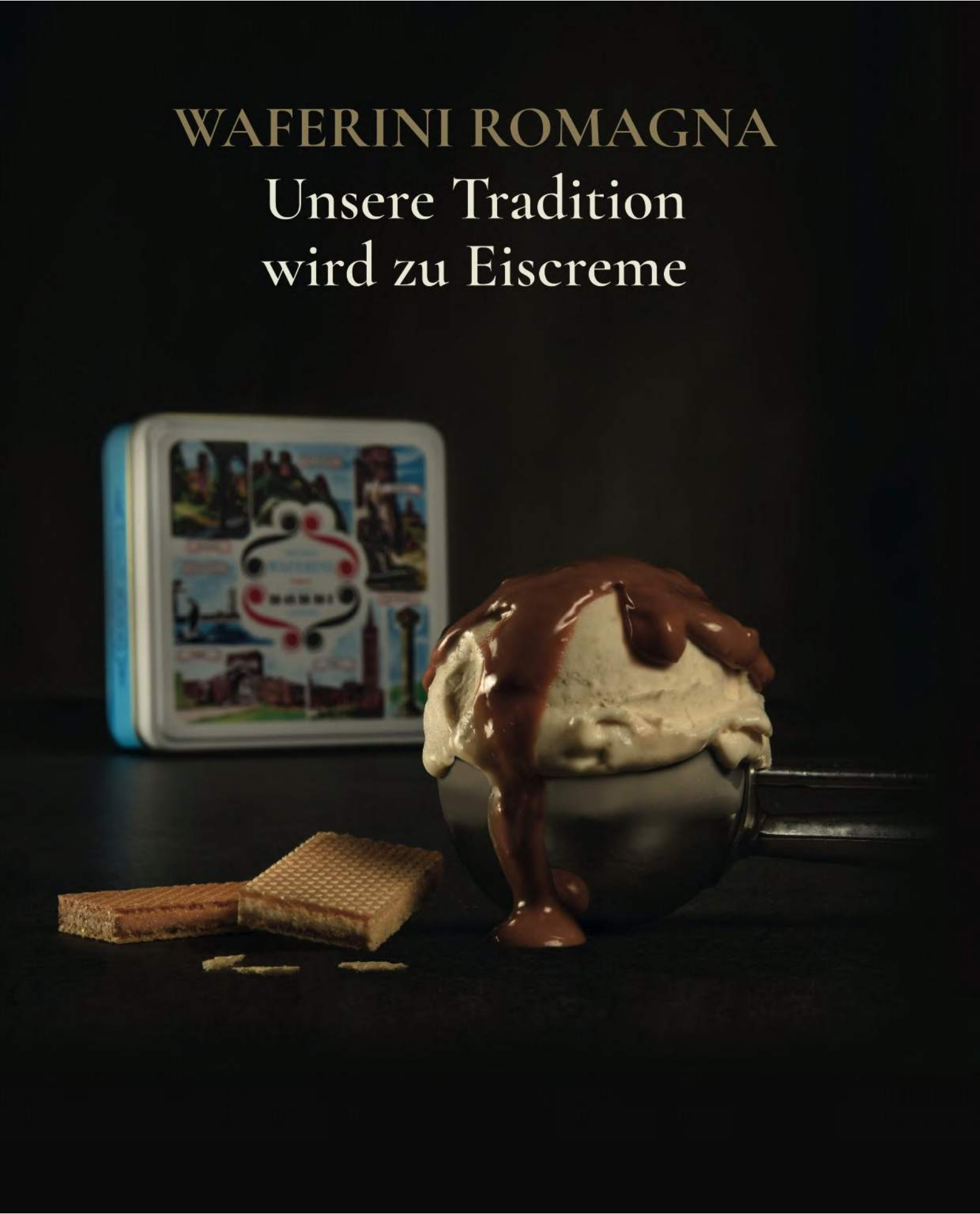
In Erwartung besserer Zeiten

Die 43. Ausgabe der Sigep wurde auf den 12. bis 16. März verschoben. Eine Entscheidung, die aufgrund der aktuellen Entwicklung der Pandemie notwendig geworden ist. Aufgrund dieser Überlegung hat die Italian Exhibition Group beschlossen, die Veranstaltung zu verschieben, um die hohen Qualitäts- und Quantitätsstandards der nationalen und internationalen Veranstalter zu wahren. Seit mehr als 40 Jahren ist Sigep der Bezugspunkt für Innovationen in der gesamten Lieferkette für handwerklich hergestelltes Gelato und die Kunst des Desserts und bietet einen vollständigen Überblick über alle Marktneuheiten: Rohstoffe und Zutaten, Maschinen und Geräte, aber auch Einrichtungen, Verpackungen und Dienstleistungen. Die Ausgabe 2022 wird die Gelegenheit bieten, die neuen Trends zu entdecken, die mit dem epochalen Wandel in der Out-of-Home-Branche verbunden sind, und zu erfahren, wie dieser Wandel die Branche revolutionieren wird, sowohl für die Unternehmen als auch für die in ihr tätigen Fachleute. Aktuelle Informationen finden Sie unter www.sigep.it.

70
PICCOLI
PIACERI
QUOTIDIANI
DAL 1952
BABBI
70 Jahre sind für uns keine Endstation,
sondern ein Neuanfang!
Unsere Geschichte ist eine Geschichte voller Begegnungen, Forschung,
Austausch, Emotionen und Freundschaft, die es uns ermöglicht, mit
unseren Produkten ganze Generationen auf der Welt glücklich zu machen,
und die uns anspornt, dies mit neuer Leidenschaft weiter zu tun.

WAFERINI ROMAGNA

Unsere Tradition wird zu Eiscreme



DIE WAFERINI ROMAGNA WERDEN WUNDERBARE GELATI UND DESSERTS, UM UNSER 70-JÄHRIGES BESTEHEN ZU FEIERN.

PRELIBATI
WAFERINI
SPECIALITÀ
BABBI
CESENA

Dies ist eine Neuheit, die von weit herkommt, von unseren Ursprüngen; endlich stehen die ursprünglichen Zutaten zur Verfügung, um das köstlichste Eis mit dem Geschmack der unnachahmlichen WAFERINI ROMAGNA BABBI zu kreieren.

1.28.0106	KIT WAFERINI ROMAGNA
1.28.0105	PASTA WAFERINI VANIGLIA
1.23.0121	VARIEGATO WAFERINI NOCCIOLA

B-Free

BABBI ist ein Unternehmen der Tradition, das jedoch immer auf die Ernährungstrends und die ständige Weiterentwicklung der Gewohnheiten moderner Verbraucher geachtet hat. "B-Free" ist die neue Linie von Zutaten "ohne Zuckerzusatz" für BABBI Eisdielen und Konditoreien. Die Philosophie der "B-Free"-Produkte besteht darin, die gleiche Qualität und Leistung wie bei herkömmlichen Produkten zu gewährleisten, jedoch ohne den Zusatz von Zucker, der traditionell verwendet wird.

1.48.53

BASE LATTE B-FREE

Komplette Basis für die Herstellung von Sahneeis ohne Zuckerzusatz. Das Produkt kann sowohl im Heiß- als auch im Kaltverfahren verwendet werden.

1.48.54

BASE FRUTTA B-FREE

Komplette Basis für die Herstellung von Sorbets ohne Zuckerzusatz. Das Produkt kann sowohl im Heiß- als auch im Kaltverfahren verwendet werden.

1.47.0179

LATTELATTE YOGURT B-FREE

Komplettes Produkt zur Herstellung von Speiseeis mit Joghurtgeschmack ohne Zuckerzusatz. Ideal sowohl für handwerklich hergestelltes Speiseeis sowie für die Verwendung in Soft-Maschinen.

1.16.07

FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE

Komplettes Produkt zur Herstellung von Sorbets mit dem traditionellen Matcha-Grüntee-Geschmack ohne Zuckerzusatz. Ideal sowohl für handwerklich hergestelltes Speiseeis sowie für die Verwendung in Soft-Maschinen. Enthält keine Aromastoffe.

1.28.0104

GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE

Die neue Golosa von BABBI, ohne Zuckerzusatz und mit intensivem Erdnussgeschmack, eignet sich ideal zum Variieren von Speiseeis, zum Kreieren von leckeren Einlagen für Kuchen sowie Parfaits und ist aufgeschlagen mit Milch perfekt, um eine Ganache mit einer einzigartigen cremigen Textur zu erhalten.

www.babbi.com - info@babbi.it

Alexander Shatov on Unsplash

ONLINE-RECHT
WAS MUSS MAN WISSEN?

DIE VERWALTUNG EINER INTERNET- UND SOCIAL-MEDIA-SEITE FÜR EIN UNTERNEHMEN ERFORDERT ZEIT UND AUSDAUER, ABER AUCH DIE KENNTNIS DER GESETZE, DIE IN DER KOMPLIZIERTEN WELT DES INTERNETS ZU BEACHTEN SIND

von Mario Trabalza mit der Beratung von Arinze Odenigbo

Klarheit ist wichtig

Zunächst muss klargestellt werden, dass es mehrere Zweige des Online-Rechts gibt. **Man muss aufpassen, wenn man ein Foto auf der Website oder in den sozialen Medien veröffentlicht, oder wenn man Werbung in den sozialen Medien schaltet, oder Gewinnspiele betreibt.** Diese gelten auch als Werbung und müssen bestimmte Vorgaben einhalten, transparent sein und man muss sofort erkennen, in wessen Namen gehandelt wird. Es gibt insgesamt viele typische Fehlerquellen im Online-Recht.

Klassische Fehler

Ein typischer Fehler, den ein Eisdielenbesitzer, der seine sozialen Medien allein verwaltet, unbeabsichtigt begehen kann, ist die Veröffentlichung von Fotos, ohne zuvor die Zustimmung der abgebildeten Personen oder des Urhebers eingeholt zu haben. Weitere Fehler können bei Gewinnspielen auftreten, wenn die Teilnahmebedingungen nicht klar und transparent sind. Das Gleiche gilt für Fragen des Datenschutzes: **Vor dem Versand von Newslettern sollte man beispielsweise immer zuerst die Zustimmung der Empfänger einholen.**

Eine wichtige Seite

Es ist bekannt, dass eine kommerzielle Website ein Impressum haben muss. Das Gleiche gilt jedoch für jedes einzelne soziale Medium. Da wo es möglich ist (z.B. YouTube und Facebook) sollte das Impressum in Textform eingebettet werden. Ansonsten kann man aus praktischen Gründen alle Social-Media-Links mit dem Impressum der eigenen Website verknüpfen, und ausdrücklich darauf hinweisen, dass das allgemeine Impressum für jede einzelne Social-Media-Seite gilt. Dabei sollte man darauf achten, dass die Verlinkungen mit nicht mehr als „zwei Klicks“ erfolgen dürfen. So sagt es die Rechtsprechung.

Brett Jordan on Unsplash

Was steht auf dem Spiel?

Kleine Vergehen, Bagatellen, wie das Vergessen von etwas im Impressum, waren bis vor kurzem Gegenstand von Abmahnungen durch die Konkurrenten. Es war auch lukrativ und entwickelte sich daher zu einem echten Geschäft für Abmahner. **Das ist zum Glück nicht mehr der Fall; seit Dezember 2020 ist ein umgangssprachlich als „Anti-Abmahngesetz” bezeichnete Gesetz in Kraft getreten.** Es gilt bei Verstößen gegen Informations- und Kennzeichnungspflichten im Internet sowie von Unternehmen mit weniger als 250 Mitarbeitern gegen das Datenschutzrecht. Obwohl die Abmahnwelle eingedämmt werden wird, sind „echte” Abmahnungen von Konkurrenten nach wie vor zu erwarten. Daher sollte man sich trotz alledem an die gesetzlichen Vorgaben halten.

Große und kleine Fische

Obwohl die Möglichkeit, Abmahnungen von Konkurrenten zu erhalten drastisch reduziert wurde, gibt es immer noch Kontrollen durch Aufsichtsbehörden wie die Verbraucherschutzbehörde oder die Datenschutzbehörde. Diese Stellen befassen sich hauptsächlich mit den „großen Fischen“. Das heißt jedoch nicht, dass nicht auch einige „kleine Fische“ in ihr Visier geraten können. **Bei Verstößen sind die verhängten Geldbußen proportional zum Umsatz des Unternehmens und können je nach Ausmaß des Verstoßes sehr hoch sein, insbesondere wenn es um den unsorgfältigen Umgang von personenbezogenen Daten der Kunden geht.**

Merakist on Unsplash

Rawpixel.com

Wann helfen Experten?

Ein Eisverkäufer, der lediglich eine eigene Internetseite betreibt und in den Sozialen Medien aktiv ist, ohne etwas zu verkaufen, kann dies selbst tun, indem er sich beispielsweise an Online-Unternehmen wendet, die die Möglichkeit bieten, ein Impressum, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen/AGB zu erstellen oder eine Standardtemplate zu verwenden, die im Internet leicht verfügbar ist. **Da empfiehlt es sich, sich an vertrauensvolle Quellen, wie etwa die der verschiedenen Handelskammern, zu wenden.** Wenn man hingegen etwas online verkaufen oder eine Leistung anbietet und etwas Individuelles und nicht Standardmäßiges machen will, ist es ratsam, einen Anwalt zu konsultieren.

ZUSAMMENFASSUNG DER PUNKTE

- Je standardisierter das Angebot, desto eher kann man auf Generatoren und freie Templates für Rechtstexte zurückgreifen.
- Es ist besser, eigene Fotos zu verwenden und die schriftliche Einwilligung der abgebildeten Personen zur Veröffentlichung einzuholen.
- Die Bedingungen für Gewinnspiele immer klar formulieren und mit veröffentlichen.
- Bei E-Mails immer nach der Einwilligung des Empfängers fragen. Meist wird das von den gängigen E-Mail-Programmen bereits übernommen.

WER IST DAS?

Arinze Odenigbo, Rechtsanwalt, Unternehmer, lebt in Berlin. Er hilft den Gründern eines Unternehmens bei den ersten Schritten, aber auch bei den folgenden. Für weitere Informationen +49 30 850 11976 oder Email the@legalside.de/www.legalside.io

Alexander Shatov on Unsplash

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

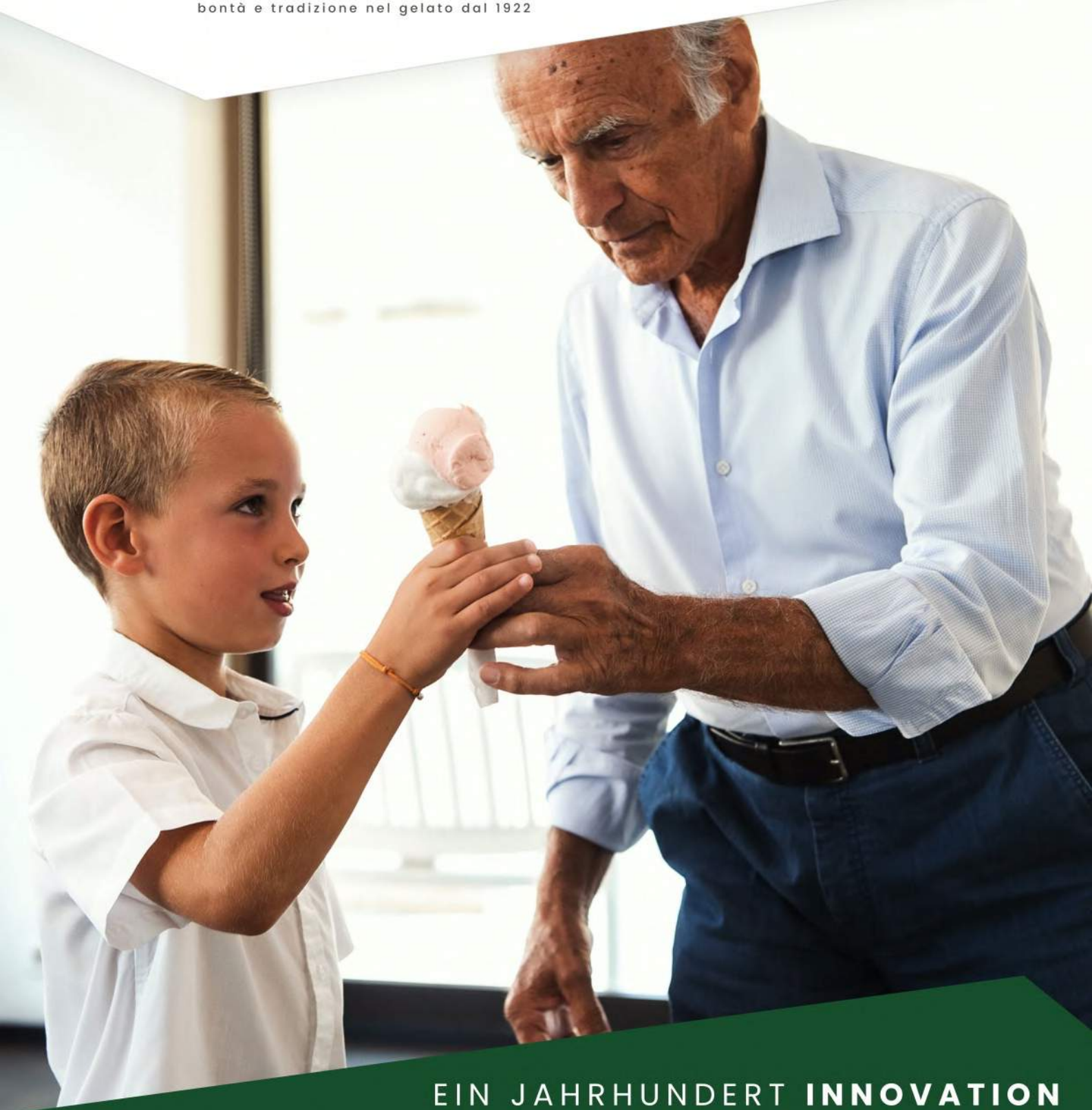
es Speiseeises mit der gleichen Emotion.

Cartoprint
SEDA INTERNATIONAL PACKAGING GROUP

WWW.CARTOPRINT.COM

FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922



EIN JAHRHUNDERT **INNOVATION**
MIT RÜCKSICHT AUF **TRADITION**

www.fructital.it

Rawpixel.com

NEUE PROTAGONISTEN

NACHHALTIGE MODE UND LEBENSMITTEL, DIE UMWELT UND DIE BIOLOGISCHE VIELFALT SIND DIE THEMEN, DIE VON DER WACHSENDEN ZAHL GRÜNER INFLUENCER ANGESPROCHEN WERDEN, VON DENEN DIE MEISTEN FRAUEN SIND

von Marina Sella

Inspirierende Themen

Der Kampf gegen den Klimawandel, die ökologische Nachhaltigkeit und die erneuerbaren Ressourcen sind die Themen, die die Verbraucher heute anziehen und an denen sich die Instagram-Creators beteiligen, die versuchen, die Entscheidungen der Verbraucher in eine grüne und bewusstere Richtung zu lenken. Nachdem sie ihre Rolle als Meinungsführer etabliert haben, werden Influencer zunehmend nicht nur in die Marketingaktivitäten einbezogen, sondern auch in den Austausch von Meinungen und Informationen in Bezug auf Umwelt.

Hinter der Fassade

In den sozialen Medien geht es auch um Greenwashing, die Kommunikationsstrategie von Unternehmen, die eine Art „Fassadenökologie“ darstellt; im Sinne, dass ein Engagement für Nachhaltigkeit kommuniziert wird, das in Wirklichkeit nicht existiert oder von geringer Bedeutung ist, da es dazu dient, die Aufmerksamkeit der Verbraucher von der schlechten Qualität des Produkts abzulenken. Die Verbraucher werden jedoch immer aufmerksamer und intoleranter gegenüber unwahren umweltbedachten Behauptungen der Unternehmen. **Greenwashing steht im Gegensatz zum Konzept des grünen Marketings, das das echte Engagement von Unternehmen für umweltfreundliche Produkte oder Dienstleistungen beschreibt.**

Freepik.com

Bevorzugte soziale Medien

Der Bericht des Buzzoole Observatory mit dem Titel „Influencer Marketing und Nachhaltigkeit“ zeigt, dass die Anzahl der Themen zu diesem Schwerpunkt im Jahr 2020 deutlich gestiegen ist, um 40 Prozent gegenüber 2019. **Im Jahr 2020 wurden mehr als 69 Tausend Inhalte von Influencern in den wichtigsten sozialen Medien erstellt; von diesen Inhalten waren nur 2 Prozent das Ergebnis gesponserter Aktivitäten.** Instagram ist mit 76,7 Prozent der im Jahr 2020 erstellten Inhalte die beliebteste Social-Media-Plattform der Influencer, um über grüne Themen zu sprechen, mit großem Abstand gefolgt von Facebook (12 Prozent), Twitter (8,4 Prozent) und YouTube (2,9 Prozent).

DIE BELIEBTESTEN HASHTAGS. #PLASTIKFREI, #NACHHALTIGKEIT, #UMWELTSCHUTZ, #UMWELTFREUNDLICH, #ZEROWASTE, #KLIMAWANDEL, #SAVETHEEARTH UND #MÜLLSAMMELN. ES ZEIGT SICH, DASS DER KAMPF GEGEN PLASTIK DAS FÜHRENDE THEMA WAR

Junge Berühmtheiten

Influencer sind junge Aktivisten, die sich für grüne Themen einsetzen und nützliche Nachhaltigkeitstipps für den Alltag geben; sie haben eine große Community von über 100.000 Followern. **Ihre Ratschläge reichen von der Auswahl umweltfreundlicher Stoffe bis hin zu der Frage, wo man umweltfreundliche Kleidung im Gegensatz zu Fast Fashion findet, von umweltfreundlichen Rezepten bis hin zur Auswahl von Pflanzen, die die Luft reinigen.** Zu den bekanntesten Influencern in Deutschland zählt Luisa Neubauer mit 253k Abonnenten, die sich vor allem für klimapolitische Themen und globale Armut einsetzt und den Podcast „1,5 Grad“ betreibt, in dem sie sich intensiv mit der Klimakrise auseinandersetzt. Nici hat stattdessen 42k Follower und die Themen, welche sie dabei fokussiert sind Fair Fashion, Nachhaltigkeit, Reisen und Veganismus.

Für jeden Geschmack

In den sozialen Netzwerken gibt es Posts und Influencer für fast jeden Bereich und jedes Thema. Influencer, die sich mit gesellschaftlich relevanten Themen beschäftigen, werden auch als Sinfluencer bezeichnet. Insbesondere das Thema Nachhaltigkeit hat in den letzten Jahren die Aufmerksamkeit der Websurfer so stark auf sich gezogen, dass die von Influencern ins Leben gerufenen Hashtags große Medienerfolge erzielt haben, wie zum Beispiel die weltweit stattfindenden Fridays- For-Future-Bewegungen.

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

GELATISSIMO 2022
STUTTGART, 5-9 FEBRUAR – HALL 10 – STAND 10E12

INTERSICOP 2022
MADRID, 19-22 FEBRUAR – HALL 14 – STAND 14I10

esedra-mi.it

Wir haben immer an die Solidität unserer Werte geglaubt, ohne jemals Kompromisse einzugehen: strenge Auswahl der Rohstoffe, großer Respekt vor der Tradition, handwerkliches Geschick bei der Verarbeitung. Eine Geschichte, die im Herzen der italienischen Esskultur begann, die uns zu einem absoluten Bezugspunkt für qualitativ hochwertige Haselnüsse gemacht hat und die wir heute mit einer kompletten Produktpalette fortsetzen. Ein Weg, auf den wir stolz sind und der uns in die Zukunft des Speiseeises projiziert, in der die Erlesenheit des Geschmacks und seiner Interpretationen das entscheidende Element für den Erfolg sein wird.

la Preferita
Parma 1955

FRISCHE ALTERNATIVEN

IN DER EISDIELE IST DIE ZEIT FÜR SMOOTHIES UND MILCHSHAKES SOWIE FRISCH GEPRESSTE SÄFTE GEKOMMEN, PERFEKT FÜR EINE GESCHMACKVOLLE PAUSE ODER FÜR UNTERWEGS

von Federica Serva

Lust auf…

Nicht nur Gelati und Slushies. **Mit dem Herannahen der Sommersaison stellen Smoothies, Milchshakes und Mischgetränke eine Bereicherung des Angebots dar, um den Wunsch der Kunden nach etwas Frischem oder einem anderen Snack zu erfüllen.** Die Hauptzutat ist Obst, mit der Kombination aus Kuh- oder Pflanzenmilch oder Wasser; bei Frappés kommt Gelato ins Spiel und bei Smoothies Eis. Darüber hinaus erfreuen sich dank des Wellness-Trends auch zentrifugierte und gepresste Säfte, die reich an Geschmack sind, immer größerer Beliebtheit.

Gesund und einladend

Fruchtshakes gelten als gesunde Option, vor allem, wenn das Rezept Gemüse enthält; sie sind eine hervorragende Idee, um Kinder zum Verzehr von Obst und Gemüse zu bewegen. Ein professioneller Mixer mit einfachem oder doppeltem Becher, der einem Stabmixer vorzuziehen ist, zerkleinert und mischt die Zutaten, wobei die Ballaststoffe von Obst und Gemüse erhalten bleiben. Das daraus resultierende Getränk hat eine kompakte Konsistenz und eine hohe Sättigungskraft, ist jedoch langsamer verdaulich und sollte im Allgemeinen nicht gesüßt werden. Der Milchshake wird zunehmend als frisches Dessert genossen. Er kann auch mit Schokolade oder Kaffee zubereitet und mit Topping oder Sahne, Kakaopulver, getrockneten Obststreuseln usw. angereichert werden.

