



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



Dieser zeitlose Schokoladen-Klassiker ergänzt unsere Pronto Chocolate-Range perfekt. Denn Milchschokolade ist die beliebteste Schokoladensorte und gehört damit in jede Eisdiele.

Darum Gelatop Pronto Milk Chocolate

- nur ein Produkt für Bindung und Geschmack
- enthält 63 % Milchschokolade
- cremig und vollmundig
- · intensiver Geschmack nach Milchschokolade
- sehr hohe Produktsicherheit durch einfache Anwendung
- gleichbleibend hohe Qualität durch ausgewogene Zutaten
- nur anrühren, reifen, frieren, fertig

Fragen Sie Ihren Fachberater!

Unsere Prontos Chocolate

Unser Pronto-Sortiment hält gleich fünf Schokoladenvariationen bereit - so bieten Sie jedem Gast seine Lieblingssorte:

Milk Chocolate NEU



- Dark Chocolate
- · Black Chocolate
- · White Chocolate
- · Pink & Chocolate





- besondere Konsistenz: bei Raumtemperatur flüssig und bei Minustemperaturen optimal portionierbar mit zartem Schmelz
- · drei köstliche Varianten:
 - · "Hell" mit Milchcremegeschmack (66030) NEU
 - "Dunkel" mit Schokoladengeschmack (66010)
 - · "Milch Haselnuss" (66020)
- 5,0 kg-Eimer

Ihr Fachberater informiert Sie gerne über die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten.

Jetzt unser Anwendungsvideo anschauen!







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





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.













Die All Natural Produkte sind frei von:

- Münstlichen Farbstoffen
- Künstlichen Verdickungsmitteln, Stabilisatoren und Emulgatoren
- Palmöl

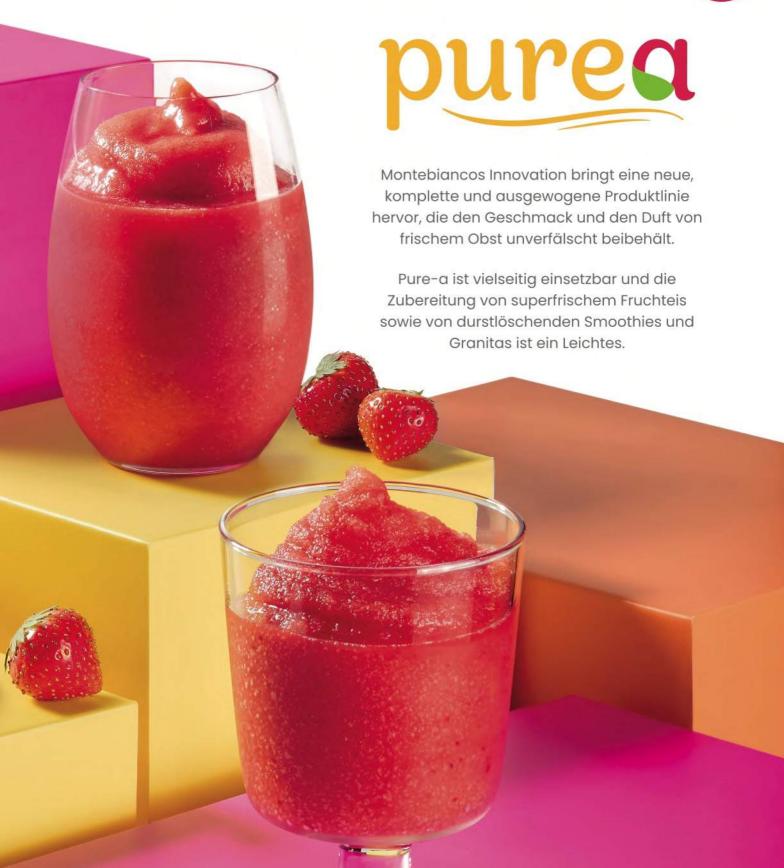
- Gehärteten Pflanzenfetten
- Genetisch veränderten Organismen (GVO)
- Münstlichen Aromen





Disaronno Ingredients S.p.A. disaronnoingredients.com















Jigomeccanica



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 in der Welt glücklich zu machen, und die uns anspornt, dies mit neuer Leidenschaft weiter zu tun.