UNTERSCHIEDLICHE EXTRAKTION

Mit einem zentrifugierten Saft zu frühstücken oder eine Mahlzeit durch einen frisch gepressten Saft zu ersetzen, ist eine Angewohnheit, die sich viele Menschen angewöhnt haben. Der Unterschied zwischen den beiden Getränken liegt in den Geräten, die für ihre Zubereitung verwendet werden. Der Zentrifugalentsafter ist mit Metallklingen ausgestattet, die das Obst und Gemüse zerkleinern, sowie mit einem Rotor, der die flüssigen Bestandteile vom Fruchtfleisch trennt, wodurch ein Getränk mit leichter Textur entsteht. Der Slowjuicer verwendet die Presse zum Zerkleinern und Sieben des Fruchtfleisches, um den flüssigen Teil langsamer zu extrahieren als die Zentrifuge. Während die Zentrifuge aufgrund der Geschwindigkeit der Klingen Hitze entwickelt, die viele Vitamine oxidiert, bewahrt der Slowjuicer den Vitamingehalt und ermöglicht die Gewinnung von Säften aus schwer zu schleudernden Gemüsesorten, wie z. B. Blattgemüse.

Eis ist eine Frage
des Gleichgewichts.

*In der Welt der handwerklichen Eiscreme ist das Obst immer mehr der Protagonist. Es ist von grundlegender Bedeutung, das Gleichgewicht je nach Bedarf so gut wie möglich zu handhaben. Unsere **Pürees und Fruchtsäfte** sind ideal für die verschiedenen Verarbeitungsmethoden und dieunterschiedlichen Ausbalancierungen, sodass die Farben und Geschmacksrichtungen jeder Jahreszeit im Mittelpunkt stehen.*

*Erfahren Sie mehr auf **rogelfrut.com***

Rogelfrut®
rogelfrut.com

Johann Trasch on Unsplash

Vielfältiges Trinken

Die Welt des Beverage präsentiert sich in all ihren Formen mit unterschiedlichen Angeboten für jeden Geschmack. Ein paar Empfehlungen für verschiedene Drinks

von Marina Sella

Für jede Uhrzeit

Das warme Wetter weckt in den Verbrauchern den Wunsch, sich im Freien aufzuhalten, an einem Tisch zu sitzen und ihr Lieblingsgetränk zu genießen, sei es ein Aperitif oder ein Longdrink nach dem Essen. **Es besteht wieder der Wunsch, neue Vorschläge für die verschiedenen Anlässe zu finden.** Hier sind einige Ideen für die Sommersaison. Für jeden Geschmack, von Spirituosen bis hin zu gesunden Optionen.

Mit oder ohne Perlage

Wine cocktails, die mit Wein zubereitet werden, sind ein Evergreen. Die Klassiker darunter sind Bellini und Rossini, die mit Prosecco und Pfirsichsaft bzw. Erdbeerpüree zubereitet werden. Es lassen sich zahlreiche Cocktails kreieren, bei denen das breite Spektrum an Sommerfrüchten zum Tragen kommt, die sehr gut zu Prosecco passen. Ein weiterer Klassiker ist der raffinierte French 75, der mit Champagner, Gin und Zitronensaft zubereitet wird.

Hoher Alkoholgehalt

An Cocktails für den starken Geschmack, mit Whiskey oder Tequila, mangelt es nicht. Der Old Fashioned enthält Whiskey, Bitter, Zucker und eine Orangenscheibe; der Manhattan basiert auf Rye Whiskey, Vermouth und Angostura; der Mint Julep wird aus Bourbon, Minze, Zucker und Tequila hergestellt, der aus dem Saft der blauen Agave gewonnen wird. Einer der berühmtesten Cocktails ist der Margarita, der aus Tequila, Cointreau und Limettensaft besteht. Der Tequila Sunrise wird aus Tequila, Orangensaft und Grenadine hergestellt. **Die Generation der Millennials mag Cocktails aus der Dose, klassische Drinks mit ein Variationen, fertig zubereitet und in Dosen verpackt.**

Ausgewogene Optionen

Die entgegengesetzte Philosophie zu Mischgetränken mit Spirituosen sind Cocktails mit geringem Alkoholgehalt, die bei jungen und gesundheitsbewussten Menschen nach wie vor beliebt sind. Zu dieser Kategorie gehören auch Ethical Cocktails, also Getränke, die mit nachhaltigen Zutaten und Verfahren hergestellt werden. Bei den Zutaten kann es sich um Obst, Gemüse oder Lebensmittelabfälle, um fair gehandelte oder ethisch erzeugte Spirituosen, um nachhaltige Verpackungen und essbare Strohhalme handeln.

Bon Vivant on Unsplash

Leichte Drinks

Bei jungen und gesundheitsbewussten Menschen sind auch die so genannten Hard Seltzer beliebt, Getränke auf Sodawasserbasis mit geringem Alkoholgehalt und wenig Kalorien. In den USA sehr beliebt, wo sie eingeführt wurden, haben sie nun auch ihren Weg nach Europa gefunden. **Sie enthalten kohlensäurehaltiges Wasser, ein Frucht-, Blumen- oder Gewürzaroma und einen moderaten Alkoholgehalt zwischen 4 und 6% Vol.** Der geringe Alkoholgehalt ist auf den Gärungsprozess zurückzuführen.

Immer noch in Woge

Sie kommen nie wirklich aus der Mode, aber es scheint, dass Vintage-Cocktails gerade eine neue Saison erleben. **Es sind Cocktails, die auf die 1920er Jahre während der amerikanischen Prohibition zurückgehen.** Zu den berühmtesten gehört der Mary Pickford, einer der authentischsten Vintage-Cocktails, benannt nach der berühmten Schauspielerin der Stummfilmzeit; er wird mit leichtem Rum, Maraschino, Ananassaft und Grenadinesirup zubereitet. Southside war ein Lieblingsgetränk der Gangster jener Zeit, mit Gin, Zitronensaft, Minze und Zuckersirup. Beliebt sind auch der Sidecar mit Cognac, Cointreau oder Triple Sec und Zitronensaft, der Bronx mit Gin, rotem Wermut, trockenem Wermut und Orangensaft sowie der Pink Lady mit Gin, Triple Sec, Zitronensaft und Grenadine.

Seltsame Vorschläge

Heute gibt es elevated Cocktails, raffinierte Drinks, die mit ungewöhnlichen Zutaten wie Pilzen, Fleisch, Butter, Cannabis und Geschmacksrichtungen wie geräuchert und Chili beeindrucken sollen. Der in den 1990er Jahren erfundene Bacon Martini, auch Bacontini genannt, wird beispielsweise mit in Wodka eingelegtem Speck zubereitet. Es gibt auch Getränke, die mit der Technik des „fat washing“ hergestellt werden, um ungewöhnliche Geschmacksrichtungen mit Speck oder Mortadella (Mortadella Sour) zu erzielen.

TELME®
gelato and pastry machines

PASTEURISIERER FÜR HÖCHSTE KUNDENANSPRÜCHE

ABP EVOPASTÒ & ECOMIX T

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

Amoretta

La crema sempre morbida

6 Geschmacksrichtungen, unendlicher Genuss

AMORETTA WAFER
Amorettacreme angereichert mit knusprigen Waffelkörnern.

AMORETTA ROCK
Die original Amoretta-Creme, angereichert mit knackigen Haselnüssen.

AMORETTA PISTACHIO
Pistaziencreme für Eisdielen mit zartem Geschmack und großer Vielseitigkeit.

AMORETTA
Die Original Amoretta-Creme, ein Hochgenuss aus Haselnüssen und Kakao. Klassisch, aber immer wieder unwiderstehlich.

AMORETTA WHITE
Die Creme mit dem milchigen und delikaten Geschmack von weißer Schokolade.

AMORETTA BLACK
Die Amoretta mit dem intensiven Geschmack von dunkler Schokolade. Die Königin der Cremen, ein Muss in Ihrer Eisdiele.

1942 - 2022
aromitalia
DAL 1942, INGREDIENTI PER GELATO

G.E.I. Spa Strada Cebrosa 23/25 10036 Settimo Torinese (TO) | ITALY Tel.+39 011 81 82 301 **www.aromitalia.it**

Daniel Lloyd Blunk-Fernandez on Unsplash

GESCHÜTTELT, NICHT GERÜHRT

VIELE COCKTAILS ERINNERN AN EINEN BERÜHMTEN SCHAUSPIELER ODER EINEN FILM, DER GESCHICHTE GESCHRIEBEN HAT

von Marina Sella

MANCHE COCKTAILS HABEN DIE GESCHICHTE DER FILME GESCHRIEBEN, UND MANCHE FILME HABEN DIE GESCHICHTE DER COCKTAILS GESCHRIEBEN

Sean Connery

Der Schauspieler sagte zum ersten Mal den Satz „geschüttelt, nicht gerührt", als er 1964 in Goldfinger einen Martini bestellte. Anlässlich der kürzlichen Veröffentlichung des neuen 007-Films „No Time to Die" mit Daniel Craig in der Hauptrolle, möchten wir daran erinnern, wie die Geschichte von Mr. Bonds Getränk entstanden ist. Ian Fleming erfand 1953 in seinem Roman Casino Royale eine Variante des Martini-Cocktails. James Bond selbst erklärt dem Barkeeper das Rezept. „Drei Maß Gordon, ein Maß Wodka, ein halbes Maß Kina Lillet. Sehr gut schütteln, bis es eiskalt ist, dann eine große dünne Scheibe Zitronenschale hinzufügen. Kapiert?" Der Cocktail, der im klassischen Martini-Glas serviert wird, sollte später Vesper Martini heißen, nach dem ersten Bond-Girl, Vesper Lynd, in die sich der berühmte Agent verliebte.

Pop - Ikone

Der Cosmopolitan, Madonnas Favorit, wurde zum Trendgetränk, als er zum Lieblingsgetränk von Carrie Bradshaw wurde, die mit ihren drei Freundinnen die Hauptrolle in der zwischen 1998 und 2004 ausgestrahlten Serie „Sex and the City" spielte. Er wird mit 4 cl Zitronenwodka, 1,5 cl Cointreau, 1,5 cl Limettensaft und 3 cl Cranberrysaft hergestellt. **Apropos elegante und glamouröse Frauen: Holly Golightly, gespielt von der legendären Audrey Hepburn, trank 1961 in dem Film Breakfast at Tiffany's unter der Regie von Blake Edwards einen White Angel.** Das Getränk wird zu gleichen Teilen aus Wodka und Gin hergestellt; die Dosis beträgt 4 cl Gin und 4 cl Wodka.

YesMore Content on Unsplash

Francis Scott Fitzgerald

Der Schriftsteller liebte Gin Rickey, den Cocktail, den Jay Gatsby, der Protagonist des Romans „Der große Gatsby“ von 1925, trank, von dem mehrere Verfilmungen gemacht wurden. **Die berühmtesten waren der Film von 1974 mit Robert Redford in der Hauptrolle und der letzte aus dem Jahr 2013 mit Leonardo Di Caprio.** Das Rezept besteht aus 6 cl Gin, 2 cl frischem Limettensaft, 8-10 cl Sodawasser. Ein weiterer Cocktail, der mit einer männlichen Figur in Verbindung gebracht wird, ist der White Russian, der von der Hauptfigur in „The Big Lebowski“, einem Film der Coen-Brüder aus dem Jahr 1997, geliebt wird; in einem Old-Fashioned-Glas mit Eis, 5 cl Wodka, 2 cl Kaffeelikör und frischer Sahne.

Samuel Regan-Asante on Unsplash

Marylin Monroe

Die Schauspielerin genießt einen Manhattan in dem denkwürdigen Film „Manche mögen‘s heiß“, bei dem der Meister der amerikanischen Komödie Billy Wilder 1959 Regie führte. Ein Meilenstein der Filmgeschichte mit Tony Curtis und Jack Lemmon in den Hauptrollen. Das Rezept besteht aus 5 cl Roggenwhisky, 2 cl rotem Wermut und 2 Tropfen Angostura. Er wird mit einer in Alkohol eingelegten Kirsche garniert.

Offizielle Anerkennung

Bei den beiden Namen, Humphrey Bogart und Ingrid Bergman, denkt man sofort an den Kultfilm Casablanca von 1942. **Das Paar trinkt French 75, hergestellt aus Champagner.** Es ist ein offizieller IBA-Cocktail, so klassisch wie der Film. Alles, was man dazu braucht, sind 3 cl Gin, 1,5 cl frischer Zitronensaft, 2 Tropfen Zuckersirup und 6 cl Champagner.

iStockphoto

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

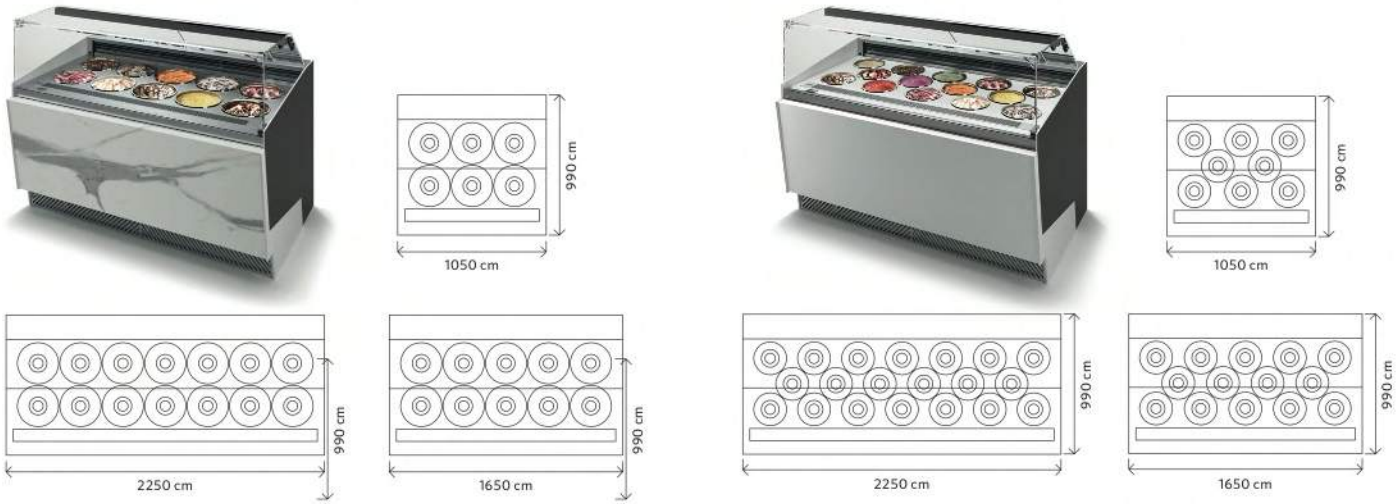
MADE IN ITALY

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

Demi DeHerrera on Unsplash

TEUFLISCHE MISCHUNGEN

ESPRESSO IST SOWOHL IN DER HEISSEN ALS AUCH IN DER KALTEN VARIANTE ÄUSSERST VIELSEITIG. DIE NEUESTE HERAUSFORDERUNG IST DER ZUSATZ VON KOHLENSÄUREPERLEN UND ZITRUSFRÜCHTEN

von Marina Sella

Gekühlt und…

Kaffee auf Eis, Shaken Coffee, Eiskaffee. Bei heißem Wetter wird der Kaffee am liebsten gekühlt getrunken. **Eine Neuheit in diesem Bereich ist Kaffee mit Kohlensäureperlen, genannt Espresso Tonic.** Dieses Sommergetränk soll sehr angenehm, erfrischend und belebend sein. Eine frische Kombination aus Espresso, Tonic Water und Eis, gekrönt mit einer Zitronen-, Limetten- oder Orangenscheibe - der Name deutet auf einen Cocktail hin. Barkeeper verwenden das schwarze Getränk häufig in Drinks, und dies ist eine alkoholfreie Version.

NORDISCHER URSPRUNG

Anscheinend wurde das Getränk erstmals 2014 in der Kaffeerösterei Koppi in Helsingborg, Schweden, serviert. Das Getränk wurde Kaffe & Tonic genannt und später in Espresso & Tonic umbenannt. Die Eigenschaften und die Qualität sowohl des Kaffees als auch des Tonics sind wichtig für den Erfolg. Der Geschmack von Chinin passt gut zu den aromatischen Noten vieler Kaffeesorten, vorzugsweise leicht geröstet. Im Jahr 2015 wurde es unter dem Namen Espresso Fizz in die Kaffeekarte des Restaurants „Maialino“ in Manhattan aufgenommen. Im darauffolgenden Jahr explodierte seine Popularität in den USA, dank Instagram und TikTok, die es mit dem Hashtag #espressotonic veröffentlichten.

Individuelle Gestaltung

Es gibt kein einheitliches Rezept, sondern viele Variationen, und jedes Lokal wählt seine eigene Mischung. Die wichtigsten Zutaten sind Kaffee, Eis, Tonic Water und eine Scheibe Zitrusfrucht. **Die Anteile von Espresso und Tonic variieren, ein Kaffee oder zwei, je nachdem, wie stark man das Getränk haben möchte.** Man füllt ein Glas, vorzugsweise ein hohes, mit Eis, gießt das kalte Tonic Water hinein und dann vorsichtig den Kaffee, der durch den Kontakt mit der Kohlensäure des Tonics einen dicken weißen Schaum bildet, der sich sehr gut „Instagrammen“ lässt. Er wird mit einer Limetten-, Orangen- oder Zitronenscheibe verfeinert; manche Leute drücken ein paar Tropfen Zitrone hinein. Er kann mit Orangenbitter oder anderen Aromastoffen verfeinert werden; er kann auch mit Gin oder anderen Spirituosen alkoholisiert werden.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

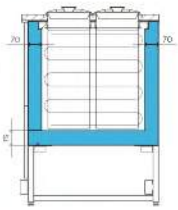
MADE IN ITALY

POZZETTI FÜR SPEISEEIS VON BRX

DIE BESTE LÖSUNG FÜR DIE EISBAR.

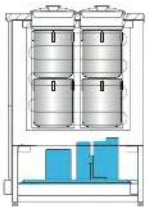
Mehr über die Pozzetti für Speiseeis von BRX

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

FÜR LANGE ZEIT CREMIG SPACHTELBAR STABIL

DAS IST DER EFFEKT VON GALATEA CORE_INSIDE

CORE INSIDE

natürliche Technologie im Gelato

DAS NATÜRLICHE HERZ IHRES GELATOS FÜR EINE PERFEKTE STRUKTUR

Alle Galatea Basen haben ein technologisches Herz aus Fasern & Proteinen, das dem handwerklichen Gelato eine perfekte Struktur verleiht: immer spachtelbar, immer cremig und zeitstabil. Hier sind die Vorteile unserer Basen:

- Hält sich länger in der Vitrine
- Dadurch wird weniger verschwendet
- Erhöhung der Gewinnspanne
- Die Geschmacksqualität bleibt länger erhalten

galatea

EIN GELATO, WIE ES DIE NATUR MACHEN WÜRDE

DAS ERSTE UND EINZIGE ZERTIFIZIERTE UNTERNEHMEN

Valore Sociale – Per l'impresa responsabile

LIBERA

bioagricert

VEGAN

NO Palm oil

NO OGM

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

GELATO - COCKTAIL

Neue Kontaminationen zwischen den Welten des Gelatos und des Beverage, wesentliche Bereiche für die Sommersaison. Drei alkoholische Sorbets als Kostprobe für Genießer, von Champagner bis Prosecco, von Gin bis Sambuca (italienischer Anislikör mit Holunder), die als Aperitif-Gelato mit einigen Snacks oder als After-Dinner-Drink angeboten werden können

von Antonio Mezzalira

COFFEE FRESH

MIT FRUCHTBASE 50

Wasser	300 g
Saccharose	150 g
Sambuca	50 g
Dehydrierter Glukosesirup 30DE	60 g
Fruchtbase 50	35 g
Espresso	380 g
Inulin	25 g
GESAMT	**1000 g**

MIT FRUCHTBASE 100

Wasser	300 g
Saccharose	140 g
Sambuca	50 g
Dehydrierter Glukosesirup 30DE	50 g
Fruchtbase 100	70 g
Espresso	380 g
Inulin	10 g
GESAMT	**1000 g**

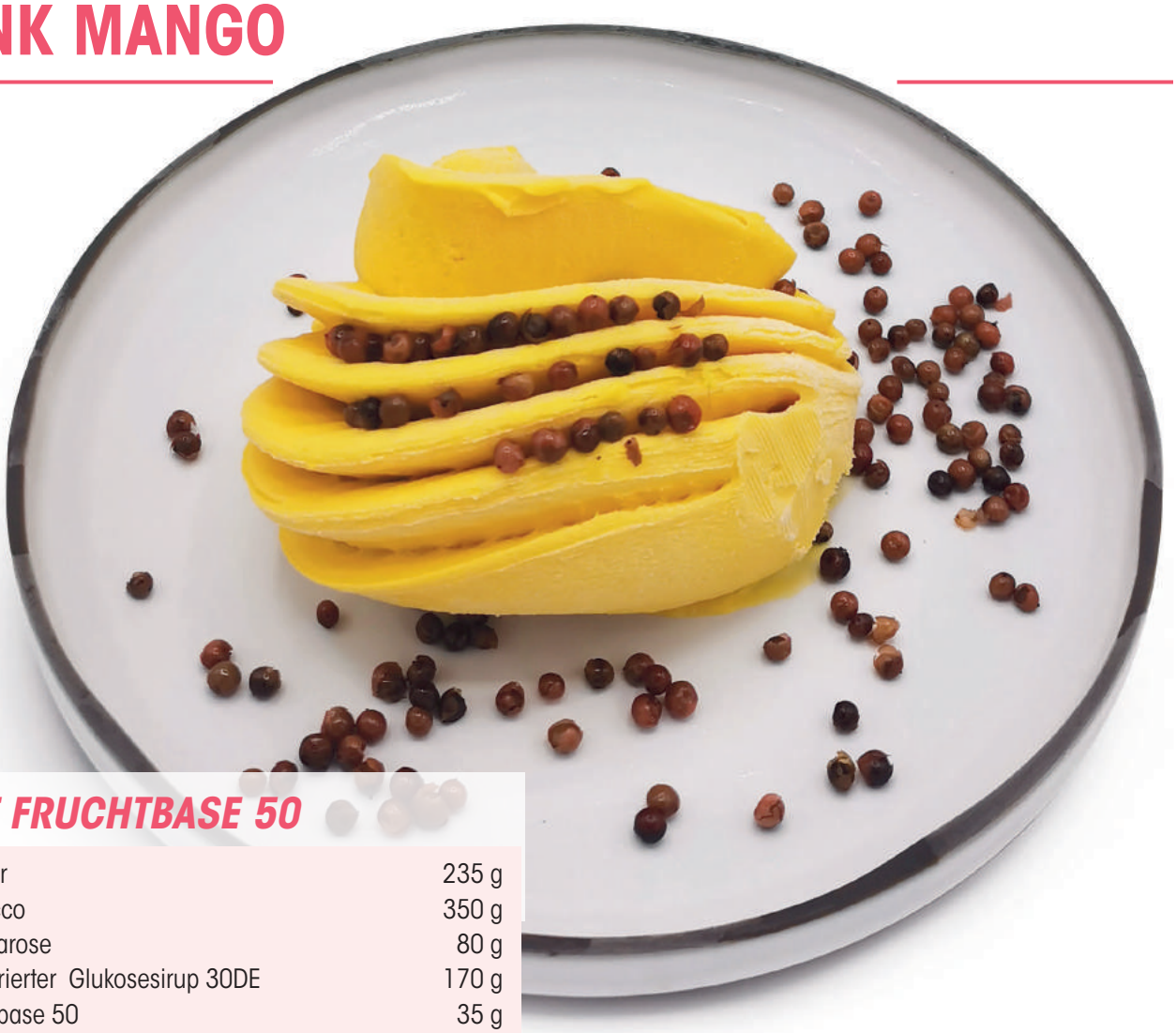
Pro Kilo Mischung 10 g frische Minzblätter hinzufügen

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten des Rezepts mit Ausnahme des Sambuca und des Espressos bei 85°C pasteurisieren.
- Während des Abkühlens bei einer Temperatur von 4°C den Kaffee und die Minzblätter mischen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben und in der letzten Gefrierphase den Sambuca im Fadenlauf einrühren.
- Das Sorbet herausnehmen, fünf Minuten lang abkühlen lassen und in der Vitrine bei einer Temperatur von -12°/-13°C aufbewahren.

Empfehlung: Um zu verhindern, dass das Kaffee-Sorbet „schäumt", während der Rührphase 5 g Sonnenblumenöl hinzufügen.

PINK MANGO



MIT FRUCHTBASE 50

Wasser	235 g
Prosecco	350 g
Saccharose	80 g
Dehydrierter Glukosesirup 30DE	170 g
Fruchtbase 50	35 g
Inulin	30 g
Mango	100 g
GESAMT	**1000 g**

MIT FRUCHTBASE 100

Wasser	235 g
Prosecco	350 g
Saccharose	70 g
Dehydrierter Glukosesirup 30DE	160 g
Fruchtbase 100	70 g
Inulin	15 g
Mango	100 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Die Basis mit dem Zucker vermischen und unter Rühren das Wasser aus dem Rezept hinzufügen.
- Die Angaben auf dem technischen Datenblatt der Basis befolgen, d.h. die soeben hergestellte Mischung einige Minuten ruhen lassen (man sagt kalt) oder die Mischung auf 65°C oder 85°C bringen, um den Zucker besser aufzulösen (man sagt heiß).
- In der Kühlphase bei 4°C die Mango einlegen und mit Hilfe eines Stabmixers alles pürieren und aufschlagen.
- In der letzten Aufschlagphase langsam den Prosecco dazugeben.
- Das Sorbet herausnehmen und mit den rosa Pfefferkörnern marmorieren.
- Das Sorbet fünf Minuten lang schockfrieren, mit Mangowürfeln und rosa Pfefferkörnern (5 g pro kg Gelato) dekorieren.
- In der Vitrine bei einer Temperatur von -11°/-12°C ausstellen.

FRENCH 75

MIT FRUCHTBASE 50

Wasser	235 g
Champagne	300 g
Saccharose	80 g
Gin	50 g
Dehydrierter Glukosesirup 30DE	170 g
Fruchtbase 50	35 g
Inulin	30 g
Zitrone	100 g
GESAMT	**1000 g**

MIT FRUCHTBASE 100

Wasser	235 g
Champagne	300 g
Saccharose	70 g
Gin	50 g
Dehydrierter Glukosesirup 30DE	160 g
Fruchtbase 100	70 g
Inulin	15 g
Zitrone	100 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten mit dem Wasser pürieren, außer Champagner, Gin und Zitronensaft.
- Die Mischung bei 85°C pasteurisieren und dann auf 4°C abkühlen. Daraufhin den Zitronensaft und die Zitronenschale hinzugeben.
- Die erhaltene Mischung in den Mixer geben, in der letzten Phase den Champagner und den Gin hinzufügen, damit die Struktur nicht zusammenfällt.
- Das Sorbet herausnehmen und zehn Minuten lang abkühlen lassen.
- Die Schale mit Zitronenscheiben verzieren und bei -11°/-12°C ausstellen.

Tipp: Das Sorbet ist auch ideal als Kombination zu Rindertartar und Croutons.

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

Tel. +39 085 80793
Fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

PREMIUM

frigomeccanica

POWER CIOK

Es trifft den GESCHMACK

GEBRAUCHSFERTIGES PULVER ZUR HERSTELLUNG VON PROTEIN-SCHOKOLADENEIS

NUTMAN

INGREDIENTI E DECORAZIONI PER LA GELATERIA E LA PASTICCERIA

Nutman Group S.r.l. Viale Italia 166/168 - Canelli (Asti) - Tel. +39 0141 835225
www.nutman-group.com info@nutma-group.com

Nicht nur für Sportler

Eines der neuen Produkte von Nutman für die kommende Saison ist Power Ciok, ein proteinreiches und fettarmes Gelato, das für alle geeignet ist

Es handelt sich um ein gebrauchsfertiges Pulverprodukt, reich an Proteinen und mit wenig Fett, für die Zubereitung eines leichten Gelatos mit Schokoladengeschmack. Der Proteingehalt von mehr als zehn Prozent in diesem gesunden und innovativen Produkt stammt sowohl aus hochwertigem Kakao als auch aus Milch. Es erweist sich als perfektes Gelato nicht nur für Sportbegeisterte, sondern auch für Menschen, die ihre Kalorienzufuhr reduzieren wollen, ohne dabei auf Geschmack zu verzichten.

www.nutman-group.com

Einen Beutel des Produkts in 2,4 Liter Wasser einrühren und dann verquirlen, um ein Gelato mit vollem Schokoladengeschmack zu erhalten. Das Produkt ist in 1,6-kg-Beuteln verpackt.

EINE WICHTIGE WIEDERENTDECKUNG

NACHDEM DER VERZEHR VON HÜLSENFRÜCHTEN JAHRELANG ZURÜCKGEGANGEN WAR, ERLEBEN SIE JETZT EIN REVIVAL, WOBEI NEBEN DEN KLASSIKERN KICHERERBSEN TRIUMPHIEREN

von Annamaria Andreasi

Ein wachsender Markt

Laut der Studie des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) und des Kompetenz- und Kommunikationszentrums für Ernährungsfragen in Deutschland nimmt der Verzehr von Hülsenfrüchten stetig zu. **Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch ist von einem halben Kilo im Jahr 2013 auf 1,3 Kilo im Jahr 2017 gestiegen.** Um die Verbraucher über die ernährungsphysiologische Bedeutung von Hülsenfrüchten und die nachhaltige Lebensmittelproduktion zu informieren, wurde der Welt-Hülsentag ins Leben gerufen, der jedes Jahr am 10. Februar begangen wird.

KICHERERBSEN KÖNNEN ALS GRUNDZUTAT FÜR DIE ZUBEREITUNG VON GELATO VERWENDET WERDEN

Die Beliebtesten

Der jüngste Erfolg von Nudeln aus Hülsenfrüchten, Linsenmehl und Hummus - eines der beliebtesten Rezepte, die im letzten Jahr bei Google gesucht wurden - hat zu einem Boom von Kichererbsen geführt, die eine Flexibilität beim Kochen bieten. **In den letzten Jahren haben sich viele Landwirte dieser Hülsenfrucht zugewandt, weil sie nicht nur wirtschaftlich ist, sondern auch vom Klimawandel wenig betroffen ist.**

Freepik.com - timolina

Leichte Rezepte

Kichererbsenmehl ist reich an Eiweiß und Ballaststoffen, hat weniger Kalorien als Weizenmehl und einen niedrigeren glykämischen Index. Es ist daher gesund und nahrhaft, für Sportler, Diabetiker und Diäten geeignet und kann in einer Vielzahl von Rezepten verwendet werden; vegane Rezepte, ohne Eier, Butter oder Milch, sind schnell und einfach zuzubereiten. Kichererbsen-Burger sind bei den Verbrauchern als Ersatz für ein zweites Fleischgericht sehr beliebt und liegen im Trend, ebenso wie Kichererbsenplätzchen und -pfannkuchen, Frikadellen und Omeletts, die, mit Wildkräutern angereichert, auch kalt als Vorspeise, Aperitif oder schnelles Hauptgericht schmackhaft und appetitlich sind.

KICHERERBSEN SIND IN DER ERNÄHRUNG WEIT VERBREITET UND STELLEN EINE HERVORRAGENDE EIWEISSQUELLE DAR

Die Vorzüge von Aquafaba

Es gibt eine neue Art, Teig ohne tierische Zutaten herzustellen, und zwar mit Aquafaba als Ersatz für Eiweiß. **Es handelt sich um das salzfreie Kichererbsen-Kochwasser, das gefiltert und lange (bis zu 15 Minuten) in einem Planetenmischer aufgeschlagen wird.** Wenn man mit dem Verfahren nicht vertraut ist, wird man über das Ergebnis verblüfft sein: Wie von Zauberhand verwandelt sich das Wasser in eine cremeartige Wolke, die sich perfekt für die Herstellung von Meringues, Mousses, süßen und herzhaften Cremes, Kuchen, Omeletts, Mayonnaise, Tiramisu und sogar für die Schaumkrone von Cocktails eignet. Um Aquafaba mit einer Portion Eiweiß gleichzusetzen, sollten etwa drei Esslöffel der Flüssigkeit berücksichtigt werden; es kann aber auch das von Kichererbsen aus der Dose verwendet werden, vorzugsweise ohne Salz.

DAS REZEPT

Mousse au Chocolat

Zutaten: 150 ml Aquafaba - 100 g Zartbitterschokolade - 1 Teelöffel Bitterkakaopulver - 2 Esslöffel Puderzucker

Zubereitung: Aquafaba in einem Planetenmixer steif schlagen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, dann die geschmolzene Schokolade in das Aquafaba geben und den Kakao hinzufügen. Gründlich mischen, bis die Mischung homogen ist. Die Mousse in vier Portionen aufteilen, ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen und servieren.

Wichtig: Sobald das Aquafaba aufgeschlagen ist, sollte es schnell, aber sehr schonend weiterverarbeitet werden.

In der Gelato-Schale

Nach Untersuchungen der italienischen Gelato-Meister wurde festgestellt, dass **es möglich ist, Hülsenfrüchte als Grundzutat für die Zubereitung von Gelato zu verwenden und ihre natürlichen Fasern zu nutzen, um Cremes mit niedrigem glykämischen Index zu schaffen, die perfekt strukturiert sind und gut schmecken.** Kichererbsen spielten bei den Experimenten eine wichtige Rolle, und die Verbraucher konnten die Annehmlichkeit neuer Geschmacksrichtungen, wie die Kombination von Kichererbsen mit Zitrusfrüchten, Mandeln, Äpfeln, Karotten, dunkler oder weißer Schokolade, schätzen lernen.

Freepik.com - chandlervid85

Freepik.com - Racool_studio

Ausschließlich bio

Die amerikanische Eisdiele stellt glutenfreies und gentechnikfreies Gelato aus nachhaltig angebauten Kichererbsen her. Das Angebot umfasst zahlreiche Geschmacksrichtungen, darunter Dreifach-Schokolade, Erdbeere, Minze, Kirsche, Waldbeeren, Orange-Karamell, Kaffee und Zitrone-Ingwer. Die Waffeln werden aus Kichererbsenmehl hergestellt, die Milch, die zu 100 Prozent vegan ist, wird von Hand zubereitet, und das Mark, das aus den Abfällen der Verarbeitung entsteht, wird zur Herstellung von Keksen und anderen Backwaren verwendet.

Made in Usa

Manche Leute verwenden Kichererbsenmilch, um ein gutes Gelato herzustellen. Und zwar Micah Camden und Matt Lynch, die Besitzer von Little Chickpea, einer Eisdiele, die mit ihrem Wagen durch die Straßen von Portland (Oregon) fährt, um veganes Gelato und Süßspeisen anzubieten, die ausschließlich aus Kichererbsen hergestellt werden. Micah und Matt, die bereits zwei traditionelle Restaurants in der Stadt besitzen, sahen eine Gelegenheit, die Bedürfnisse eines recht großen Verbrauchersegments in den USA zu befriedigen, das aus Veganern und Menschen mit Laktoseintoleranz besteht.

Eisdiele Little Chickpea

PAW PATROL
nickelodeon
VIEL MEHR
ALS EIN
GELATO
Zahlreiche Neuheiten, um Ihrem Business mehr Spielraum zu geben!
Mit den neuen Versionen halbgefrorener Mischungen, am Stiel, als softeis und als milkshake erfährt das Angebot des PAW Patrol Gelato eine Bereicherung, die dem Konsum in Ihrer Gelateria über das gesamte Jahr einen entscheidenden Auftrieb verleiht, auch dank der kostenlosen Gadgets, die für die Kleinen über eine magische Anziehungskraft verfügen!
Einen Versuch ist es wert.
mit Auszug von
NATÜRLICH AZURBLAU
Spirulina-Algen
GRATIS
MIT DEM KIT
Der dispenser
mit 3D -Sammelkarten.

Neuheit 2022

MEC3

ENERVIT

THE PROTEIN DEAL

DER PROTEIN-RIEGEL WIRD JETZT ZUM EIS!

MEC3 hat jetzt **in Zusammenarbeit mit Enervit** die berühmten Protein-Riegel *The Protein Deal*, die eine Kombination aus **purem Genuss und hohem Eiweißgehalt** sind, in **4 trendige Eissorten** verwandelt. Kalorienarm und überraschend crunchy, 100 % im Einklang mit dem **protein lifestyle**, der bei den sportlich aktiven Kunden immer mehr an Beliebtheit gewinnt.
Entdecken Sie *Coconut Party, Double Choco Storm, Red Fruit Delight* und *Crispy Cookie Treat!*

- 50% Zucker*
- 30% Kalorien*

HOHER
Proteingehalt

*Im Vergleich zum Durchschnitt der meistverkauften Eissorten desselben Geschmacks.

+49 89 992 4950
mec3@mec3.de • mec3.com

COOKIES®
Cereals & Strawberries
Vitalität & Gaumenschmaus, das neue COOKIES®!
Das knusprigste Mürbeteiggebäck der Gelateria trifft zum ersten Mal auf Erdbeeren und Zerealien: und es funkt sofort! Und es entsteht Cookies® Cereals&Strawberries,
das super knusprige, Gelato dank feiner Gebäckbrösel und wohlschmeckender Erdbeerstückchen, die absolut im Trend liegen und bei der ersten Kostprobe sofort überzeugen.
COOKIES®
Cereals & Strawberries
Neuheiten 2022
MEC3
The Genuine Company
+49 89 992 4950
mec3@mec3.de • mec3.com

COOKIES® Cereals & Strawberries

KIT COOKIES® CEREALS & STRAWBERRIES
Art.-Nr. 14892

Cereals & Strawberries vereint zum ersten Mal den berühmtesten Mürbeteigkeks der Gelateria mit leckeren Erdbeeren zu einem köstlichen Idyll aus **Erdbeeren** und **Zerealien**.
Viel mehr als ein Gelato: **ein Happiness- und Genuss-Booster!**

Quella® The original Yogo

QUELLA® YOGO
Art.-Nr. 14885

Quella® Yogo ist die erste Streichcreme mit Joghurtgeschmack: so köstlich weich und frisch, dass sie jede Kreation zu einem himmlischen Erlebnis macht!

Quella® White G

Die Angebotspalette von Quella® ohne Zuckerzusatz wird immer umfangreicher! Zusätzlich zu Quella® G mit Kakao- und Haselnussgeschmack gibt es nun auch Quella® White G.

OHNE ZUSATZ VON ZUCKER, ENTHÄLT VON NATUR AUS ZUCKER

QUELLA® WHITE G
Art.-Nr. 14884

Quella® The original Tiramisù

Die erste Streichcreme mit Tiramisù-Geschmack, perfekt, um das berühmteste Dessert der Welt auf eine noch nie dagewesene Weise zu präsentieren.

QUELLA® TIRAMISÙ
Art.-Nr. 14886

Sweet Caviar

SWEET CAVIAR MINT&LIME
Art.-Nr. 18692

SWEET CAVIAR COCCO & VANILLA
Art.-Nr. 18694

SWEET CAVIAR PASSION FRUIT
Art.-Nr. 18693

DIE REVOLUTION DER MARMORIERUNGEN.

Sweet Caviar ist die Neuheit, mit der ein neues Kapitel in der Geschichte der Gelateria aufgeschlagen wird: die ersten Marmorierungen und Streifen, die aus winzigen gelatinierten, bei Minustemperaturen nicht gefrierenden Perlen in geschmeidigen Saucen bestehen. Worauf warten Sie noch, um Ihre Kunden zu begeistern? Ein exklusives Produkt von Mec3!

Gooody

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI*, SOLO PIACERE.
*CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI

Die erste komplette Produktpalette von **Basen, Creme-Varianten** und **Marmorierungen ohne Zuckerzusatz***, die einen der angesagtesten Trends aufgreift und dabei die Lust am Naschen nicht aus den Augen verliert.

WAFFEL-MARMORIERUNG G Art.-Nr. 14887
ERDBEER-MARMORIERUNG G Art.-Nr. 14888
APRIKOSEN-MARMORIERUNG G Art.-Nr. 18494
TROPICAL-MARMORIERUNG G Art.-Nr. 18495

*Enthält von Natur aus Zucker

GranFrutta
IL MEGLIO DELLA FRUTTA - THE BEST OF FRUIT

DRAGONSUMMER
Art.-Nr. 18510

DER GESCHMACK, DER DAS PURE SOMMERGEFÜHL SCHENKT.

Hochwertige Zutaten aus den besten Herkunftsländern in einer verblüffenden Kombination mit einzigartigem Geschmack: exotische **Drachenfrucht** mit ihrem violetten, gepunktetem Fruchtfleisch, **Wassermelonensaft**, der König des Sommers, und Püree aus köstlichen **Kaktusfeigen**.

MEC3
The Genuine Company

KIT ABRACADAMIA
Art.-Nr. 14889

Wenn knusprige **Macadamia-Nüsse von der Intensität des Karamells umhüllt werden, entsteht Abracadamia**- die neue Geschmacksrichtung mit exotischem Aroma und fruchtigen Noten, die den Geschmack am Gaumen bei jedem Biss explodieren lässt.

LAVENDER CREAM
Art.-Nr. 14859

Aus einer ausgewogenen Begegnungzwischen dem vollen Geschmack von **weißer Schokolade** und den aromatischen Noten des **Lavendels**, entsteht **Lavender Cream**: eine samtweiche Creme, die Ihren Kreationen eine provenzalische Note verleiht.

CREMEPASTE CACAO BLACK
Art.-Nr. 14897

Eine Paste mit **intensivem Zartbitterschokoladen-Geschmack**, die dank ihrer hervorragenden Löslichkeit auch in kaltem Zustand die schnelle und einfache Zubereitung von köstlichem Gelato und leckeren Sorbets ermöglicht.

KIT NOCCIOLA PRALINATA CIURI CIURI
Art.-Nr. 14899

KIT MANDORLA CIURI CIURI
Art.-Nr. 14825

Schichten gestoßener roher Haselnüsse im Wechsel mit einer neuen und **raffinierten Haselnuss-Marmorierung mit intensivem Noisette-Nougat-Geschmack**, denen exklusive Splitter gerösteter Haselnüsse die Krone aufsetzen.

Eine Mischung aus grob gestoßenen gerösteten und **gemahlenen Mandeln** für ein superleckeres Eis mit einer angenehm körnigen Textur.
Eine zartschmelzende Creme mit einem angenehmen Geschmack nach gerösteten Mandeln. Und zur Abrundung des Ganzen: eine Schicht aus gerösteten und pralinierten Mandelblättchen.

ENERVIT

THE PROTEIN DEAL

DER PROTEIN-RIEG WIRD JETZT ZUM EIS!

KIT COCONUT PARTY
by THE PROTEIN DEAL
Art.-Nr. 14946

KIT DOUBLE CHOCO STORM
by THE PROTEIN DEAL
Art.-Nr. 14949

KIT CRISPY COOKIE TREAT
by THE PROTEIN DEAL
Art.-Nr. 14948

KIT RED FRUIT DELIGHT
by THE PROTEIN DEAL
Art.-Nr. 14947

PAW PATROL
nickelodeon

KIT „NIE MEHR OHNE"

Alles, was Sie brauchen, um Ihre Eisdiele zum Lieblings-Treff vieler kleiner Naschkatzen zu machen:
10 Beutel Produkt in Pulverform
1 Packung mit 1 kg farbigen Konfettis
mit Schokoladengeschmack
1 Geschmackskennzeichnung
360 Linsenförmige 3D-Aufkleber mit **1 dispenser**

KIT BASE PAW PATROL NEW ADVENTURE
Art.-Nr. 14893

Jedes Geburtstagsfest ist eine gute Gelegenheit, in die Eisdiele zu gehen un eine Torte zu bestellen.

PAW Patrol Gestalten Sie das Parfait (Halbgefrorene) individuell mit den originellen Waffeln und Kerzen.

UND VIELE ANDERE ÜBERRASCHUNGEN FÜR SIE!

DIE ZWEI SEITEN DES WOHLGESCHMACKS

QUELLA® YOGO UND QUELLA® TIRAMISÙ

ZWEI NEW ENTRIES, DIE DEN KOPF VERDREHEN!

Quella® Yogo überzeugt durch seine Frische und Feinheit, durch seine unendliche Geschmeidigkeit und seinen himmlischen Geschmack; jede Kombination mit diesem Gelato wird zu einem göttlichen Genuss.
Aber auch umgedreht (180°) mit Quella® Tiramisù!

Quella® Tiramisù, unwiderstehlich und berauschend, eine Hommage an die weltweit beliebtest Süßspeise. Ein Strudel puren Entzückens, der die Sinne Ihrer Kunden mit dem feinen Aroma von Kaffee und Mascarpone wachrüttelt.
Erweitern Sie Ihr Angebot auch umgedreht (180°) mit Quella® Yogo!

SAG MIR, WAS DU ISST

DIE KOMPLEXE WELT DER LEBENSMITTEL UNTERLIEGT EINEM STÄNDIGEN WANDEL, UND ES GIBT EINE VIELZAHL VON DIÄTEN, ESSGEWOHNHEITEN UND ENTSPRECHENDEN BEGRIFFEN. IN LETZTER ZEIT HABEN WIR VIEL ÜBER KLIMAGERECHTES ESSEN GEHÖRT

von Samanta Alessi

Das Wort sagt alles

Von Zeit zu Zeit treten neue Begriffe in den Vordergrund, die eine Tendenz, eine Denkströmung bezeichnen, die eine bestimmte historische Epoche charakterisiert. In der heutigen Welt steht die Sprache der Lebensmittel im Mittelpunkt des Interesses und verändert sich ständig. Im Jahr 2015 stellte die New York Times eine Liste der interessantesten Wörter über Lebensmittel zusammen, in der auch das Wort „Klimatarier" vorkam. Die klimafreundliche Ernährung wird heute als einer der aktuellen Trends bezeichnet. Ein Klimatarier ist eine Person, die ihre Ernährung danach ausrichtet, was für die Umwelt am wenigsten schädlich ist.

Photo by Dan Gold on Unsplash

Viele Trends

Der neue Begriff gesellt sich zu den bereits bekannten vegetarischen, veganen und den vielleicht weniger bekannten reduzierten, pescetarischen und flexitarischen Ernährungsformen. Reducetarier ist die Bezeichnung für diejenigen, die eine Diät mit begrenztem Fleischkonsum verfolgen; Pescetarier ist der Verfechter einer Diät, die rotes und weißes Fleisch zugunsten von Fisch und wirbellosen Wassertieren wie Krustentieren ausschließt. **Flexitarier schließlich bevorzugen ein vegetarisches Ernährungsmodell, ohne jedoch auf den gelegentlichen Verzehr von tierischem Eiweiß zu verzichten.**

Koordinaten für Lebensmittel

Die Klimadiät zielt auf eine nachhaltige, land- und umweltschonende Ernährung ab, um einen Beitrag zum Kampf gegen den Klimawandel zu leisten. **Aus diesem Grund wird bei dieser Diät der Fleischkonsum reduziert, indem auf Rindfleisch vollständig verzichtet wird und stattdessen weißes Fleisch von Huhn, Pute, Kaninchen und mäßige Mengen Fisch bevorzugt werden.** Klimaschützer entscheiden sich für Bioprodukte und Lebensmittel, die nur kurze Wege zurücklegen, um den Transportaufwand zu verringern, und bevorzugen Lebensmittel, die aus der Region stammen. Außerdem bevorzugen sie Obst und Gemüse der Saison. Sie versuchen, den Abfall zu reduzieren, indem sie alle Teile der Lebensmittel verwenden und nicht zu viele Lebensmittel kaufen. Sie sind sich der Tatsache bewusst, dass die Verringerung der Umweltbelastung zur Erhaltung der biologischen Vielfalt beiträgt.

Freepik.com

Natürliche Wahl

Das Verhalten der klimafreundlichen Ernährung passt zu den Trends der letzten Jahre, in denen eine wachsende Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln und pflanzlichen, industriell nicht verarbeiteten Produkten zu verzeichnen ist. **Dies zeugt von einem wachsenden Bewusstsein für den Zusammenhang zwischen Lebensmitteln, Gesundheit und Nachhaltigkeit und für die Bedeutung des Lebensstils, den man wählt, wobei man sich bewusst ist, dass jede lokale Handlung globale Auswirkungen hat.** In diesem Sinne ist es auch Teil des Verhaltens der Klimatarianer, sich für nachhaltige Verpackungen zu entscheiden, um Plastikverpackungen zu reduzieren.

Zukünftige Orientierung

Die Mintel-Studie „Global Consumer Trends 2021" hat die Trendtreiber identifiziert, die die Verbrauchergewohnheiten in den kommenden Jahren prägen werden: körperliches und geistiges Wohlbefinden, Werte, Identität, Umwelt und Technologie. Die Verbraucher, die nun wissen, wie sich die Ernährung auf die geistige und emotionale Gesundheit auswirkt, werden nach funktionellen Lebensmitteln und Getränken suchen, die Entspannung und Konzentration fördern. Der Wert wird durch eine Rückbesinnung auf das Wesentliche gekennzeichnet sein, wobei der Verbrauch auf das absolute Minimum reduziert wird; die Brands werden davon angeregt werden, transparenter zu sein und Produkte auf den Markt zu bringen, die ethische und ökologische Nachhaltigkeit fördern und einen fairen Preis haben.

Freepik - wirestock

NEUE LEBENSMITTELMODELLE UND DAMIT VERBUNDENE TERMINOLOGIEN PRÄGEN DIE LEBENSMITTELWELT

Gemeinsamkeit der Absichten

Schließlich zeigt die Umfrage, wie die Krisenzeit das Gemeinschafts- und Identitätsgefühl der Verbraucher gestärkt hat, die sich in Gemeinschaften von Personen mit ähnlichem Lebensstil organisieren, um die Sozialität und Geselligkeit des Zusammenseins zu erleben. **Markenzeichen werden eine aktive Rolle bei der Organisation von Online-Fangemeinden oder Offline-Treffen übernehmen.** Die Brands in den Branchen Food & Drink und Food Service können demzufolge zu Symbolen für gemeinsame Interessen und Leidenschaften werden.