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI DAL 1952

BABBI

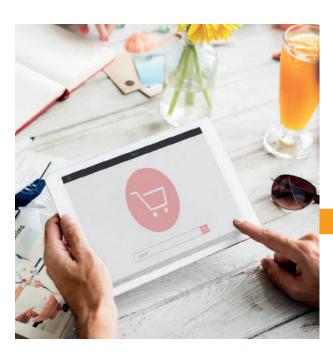
inhaltsverzeichnis CE





- 15 Leitartikel. Tipps für die Saison
- 16 Kurznachrichten
- 19 Preiserhöhungen und die Folgen
- 23 Mehr und mehr verbunden
- 29 Rohstoff. Melone
- Das Datenblatt. Ein Platz am Tisch 34
- Ideen auf dem Teller 36
- 41 Im Labor. Obst-Cremes
- Ein Gelato für alle 46
- Ideen in der Eisdiele Sommer 2022 49





- 87 Rezept. Schokolade und Zitrone
- 92 Produkte ganz vorn
- Der sanfte Anstoß
- 104 Internationaler Vergleich
- 108 Lebensmittelverschwendung auf der Welt

inhaltsverzeichnis



110 Richtig und Falsch

115 Gesunde Erfrischung

- 119 Reportage Sigep
- 123 Eine moderne Unternehmenskultur
- 127 Ziel erreicht
- 130 Stieleis Strawberry cream
- 134 Von den Vereinen



Beilage zu Nr. 110 Mai - Juni 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

Ernst Knam (Konditoreitechniker) Antonio Mezzalira (Eisfachmann) Beppo Tonon (Gastro-Designer) Alice Vignoli (Eisfachfrau)

Mitarbeiter

Samanta Alessi - Annamaria Andreasi Davide Pini - Marina Sella Mario Trabalza - Margherita Treves Zwigart Sandro

Übersetzung

Vera Belli

Titelseite

Herausgegeben von Beppo Tonon

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

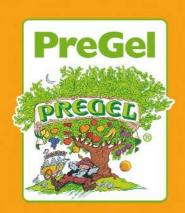
Arti Grafiche M.&G. Pirovano Novegro di Segrate (Mailand)

Abonnements

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

Alle Rechte sind vorbehalten.

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



CRUMBOLÉ **CEREALIEN UND KAKAOBOHNEN GLUTENFREI**

Die knusprigste **Produktlinie** für die Eisdiele erweitert sich um eine neue fantastische und einzigartige Sorte.



Entdecken Sie die verschiedenen Sorten unserer Linie CrumbOlé:















Klassisch

Klassisch GF

Rote Früchte

Zitrone

Otto Caramel







OHNE

raffinierte Fette Emulgatoren Aromen

künstliche Zusatzstoffe Konservierungsmittel

KOMPLETT



Kann man "ohne" aber vollständig sein? Die Antwort ist Naturall Komplet, eine Elenka Neuheit die ausschließlich Inhaltsstoffe natürlichen Ursprungs verwendet. OHNE synthetische Zusätze. und die dank ihrer Ausgewogenheit ALLES hat, was Sie brauchen. Mit einer Dosierung von 250 g pro 750 g Vollmilch wird es Ihnen möglich, ein Eis mit optimaler Konsistenz und Cremigkeit zu erhalten. Deshalb ist Naturall Komplet die perfekte Balance zwischen Natürlichkeit und einfachster Handhabung.







Tipps für die Saison

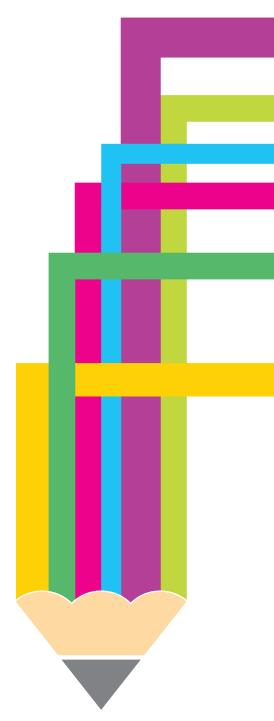
Harte Zeiten? Wir sind daran gewöhnt!

Wir haben uns gerade von der Wirtschaftskrise erholt, nachdem wir zwei Jahre lang eine weltweite Pandemie durchlebt hatten, die zwar abgeklungen, aber noch nicht verschwunden ist, und dann wachen wir eines Morgens mit einem Krieg vor unserer Haustür auf. Wir haben "Glück" und erleben es nur über den Fernsehbildschirm, aber auch wenn wir weit von den schrecklichen Schlachtfeldern entfernt sind, heißt das nicht, dass wir nicht daran beteiligt sind. Auch wir "Privilegierten" leiden unter den Auswirkungen des Konflikts: Jeden Tag müssen wir uns mit der Verteuerung von Rohstoffen, Lebensmitteln, Benzin, Energie und der schweren Gaskrise auseinandersetzen.