Gluten Free

A TRUE CRUNCHY EXPERIENCE

Verleihen Sie Ihren Eis- und Konditoreikreationen mit Crumble einen zusätzlichen Crunch. Crumble ist ideal, um originelle Geschmacks- und Texturkombinationen anzubieten! Es ist ein vielseitiges Produkt, das in drei zeitlosen, glutenfreien Geschmacksrichtungen erhältlich ist: Klassisch mit Butter, Kakao und Karamell.

Entdecken Sie alle Anwendungen von Crumble auf www.leagel.com.

LEAGEL
ingredients for gelato and pastry

Leagel Srl
Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova (R.S.M.)

Beppo Tonon

Herausgegeben von Beppo Tonon
Fotos von Studio Phototecnica

Exotische Note

Das Fruchtfleisch der Drachenfrucht, saftig, weiß und mit kleinen schwarzen Kernen, kann für ein Gericht verwendet werden, das sich durch die leuchtend rosa Farbe der Schale auszeichnet, ein Vorschlag, der Neugierde erwecken wird...

Einen schwarzen, ovalen Teller wählen, vorzugsweise aus Schiefer. Die Drachenfrucht halbieren und mit einem Obstmesser einen Würfel aus dem Fruchtfleisch schneiden. Mit einem geriffelten, nach innen gerichteten Messer einen kreisförmigen Schnitt machen und den Überschuss entfernen. Eine kleine Erdbeere in der Mitte platzieren, um den Stempel darzustellen. Die Blüte auf die Pitayascheiben legen, die man durch Schneiden des Fruchtfleisches mit einem scharfen Messer erhält, wobei man auf die Dicke des Schnittes achten muss, damit die Scheiben die gleiche Höhe haben. Mit einem ringförmigen Ausstecher - mit einem Durchmesser von etwa 5 cm - sieben Scheiben ausstechen. Zwei davon nehmen und mit einem kleinen Messer, das nach außen geneigt ist, den Rand der Blütenblätter abschneiden. Während des Schneidens das Messer schwingen, so dass sich das Blütenblatt wellt. Auf diese Weise mit allen Blütenblättern verfahren. Das Ergebnis ist eine kleine Blume mit einer Kugel Gelato in der Mitte.

Tipp: Zu diesem raffinierten Dessert passt Fiordilatte, Pistazien- oder Erdbeer-Gelato.

Bezaubernde Blumen

Eine Gelegenheit, die Kunden die exotischen Früchte kosten zu lassen, die die Farben, explosiven Aromen und Texturen zu schätzen wissen werden. Ein Konzentrat aus Vitaminen und natürlichen Energiespendern für eine gesunde Ernährung, das auch in der Mittagspause angeboten werden kann

Eine Mango mit intakter Schale auswählen, gründlich waschen und abtrocknen, mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren und den Stein entfernen. Um den „vibrierenden“ Effekt zu erzielen, wird die Oberfläche mit einem Obstmesser der Länge nach eingeritzt. Mit einer Mandoline mit glatter Klinge die Mangohälfte senkrecht zu den Schlitzen in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben nacheinander vorsichtig zu acht gebogenen Blütenblättern falten und in die Schlagsahne stecken. In der Mangoblüte befindet sich eine kleinere Pitayablüte. Die Drachenfrucht halbieren und aus dem Fruchtfleisch einen Würfel schneiden. Mit einem Obstmesser, das schräg nach außen gehalten wird, fünf Einschnitte machen, die die Blütenblätter der Blume umreißen. Dann ganz vorsichtig den mittleren Teil entfernen und den Hohlraum mit einem Knopf aus der Schale ausfüllen, der als Stempel dient.

Tipp: Die Schlagsahne am Boden des Bechers kann durch Soft-Gelato ersetzt werden; die Textur ist wichtig, damit die zarten Mangoscheiben nicht beschädigt werden.

Dank der Elenka-Forschung entsteht
Naturall eine 100 % natürliche Basis
mit wunderbarer Darbietung,
die jeden Geschmack unterstreicht.

AUS
JOHANNISBROT
GUAR
BAOBAB

Nur... NATÜRLICHE Zutaten

OHNE

raffinierte Fette
Emulgatoren
Aromen
künstliche Zusatzstoffe
Konservierungsmittel

BASE

NaturAll

Natürliche Innovation

dal 1959

elenka

Elenka S.p.A.
Qualitätszutaten für die Eisdiele und Konditorei

www.elenka.it | info@elenka.it

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

depositphotos

Tausenderlei Anwendungen

DER IN DER MEDITERRANEN MACCHIA WEIT VERBREITETE UND DORT WILD WACHSENDE LAVENDEL WIRD HEUTE ZUNEHMEND ANGEBAUT

von Annamaria Andreasi

Sommerliche Blüte

Lavendel ist eine aromatische Pflanze mit einem intensiven Duft. Sie wächst vor allem in hügeligen Gebieten und bildet Zierbüsche, die mit lila, violetten oder blauen Ähren bedeckt sind; sie ist das ganze Jahr über grün, sogar unter Schnee. Der Name „Lavendel“ leitet sich vom Gerundium des lateinischen Verbs „lavare“ (waschen) ab; schon die alten Römer benutzten ihn zur Parfümierung ihrer Thermalbäder und genossen seine reinigende und entspannende Wirkung.

depositphotos

Hommage an die Provence

Sein Aroma erinnert an Südfrankreich, wo er in großen Plantagen, die die Parfümindustrie beliefern, soweit das Auge reicht, angebaut wird. Während der Erntezeit feiert die ganze Region ihre ikonische Blume, und selbst das kleinste Dorf hat sein eigenes „Lavendelfest“, das seine Straßen und Plätze mit Farbe und Duft verwandelt. **Die Besucher strömen herbei, um die wunderbaren violetten Flächen zu bewundern, die sich mit grünen Feldern abwechseln, dieselben Farbtöne.** die schon die großen impressionistischen Maler.

Ein lila Meer

In Deutschland findet man Lavendel im Landkreis Lippe. **Seit einigen Jahren sind die Gärtnereien zur Blütezeit auch für die Öffentlichkeit zugänglich, die dann ein Picknick zwischen den schönen Blumenreihen genießen kann.** Die Lavendelpflanzungen sind Teil eines größeren Projekts zur Schaffung eines geeigneten Lebensraums für Bienen und Schmetterlinge.

Heilendes Öl

Die Verwendung von Lavendel verliert sich in den Nebeln der Zeit, aber erst im 19. Jahrhundert, nach Studien von René-Maurice Gattefossé, einem der Gründerväter der modernen Aromatherapie, wurde das aus den Blüten gewonnene ätherische Öl verwendet. **Und so begann man, Lavendel nicht nur wegen seines Duftes, sondern auch wegen seiner therapeutischen Eigenschaften zu schätzen und in pflanzlichen Präparaten zu verwenden.**

Freepik

ZAHLREICHE TUGENDEN

Kopfschmerzen, Stress, Schlaflosigkeit, Angstzustände; mit seiner beruhigenden Wirkung kann das ätherische Lavendelöl nützlich sein, um Unruhezuständen und Nervosität entgegenzuwirken. Es hat auch eine balsamische Wirkung auf die Atemwege und kann bei Erkältungen, Grippe und Husten eingesetzt werden. Es hat entzündungshemmende, krampflösende und antimikrobielle Eigenschaften und ist ein guter Verbündeter bei Verdauungsstörungen. Darüber hinaus werden Lavendelaufguss und -essenz für wirksame Massagen bei Muskel- und Gelenkschmerzen wie Rückenschmerzen, steifem Nacken, Ischias, Zerrungen und Verrenkungen verwendet.

Ein fantastischer Tribut

Auch Lavendelhonig ist reich an ätherischen Ölen. Bernsteinfarben mit duftendem Aroma, schmeckt er nach Feigen und Passionsblumen. Er eignet sich hervorragend zum Füllen und Garnieren von Crêpes, zur Herstellung verschiedener Gelatosorten, zum Aromatisieren von Backwaren und für trendige Cocktails. **Er ist eine der Hauptzutaten von Bees Knees, dem Cocktail, der im Rahmen des „grünen Menüs" anlässlich des Tags der Erde am 22. April 2021 präsentiert wird.** Die Zutaten sind Bombay Gin, frisch gepresste Zitrone und ein Löffel Lavendelhonig; der Name bedeutet übersetzt „auf den Knien der Bienen", aber auf Englisch bedeutet er figürlich fantastisch, von ausgezeichneter Qualität.

depositphotos

Dimitri Iakymuk on Unsplash

Die Gesetze des Wetters

In der Phase vor dem Erscheinen der Blüten oder während der Blüte selbst sind die Witterungsbedingungen ausschlaggebend dafür, ob die Ernte früh oder spät erfolgt. Beim Schneiden (zwischen Juli und August) ist es wichtig, dass die kleinen Blüten an der Rispe fast alle geöffnet und von intensiver Farbe sind. Werden sie gepflückt, während sie noch geschlossen oder im Gegenteil halb aufgeblüht sind, besteht die Gefahr, dass sie viele ihrer medizinischen Tugenden verlieren. **Sobald der Lavendel gepflückt ist, kann er getrocknet, aufgeteilt und gebündelt werden, um kopfüber an einem schattigen, aber gut belüfteten Ort aufgehängt zu werden.**

Will Echols on Unsplash

Eine besondere Note

Die getrockneten Blüten können auf verschiedene Weise verwendet werden; von den Stängeln abgenommen, können sie zum Aromatisieren von Getränken oder zur Herstellung von Lavendelzucker verwendet werden. Einfach einen Esslöffel getrocknete Blüten in zehn Esslöffeln Zucker zerkleinern, in ein Glas füllen, gut verschließen und eine Woche lang aufbewahren; dann die Blüten absieben und den Zucker.

Vielseitige Zutat

Er wird häufig in Eisdielen und Konditoreien verwendet. **Sein Duft verleiht jeder Zubereitung eine außergewöhnliche Note, von Parfaits bis zu Sorbets, von Englischer Creme bis zu Gelato, von Puddings bis zu Käsekuchen und Torten.** Klassische Desserts wie Plumcake und Panna Cotta werden einladender; die dekorativen Macarons der französischen Tradition erhalten ein blumiges Bouquet, indem der Teig mit einigen Tropfen ätherischem Öl aromatisiert wird. Eine Kostprobe von Pfirsich-, Aprikosen-, Blaubeer- und Brombeerkonfitüre, in denen das typische starke Aroma dieser duftenden Pflanze hervorsticht, lohnt sich auf jeden Fall.

Susie Ho on Unsplash

Auch zu Herzhaftem

Die Samen und Blüten können zum Aromatisieren von Brot, Fladen und herzhaften Gerichten, wie Risotto und Tortelli (gefüllte Nudeln), weißem Fleisch und Fisch verwendet werden. Mit grobem Salz vermischt, verleihen sie gegrilltem Fleisch Geschmack, und in Kombination mit anderen mediterranen Kräutern (Salbei, Rosmarin, Thymian) ergeben sie eine perfekte Mischung zu Ziegenkäse. **Und wer es lieber herzhaft mag, kann gesalzene Butter mit Lavendelblüten probieren, die sowohl für herzhafte als auch für süße Gerichte verwendet werden kann.**

depositphotos

In der Provence ist es weit verbreitet, Kekse und frisches Brot mit Lavendelsamen und -blüten anzureichern

Einfache Zubereitung

Der Sirup eignet sich ebenfalls hervorragend für Cocktails, Kräutertees und aromatische Getränke (Limonade, Ingwer-Eistee usw.), aber auch zum Anrichten von Obstsalaten und zum Verfeinern von Gelato. In Wasser verdünnt ist er ein durstlöschendes, entspannendes Getränk und wird zum Befeuchten von Kuchen und Biskuit verwendet. Wenn man zwei oder drei Esslöffel Sirup zu einem Deziliter Prosecco oder Champagner hinzufügt, entsteht Kir, der sich hervorragend als Aperitif oder zum Anstoßen eignet, aber auch während einer Mahlzeit bei Gerichten auf Fischbasis getrunken werden kann.

… und zu Schokolade

Wenn die Lavendelblüten zu intensiv duften, kann man sie kurz in warmer Milch ziehen lassen; wenn sie dann abgekühlt und abgeseiht sind, werden sie für die Mischung verwendet. **Durch dieses Verfahren wird das Aroma gemildert und es entsteht ein zarter Duft, der gut zu dem samtigen Geschmack von Obst und Gemüse der Saison (Aprikosen, Pfirsiche, Kürbis, Zitronen, Brombeeren, Heidelbeeren) und zu Schokolade passt.** Lavendel mit Schokolade ist eine ungewöhnliche, aber erfolgreiche Geschmackskombination; der blumige Nachgeschmack unterstreicht den Geschmack von dunkler, weißer und Milchschokolade und verfeinert eine Vielzahl von Kompositionen wie Kuchen, Brownies, Tafeln, bayerische Cremes, Ganaches, Dragees und Pralinen.

depositphotos

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!

DAS GEEIGNETE HABITAT

Lavendel ist in Deutschland leicht anzubauen, da er hier das ideale Klima und den idealen Boden vorfindet, um zu gedeihen.
Es gibt viele Sorten mit unterschiedlicher Duft- und Farbintensität, die aber alle gleich wertvoll für ihre Heilwirkung sind

von Annamaria Andreasi

Sharon McCutcheon on Unsplash

PASS

Familie: Lamiaceae
Gattung: Lavandula officinalis oder angustifolia
Herkunft: Mittelmeerländer
Anbaugebiete: Die wichtigsten Erzeugerländer für Lavendel sind Frankreich und Spanien, wo er auf großen Flächen, auch in der Ebene, angebaut wird. In Deutschland ist er vor allem in der Region Lippe verbreitet
Sorten: Es gibt mehr als dreißig. Besonders hervorzuheben sind die Angustifolia (auch Vera genannt), die Latifolia und die Lavandino, eine Hybride, die häufig für Essenzen verwendet wird; die zackige ist typisch für Italien, Spanien und Nordafrika und die Stoechas kommt an der tyrrhenischen Küste vor. In Deutschland werden hauptsächlich die Sorten Hidcote Blue, Peter Pan und Lavendel Munstead bevorzugt. Die Wahl der Lavendelsorte, die man anbauen möchte, hängt hauptsächlich vom Boden, der Höhenlage und der Art der Produktion ab, die man betreiben möchte

WOHLTUENDE EIGENSCHAFTEN

Die moderne **Phytotherapie** kennt die beruhigenden, krampflösenden, antiseptischen und entzündungshemmenden Eigenschaften des Lavendels sowie seine schmerzlindernde Wirkung, die mit der von **Tramadol**, einem synthetischen Opiat zur Schmerzbehandlung, vergleichbar ist. Phytotherapeutische Studien haben außerdem gezeigt, dass Lavendel die Freisetzung von **Histamin** bei allergischen Reaktionen hemmen und verschiedene Bakterienstämme wirksam bekämpfen kann.

BOTANISCHE MERKMALE

Lavendel ist ein **immergrüner** Strauch mit buschigem Wuchs und kann 50 bis 100 cm hoch werden. Er wächst hauptsächlich in leicht windigen, hügeligen Gebieten, auch auf kalkhaltigen und trockenen Böden. Er mag weder Frost noch Staunässe. Er wird im Frühjahr ausgesät und blüht von Juni bis September. Die blauvioletten **Blüten** sind klein, aber intensiv duftend und erscheinen in zahlreichen Rispen an der Spitze der Pflanze. Nach der Ernte können sie an einem schattigen, kühlen und gut belüfteten Ort getrocknet und auf vielfältige Weise verwendet werden, wobei ihr Duft lange erhalten bleibt.

ANWENDUNG UND KONSUM

Lavendel-**Kräutertee** wird bei Schlaflosigkeit, Unruhe und Nervosität, Entzündungen der Atemwege, Muskelkrämpfen und Migräne empfohlen. Das ätherische **Öl** eignet sich hervorragend bei Rheuma, beschleunigt die Heilung kleinerer Wunden und wirkt der Narbenbildung entgegen, außerdem lindert es Insekten-, Mücken-, Wespen- und Bienenstiche. **Lavendelhonig** hat eine beruhigende Wirkung auf das Nervensystem.

Neue *Eissorten*

BESTES SAHNEEIS AUF DER WELT!

Neues Sahneeis

KALTE SCHMELZUNG

- die beste Base für jede Eissorte
- bleibt für längere Zeit cremig
- ohne pasteurisieren
- weniger jährliche Kosten *

* Interesse an 3000€ Ersparnis im Jahr? DANN RUFT UNS JETZT AN

GUTSCHEIN €100 GUTSCHEIN

SCAN ME

JETZT AUF UNSERER **WEBSEITE REGISTRIEREN** UND 100€ GUTSCHEIN SICHERN

ev1905.it |

info@ev1905.it | +39.0532.900770

EMENDATORI VAYRA 1905

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

Herrlicher Lavendelduft

Ein frisches, sommerliches, elegantes und delikates Aroma, das in harmonischer Kombination mit verschiedenen Zutaten originelle Kompositionen mit einem überraschenden Geschmack ermöglicht

APRIKOSENSORBET MIT LAVENDELAUFGUSS

(REZEPT VON FABIO SOLIGHETTO, "L'ALBERO DEI GELATI" MONZA - ITALIEN)

Zutaten: 500 g Bio-Aprikosen - 250 g Bio-Lavendeltee
145 g Bio-Rohrzucker - 10 g Bio-Traubenzucker
40 g Bio-Johannisbrot-Glukosesirup 38/40DE
5 g Bio-Johannisbrotmehl - 50 g Bio-Zitronensaft
Gesamt 1000 g

ZUBEREITUNG

LAVENDELAUFGUSS

500 ml Wasser auf 90°C erhitzen, 2 g Bio-Lavendel hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen; filtern und abkühlen lassen. Den Aufguss bei der Zubereitung des Sorbets verwenden.

SORBET

Die Aprikosen mit dem Lavendelaufguss mischen. In einem separaten Behälter den Zucker mit dem Johannisbrotmehl vermischen, die pürierten Aprikosen mit dem Aufguss dazugeben und weiter mixen, bis die Masse homogen ist. Den Zitronensaft hinzufügen und in die Eismaschine geben.

LAVENDEL-ZIMT-MACARONS

(REZEPT VON ENRICO RIZZI MILANO-FÜR 120 MACARONS)

MACARONS-SCHALEN

Zutaten: 400 g Mandelmehl - 400 g Staubzucker - 300 g Eiweiß mit Raumtemperatur - 400 g Zucker - 100 g Wasser

ZUBEREITUNG

- Das Mandelmehl vorsichtig mit dem Puderzucker vermischen, auf ein Backblech geben und im Ofen bei 150°C 10 Minuten trocknen. Gut abkühlen lassen und sorgfältig durchsieben.
- 150 g Eiweiß in einer Küchenmaschine aufschlagen.
- In der Zwischenzeit einen Sirup zubereiten, indem man das Wasser und den Zucker auf 114°C erhitzt.
- Wenn das Eiweiß anfängt, schaumig zu werden (das ist normalerweise der Zeitpunkt, an dem das Wasser und der Zucker die Temperatur erreichen), den Sirup weiterschlagen, bis die Baisermasse abgekühlt ist (und wenn der Schnabel einen „elastischen" Faden bildet).
- Die restlichen 150 g Eiweiß zu der Mandelmehl-Puderzucker-Mischung geben und gut verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- Etwa ein Viertel des Baisers hinzufügen und kräftig kneten, bis der Teig glatt ist.
- Den restlichen Teil der Baisermasse hinzufügen und mit einem Silikonspatel vorsichtig von unten nach oben bearbeiten, ohne dass die Masse zusammenfällt.
- Die Masse mit einer Lochtülle Nr. 8 verteilen.
- Sofort bei 150°C 15 Minuten lang backen.
- Die Schalen abkühlen lassen, von den Matten lösen und mit der Außenseite nach oben auf ein Blatt Backpapier legen.

FÜR DIE GANACHE

Zutaten: 4666 g weiße Schokolade - 333 g Sahne
7 Tropfen ätherisches Lavendelöl - 3 g Zimt - 70 g Butter

ZUBEREITUNG

- Die weiße Schokolade temperieren.
- Die Sahne erhitzen und zusammen mit dem Zimtpulver mit einem Schneebesen emulgieren.
- Das ätherische Lavendelöl in die Schokolade geben und die heiße Sahne nach und nach einfließen lassen.
- Zum Schluss die weiche Butter hinzufügen, zu einer glatten Masse emulgieren und in einen Spritzbeutel füllen.

VERZIERUNG

Die gewünschte Menge Ganache auf die Macaron-Schalen geben und diese mit der anderen Hälfte verschließen. Die Macarons vor dem Servieren im Kühlschrank fest werden lassen.

Andreas Schantl on Unsplash

Ich bin mit Leidenschaft dabei

Ich habe meine Arbeit und meine Kunden immer geliebt. Deshalb wähle ich mit großer Leidenschaft die besten Rohstoffe aus, kalibriere und bearbeite sie, um ein konkurrenzloses Produkt zu erhalten. Aus meiner Erfahrung und der Frucht jahrelanger Forschung und Entwicklung, mit der Zusammenarbeit und Unterstützung von Ernährungsexperten und technischen Laboranalysen des Produkts, ist "Calibro Zero" entstanden, das derzeit einzige Produkt auf dem Markt, das durch ein Patent zertifiziert ist und völlig frei von Zucker ist. Es enthält keine Milch, kein Gluten, keine Eier, ist vegan und garantiert 100% Made in Italy Qualität.

Sergio Colalucci

COLALUCCI

Tel. 06 9209 9203 - info@colalucci.it - www.colalucci.it

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 +49 30/6273 6496
info@barletta.de
www.barletta-eis.de

18507 GRIMMEN
BREUER KÄLTE-KLIMA
Kirschenallee 35
Telefon +49 38326/80156
kaeltebreuer@t-online.de
www.eismaschinen.net

22941 BARGTEHEIDE
BACKRING NORD
E. MAY GmbH & Co. KG
Am Redder 9
Telefon +49 4532/9752-300
info@backring.de
www.backring.de

28239 BREMEN
EISUNION
GmbH BREMEN
Große Riehen 6
Telefon +49 421-69107880
bremen@eisunion.de

30916 ISERNHAGEN
EISUNION
GmbH HANNOVER
Eisenstraße 22
Telefon +49 511 300 258 30
hannover@eisunion.de
www.eisunion.de

35091 CÖLBE
EISUNION
GmbH CÖLBE
Rosenstraße 3
Telefon +49 6421/88688-0
info@eisunion.de
www.eisunion.de

50374 ERFTSTADT
HEIDER & CARACCIOLA
GmbH & Co. KG
Albert-Einstein-Ring 17
Telefon +49 2235/97 89 700
info@heica.de
www.heica.de

59557 LIPPSTADT
BRIEWIG KÄLTE GmbH
Westernkötter Str. 194
Telefon +49 2941/274933
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 +49 681/48058
info@kobaegro.de
www.kobaegro.de

68804 ALTLUSSHEIM
EISUNION
GmbH ALTLUSSHEIM
Industriestrasse 1-3
Telefon +49 6205/28886-0
info@eisunion.de
www.eisunion.de

70794 FILDERSTADT
ALOIS KRÄ GmbH
Filiale Filderstadt
Echterdinger Str. 111
Telefon +49 711-70709290
filderstadt@krae-eistechnik.de
www.alois-krae.de

89231 NEU-ULM
ALFRED PFERSICH
GmbH & Co. KG
Messerschmittstr. 23
Telefon +49 731/7079-10
info@pfersich.de
www.pfersich.de

94315 STRAUBING
ALOIS KRÄ GmbH
Rückertstraße 39a
Telefon +49 9421/99610
info@alois-krae.de
www.alois-krae.de

99734 NORDHAUSEN
MÜLLER GASTRO GmbH
Straße der Genossenschaften 170
Telefon +49 3631/60570
Mueller-Gastro@t-online.de
www.gastro-mueller.com

Autorisierter Carpigiani Händler

97076 WÜRZBURG
BELZ GmbH
Ohmstraße 15
Telefon +49 931/22089
hbelz@aol.com
www.h-belz.de

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

WENN DU NICHT ZUFRIEDEN BIST KOMM ZU NEROLUCE!!!

WIR ERWARTEN SIE IN:

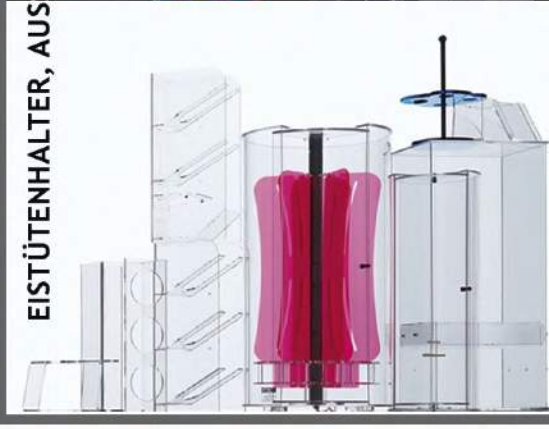
GELATISSIMO
Tutto il mondo del gelato

Stuttgart (DE) • 5-9 Nov. 2022 • Pos. 10B35

EISKARTEN
EISKARTEN-HALTER

AUSSTATTUNG, BEHÄLTER

MÜLLEIMER MIT WERBUNG



EISTÜTENHALTER, AUSSTATTUNG

LED-SCHABLONE, LEUCHTKÄSTEN, LEUCHTSCHILDER

Paolo und Andrea Sacchetti
Konditorei-Cafè Nuovo Mondo - Prato (Italien)
Fotos von Aromi

ERDBEERE UND JOGHURT

EIN FRISCHES DESSERT, IDEAL FÜR DIE WARME JAHRESZEIT, DAS DIE LEICHTIGKEIT VON JOGHURT MIT DER SÜSSE VON ERDBEEREN VERBINDET. EIN MIT ZUCKERGUSS ÜBERZOGENES DESSERT, DAS ALS ATTRAKTIVE TORTE ODER ALS EINZELPORTION VERZEHRT WERDEN KANN

KOMPOSITION

• Biskuit mit Olivenöl und Zitrone • Joghurt-Mousse • Stabilisierte Erdbeeren • Erdbeergelee • Erdbeer-Rocher-Glasur

JOGHURT-MOUSSE

Fettarmer Joghurt	1125 g
Zucker	150 g
Frische Sahne	125 g
Joghurtpulver	100 g
Gelatinepulver	30 g
Wasser	150 g
Frische Sahne	1000 g

Sahne, Zucker und Joghurtpulver aufkochen, gut vermischen und die rehydrierte Gelatine und das Wasser hinzufügen. Die Mischung mit dem Joghurt und schließlich der Schlagsahne vermischen.

STABILISIERTE ERDBEEREN

Frische Erdbeeren	500 g
Zucker	250 g
Zitronensaft	5 g

In einem Topf die Erdbeeren in kleinen Stücken zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft kochen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, mit Folie abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

BISKUIT MIT OLIVENÖL UND ZITRONE

Ganze Eier	250 g
Zucker	500 g
Mehl	420 g
Gemahlene Mandeln	100 g
Chemische Hefe	25 g
Milch	375 g
Natives Olivenöl extra	350 g
Zitronensaft	125 g
Zitronenschalen	100 g

Die Eier mit dem Zucker gut verquirlen, dann das Öl, die warme Milch, den Zitronensaft und die Zitronenschale hinzufügen, die zuvor emulgiert wurden. Das gemischte und gesiebte Pulver hinzufügen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 2 cm dick ausrollen. Bei 180°C 12-15 Minuten backen.

ERDBEERGELEE

Erdbeerfruchtfleisch	500 g
Zucker	100 g
Zitronensaft	5 g
Gelatinepulver	11 g
Wasser	50 g

Das Erdbeerfruchtfleisch zusammen mit dem Zucker auf 50°C erhitzen, dann den Zitronensaft und schließlich die rehydrierte Gelatine hinzufügen.

ERDBEER-ROCHER-GLASUR

Inspiration Fraise Überzug	500 g
Kakaobutter	200 g
Dehydrierte Erdbeerstreusel	50 g

MONTAGE

Die gut abgetropften und getrockneten Stücke der stabilisierten Erdbeeren in einem 4,5 cm hohen Ring anrichten, eine Schicht Erdbeergelee mit einem halben Zentimeter Höhe darauf geben und bei -18°C einfrieren. Nach dem Gefrieren die Joghurtmousse bis zu 2/3 der Höhe des Rings einfüllen und die Torte - mit dem zuvor ausgehöhlten Olivenöl-Biskuit in der gleichen Größe wie der Ring - schließen. Schockfrieren. Die Torte aus der Form stürzen und mit Hilfe eines Zahnstochers in die bei 40°C geschmolzene Glasur tauchen, wobei der obere Teil, d. h. der Teil mit den Erdbeeren, nicht glasiert wird. Zum Schutz der Erdbeeren eine Schicht neutrales Gelee auftragen und anschließend dekorieren.

ad. UPSTUDIOCREATIVO.IT / design. STRAMIGIOLI ASSOCIATI

9+

NINE PLUS

PLUS ist die perfekte Kombination zwischen Funktionalität und Äesthetik. Sie kann frei in allen Räumen gestaltet und eingestellt werden. Plus heisst Priorität: eine kleinere Dichte mit einer besseren Funktionalität.
In alle Räumen, vertritt Plus die Funktionalität mit der man kennenlernt, was wirklich wichtig ist.

orionstyle.com

ORION
ÄUSSERN SIE FREI IHR IDEALES DESIGN:
deine Vitrine, deiner Stil, deiner Laden.

ICETEAM
1927

VARIO ICONA

@

INTER SICOP

19-22 FEB. 2022 MADRID
PAV. 14 BOOTH C17

cattabriga COLDELITE PROMAG Ott freezer

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

Risiko Lärm

Die oft unterschätzte Lärmbelästigung ist ein ernstes Problem, das auf verschiedene Weise gelöst wird

von Margherita Treves

Freepik.com - fanjianhua

Wichtiges Ziel

Nicht nur die Auswirkungen der Luft-, Wasser- und Bodenverschmutzung, sondern auch die Lärmbelastung soll verringert werden. Eines der Ziele des Aktionsplans der Europäischen Kommission „Towards Zero Pollution", Teil der Green-Deal-Strategie, besteht darin, die Zahl der Menschen, die unter chronischer Lärmbelästigung durch den Verkehr leiden, um 30% zu verringern. Lärmbelästigung ist nach der Luftverschmutzung die zweitwichtigste Ursache für Gesundheitsprobleme. Zwanzig Prozent der europäischen Bevölkerung sind langfristig gesundheitsschädigenden Lärmpegeln ausgesetzt. Das sind mehr als einhundert Millionen Menschen.

Freepik.com - katemengostar

Eine Frage der Zeit

Die physischen Schäden sind auditiver und extra-auditiver Natur. Hohe Lärmbelastung über einen sehr kurzen Zeitraum kann zu akuten Innenohrschäden oder Hörverlust führen. Eine längere Belastung, z. B. durch Verkehrslärmpegel von über 55 Dezibel tagsüber/abends/nachts, führt zu Reizbarkeit und chronischen Schlafstörungen, ischämischen Herzerkrankungen und vorzeitigem Tod. **Die Europäische Umweltagentur (EUA) schätzt, dass Umgebungslärm zu 48.000 neuen Fällen von ischämischen Herzkrankheiten pro Jahr und 12.000 vorzeitigen Todesfällen beiträgt.** Rund 22 Millionen Menschen sollen an chronischer Reizbarkeit und 6,5 Millionen an Schlafstörungen leiden. Darüber hinaus sollen 12.500 Schulkinder aufgrund von Fluglärm an Lernschwierigkeiten leiden.

Einige Lösungen

In den Städten werden verschiedene Initiativen ergriffen, um das Problem zu bekämpfen: von der Verwendung von lärmarmen Asphalt auf den Straßen bis zur Verwendung leiser Reifen in öffentlichen Verkehrsmitteln, von der Schaffung einer besseren Infrastruktur für Elektroautos bis zur Förderung der Mikromobilität und der Schaffung von Grünflächen. **Zwar ist der Straßenverkehr die bei weitem wichtigste Quelle von Lärmbelästigung, doch sollte laut einem kürzlich veröffentlichten Bericht der EUA,** der sich mit dem Lärm von Straßen, Eisenbahnen, Flughäfen und der Industrie befasst, auch der Lärm von häuslichen und benachbarten Aktivitäten, Wetter und Arbeitsplätzen nicht außer Acht gelassen werden.

Freepik.com - karlyukav

Laut der WHO ist die Lärmbelästigung nach der Luftverschmutzung eines der Probleme mit den größten Umweltauswirkungen

AUSGEFEILTE LÖSUNGEN

Die Notwendigkeit, die Lärmimmissionen nach außen zu begrenzen und den Aufenthalt der Kunden angenehm zu gestalten, erfordert die Untersuchung einer angemessenen Schalldämmung. Isolierende Gipskartonwände, in die innovative Materialien integriert sind, und modulare Zwischendecken sind sehr beliebt. Eine andere Lösung ist die Verwendung von schallabsorbierenden Platten. Die neuesten Modelle, die an der Wand oder an der Decke befestigt werden, verleihen dem Raum dank der Form des Trägers und der Farbe des Stoffes ein charakteristisches Dekorationselement. Der Austausch von Fenstern oder Schaufenstern gegen lärmmindernde Ausführungen trägt ebenfalls zur Verringerung der Störung bei.

Wichtige Gesetze

An Arbeitsplätzen ist das Risiko der Lärmbelästigung je nach Art der Tätigkeit unterschiedlich hoch. **In einer Eisdiele oder Konditorei entstehen durch das Vorhandensein verschiedener Geräte störende Vibrationen.** Die Verfügbarkeit von Modellen mit geringen Geräuschemissionen, ihre Anordnung im Raum zur Erleichterung des korrekten Betriebs und die regelmäßige Wartung tragen zu einer komfortableren Umgebung und zur Vermeidung von Unannehmlichkeiten für die Nachbarschaft bei. Jedes öffentliche Lokal muss dem Rahmengesetz über Lärmbelästigung § 117 OWiG und den nachfolgenden gesetzlichen Maßnahmen sowie der Norm DIN EN ISO 11690-2:1997 über die Gestaltung von Arbeitsumgebungen mit lärmarmen Maschinen entsprechen.

Freepik.com - katemengostar

MORETTINA PEPITA

DIE STREICHCREME, IN DER SICH EIN SCHATZ VERBIRGT

Morettina Pepita, die samtene Streichcreme, ist einzigartig auf dem Markt, denn sie ist gespickt mit wertvollen **gerösteten und extra knusprigen ganzen Haselnüssen**, die wie Goldnuggets in dieser phantastischen Creme zum Vorschein kommen.
Perfekt als **Marmorierung von Gelato**, in **reiner Ausführung** oder als **piemontesische Creme in knuspriger Version**, verspricht sie bei jeder Anwendung einen doppelten Genuss.
Eine Goldmine des Wohlgeschmacks.

pernigottigelatieri.com

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

Überall perfekt

Mit dem neuen modularen System **Synthesis 2** von **Carpigiani** wird das Gelato vor den Augen der Kunden hergestellt, aufbewahrt und serviert, ohne die Kühlkette zu unterbrechen. Es handelt sich um eine elegante und praktische Arbeitsstation mit zwei unabhängigen Zylindern, die mit Funktionen zum Pasteurisieren und Gefrieren der Mischung und zur statischen Lagerung des Gelatos ausgestattet sind. Jeder Zylinder kann mit der optimalen Lagertemperatur programmiert werden. Die Werte der programmierten Textur und die des Gelatos, das gerade zubereitet wird, können über das LCD-Display mit vorinstallierten Programmen und der patentierten Hard-O-Tronic-Konsistenzkontrolle ständig überwacht werden; die Einstellungen können jederzeit entsprechend den Rezeptanforderungen geändert werden. Jedes Modul ist mit einem Warm- und Kaltspül- und Trocknungssystem ausgestattet.

Synthesis 2 lässt sich dank seiner Räder, die ein einfaches Verschieben ermöglichen, und seiner Abmessungen von 100x75x65 (H/B/T) Zentimetern leicht in jede Umgebung integrieren.

www.carpigiani.com

Gewinnender Geschmack

Anselmi, eine traditionsreiche Marke für handwerklich hergestelltes italienisches Gelato, bietet **Pistacchio verde di Bronte g.U. NC** aus der Linie I Puri an, eine reine Paste ohne Aromen und Farbstoffe, die durch die Verarbeitung der wertvollen sizilianischen Frucht gewonnen wird. Das Produkt hat eine sehr natürliche Farbe, die ins Hellbraune tendiert, ein Merkmal, das auf den fehlenden Zusatz von Chlorophyll hinweist. Der intensive Geschmack und die ausgeprägte Aromatik machen die Paste zu einem echten Spitzenprodukt, das gleichermaßen für die Herstellung von Gelato und Sorbets hoher Qualität, sowie in der Konditorei für verschiedene Verwendungszwecke geeignet ist. Die Dosierung beträgt 80-100 g pro Liter Mischung. Das Produkt ist in Dosen zu je 3 kg oder 1 kg erhältlich und wird in Kartons von insgesamt 6 kg geliefert.

Pistacchio di Bronte g.U. ist eine vom Konsortium zum Schutz der Pistazie aus Bronte g.U. anerkannte und zertifizierte Exzellenz mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP).

www.anselmi1892.com

MARMORIERUNGEN AMORE

DIE PERFEKTE VERKNÜPFUNG ZWISCHEN CREMIGKEIT UND KNUSPRIGKEIT

Die Knusprigkeit hat einen neuen Namen: **Amore**.
Die **neue Linie** cremiger und mit **Trockenfrüchten und Waffelstückchen angereicherter Marmorierungen. Haselnüsse, Pistazien, gesalzene Erdnüsse und Pekannüsse** schenken Momente intensiven Genusses, in denen die Liebe zu traditionell hergestelltem Gelato und zu den Menschen, die dieses zu schätzen wissen, zum Ausdruck kommt.

pernigottigelatieri.com

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

Crunchy - Passion

Variegato Gran Croccante ist die neueste Kreation von **Fructital**. Es zeichnet sich durch einen hohen Anteil an Haselnüssen der Sorte Tonda Gentile Trilobata aus und wird durch den exklusiven Haselnuss-Crunch ohne Zuckerzusatz einzigartig. Die vorgeschlagene vegane Creme, die Teil der Gran Variegati-Linie ist, enthält keine Milchderivate und keinen Zuckerzusatz und liegt damit voll im Trend der Verbraucher. Die köstlichen gerösteten Haselnüsse, die in das Produkt eingearbeitet sind, verleihen jedem Gelato eine unerwartete Knusprigkeit. Dank seiner Vielseitigkeit eignet es sich sowohl für Eisdielen als auch für kalte Konditoreiprodukte. Sein Geschmack wird in Kombination mit dem Haselnussaroma auf BiancaVega&Stevia-Basis verstärkt. Die empfohlene Dosierung liegt bei 100 g des Produkts pro kg Gelato.

Das Variegato wird in einem Paket mit 2 Behältern von je 4 kg geliefert. Die Haltbarkeitsdauer beträgt 30 Monate.

www.fructital.it

Neuinterpretatin des Art Déco

Frigomeccanica präsentiert **Vietri**, eine neue Linie modularer Barmöbel, die stark an den Jugendstil erinnert, geradlinig, aber gleichzeitig elegant und mit Persönlichkeit. Die Vorderseite besteht aus Keramik, einer Beschichtung, die von erfahrenen italienischen Keramikhandwerkern gefertigt wird. Die für die Einrichtung zur Verfügung stehenden technischen Module sind Vitrinen und Drop-Ins, beide mit einer Tiefe von 100 cm, ein Maß, das eine perfekte Ergonomie und eine beträchtliche Kapazität für die auszustellenden Produkte bietet. Unter den Einschubvitrinen sind als Sonderausstattung große Kühlschubladen erhältlich, in denen man ohne Platzverlust einen Vorrat an Backwaren auf speziellen Tabletts unterbringen kann. Sowohl interne als auch externe Kühlmotoren; die internen arbeiten mit dem ökologischen Gas R290. Die Schränke können mit Fernwartung und 4.0-Konnektivität ausgestattet werden.

Die für die Zusammenstellung der Möbel verfügbaren Module haben eine Länge ab 100 cm. Für die Vorderseite werden widerstandsfähige Keramikplatten verwendet, für die Arbeitsplatten Edelstahl, während die Serviceplatten aus Marmor oder synthetischen Agglomeraten bestehen.

www.frigomeccanica.com

IMBALLAGGI ALIMENTARI

imballaggialimentari.eu

THERMOBOX GEOgel

100% INDUSTRIAL 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

Wie ein Stern

Cometa ist die neueste Linie professioneller Vitrinen, die von **Italproget** entwickelt und hergestellt wurde; sie zeichnet sich durch ein klares, raffiniertes und modernes Design aus und ist für den Einsatz in Eisdielen, Konditoreien, Schokoladenläden, Trockenhitze und Bain-Marie bestimmt. Mit einer Tiefe von nur 97 cm sind die Vitrinen ideal für die Aufstellung in engen Lokalen. Das ausgestellte Produkt ist dank eines großen Glasaufsatzes aus Verbundglas, der elektrisch betrieben wird, um die Bildung von Kondenswasser auch unter extremen Einsatzbedingungen zu verhindern, gut sichtbar. Der Bediener hat über zwei Schiebetüren Zugang zum Ausstellungsbereich. Die Farben können individuell gestaltet werden, um die Vitrine besser an die Einrichtung der Räumlichkeiten anzupassen; auf Wunsch ist es möglich, ein LED-Band in der unteren Platte zu installieren, um eine angenehme Atmosphäre zu vermitteln.

Die Vitrinen sind in zwei verschiedenen Höhen erhältlich, 122 und 138 cm, und die verschiedenen Module können miteinander verbunden werden.

www.italproget.it

Purer Vanillegenuss

Auf der MIG-Messe in Longarone hat **Gelatop** kürzlich **Vanille Bourbon Puro** vorgetellt. Die Eispaste mit besonders kurzer Zutatenliste enthält wertvolle Bourbon-Vanille und wird ohne Farbstoffe hergestellt. Dank der hohen Qualität des verwendeten Vanilleextrakts ist nur eine minimale Dosierung erforderlich, um ein Gelato mit einem einzigartigen und reinen Vanillegeschmack zu erhalten, das zu den beliebtesten Geschmacksrichtungen in Deutschland gehört. Die empfohlene Dosierung beträgt nämlich nur 10 g pro 1000 g Gelato-Basis. In der Theke ist die Vanille Bourbon Puro Eiswanne optisch am klaren Weiß des Gelatos zu erkennen, dem die feinen Schotenstückchen ein unverwechselbares Aussehen verleihen.

Die neue Eispaste ist im Fachgroßhandel im 3-kg-Eimer erhältlich.

www.gelatop.de

KUNSTSTOFF WIEDERVERWERTEN

Für die Herstellung unserer PS-Thermo-Eisboxen wird Pyrolyseöl verwendet, das aus Post-consumer-Kunststoffabfällen hergestellt wird. Auf diese Weise wird eine Kreislaufwirtschaft weiter ausgebaut.

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

zertifizierten Produkt

Imballaggi alimentari Srl
REMAXIGEL
A 60-63% recycled
RE-PRC00432-21
RE MADE IN ITALY
www.remadeinitaly.it

Unwiderstehlich knusprig

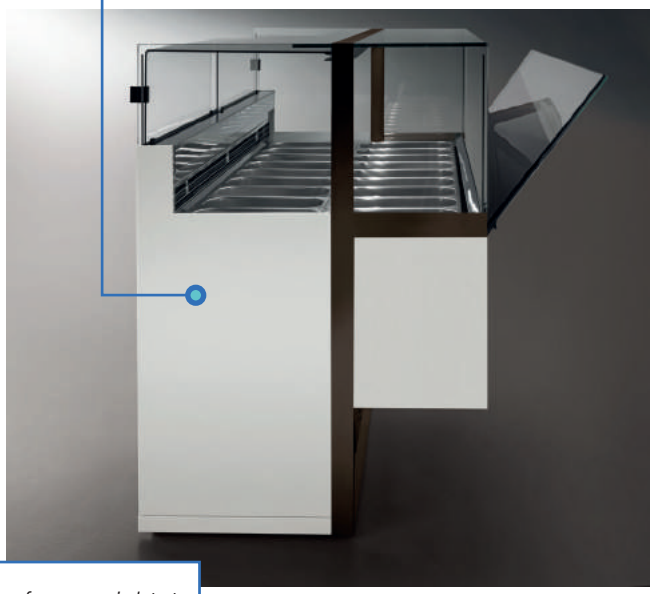
Leagel präsentiert **Crumble**, eine knusprige Einlage, die speziell entwickelt wurde, um gebrauchsfertig zu sein und originelle Kombinationen von Aromen und Texturen zu schaffen. Dank seiner Textur ist das Produkt ideal für die Zugabe zu Gelato, Eiskuchen und Parfaits, während es in der Konditorei für verschiedene Zubereitungen wie Torten, Löffeldesserts und Tellerdesserts geeignet ist; in der Welt des Beverage schließlich kann es zur Bereicherung von Getränken und Kaffeespezialitäten verwendet werden. Die drei verfügbaren Geschmacksrichtungen, alle glutenfrei, sind Classic Butter, Cocoa und Caramel. Sie werden in einem Karton mit sechs Packungen zu je 2,5 kg geliefert.

Gebrauchsfertiges Produkt für Eisdielen, Konditoreien und den Getränkebereich. Es muss kühl und trocken gelagert werden; die Haltbarkeit beträgt 18 Monate.

www.leagel.com

Ästhetik und Technologie

Nine Plus von **Orion** ist eine Vitrine, die so konzipiert ist, dass sie sich perfekt in verschiedene Umgebungen integrieren lässt. Die neue Vitrine hat eine mit der Standardversion abgestimmte Ästhetik, die sich durch schlichte Linien und maßvolle Proportionen auszeichnet, die dank ihrer nur 12 Millimeter dicken Seitenleisten und ihrer Tiefe von 88 Zentimetern die Möglichkeit bieten, sie in jeden Raum einzufügen. Nine Plus ist die perfekte Kombination aus individueller Gestaltungsfreiheit und einfacher Einsetzbarkeit in jedem Kontext. Die ästhetische Wirkung der mit Siebdruck bedruckten doppelten Seitenverglasung macht sie besonders vielseitig, ohne dass die Funktionalität darunter leidet. Das Frontglas öffnet sich dank eines zentralen Aluminiumprofils, das eine maximale Kontinuität zwischen den Oberflächen der die Vitrine umgebenden Theken gewährleistet.



Es handelt sich um eine Vitrine mit einem Design, das darauf ausgerichtet ist, das Produkt hervorzuheben. Sie eignet sich perfekt für Konditoreien, Eisdielen, Feinkostläden und Schokoladengeschäfte.

www.orionstyle.com

IMBALLAGGI ALIMENTARI

imballaggialimentari.eu

ecogel

THERMOBOX
100% KOMPOSTIERBAR
Für Eiscreme

WIR NEHMEN UNS AUS DER NATUR
DAS WAS WIR ZURÜCKGEBEN KÖNNEN

Was ist es? Es ist das Ergebnis der Verarbeitung von Bagasse (Restmahlen und Auspressen von Zuckerrohr) und Maisstärke.

Wohin werfen? ECOGEL kann sowohl in die Biotonne als auch in die Papiertonne entsorgt werden. Bei organischen Abfällen erfolgt die Entsorgung in anaeroben Kompostierungsanlagen, bei Papierabfällen erfolgt die Entsorgung in Papierrecyclinganlagen.

Welches Ergebnis?
A) In Kompostierungsanlagen erhalten Sie Biogas (grüne Energie) und Kompost (nützlich als Bodenverbesserer): Aus diesem Grund belastet ECOGEL die Umwelt nicht, sondern zielt auf ihre kontinuierliche und ständige Erneuerung ab.
B) Bei Einbringung in Papierrecyclinganlagen erhalten Sie neue Zellulose, um neues Papier herzustellen.

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

ingeo

OK compost
TÜV AUSTRIA
INDUSTRIAL
S0434

Besser produzieren

Valmar bietet mit **Genius** ein Pasteurisierungssystem für handwerklich hergestellte Gelato-Mischungen mit integrierter automatischer Homogenisierung, entwickelt, um die Qualität von Gelato bei der Herstellung mit Schockkühlung und Lagerung zu verbessern. Genius eignet sich sowohl für kleinere Gelato-Produktionen als auch für größere Produzenten und kann mit gewöhnlichen handwerklichen Eismaschinen als auch mit Continious Freezern kombiniert werden. Die Modellreihe besteht aus einem kompletten System von Pasteurisierern, Homogenisatoren und speziellen Reifewannen, welche unterschiedlich kombiniert werden können oder aus einzelnen Geräten, die auch vollkommen autark einsetzbar sind. Das System wird inklusive der Verbindungsleitungen usw. geliefert und ist kundenspezifisch individuell anpassbar.

www.salecic.de

Es sind Produktionskapazitäten ab 125 Liter (mit einem Pasteurisierer, einem Homogenisierer und einer Reifewanne) möglich, sowie bis zu 700 Liter (mit je zwei Pasteurisierern und zwei Reifewannen) und auch mehr.

Traditioneller Geschmack

PreGel bietet eine Gelato-Geschmacksrichtung, welche Tradition und Einfachheit, dank köstlicher Preiselbeeren und dem Geschmack von frischem Schmand, vereint. **Bauernschmand Sprint** ist ein komplettes, gebrauchsfertiges Produkt, glutenfrei und ohne Palmöl, mit dem sich ein köstliches Gelato oder Softeis mit dem vollen und leicht säuerlichen Geschmack nach cremigem Schmand herstellen lässt, das wiederum perfekt mit dem neuen Arabeschi® Preiselbeere kombinierbar ist. Ein köstliches Preiselbeere-Variegato mit ganzen Fruchtstücken, welches sich durch eine leicht säuerliche Note und eine elegante, leuchtend rote Farbe auszeichnet.

Bauernschmand Sprint ist in Kartons mit 12 Beuteln à 1,1 kg erhältlich, die empfohlene Dosierung beträgt 270 g pro kg Grundmasse.

www.pregel.com

CRUNCHY*TELLA*

DIE SPITZE DES GESCHMACKS

Der einnehmende Geschmack von salzigem Karamell und die verlockende Knusprigkeit der Erdnüsse machen CrunchyTella besonders lecker und unwiderstehlich.
CrunchyTella ist äußerst vielseitig und gebrauchsfertig; sie kann im Speiseeis als Stracciatella und in Halbgefrorenem als Zwischenschicht und als Glasur verwendet werden.

www.fugar.it

FUGAR®
PRODUZIONE

Italienische Raffinesse

Prodotti Stella stellt **Tiramisù Crunch** vor, die moderne Variante einer der berühmtesten und beliebtesten Süßspeisen Italiens. Das von Erwachsenen und Kindern gleichermaßen geliebte Dessert wird jetzt in einer glutenfreien „Crunch"-Version angeboten. Eine harmonische Komposition aus einer Creme und überraschend knusprigen Stücken, mit dem typischen Geschmack des Desserts, die auch die raffiniertesten Gaumen begeistern wird. Dem Vorschlag liegen zwei Produkte zugrunde. Das Variegato Tiramisù Crunch, eine fetthaltige Creme mit Löffelbiskuit in Streuseln, weißer Schokolade, fettarmem Kakaopulver, Kaffeepulver und Granella di Savoiardo, bestehend aus kleinen Löffelbiskuitwürfeln, erhältlich in einem 1-kg-Beutel.

Beide Produkte gehören zur All Natural Linie und können in beliebiger Dosierung zum Marmorieren oder als Füllung für Gelato und Parfaits verwendet werden.

www.prodottistella.com

Für kleine Räumlichkeiten

Die neuen professionellen Kombigeräte **Profigel Combi** von **Telme** verfügen über die Funktionen eines Pasteurisierers und einer Eismaschine in einem einzigen Gerät. Sie sind ideal zur Herstellung von Gelato mit eigenem Rezept, wie zum Beispiel, Schokolade in den verschiedenen Varianten: weiße, Milch-, Bitterschokolade, usw. Sie sind mit einem Erwärmungszylinder ausgestattet, der die Zubereitung von Milchbasis oder Sirup oder jeder Sorte ermöglicht. Die getrennten Heiz- und Kühlvorrichtungen erlauben eine Kettenproduktion. Sie bereiten höhere Mengen als andere Geräte mit gleicher Nennleistung zu; sie erlauben etwa 40% Volumenzunahme, eine beachtliche Cremigkeit sowie optimale Struktur und Streichfähigkeit. Die Geräte sind außerdem leicht zu säubern und zu desinfizieren, die Teile, die mit der Mischung und dem Gelato in Berührung kommen, lassen sich leicht und ohne Werkzeug zerlegen und wieder zusammensetzen, was das Säubern und Desinfizieren vereinfacht. Für eine korrekte Desinfektion und maximale Hygiene ist eine optionale Spülvorrichtung erhältlich.

Es gibt zwei Modelle mit einer Stellfläche von 51x78x150 cm (B/T/H), Profigel Combi 10+10 (Ansatz pro Zyklus 3+10 Liter) und Profigel Combi 15+15 (Ansatz pro Zyklus 4+15 Liter) mit einer Stundenleistung von 50 bzw. 70 Litern.

www.telme.it

KEIN TROPFEN DANEBEN!

NEUES REZEPT

OHNE GEHÄRTETE PFLANZLICHE FETTE

Die neue, dickflüssigere Haselnuss- und Kakaocreme

Cremig, kompakt und gebrauchsfertig: Das neue Rezept verändert die Eigenschaften der Creme auch beim Kochen nicht. Ideal zum Verfeinern Ihrer Kreationen mit einem einmaligen, unnachahmlichen Geschmack.

www.fugar.it

FUGAR® PRODUZIONE

Eine einzigartige Lösung

Compacta VariO 12 Elite von **Iceteam 1927** ist eine Combo-Maschine, die zur gleichnamigen Linie gehört. Der obere Zylinder ist für die Erwärmung der Mischungen auf Pasteurisierungstemperaturen und der untere Zylinder für den Kältezyklus bestimmt. Die beiden Verfahren ermöglichen die handwerkliche Herstellung von Gelato, Sorbets und Cremes. Dank der Vario-Technologie erhält man Produkte von perfekter Konsistenz, egal ob es sich um reichhaltige oder feine Mischungen handelt, unabhängig von der eingebrachten Menge. Diese Maschinenbaureihe reduziert den Wasser- und Energieverbrauch und damit die Umweltbelastung und zeichnet sich außerdem durch die hohe Standzeit der mechanischen Bauteile und einen sehr niedrigen Geräuschpegel aus.

www.iceteam1927.it

Die Menge der Mischung, die in den VariO 12 Elite eingeführt werden kann, reicht von 1,5 bis 12 kg und die Stundenleistung von 14 bis 120 Litern Gelato. Die Abmessungen (B/T/H) betragen 60x77x153 cm.

Enorm viele Möglichkeiten

Für die kommende Saison präsentiert **Mec3** das erneuerte **Paw Patrol New Adventure Basic Kit**: ein einziges Produkt und tausend Anwendungsmöglichkeiten, mit vielen neuen Gadgets für die kleinen Konsumenten und die Eisdiele! Die absolute Neuheit ist die Möglichkeit, das köstliche Paw Patrol Halbgefrorene zuzubereiten, ideal um die Geburtstage oder besonderen Tage der kleinen Freunde zu feiern, auch dank der Waffeln und Kerzen der geliebten Welpen. Aber das ist noch nicht alles: Außer dem Gelato und dem Halbgefrorenen kann man auch andere leckere Spezialitäten wie Gelato am Stiel in Form einer Tierpfote, Milchshake oder Softeis blau einfärben und mit bunten Zuckerbonbons anreichern. Das Kit enthält 10 Beutel mit Pulverbasis, 1 kg farbige Zuckerbonbons mit Schokoladengeschmack, 1 Geschmacksschild und 360 selbstklebende 3D-Karten, die in einem praktischen Markenspender präsentiert werden. Darüber hinaus kann die Verkaufsstelle mit dem Totemaufsteller für ein Foto mit dem Lieblingswelpen, den lustigen Thekendisplays und den bunten Bodengrafiken personalisiert werden.

Der Eisgeschmack Paw Patrol ist von der berühmten gleichnamigen Fernsehserie inspiriert, die Kinder und Erwachsene gleichermaßen begeistert hat.

www.mec3.com

TORRONALBA
Erdnußbutter-Eis:
geniess America!
Neuigkeit
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

Neueste Technologie

Der neue Pasteurisierer **PST 200 XL** von **Icetech**, Teil der Next Generation-Linie, zeichnet sich durch fortschrittliche Funktionalität, Benutzerfreundlichkeit und ein hohes Maß an Anpassungsfähigkeit aus. Er ist mit einem großen 7-Zoll-LCD-Touchscreen ausgestattet, über den alle Funktionen der Maschine gesteuert werden können. Das Modell ist mit dem „Manual System“ ausgestattet, einem System, das es möglich macht, alle Temperaturen und Betriebsphasen manuell einzustellen. Darüber hinaus ist es auf Wunsch mit dem „Connect-System“ ausgestattet, das dem Techniker ermöglicht, über einen PC, ein Tablet oder ein Smartphone mit passwortgeschützter Authentifizierung aus der Ferne auf die Maschine zuzugreifen und die erforderlichen Daten herunterzuladen, um rechtzeitig und präzise Hilfe zu leisten. Der transparente Deckel ermöglicht eine gleichmäßige visuelle Überwachung der Mischung während der Pasteurisierung. Der ergonomische Vorbau aus Edelstahl mit rutschfestem Teppich für das Abstellen des Eimers vermeidet das Abstellen direkt auf dem Boden, das zu eventuellen externen Verunreinigungen führen kann.

Das Modell hat ein Gesamtfassungsvermögen von bis zu 200 Litern. Der neue, ovale Edelstahltank mit ovaler Form und Neigung des Schmiedebodens ermöglicht die vollständige Entnahme des Produkts.

www.icetechitaly.it

Doppelter Genuss

Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani bereichert das Sortiment von Le Morettine mit **Morettina Pepita**, einem wirklich einzigartigen und vielseitigen Cremeaufstrich. Er hat eine weiche Textur, ist aber reich an köstlichen ganzen gerösteten und knackigen Haselnüssen, ein Kontrast, der dem Gaumen einen doppelten Genuss bei einer einzigen Kostprobe bietet. Die samtige, vollmundige Verführung der Creme und ihre unglaubliche, extra-knusprige Note eignen sich hervorragend zum Marmorieren von Gelato oder zum Kreieren der klassischen Cremini (Schichtpralinen). Einzigartig und vielseitig, gesellt er sich zu den bereits bekannten Geschmacksrichtungen der Linie: Classic, Chiara, Bianca, Pistazie, Karamell, Haselnuss und Santo Domingo. Eine Spezialität gleichermaßen für Eisdielen und Konditoreien.

Die streichfähige Creme wird in einem Karton mit 2 Eimern zu je 5,5 kg geliefert. Die Haltbarkeit des Produkts beträgt bei guter Lagerung 24 Monate.

www.pernigottigelatieri.com

AMORdiFRUTTA

I VARIEGATI

EIN JAHRHUNDERT AN ERFORSCHUNGEN,

UM IHNEN EINE WELT AN FARBEN UND WOHLGESCHMACK ZU ÖFFNEN

Eine Reise der Sinne in ferne Welten: Dafür stehen die zwei neuen **Marmorierungen Armordifrutta**. **Marmorierung Amordifrutta Lime**, glänzend grün, zu 15% aus Streifen der Schale halbkandierter Limetten bestehend; mit einem berauschenden Duft, der Sie bei der ersten Kostprobe in exotische Welten versetzt. **Marmorierung Amordifrutta Lampone**, mit glanzvollen trendigen Nuancen, zu 35% mit kandierten Himbeeren verfeinert: für ein Geschmackserlebnis mit angenehm säuerlichem Touch. Verzaubern Sie Ihre Eisvitrine mit Früchten und Farben, die Ihre Kundschaft auf Entdeckungsreise führen.

giuso.it

GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Schlagsahne Automaten von

SANOMAT

Tradition & Innovation
seit 1954

MADE IN GERMAY

DIN Geprüft

DGUV Test

www.sanomat.com

Massimo Carnio

Süße Überraschung

Kleine Schmuckkästchen, die mit einem Hauch von Gold verziert sind, beherbergen verschiedene Geschmacksrichtungen und Texturen. Schon beim ersten Verkosten vermischt sich der Geschmack des Erdbeergelees mit dem von Schokolade und Haselnusskrokant

Fotos von Mauro De Rocco - Mauro Milan

Zusammensetzung

- Nougat-Ganache • Haselnuss-Schokoladen-Crunch
- Weiße Creme • Weicher Schokoladenbiskuit
- Erdbeergelee • Deckel aus weißer Schokolade
- Weiße und goldene Glasur

NOUGAT-GANACHE

Frische Sahne	150 g
Kristallzucker	70 g
Dunkle Venezuela Schokolade 72%	120 g
Haselnusspaste	100 g

Die Sahne und den Zucker auf 55°C erhitzen. Die Schokolade und die Haselnusspaste hinzufügen. Mit einem Stabmixer etwa 2 Minuten lang gut mixen, bis die Ganache glatt und homogen ist. Auf 30°C abkühlen lassen, bevor man sie in das Dessert gibt.

HASELNUSS-SCHOKOLADEN-CRUNCH

Kakaobutter	100 g
Brauner Zucker	105 g
Schwaches Mehl	50 g
Rohe Haselnüsse in feiner Körnung	85 g
Dunkle Tanzanie Schokolade 75%	25 g
Salz	1 g
Tropfen Süßorangenessenz	10
Vanilleschote	1/2

Alle Zutaten außer der Schokolade in einem Planetenmixer mit Spachtel mischen. Die Schokolade bei 45°C schmelzen und in den Teig einarbeiten. Auf eine Dicke von 2 mm ausrollen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Bei 175°C etwa 7-8 Minuten bei geöffnetem Ventil backen. Nach dem Abkühlen in Stücke brechen.

WEISSE CREME

Frische Sahne	250 g
Kristallzucker	100 g
Mascarpone	250 g
Xanthan	1 g
Vanilleschote	1

Das Mark der Vanilleschote auskratzen und in die Sahne geben. Die Sahne und den Zucker auf 50°C bringen. Im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen. Den Aufguss in einen Planetenmixer mit einem feinmaschigen Schneebesen geben und den Mascarpone und das Xanthan hinzufügen. Vor der Verwendung ein paar Sekunden lang leicht aufschlagen.

WEICHER SCHOKOLADENBISKUIT

Frisches Eiweiß	300 g
Kristallzucker	200 g
Weißes Mandelpulver	300 g
Haselnusspulver	100 g
Akazienhonig	50 g
Kristallzucker	400 g
Schwaches Mehl	50 g
Frische Eier	400 g
Butter	150 g
Kakaomasse	300 g

In einem Planetenmixer mit einem feinmaschigen Schneebesen das Eiweiß und die erste Menge des Zuckers bei mittlerer Geschwindigkeit 12 Minuten lang aufschlagen. In der Zwischenzeit das Mandel- und Haselnusspulver, den Honig, die zweite Menge des Zuckers, das Mehl und die Eier in einem anderen Planetenmixer mit Spachtel bei mittlerer Geschwindigkeit vermischen. Die Butter und die Kakaomasse getrennt voneinander auf 50°C erhitzen. Wenn alles fertig ist, abwechselnd den Eischnee und die Butter unter die Hauptmasse heben. Mit einer Spatel von unten nach oben mischen. Mithilfe eines verstellbaren Keksausbringgeräts auf Silikonplatten auf eine Dicke von 7 mm ausrollen. Bei 190°C 10 Minuten lang bei geöffnetem Ventil backen. Schockfrieren. Scheiben mit 4 cm Durchmesser ausstechen.

ERDBEERGELEE

Erdbeerfruchtfleisch (10% Zucker)	280 g
Trehalose	20 g
Gelbes Pektin	6 g
Glukose 60 DE	40 g
Kristallzucker	60 g
Zitronensäure 50/50	1 g

Trehalose und Pektin mischen und zu dem Erdbeerfruchtfleisch geben. Alles in einer beschichteten Pfanne zum Kochen bringen. Die Glukose und den Zucker hinzufügen. Ständig mit einem Schneebesen umrühren. Die Mischung sollte 52°Brix erreichen. Vom Herd nehmen und die Zitronensäure hinzufügen (50% Wasser, 50% Zitronensäure). In Halbkugelformen gießen. Im Gefrierschrank aufbewahren.

DECKEL AUS WEISSER SCHOKOLADE

Weiße Schokolade Blanc Satin 29,2%	nach Belieben

Die Schokolade temperieren und Scheiben mit dem gleichen Durchmesser wie die verwendeten Gläschen herstellen. Auskristallisieren lassen.

WEISSE UND GOLDENE GLASUR

Streuzucker	300 g
Glukose 40 DE	300 g
Frischmilch	800 g
Gelatinepulver	25 g
Weiße Schokolade Blanc Satin 29,2%	300 g
Titandioxid	10 g
Fettlösliches Goldfarbstoffpulver	5 g
Vanilleschote	1

Zucker und Glukose in einer beschichteten Pfanne bei 165°C karamellisieren. Die Milch auf 50°C erhitzen und langsam in den Karamell gießen. Nacheinander die Gelatine, die Schokolade, das Dioxid, die aus der Schote ausgekratzten Vanillesamen und schließlich den Farbstoff hinzufügen. Mit einem Stabmixer gut mischen, um eine glatte und homogene Masse zu erhalten. Bei einer Temperatur von 25°C verwenden und die Schokoladendeckel polieren.

Montage

Etwa 5 g Nougat-Ganache auf den Boden des Glases gießen. Einige Stücke Haselnusskrokant einfügen. Aus dem cremigen Weiß kleine Häubchen formen, auf die eine Scheibe Schokoladenkeks gelegt wird. Mit Hilfe eines Spritzbeutels eine kleine Schicht Cremeweiß auf den Keks geben. Eine halbe Kugel Erdbeergelee darauflegen. Zum Schluss das Glas mit dem polierten weißen Schokoladendeckel verschließen. Die Mitte des Glases mit einem Häubchen aus cremiger weißer Schokolade, einer Stange dunkler Schokolade und Blattgold verzieren.

Mit den Maschinen von **PAPILLA**

GESTALTETEN SIE IHRE EISWAFFELN VOLLSTÄNDIG INDIVIDUELL

Angefangen bei der **FORM**
über den **GESCHMACK**
bis hin zum **LOGO**...

Mit der **PAPILLAMITICA**-Maschine haben Sie die Möglichkeit, Waffeltüten direkt vor der Anwendung herzustellen. Mit ein paar einfachen Gesten bereitet jeder Eismacher seine eigene Mischung zu, indem er **FORM** und **GESCHMACK** wählt. Es ist auch möglich, das eigene **LOGO** hinzuzufügen.

Alles MADE IN ITALY und patentiert.

Um die Maschine in Betrieb zu sehen, besuchen Sie unsere Website **www.papillaidea.it**

Papilla

Schreiben Sie an **soniaragusa@lmtsaturn.it** - Rufen Sie **Sonia unter 333 3750805 an**

Ausschließlich mit Mutter Natur kann man ein Speiseeis dieser Art herstellen

Eine innovative Produktlinie für ein 100% natürliches Speiseeis. Enthalten sind nur natürliche Emulgatoren und Stabilisatoren, ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe. Entdecken Sie wieder mit "Mutter Natur" den einzigartigen und echten Geschmack. Clean Label, alle Natürlichkeit in ihrer besten Form.

NO PALM OIL

icenatura®

info@icenatura.com - www.icenatura.com

WEST SIDE STORY

„Ich bin verliebt und das ist alles, was ich habe.
Richtig oder falsch, was kann ich sonst tun?
Ich liebe ihn, ich gehöre ihm und alles,
was er ist, bin auch ich...“

Maria

von Antonio Mezzalira

Steven Spielbergs neuester Film ist eine Adaption des legendären Broadway-Musicals von 1957. Die Geschichte ist Shakespeares Romeo und Julia und spielt in einem modernen New York City, das durch Rassismus und Vorurteile gespalten ist. Zwei Gangs konkurrieren und kämpfen um die Kontrolle über das Gebiet: die Sharks, bestehend aus jungen puerto-ricanischen Einwanderern unter der Führung von Bernardo, und die Jets, bestehend aus weißen Amerikanern unter der Führung von Riff. Während eines Tanzabends, an dem die beiden Fraktionen teilnehmen, verlieben sich Maria, Bernardos Schwester, und Tony, ein ehemaliges Mitglied der Jets, auf den ersten Blick ineinander. Das tragische Ende ihrer Liebesgeschichte wird die Bandenmitglieder dazu bringen, über die Absurdität ihrer unnötigen Gewalttätigkeit nachzudenken.

TITEL	REGIE	ERSCHEINUNGSDATUM	FILMGENRE	VERTEILUNG
West Side Story	Steven Spielberg	9. Dezember 2021	Musical	The Walt Disney USA

RED PASSION

Ein Gelato mit starkem Geschmack und Farbe, das die beiden Gefühle, die den ganzen Film durchdringen, gut repräsentiert: einerseits die ergreifende Leidenschaft zwischen den beiden jungen Leuten und andererseits den Hass zwischen den Clans.

MIT CREMEBASE 50	
Frische Vollmilch	500 g
Sahne 35% m.g.	60 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	110 g
Dextrose	20 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	50 g
Cremebase 50	35 g
Streichbarer Käse	175 g
Akazienhonig	20 g
GESAMT	1000 g

MIT CREMEBASE 100	
Frische Vollmilch	500 g
Sahne 35% m.g.	60 g
Magermilchpulver	25 g
Saccharose	100 g
Dextrose	10 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	40 g
Cremebase 100	70 g
Streichbarer Käse	175 g
Akazienhonig	20 g
GESAMT	1000 g

50 g Zartbitterschokoladenstückchen pro kg Gelato als Marmorierung **hinzufügen**

Freepik.com - Racool_studio

ALCHERMES-SIRUP

Alchermes	500 g
Invertzucker	500 g
Vanille-Samen	1 g

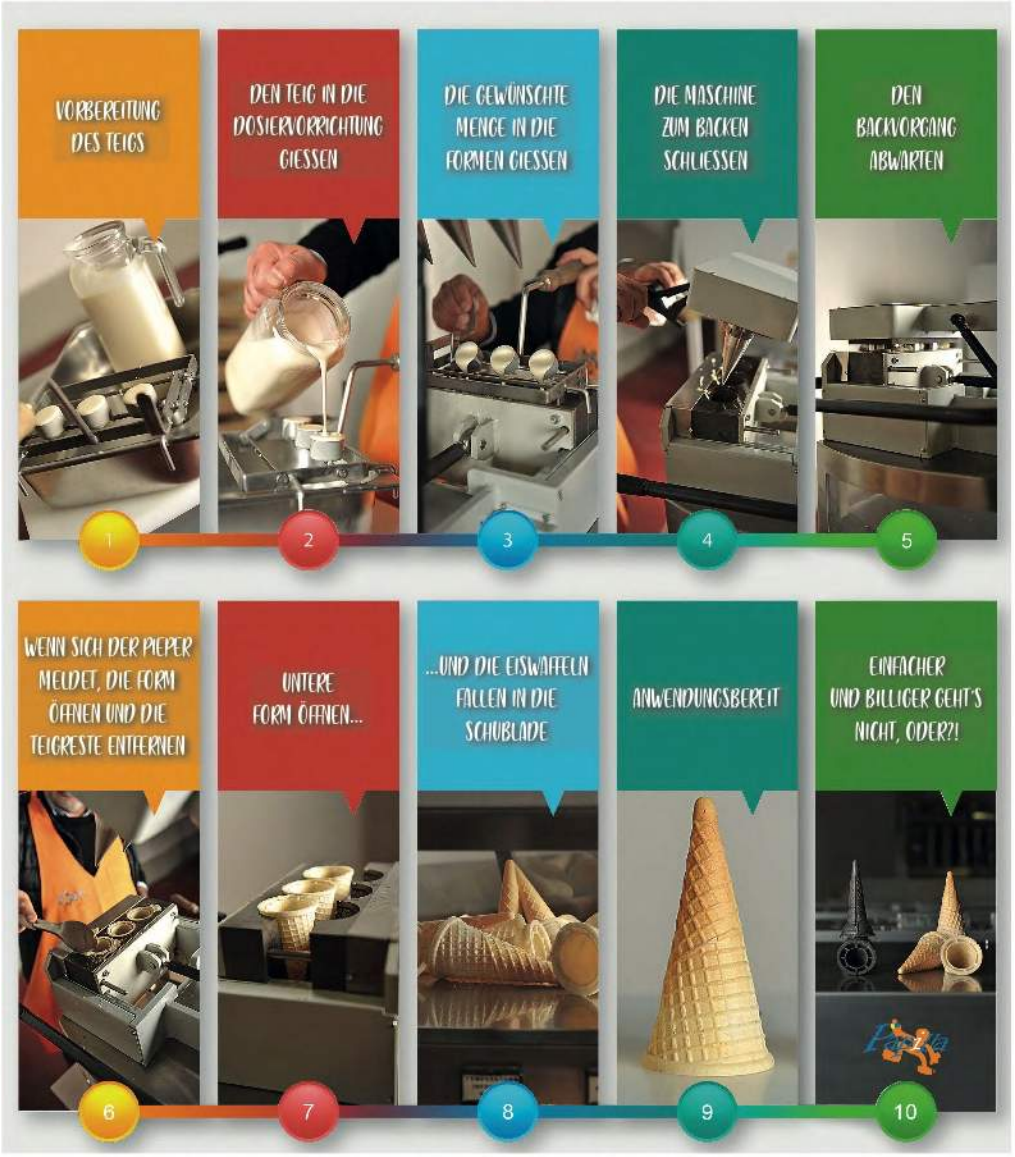
Die gut vermischten Zutaten auf 65°C bringen und den Sirup dann abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten gut vermischt auf 85°C bringen, außer dem streichbaren Käse und dem Akazienhonig.
- Die pasteurisierte Mischung abkühlen lassen und die beiden unter 40°C liegenden Zutaten hinzufügen, gut vermischen und verquirlen.
- Das Gelato herausnehmen und mit Schokoladenstückchen und in Alchermes-Sirup getränkten Biskuitwürfeln marmorieren.

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.

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

Fordern Sie jetzt eine kostenlose Vorführung in Ihrer Filiale an!

Schreiben Sie an: SONIARAGUSA@LMTSATURN.IT
Rufen Sie SONIA an unter
333 3750805

Folge uns auf

ICETECH

GELATO EXPERTISE

JAHRZEHNTELANGE
ERFAHRUNG
UND SPEZIALISIERTES
KNOW-HOW

OPTIMIERUNG
PRODUKTIONS
UND VERBRAUCH
ENERGETISCH

FORSCHUNG
UND ENTWICKLUNG
FÜR TECHNOLOGISCHE
INNOVATION

3IN1

CREAM
PLUS

MT

NEXT GENERATION SERIES

Maschinen mit Remote-Verbindung

PST

VIA PIEMONTE, 2
24052 AZZANO SAN PAOLO
BERGAMO - ITALY
TEL+39/035320400
FAX+39/035320380

FRIGOGELO.IT
FRIGOGELO@FRIGOGELO.IT

ICETECHITALY.IT
INFO@ICETECHITALY.IT

Frigogelo

THE EXPERIENCE YOU NEED

Wenn Sie Ihr eigenes Eiscafé, Ihre Konditorei oder Ihre Cafeteria eröffnen möchten, bietet Ihnen FRIGOGELO einen schlüsselfertigen Komplettservice, von der Projektierung bis zum Einbau.

SCHLUSSELFERTIGE UBERGABE

Hier sind wir dabei
kommen Sie uns besuchen

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
ESPONIAMO A
22 - 26 GENNAIO 2022
FIERA DI RIMINI
HALL C1 BOOTH 121

Bei guter Gesundheit

Freepik - valeria_aksakova

Der Süßwarensektor konnte seine positiven Zahlen trotz Personalmangels und der Covid-Pandemie, die das gesamte Jahr 2020 und einen Teil dieses Jahres betraf, aufrechterhalten

von Mario Trabalza

Wichtige Zahlen

Kuchen aller Art, Schokolade, Pralinen, Mousse, Parfaits, Fruchtgelees und viele andere süße Leckereien. Nach Angaben des Deutschen Konditorenbundes (BIV) erwirtschaftet das deutsche Konditorenhandwerk einen Jahresumsatz von 1,633 Milliarden Euro und beschäftigt 69.618 Menschen, darunter Unternehmer und Auszubildende, in 3.292 Betrieben. 72% des Umsatzes von Konditoreien und Cafés werden mit handwerklichen Produkten erzielt. 48% des Umsatzes stammen aus dem Verkauf in Geschäften (Konditoreien und Bäckereien mit angeschlossener Konditoreiabteilung), 45% aus Café-Konditoreien, 7% aus Lieferungen.

Die Anzahl der von Frauen eröffneten Konditoreien nimmt zu

Covid-19-Effekt

Bei der Analyse der gesamten Branche darf der Pandemieeffekt, der sich auf den gesamten Bereich negativ ausgewirkt hat, nicht übersehen werden. Nach einem vielversprechenden Start gab es seit der ersten Zwangsschließung im März 2020, bei der alle Lokale für die Öffentlichkeit geschlossen wurden, einen Umsatzrückgang von 266 Millionen (-14% im Vergleich zu 2019). Ebenfalls auf das Virus zurückzuführen ist der Rückgang der Zahl der Auszubildenden im Jahr 2020 in diesem Fachbereich, der in Konditoren und Fachkräfte der Branche unterteilt ist. **Laut dem Deutschen Handwerkskammertag (DHKT) gab es im Jahr 2020 3.767 Konditorlehrlinge und 359 Auszubildende im Handelsgewerbe.** Insgesamt gab es im vergangenen Jahr in beiden Kategorien 306 Auszubildende weniger als im Vorjahr (6,9%).

Foto von Sigep

Trotz allem…

Die Eröffnung einer Konditorei ist nicht einfach. Vor allem in Großstädten ist die Sicherung eines guten Standorts aufgrund der hohen Mietkosten teuer und kann äußerst kompliziert sein: Man muss sehen, ob es in der Nähe Parkplätze gibt, ob es in einer Straße liegt, in der reger Fußverkehr herrscht, und wie weit die Konkurrenz entfernt ist. Hinzu kommt ein hoher bürokratischer Aufwand und nicht zuletzt der Mangel an Personal. **Trotz der Schwierigkeiten ist die Zahl der Unternehmen im Laufe der Jahre stetig gestiegen (Ende 2020 gab es 3,9 spezialisierte Unternehmen pro 100.000 Einwohner).**

Die Zukunft ist weiblich

Diese Branche wird zunehmend von Frauen geprägt. **Im Laufe der Jahre hat die Zahl der Unternehmerinnen, die ein Geschäft eröffnen, stetig zugenommen.** Während ihr Anteil 2016 noch bei 31,25% lag, wird er bis 2020 auf 37,9% ansteigen. In diesem Prozentsatz, der also höher liegen würde, sind die Frauen, die in einem Unternehmen als Geschäftsführerinnen arbeiten, allerdings nicht enthalten. Noch wichtiger ist der Anteil der Frauen in der Ausbildung. So standen im Jahr 2020 3.033 weiblichen Lehrlingen 734 männliche Konditorenlehrlinge gegenüber, während 67 Jungen und 290 Mädchen zu Konditorengehilfen ausgebildet wurden.

Vorbereitung auf die Zukunft

Der Bereich Konditorei bietet eine dreijährige qualifizierte Berufsausbildung, an deren Ende eine konkrete, solide Arbeitsstelle mit einer sicheren beruflichen Zukunft steht. Während der Ausbildung zum Konditormeister erlernt der junge Nachwuchs die Labortechniken, die Gestaltung von Torten für Feste und Hochzeiten sowie die Organisation eines Buffets. Während der Ausbildung zum Konditor lernt der Auszubildende das Präsentieren von Waren, das Dekorieren von Räumen und Vitrinen, das Garnieren von Torten und Desserts, das Zubereiten von Süßspeisen, das Eindecken von Tischen und das Servieren an Tischen, aber auch den Umgang mit bürokratischen und kaufmännischen Aspekten (Bearbeitung von Rechnungen, Lieferscheinen, Kontrolle der Einnahmen und mehr).

Freepik - Racool_studio

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

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

www.gastromarketing.it

Entfaltung der Begeisterung

Der unbändige Wille zum Erfolg

„Ein Mensch kann praktisch alles schaffen, wofür er sich uneingeschränkt begeistern kann“

Charles Michael Schwab, Stahlmagnat

Der Fall

Es ist ein angenehmer Frühlingstag, der Nachtwind weht über die Stadt und bringt die Düfte des nahen Umlands mit sich. Zwei Freunde, die seit vielen Jahren zusammenarbeiten, haben gerade ihr Lokal, eine Bar mit angeschlossener Konditorei und Eisdiele, fertiggemacht, bevor sie schließen und zum Ausruhen nach Hause gehen. Andreas pfeift ein Lied, während er sich flink zwischen den Tischen bewegt, um die Stühle aufzustellen, als er bemerkt, dass sein Partner Karl ihn zweifelnd beobachtet. „Ich verstehe nicht, wie du die ganze Zeit so positiv sein kannst“, beginnt sein Freund, „du pfeifst, als ob nichts wäre, aber du arbeitest seit heute Morgen und musst müde sein; unser Laden läuft immer noch gut, aber mit all den Kosten und Schwierigkeiten verdienen wir weniger als vorher, ganz zu schweigen davon, dass uns die Leute in unserem Lokal jeden Tag von Arbeitsproblemen erzählen, die uns mehr und mehr Angst vor der Zukunft machen. Trotz alledem bleibst du positiv, und ich verstehe einfach nicht, wie du das schaffst“. Wieder lächelt Andreas und beantwortet die Frage seines Freundes mit einer wohlwollenden Haltung. „Siehst du, Karl, ich habe etwas behalten, das du auch hattest, aber das du mit der Zeit ein wenig verloren hast. Das nennt man Enthusiasmus. Ich weiß, dass es im Leben Schwierigkeiten und Hindernisse gibt, die manchmal unüberwindbar scheinen, aber wenn man Begeisterung für das, was man tut, verspürt, verliert man nicht den Mut, sondern träumt weiter, und das führt dazu, dass man neue Lösungen findet“. Karl ist nicht der Typ, der sich leicht überreden lässt. Während sie das Lokal weiter aufräumen, diskutieren die beiden Freunde über das Leben und betrachten die Realität aus zwei verschiedenen Blickwinkeln; am Ende sitzen sie lächelnd und mit einem Drink in der Hand auf einer niedrigen Mauer vor ihrem Lokal. „Vielleicht hast du Recht“, sagt Karl plötzlich nach einem Moment des Schweigens, „jedes Mal, wenn ich mich mit dir austausche, fühle ich mich am Ende zuversichtlicher; vielleicht macht dein Enthusiasmus die Dinge wirklich besser, und scheinbar ist er am Ende ansteckend“.

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

Wir alle waren einmal Kinder, und wir alle hatten diesen unschuldigen Enthusiasmus, der das Alter der Pubertät kennzeichnet, aber aus irgendeinem unerfindlichen Grund oder vielleicht auch nur wegen der vielen Probleme, die mit dem Erwachsenwerden einhergehen, verlieren viele Menschen diese grundlegende Eigenschaft. Dies ist das, was die Psychologen als „Entdeckung des wirklichen Lebens“ bezeichnen, einer Dimension, die sich oft als ungerecht erweist und völlig anders ist als das, was wir uns als Kinder vorgestellt haben; diese Art des Einfrierens von Emotionen führt dazu, dass der Einzelne die Fähigkeit verliert, jeden Moment seines Lebens zu genießen, weil er das Vertrauen verliert, dass er immer in der Lage sein wird, seine Projekte und Wünsche zu realisieren. Der Enthusiasmus eines Menschen, auch eines Erwachsenen, ist hochgradig ansteckend, er schafft eine Atmosphäre, vermittelt Emotionen, baut eine Komplizenschaft auf, die sogar sehr unterschiedliche Menschen verbinden kann; das zeigen all jene, die sich, ohne sich zu kennen, aber durch den sportlichen Glauben vereint, nach einem Erfolg ihrer Lieblingsmannschaft auf dem Platz umarmen. Der Enthusiasmus, der wörtlich aus dem Griechischen „enthusiasmòs“ mit „mit Gott im Innern“ übersetzt werden kann, ist einer der wichtigsten Faktoren, die zum Erreichen der eigenen Lebensziele beitragen; ein berühmter Satz von Norman Vincent Peale - einem der bedeutendsten Prediger der Vereinigten Staaten, der im 20. Jahrhundert lebte - besagt sogar, dass „Enthusiasmus den Unterschied zwischen Mittelmäßigkeit und Erfolg kennzeichnet“, eine Interpretation, die eine gute Vorstellung von der Stärke dieses Geisteszustandes vermittelt. Es handelt sich um ein starkes und mitreißendes Gefühl, das daher in der Lage ist, sowohl diejenigen, die mit Ihnen arbeiten, als auch Ihre Kunden in die eigene Positivität hineinzuziehen; allein dieser einfache Grund reicht aus, um zu verstehen, warum es unerlässlich ist, Menschen einzustellen, die an die Schönheit des Lebens glauben, weiterhin Träume pflegen und vor allem wissen, wie man Begeisterung ausstrahlt. Um es praktisch auszudrücken: Ein begeisterter Mitarbeiter schafft Einkommen.

Enthusiasmus ist ansteckend

und lässt Sie Ihre Ziele erreichen

Direkt ins Herz

Sprechen Sie über die Produkte, die Sie verkaufen, und wie Sie sie handwerklich herstellen. Seien Sie spontan und aufrichtig, schämen Sie sich nicht, die Gefühle auszudrücken, die Sie dazu gebracht haben, Ihre Arbeit zu lieben, unabhängig von den Opfern, die dies bedeutet. Lassen Sie Ihrem Enthusiasmus immer freien Lauf, stecken Sie Ihre Kunden damit an; Sie werden feststellen, welche magische Kraft er hat und wie sehr er sich auf die Kundenbindung auswirkt. Keine Begeisterung mehr? Niemals! Sie haben einfach zugelassen, dass der Lärm aus Müdigkeit, Enttäuschung und gegenseitigen Vorwürfen den süßen Klang Ihrer Seele überdeckt. Suchen Sie das Kind, das noch in Ihrer Seele lebt, und Sie werden den Enthusiasmus wiederfinden, der Sie auf dem Weg zu dauerhaftem Erfolg begleiten wird.

Portioniererspülen

auch mit Lufttrockner

2018 new new new

einfach zu bedienen

maximale Hygiene

Zum Einbau, Anbau, oder auch mobil

Spaghetti Eispresse FUTURA

2017 new new new

maximale Hygiene

Spaghetti Eispresse UNICA

Höhen-verstellbar

maximale Hygiene

2019 new new new

Für große Teller geeignet

Es geht doch nichts über ein Spaghetti Eis!

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

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.

E-CUP®

Praktisch zum Mitnehmen.
Öko-nachhaltig für die Umwelt.

Sind Sie es leid, unendlich viele Deckel für Ihre Eisbecher zum Mitnehmen zu haben? Die Lösung ist EIN X ZWEI Medac! Die UNO X DUE-Deckel können auf zwei Medac E-Cups mit unterschiedlichem Fassungsvermögen verwendet werden, wodurch die Ratshaltung Ihres Zubehörs zum Mitnehmen vereinfacht wird. UNO X DUE Medac spiegelt die ökologische Philosophie der E-Cup-Linie wider, einer kompletten Becher - und Deckelserie (auch mit integriertem Holzlöffel), die im Biomüll oder Papier recycelt werden kann. UNO X DUE Deckel sind für eine Vielzahl von E-Cups mit einem Fassungsvermögen von 140 ml bis 550 ml erhältlich. Aber das ist noch nicht alles! Die Produkte der E-Cup-Linie können mit reduzierten Mindestmengen mit den gewünschten Grafiken individualisiert werden. ONE X TWO Medac: natürlich genial!

Die E-Cups sind FSC®-konform und wie die Deckel vom TÜV Austria nach EN 13432:2002 „OK Compost" zertifiziert.

Rating della legalità · Direttiva 2014/32/UE · ecovadis 2021 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

Roh-veganes Soft Gelato mit Kokosmilch und Mandelpaste

Aus dem Buch Nuova dimensione del Gelato Soft
[Die neue Dimension von Soft Gelato]
von Alice Vignoli - Fotos von Francesca Lazzarini – F2 Studio

Mit Soft Gelato zum Mitnehmen ist es auch möglich, vegane Kunden zufrieden zu stellen. Dieses Gelato, das ohne Milchprodukte hergestellt wird, behält in der Softeismaschine trotzdem eine sehr gute Textur und einen angenehmen Geschmack bei. Die Zutaten können wie bei Sorbets roh verarbeitet werden, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten. Der einzige Trick bei der Zubereitung besteht darin, die Mischung auf eine möglichst homogene Form zu reduzieren. Dieses Gelato kann so wie es ist in praktischen Gläsern zum Mitnehmen verkauft und vielleicht an vegane Restaurants oder Geschäfte verteilt werden, die für die vegane Ernährung geeignete Lebensmittel verkaufen.

ZUTATEN	MENGE	ZUCKER	FETT	WEITERE FETTSTOFFE	GESAMT FESTSTOFFE
Wasser	268	0	64,0	0,0	0,0
Kokosmilch	400	20	113,0	12,0	96,0
Mandelpaste	150	0	0,0	38,0	150,0
Saccharose	135	135	0,0	0,0	135,0
Glukose dry	25	25	0,0	0,0	25,0
Dextrose	17	18	0,0	0,0	18,0
Eisbindemittel 5 g pro Obst kalt	5	0	0,0	5,0	5,0
Gesamt	1000	200	177,0	55,0	429,0
%	100	20	17,7	5,5	43,1

Werbeinformation

DISARONNO®

— INGREDIENTS —

Der neue strategische Aktivposten auf dem Markt für Halbfertigprodukte für Gelato und Süßwaren ist da!

Anselmi 1892 · Prodotti Stella 1936 · MONTEBIANCO all about Gelato · Chiaravalle · EUROBISCO · Selection Decorations and Details

Der 10. Dezember 2021 ist ein historisches Datum für die ILLVA SARONNO HOLDING und für den Sektor der Halbfertigprodukte für Gelato, Konditorei, Bäckerei und Serviceprodukte für Gelato. Genau an diesem Tag ist **das neue strategische Kapital der ILLVA-Gruppe entstanden: Disaronno Ingredients**. Das Interesse der von CEO Aldino Marzorati geleiteten Holding an handwerklich hergestelltem Gelato resultiert aus der Leidenschaft des Unternehmens für das Made in Italy und für hervorragende Produkte, die es seit den neunziger Jahren dazu veranlasst haben, erhebliche Mittel in diese strategische Branche zu investieren. Wichtige führende Unternehmen der Branche wie Prodotti Stella S.p.a. und Montebianco S.p.a. wurden dank eines ausgeprägten kaufmännischen Gespürs erworben, wodurch die Gruppe eine wichtige Positionierung auf dem Markt für Halbfertigprodukte und Rohstoffe erlangte.

Heute stellt die neue Disaronno Ingredients eine **EINZIGARTIGE UND INTEGRIERTE REALITÄT** dar, die in der Lage ist, sich auf dem Markt als ein einziger Ansprechpartner für ihre zahlreichen Kunden zu positionieren und dabei die besonderen Eigenschaften der verschiedenen Marken zu bewahren, die zu ihr gehören: **Anselmi, Prodotti Stella, Montebianco, Chiaravalle, Eurobisco und Selection**. Die Entscheidung, diese neue Unternehmenseinheit zu gründen, wurde im Laufe der Jahre getroffen, da nicht nur Akteure wie Montebianco, sondern auch andere Unternehmen der Branche mit immer schwierigeren Herausforderungen auf einem mittlerweile reifen Markt konfrontiert waren. Dies gilt vor allem für Länder, die traditionell mit handwerklich hergestelltem Gelato assoziiert werden, wie Italien und Deutschland, die trotz eines der höchsten durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauchs in letzter Zeit mit einem immer geringeren Wachstum und einer meist begrenzten Marktdurchdringung konfrontiert sind.

Disaronno Ingredients entstand also mit dem Ziel, sich auf dem Markt mit einem anderen Ansatz und neuen Stärken zu präsentieren, wobei das Hauptaugenmerk auf der Integration der verschiedenen Realitäten der Unternehmensgruppe und auf einem Projekt liegt, das auf die Wiedergeburt im Bereich ICE & BAKERY unter dem Banner der **Exzellenz** abzielt. Die Marke Disaronno mit ihrer starken "Brand Awareness" ermöglicht es dem neuen Unternehmen außerdem, seine Glaubwürdigkeit und Stärke auf einem Markt mit immer mehr Tücken durch eine größere visuelle Identität zu erhöhen, insbesondere auf institutioneller und unternehmerischer Ebene. Aus strategischer Sicht zielt das Projekt darauf ab, dem neugeborenen Unternehmen zu einem gewissen Prestige in seiner Branche zu verhelfen. Diese Strategie wird durch das Vorhandensein wichtiger und konsolidierter Produktionsstandorte unterstützt, die sich beide in Italien befinden: **Im Werk Altavilla Vicentina (VI)** wurde die Produktion von Zutaten für den **ICE-Sektor** durch moderne Technologien konsolidiert, während sich der **technologische Pol** für die Produktion von **BAKERY in Chignolo Po (PV)** befindet. Beide Produktionsbereiche zeichnen sich durch die Auswahl der besten Rohstoffe, den Einsatz hochentwickelter Instrumente und innovativer Technologien aus, die es ermöglichen, die Reinheit und die organoleptischen Eigenschaften der Zutaten zu erhalten. Das Unternehmen verfügt über zahlreiche Sicherheits- und Qualitätszertifikate: FSSC22000, ISO 9001, RSPO SG, KAT, UTZ MB, HALAL und KOSHER.

Disaronno Ingredients präsentiert sich auf dem Markt mit der Mission, ein echter Partner zu sein, der in der Lage ist, den Kunden auf 360° zu begleiten und zu unterstützen, nicht nur in Bezug auf Zutaten und Rohstoffe, sondern auch, um neue Geschäftsideen und neue Lösungen in Angriff zu nehmen. Eine Gruppe mit **internationaler Ausrichtung** und ständiger Präsenz im Ausland, die **mit fünf weltweit tätigen Tochtergesellschaften** die strategisch wichtigsten Märkte beherrschen möchte: USA, Frankreich, Polen, Deutschland und Spanien. Die Werte, von denen sich das neue Unternehmen bei der Bewältigung eines rasch expandierenden Marktes leiten lässt, sind von dem Wunsch geprägt, sich in Bezug auf Leidenschaft, Innovation, Qualität und Fachwissen auszuzeichnen. Exzellenz ist und wird immer ein Synonym für Disaronno Ingredients bei der Entwicklung seiner zahlreichen Aktivitäten sein, wobei die einzelnen Marken der Gruppe mit ihren eigenen Besonderheiten anerkannt werden und das Unternehmensziel darin besteht, auf einem schnell wachsenden Markt wettbewerbsfähig zu sein. **In Bezug auf Exzellenz und Produktqualität ist einer der wichtigsten Trümpfe** der neuen Disaronno Ingredients sicherlich das brandneue Institute of Food Science & Innovation: ein innovatives Forschungs- und Entwicklungszentrum, das von Disaronno Ingredients gegründet wurde. Es besteht aus einem Team von internationalen Spitzenforschern im Bereich der Lebensmitteltechnologie. Durch die Analyse von Markttrends, die Zusammenarbeit mit renommierten Universitäten, die Formulierung neuer Ideen und neuer Verarbeitungstechniken ist und bleibt es das Ziel, Spitzenleistungen zu entwickeln, um seinen Kunden die bestmögliche Unterstützung zu bieten. Die Suche nach multisensorischen Erfahrungen mit der Entwicklung von kreativem Wissen und die Möglichkeit, ein gutes Gelato mit den 5 Sinnen zu verkosten und zu analysieren, werden die **Aufgaben des Instituts für Kreation, Anwendung und Bildung bzw. des Labors für sensorische Analyse** sein.

Ebenso zentral für das Wachs-

tum und die Entwicklung der ILLVA-Gruppe ist das Konzept der **Nachhaltigkeit**: Das Unternehmen hat sich zum Ziel gesetzt, ab 2021 die Nachhaltigkeit in seine Geschäftsstrategien zu integrieren, um eine neue, moderne Unternehmenskultur zu schaffen. Das Verständnis für die Bedürfnisse der verschiedenen Interessengruppen und die Umverteilung des von ihnen geschaffenen Wertes sind nur einige der verschiedenen Maßnahmen, die durchgeführt werden müssen, um das Geschäftsmodell mit Blick auf die Zukunft unter dem Banner der Nachhaltigkeit zu überprüfen.

Marken wie Anselmi, die erste historische Marke, die Zutaten für Gelato herstellt, sowie Montebianco und Prodotti Stella, die beide auf eine lange Geschichte der Innovation und der Konsistenz ihrer Produkte zurückblicken können, stellen strategische Aktivposten der ILLVA-Gruppe dar und sind so positioniert, dass sie eine Antwort auf alle Bedürfnisse der Fachleute der Branche bieten. Eurobisco, Chiaravalle und Selection liefern ergänzende Artikel für die Verkaufsstellen und vervollständigen das Produktangebot, um den Kunden eine absolute und kontinuierliche Unterstützung zu garantieren. Die Zukunft scheint voller Wachstums- und Entwicklungsmöglichkeiten zu sein und Disaronno Ingredients möchte diesen Prozess der Verbreitung des "Made in Italy" in der Welt bestmöglich unterstützen. Denn wir von Disaronno Ingredients sind die **STOLZEN BOTSCHAFTER ITALIENISCHER EXZELLENZ AUF DER GANZEN WELT**.

DISARONNO®
INGREDIENTS

We're proud ambassadors of Italian excellence in the world

Wie läuft das Geschäft?

DER BETRIEB EINER EISDIELE IST VIEL KOMPLEXER ALS EINFACH NUR „GELATO HERSTELLEN“. JEDES UNTERNEHMEN, OB GROSS ODER KLEIN, SOLLTE KPIS EINFÜHREN. NÜTZLICH FÜR DIE VERBESSERUNG DES GESCHÄFTS

von Giacomo Tonelli

Freepik.com

Seltsames Akronym

KPI steht für Key Performance Indicator, einfacher gesagt für Leistungsindikatoren, eine Metrik zur Messung der Leistung anhand festgelegter Ziele. KPIs sind eine numerische Zusammenfassung der gesamten Unternehmensleistung. Die Kenntnis dieser Zahlen ist der erste Schritt, um fundierte Entscheidungen im Hinblick auf eine Verbesserung zu treffen.

Wichtigste Merkmale

Die KPIs müssen in erster Linie messbar sein; sobald der Zeitraum definiert ist (Stunde, Tag, Woche, Monat), müssen die Daten für eine detaillierte Analyse gesammelt werden. Ein weiteres Merkmal ist der praktische Kontext, der es jedem Teammitglied ermöglicht, seine Leistung einfach zu messen und Lösungen zur Verbesserung der Leistung zu definieren. **Alle KPIs sollten auch zeitbasiert sein, so dass die Leistungsmessung regelmäßig überwacht wird und die gesammelten Daten zur Entwicklung geeigneter Strategien genutzt werden.**

Wie viele überwachen

Es gibt keine genaue Anzahl der zu überwachenden KPIs. **Jedes Unternehmen wählt diejenigen aus, deren Überwachung es für am sinnvollsten hält, so dass es sich auf einen Blick einen Überblick über die Verkaufsleistung und die Kaufentscheidungen seiner Kunden verschaffen kann.** Die meisten Unternehmen überwachen mehr als zehn KPIs, aber oft reichen vier oder fünf aus, um die Leistung des Geschäfts zu ermitteln.

Die fünf wesentlichsten KPIs

KONZENTRATION AUF DEN VERKEHR

Die erste wichtige Kennzahl, die es zu überwachen gilt, ist der Verkehr, d. h. die Anzahl der Personen, die das Geschäft betreten, was durch die Installation eines einfachen Personenzählers am Eingang gemessen werden kann. Es versteht sich von selbst, dass die Steigerung der Besucherzahlen in der Eisdiele ein Schlüsselfaktor für das Geschäftswachstum ist. Bei sonst gleichen Voraussetzungen ist ein guter Standort der Schlüssel zur Steigerung der Kundenfrequenz, aber auch der Wert der Konkurrenz auf dem Markt, die Tradition und der gute Ruf, die angebotenen Marketingaktivitäten und die Treueprogramme, die es angenehm und lohnenwert machen, wiederzukommen und zu kaufen.

ANZAHL DER KASSENBONS

Automatische Aufzeichnung am Ende des Tages durch das Kassenverwaltungssystem, das die Gesamtzahl der durchgeführten Transaktionen angibt. Sie misst auch das Arbeitsvolumen im Unternehmen und die Produktivität des Verkaufspersonals sowie die Wirksamkeit der Anordnung von Werbematerialien, die Kunden zum Kauf anregen.

REELLE UMSATZDATEN

Eine wichtige Kennzahl ist der Umsatz, d. h. die Gesamteinnahmen, die von Kunden für den Kauf von Produkten und Dienstleistungen erzielt werden. Dies ist der wichtigste Indikator für die tatsächliche Geschäftstätigkeit und die Stärke des Unternehmens auf dem Markt, auf dem es tätig ist. Ein sehr nützlicher Index für die Wirksamkeit ist auch der Umsatz pro Quadratmeter, der nach der einfachen Formel Umsatz/Quadratmeter Verkaufsfläche berechnet wird. Im Wesentlichen geht es darum, wie gut man imstande ist, die Ressource Gewerbefläche pro Quadratmeter zu nutzen.

DIENLICHER UMRECHNUNGSKURS

Als Nächstes kann man die Umwandlungsrate der Besucher in tatsächlich zahlende Kunden mit der einfachen Formel Anzahl der Einnahmen/Anzahl der Besucher x 100 berechnen. Die Umrechnungsrate ist aufgrund möglicher Fehler (z. B. doppelte Quittungen für einen einzigen Kunden oder kumulierte Quittungen von mehreren Personen) kein genauer Indikator, aber sie ist dennoch eine nützliche Zahl, um beispielsweise zu verstehen, ob das Personal in der Lage war, die Personen, die das Lokal betraten, zu bedienen und zufriedenzustellen.

DURCHSCHNITTLICHER BELEG

Ein weiterer wichtiger Indikator ist der Wert des durchschnittlichen Kassenbons. Dieser wird berechnet, indem die Umsätze und die Anzahl der Einnahmen mit der Formel Käufe/Anzahl der Belege verglichen werden. Er bescheinigt im Wesentlichen, wie viel ein Kunde im Durchschnitt bereit ist, für einen Einkauf in einer bestimmten Eisdiele zu zahlen.

Louis Hansel on Unsplash

Analysieren und vergleichen

Sobald man die wichtigsten KPIs ermittelt hat, muss man die erhaltenen Daten vergleichen. **Nur durch einen Vergleich lässt sich beurteilen, ob die Geschäfte gut laufen oder nicht, ob sie den Erwartungen entsprechen oder ob Korrekturen erforderlich sind.** Die am häufigsten verwendeten Maßstäbe sind in der Regel der Vergleich mit dem Vorjahreszeitraum, mit den Ergebnissen von Geschäften mit ähnlichen Merkmalen oder mit der Budgetprognose, d. h. mit den gesetzten Zielen.

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

Ahamada Zubery on Unsplash

Bunt und fantasievoll

Das Land der aufgehenden Sonne hat eine uralte Süßwarentradition, die sich von der des Westens stark unterscheidet, aber nicht weniger reizvoll ist

von Samanta Alessi

Traditionell und fusion

Bunt, kreativ, mit natürlichen Zutaten wie roten Azuki-Bohnen, Yuzu, Sesam, Matcha, Reismehl, braunem Zucker und Agar-Agar - japanisches Gebäck ist traditionell nicht sehr süß. Die Spezialitäten lassen sich im Wesentlichen in zwei Kategorien einteilen. Wagashi, wobei die Endung „wa“ die alte Bezeichnung für Japan ist, während „gashi“ für Süßigkeiten steht; Yogashi, „yo“ bezieht sich auf den Westen. Wagashi stehen für die Tradition, da sie normalerweise während der Teezeremonie serviert wurden. Es gibt sie in verschiedenen Formen und Farben, denn Wagashi sollen alle fünf Sinne ansprechen. Yogashi hingegen sind vom westlichen Geschmack inspiriert und werden von französischen, italienischen und amerikanischen Süßwarenstilen beeinflusst.

Japanische Süßigkeiten zeichnen sich durch ihre Farbe und die Präzision des Designs aus, das sie wie kleine Juwelen aussehen lässt

Große Auswahl

Zu den Wagashi gehören die berühmten Mochi, die aus Klebreis hergestellt werden; Dorayaki, die aus zwei übereinander liegenden Pfannkuchen bestehen und mit Anko, roter Bohnenmarmelade, gefüllt sind; Manju, die in Reismehl eingewickelt sind; Monaka, die aus zwei Mochi-Waffeln mit Marmelade im Inneren bestehen; Dango, ein Spieß mit süßen Kugeln; und Daifuku, Klebreis, der mit Azuki-Bohnenpaste gefüllt ist. **Zu den Yogashi gehört Castella, das im 16. Jahrhundert von portugiesischen Missionaren in Japan eingeführt wurde, ein leichtes, rechteckiges Gebäck, das Biskuit ähnelt,** und Melonpan, ein Briocheteigbrötchen, mit oder ohne Füllung.

naturesse

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

Individuelle Basenmischungen für die Speiseeisherstellung

Verleihen Sie Ihrem Eis eine ganz persönliche Note.

Sie entscheiden welche Rohstoffe eingesetzt werden sollen, indem Sie uns Ihre individuelle Rezeptur angeben. Oder lassen Sie sich von unseren Spezialisten fachkundig beraten, um Ihnen bei der Zuarbeit für Ihre massgeschneiderte Basenmischung zu helfen. Danach geben Sie uns noch Ihre Wunschfüllmenge der Basenmischung an und wir sind besorgt, dass Ihre persönliche Rezeptur in der richtigen Menge am richtigen Ort landet.

Vorteile:

- Persönliche Base nach Ihren Wünschen ab 200kg = ***Storytelling für ihre massgeschneiderte Produkte***
- Effizientere Herstellung – abwiegen von Einzelkomponenten entfällt = ***Zeitersparnis***
- Weniger Anbruch von diversen Rohstoffen
- Fremdkontamination durch angebrochene Rohstoffe kann verringert werden = ***verbesserte Hygiene***
- Keine Lagerhaltung verschiedener Rohstoffe = ***Mehr Lagerplatz, Reduktion der Lagerkosten***
- Individuell auf Chargengrössen abgestimmte Füllmengen = ***Effizienz***

Gedrehte Waffeln gekoppelt mit personalisierten Papier-Hörnchen

- Hygienische Verpackung der gedrehten Waffeln durch die Papier-Hörnchen
- für Ihren Werbedruck der Papier-Hörnchen Fläche nutzen
- durch die Papier-Hörnchen erhöhte Bruchsicherheit

Rundwaffeln mit personalisiertem Aufdruck

Ihr Vorteil: nutzen Sie die Fläche der Eiswaffeln für Ihren Werbedruck

Für den Druck wird lebensmittelechte Farbe benutzt und kann somit verzehrt werden.
Ihr Sujet wird in einem "schokoladenbraunen"-Farbton gedruckt und dessen Intensität kann eingestellt werden um unterschiedliche Farbverläufe zu erhalten - von fast transparent bis dunkelbraun.

Pacovis Amrein Deutschland GmbH
Konrad-Zuse-Weg 1 | D-72555 Metzingen (gültig ab 01.02.2022)
Tel. +49 7123 38004 46 | Fax +49 7123 38004 29
info@pacovis-amrein.com | www.pacovis-amrein.com
Pacovis-Amrein

pacovis

KÄLTERUDI®

Es ist Zeit...

5...4...3...

@kaelte_rudi

@kaelterudi

@kaelterudi

...für

WIRKLICH GROSSES

2.2.22

Made in Germany

Enthusiastic technology invented by KÄLTE**RUDI**®

SEHNSÜCHTIG ERWARTETES ZIEL

GROSSES FINALE IM GELATO-MUSEUM IN BOLOGNA IM VERGANGENEN DEZEMBER FÜR DIE GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS, DIESES JAHR IM LIVE-STREAMING

von Marina Sella

Endlich das Finale

Nach vier Jahren Wettbewerb fand Anfang Dezember das Weltfinale statt, bei dem die besten Eishersteller der Welt gekürt wurden. Der Gesamtsieger ist Ádám Fazekas von der ungarischen Eisdiele Fazekas Cukrászda in Budapest mit der Geschmacksrichtung „Pistazienfrucht". Dies ist ein cremiges, gesalzenes Pistazieneis mit einer Himbeercoulis, gewürzt mit Tonkabohne und Pistaziencrunch. Das entschied die internationale Fachjury nach zwölf Stunden Live-Streaming-Auswertung. In diesem Jahr fand das Finale in digitaler Form statt und konnte über die sozialen Netzwerke verfolgt werden. Der Ungar beeindruckte die Jury mit seinem handwerklichen Geschick, der Qualität der Zutaten, der Zusammenstellung und der Präsentation des Geschmacks.

Ádám Fazekas

Zwingende Entscheidungen

Aufgrund der pandemiebedingten Einschränkungen musste das Organisationskomitee eine Mischform für die Durchführung der Veranstaltung finden. Die Eishersteller schickten ihre Rezepte und alle charakteristischen Zutaten ein; die Dozenten der Carpigiani Gelato University rührten das Gelato unter der Aufsicht der Teilnehmer, die per Streaming zugeschaltet waren. Die Fachjury, die sich aus elf Fachleuten zusammensetzt, darunter Eishersteller, Konditoren und Köche von internationalem Rang, und die Jury der Fachpresse verkosteten und bewerteten die eingereichten Arbeiten während eines Gesprächs mit jedem Eishersteller, der das Wie, Wann und Warum seiner Kreation beschrieb.

BESONDERE ERWÄHNUNGEN WURDEN VON DER TECHNISCHEN JURY, DER INTERNATIONALEN PRESSEJURY UND DER INFLUENCER-JURY VERGEBEN

Marco Venturino

Carlo Guerriero

AUS DER GANZEN WELT

Zweiunddreißig Eishersteller aus achtzehn Ländern waren unter den Finalisten, darunter neun Frauen. Das Finale fand nach vier Jahren Wettbewerb, Hunderten von Auswahlveranstaltungen und 3.500 Teilnehmern aus fünf Kontinenten statt. Die achtzehn teilnehmenden Länder waren Australien, Österreich, Saudi-Arabien, Belgien, Brasilien, Chile, Deutschland, Ungarn, Italien, Japan, die Niederlande, Polen, das Vereinigte Königreich, die Tschechische Republik, Spanien, die Vereinigten Staaten, Südafrika und Thailand.

Zweiter und dritter Platz

Den zweiten Platz auf dem Podium belegte Spanien mit der Geschmacksrichtung „Cremoso al Vino Oloroso“ von Carlo Guerriero von der Eisdiele La Cremeria Gelato Italiano in Cádiz. **Es handelt sich um ein Zabaglione-Gelato (Eierpunsch), das mit Palo-Cortado-Sherrywein, in demselben Wein getränkten Sultaninen und Mandelkrokant, aromatisiert ist.** Der dritte Platz ging nach Italien, an Marco Venturino von der Eisdiele I Giardini di Marzo in Varazze in der Provinz Savona mit seinem Gelato der Geschmacksrichtung „Bocca di Rosa“ (ein berühmtes Lied eines ital. Liedermachers), weiße Schokolade und Rosenwasser.

DIE URSPRÜNGE

Die Geschichte des Gelato-Festivals begann 2010 in Florenz und wurde durch die Erfindung des ersten Gelato-Rezepts durch den Architekten Bernardo Buontalenti im Jahr 1559 inspiriert. Seitdem hat sich die Veranstaltung ausgeweitet, zunächst auf den Rest Italiens, dann auf Europa und schließlich, seit 2017, auf die Vereinigten Staaten, um den gesamten Planeten zu erfassen.

arke

EINRICHTUNGEN

La Favolosa - Thun (Schweiz)

Planung

Beratung

Restyling

Schlüsselfertig

DER CHARME DES ITALIENISCHEN STILS

EISDIELEN | RESTAURANTS | BARS | PIZZERIAS | GESCHÄFTE

Via Meassa 273 Belluno Italy tel. +39 0437 926428 info@arkesrl.eu www.arkesrl.eu

Ermutigende Rückkehr

Die 61. Ausgabe des Mig di Longarone fand 2021 mit vielen Neuerungen statt

von Samanta Alessi

Der Eröffnungstag

Die Mig, die vom 28. November bis zum 1. Dezember 2021 stattgefunden hat, wurde mit der klassischen Zeremonie des Durchschneidens des Bandes durch den Gouverneur der Region Venetien, Luca Zaia, eingeweiht. Weitere prominente Gäste waren anwesend, wie der Minister Federico D'Incà, ein Stammgast, da seine Wurzeln im Gebiet von Belluno liegen, der Europaabgeordnete Gianantonio Da Re, der Präsident von Longarone Fiere Dolomiti Gian Angelo Bellati und der Bürgermeister von Longarone, sowie der Präsident der Provinz Belluno, Roberto Padrin und Edoardo Pittalis, historisches Gedächtnis des venezianischen Journalismus und Direktor des Online-Magazins Ènordest.

Belohnung der Leidenschaft

Am Eröffnungstag wurde der 25. internationale Preis „Mastri Gelatieri" an die Familie Perilli verliehen. Nachdem sie Roccagloriosa im Cilento verlassen hatten, **eröffneten Giovanni Perilli und seine Frau Amelia in den 1970er Jahren ihre erste Eisdiele in Gummersb**

Von einer Generation zur nächsten wird das Unternehmen bis heute unter dem Banner der Ernsthaftigkeit, der Leidenschaft, der Qualität und der Innovation fortgeführt, dank der in fünfunddreißig Jahren gesammelten Erfahrung.

„Diese Ausgabe von Mig ist ein Zeichen der Rückkehr zum Leben. Nach einem Jahr des erzwungenen Stillstands gibt es nun endlich eine normale Ausgabe"

Roberto Padrin
Präsident der Provinz Belluno

NACHHALTIGE AUSGABE

Die diesjährige Ausgabe der Mig stand unter dem Motto „Plastic Free" im Zeichen des Konzepts der Nachhaltigkeit in den Eisdielen, das in Zukunft immer wichtiger werden muss: keine Verwendung von Plastik in den Ständen, nur natürliche Materialien. Zu den verschiedenen Vorschlägen gehörte die Vorstellung von Maschinen der neuen Generation, die den Energie- und Wasserverbrauch drastisch senken und den CO_2-Ausstoß begrenzen können.

Eine neue Auszeichnung

Eine Neuheit der diesjährigen Ausgabe war die Verleihung des Mig Green Award an Personen, die sich durch ihr Engagement für Nachhaltigkeit ausgezeichnet haben. Bürgermeister Roberto Padrin überreichte zusammen mit Edoardo Pittalis **den Preis an Franco Cesare Puglisi von PuntoIT „für die Förderung einer außergewöhnlichen Medienkampagne zugunsten der Nachhaltigkeit des italienischen handwerklichen Gelatos mit einem breiten strategischen Marketing-Mix, der auch wichtige nationale Medien und ein breites Online-Netzwerk mit den repräsentativsten Realitäten der Branche nutzt“.** Der neue Mig Green Award für den nachhaltigsten Stand der Messe ging an das Studio MAP3 aus Ponte nelle Alpi in der Provinz Belluno.

Die Eisdiele Duomo in L‘Aquila hat den Wettbewerb Gelaterie in Web 2021 gewonnen

Eishersteller im Wettbewerb

Bei der Coppa d‘Oro konkurrierten die Eisherstellern in diesem Jahr mit der Geschmacksrichtung Zitrone. Der Pokal wurde an Curzio Baraggi von der Eisdiele Prossima Fermata in Mailand verliehen. Der Preis für die beste Klassifizierung Under 35 ging an Thomas Infanti vom Eiscafé Antiche Tentazioni in Padua. Marco Battistuta von Charlotte aus San Giovanni al Natisone (UD) hat den ersten Wettbewerb gewonnen, der den Eisherstellern vorbehalten war und bei dem es um die Kreation einer Schokoladenpraline ging; eine Initiative, die darauf abzielt, die Verbreitung und Integration von Schokolade in handwerklichen Eisdielen zu fördern.

NEUE ERNENNUNGEN

Sowohl die Artglace- als auch die G.A.-Versammlung haben ihre jeweiligen Präsidenten erneuert. Ciro Verde, der scheidende Präsident von G.A., übergab sein Amt an Filippo Bano. Bei Artglace übergab der Spanier Marco Antonio Miquel Sirvent den Staffelstab an Domenico Belmonte weiter.

Lass Dein Gelato sprechen
Es hat viel zu erzahlen
Gestalte Deine Eisdiele einzigartig & unverwechselbar. Mit Graphik und den richtigen Produkten kannst Du sie wirklich zum Reden bringen.
PIVA
31020 - Villorba - Treviso Italy Via Don Minzoni, 5 - zona industriale tel +39 0422 912416 mail info@piva.info
www.piva.info

ERREMME
Packaging
SIMPLY INNOVATION

MPM
Group Ltd

Tausend und eine Verpackungslösung zur Aufwertung Ihres Produkts

- *kompostierbare Produkte*
- *Konditoreien*
- *Cafés*
- *Eisdielen*
- *Industrie*
- *Partys*

GELATISSIMO
Messe Stuttgart • 5-9 Februar 2022
HALLE 10 • STAND D71

Besuchen Sie die Websites: www.erremmesrl.it und www.mpmgroupltd.it

BESTE TEAMARBEIT

DER WETTBEWERB „GELATO A DUE“ IN LONGARONE ZEIGTE DIE FÄHIGKEITEN VON TEAMS AUS EISHERSTELLERN UND KÖCHEN, GASTRONOMISCHE KREATIONEN ZU SCHAFFEN

von Margherita Treves

Erfüllte Erwartungen

Die zweite Ausgabe des internationalen Wettbewerbs für gastronomisches Gelato, die während der Mig stattfand, brachte der Jury erstklassige Produkte, die sie begeisterten. **Der erste Platz ging an das Duo aus Feltre, Marco Reato von der Eisdiele Gimmy und Gianluca Campigotto vom Restaurant Gourmet Panevin.** Den zweiten Platz belegten Alex Michelazzo von der Eisdiele Antiche Tentazioni in Selvazzano Dentro und Matteo Baù vom Weinlokal da Serafino in Torreglia. Auf dem dritten Platz eine erneute Bestätigung auf dem Podium mit Guido Zandonà von der Eisdiele Ciokkolatte in Padua und Giacomo Allegra vom Restaurant Il Console in Saccolongo.

EINE KOMBINATION VON GEGENSÄTZEN

Ziel des Wettbewerbs ist es, den Wert von Gelato in der Gastronomie zu erhöhen. Die teilnehmenden Paare bestehen aus einem Eishersteller und einem Koch, die in zwei Prüfungen gegeneinander antreten: der Zubereitung eines Gourmet-Gelato in Kombination mit einer Vorspeise oder einem ersten oder zweiten Gang und einem Gelato-Dessert. Die Herausforderung, gegensätzliche Welten zu kombinieren, heiß und salzig mit süß und kalt, ist reich an Anregungen.

GROSSER ENTHUSIASMUS UND GROSSE BEREITSCHAFT DER TEILNEHMER, IHRE FÄHIGKEITEN UNTER BEWEIS ZU STELLEN

Kompetente Jury

Unter der Leitung von Eisfachmann Antonio Mezzalira prüfte die Jury, bestehend aus Meisterkoch Marco Valletta, Konditor Massimo Carnio, dem deutschen Eisakademie-Mitglied Gianni Toldo und dem Experten für sensorische Degustation Maurizio Militello, die Gerichte von elf Teams, darunter auch solche aus Osteuropa und Mittelamerika. Die Wahl fiel schwer. „Die Suche nach den Rohstoffen", so Antonio Mezzalira, „und die Kombinationen mit den Gelato-Sorten machten unsere Verkostung und Bewertung zu einer köstlichen und gleichzeitig sehr schwierigen Herausforderung. **Gewonnen hat derjenige, dem es gelungen ist, uns von der Heiß-Kalt-Kombination und der Ausgewogenheit der Aromen zu überzeugen".**

DER WETTBEWERB UNTERSTREICHT DIE FÄHIGKEITEN DES EISHERSTELLERS UND DES KÜCHENCHEFS, DIE GEMEINSAM GASTRONOMISCHES GELATO HERSTELLEN

Lokale Produkte

Die Fähigkeit, lokale Produkte aus der eigenen Gegend, das Hauptthema des Wettbewerbs, am besten zu interpretieren, wurde vom Siegerteam meisterhaft unter Beweis gestellt. Marco Reato und Gianluca Campigotto präsentierten als Vorspeise gebratene Makrele mit Gurken- und Fenchelsorbet, Stängelkohlspitzen, Heringskaviar und Lagunenfischsuppe, gefolgt von einem Gelato aus Feltrina-Nüssen, gesalzenem Butterbarren, Persimon-Kaki-Gelè, frischem Persimon-Kaki und geräucherten lokalen Haselnüssen.

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

SILVIA CHIRICO

CARLA BIANCHI
für MAURO CRIVELLARO

DIE ERSTEN ZEHN JAHRE

Der Gelato Day feiert seinen zehnten Geburtstag mit einem neuen Wettbewerb in zwei Etappen, um das Rezept für den Geschmack des Jahres 2022 „Dolce Sinfonia“ (Süße Sinfonie) zu bestimmen

von Samanta Alessi

ALESSANDRO SQUATRITO

THOMAS INFANTI

GIORDANO LOMBARDI

ELENA STEFANIA ALECU

Ein historisches Datum

Der 5. Juli 2012 war der Tag, an dem das Europäische Parlament den Europäischen Tag des handwerklich hergestellten Gelatos ins Leben rief, den bisher einzigen, der einem Lebensmittel gewidmet ist. Seitdem wird dieser Tag jedes Jahr am 24. März in ganz Europa gefeiert, um die Qualität des traditionellen italienischen, handwerklichen Gelatos zu fördern. Jahr für Jahr steigt die Zahl der teilnehmenden Eishersteller, die nicht nur aus allen europäischen Ländern, sondern auch aus Australien, Japan und den Vereinigten Staaten kommen. Seit der ersten Ausgabe am 24. März 2013 hat der Gelato Day nie aufgehört, nicht einmal während der Covid-Schließungen. Der Gelato Day 2020 ist zum Symbol für den Wunsch nach einem Neubeginn der Eishersteller geworden, die eine Botschaft des Mutes, der Hoffnung und der Kreativität verbreitet haben.

Für das Jahr 2022

Dolce Sinfonia ist eine Variante des Gelatos auf Schokoladen- und Haselnussbasis. Traditionell wird am 24. März von den teilnehmenden Eisdielen der Geschmack des Jahres vorgeschlagen, der jedes Mal von einem anderen europäischen Land bestimmt wird. Für die zehnte Auflage wurde die Regel erheblich geändert. **Das offizielle Rezept wird das des Gewinners sein, der den neuen europaweiten Wettbewerb gewinnt, der von Artglace, Longarone Fiere und Sigep-IEG organisiert wird.** Die erste Auswahl fand auf der MIG statt, die zweite auf der Sigep.

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

Gelatop

Qualitäts-produkte für Ihre Eisvielfalt

JETZT PROBIEREN

UNSERE EINZIGARTIGEN UND ERFOLGREICHEN PRODUKTE:

Vanille 263

Pronto Sahnegrieß

KIT Seepferdchen

Eisflip BAM!

JoMix

Tribella 100

TriFrutta 50

Vegane Base 500

Eispaste Waldmeister

KIT Milchreis

Eispaste Drachenfrucht

Keksteig Mix

Entdecken Sie unser Sortiment unter www.gelatop.de
oder fragen Sie Ihren Fachberater

Darum Gelatop

Seit Jahrzehnten produziert Gelatop in Deutschland Qualitätsprodukte für einfach leckeres Eis.

Mit kompetenter Fachberatung und individuellem Service sind wir der Partner für großen Eisgenuss.

DREIDOPPEL

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

Gelatop

ABRACADAMIA
DIE
ZAUBERFORMEL
FÜR IHRE
GELATERIA
hre Eisvitrine erfährt einen magischen Touch dank eines neuen Gelato mit knuspriger Beschichtung und leckerem Karamell. Abracadamia ist das Geheimnis, das in Ihrem Angebot fehlte, um die Gourmets unter den Kunden in den Bann zu ziehen; und es ist sehr einfach zu kreieren - dank des praktischen Kits MEC3.
Neuheiten 2022
MEC3
The Genuine Company
+49 89 992 4950
mec3@mec3.de • mec3.com