Angesichts einer so schwierigen Szenerie muss man dennoch entschlossen voranschreiten. Man darf niemals das Handtuch werfen, niemals aufgeben und vor allem niemals die Hoffnung auf ein friedlicheres Morgen verlieren. Die moralische Pflicht eines jeden Bürgers ist es, nicht nur für sich selbst, sondern auch für das Gemeinwohl zu arbeiten. Die heiße Sommersaison hat für unsere Branche begonnen und wir müssen ihr mit Ernsthaftigkeit und Zuversicht begegnen. Auch ein frisches, gutes Gelato kann ein Lächeln und einen Moment der "Unbeschwertheit" bringen. Die Unternehmen der Branche waren in diesen Monaten trotz allem fleißig, um neue Geschmacksrichtungen zu kreieren oder einige immer noch angesagte Klassiker zu perfektionieren. Wir von PuntoDE haben sie in einer Sonderausgabe gesammelt, in der Hoffnung, dass Sie interessante Ideen finden, um Ihre Kunden zu verführen.

Einen schönen Sommer für alle!

Manuela Rossi Veranwortliche Direktorin





EINE SAUBERERE WELT

Um der Umwelt mehr Aufmerksamkeit zu schenken, hat Frigomat sein gesamtes Sortiment an Maschinen für Eisdielen und Konditoreien auf einen umweltverträglichen Ansatz umgestellt. Deshalb hat das Unternehmen sich für ein natürliches Kältemittel und neue energie- und wassersparende Technologien entschieden, um die Umweltbelastung so weit wie möglich zu reduzieren und gleichzeitig einen noch höheren Effizienzstandard zu erreichen. Dieses Projekt ist Teil eines ökologischen Wandels, den das Unternehmen seit Jahren verfolgt und der es zu einigen sehr spezifischen Entscheidungen geführt hat. Es hat sich zum Beispiel dafür entschieden, Papier, wo immer möglich, durch digitale Hilfsmittel zu ersetzen; es hat der Wiederverwertbarkeit von Materialien größte Aufmerksamkeit gewidmet; es hat Dienstleister bevorzugt, die erneuerbare Quellen nutzen; es hat einen Ethikkodex verabschiedet, der auch die größtmögliche Aufmerksamkeit für die Umwelt in allen Unternehmensfunktionen leitet. www.frigomat.com





NEUE LEITUNG

Seit April hat Dr. Massimo Barbari die Geschäftsführung von PreGel Spa übernommen. Seine jahrzehntelange Führungserfahrung, die er in leitenden Funktionen in der Industrie und in den USA gesammelt hat, zeichnet den Manager aus und macht ihn zur idealen Besetzung, um den Wachstums- und Innovationskurs des Unternehmens gemeinsam mit dem Vorstandsvorsitzenden Lucio Rabboni und den Geschäftsführern Dario und Vittorio Rabboni fortzusetzen. "Ich bin sehr glücklich über diese neue Chance", sagt Massimo Barbari. "Ich habe mich für diesen Karriereweg entschieden, weil ich an die Zukunft eines etablierten Unternehmens wie PreGel glaube, das sich seit über fünfzig Jahren in der Gelato-Branche durch seine Innovation und Produktqualität auszeichnet". www.pregel.com

Idealer Partner

Arkè mit Sitz in Sagrogna (BL) ist ein Unternehmen, das sich auf die Einrichtung von öffentlichen Lokalen, insbesondere von Eisdielen, spezialisiert hat. Die Arbeitsgruppe, die aus Architekten, spezialisierten Technikern, Kältetechnikern und Handwerkern besteht, ermöglicht es uns, jeden Kunden von der Planung bis zur Übergabe der Arbeiten genauestens zu begleiten. Das Ziel ist es, Möbel zu schaffen, die Ästhetik mit Funktionalität, Wirtschaftlichkeit und Technologie verbinden. Das einzurichtende Lokal wird wie ein Anzug konzipiert, maßgeschneidert, um jedes bisschen Platz zu opti- i besuchen Sie unsere Website www.arkesrl.eu

mieren und ihn so funktional wie möglich zu gestalten; man achtet auf die Farbkombinationen, die Auswahl von hochwertigen Stoffen und Leder, die richtige Beleuchtung, um Energie zu sparen und die Atmosphäre zu verbessern. Know-How, Erfahrung und Kreativität machen das Arkè-Team zu einem wertvollen Partner nicht nur bei der Einrichtung der Räumlichkeiten, sondern auch als Bezugspunkt für die richtige Kommunikation mit dem Kunden. Das Unternehmen realisiert Lokale in ganz Europa. Für weitere Informationen

FRUCHTSPEISEEIS-MARMORIERUNGEN 4.0

Jahre der Forschung und Entwicklung haben ein neues Konzept für Marmorierungen hervorgebracht. Tadelloses ästhetisches Erscheinungsbild, hoher Anteil an Früchten in Stücken, praktische Handhabung und Vielseitigkeit sind die 4.0 Gründe, sich für dieses Konzept zu entscheiden. Ein phantastisches Schauspiel moderner Marmorierungen von bester Qualität, mit zwei Neuheiten auf der Basis von Erdbeeren und Passionsfrucht. Für den Künstler, der in jedem Gelato-Meister steckt.



















Seit 80 Jahren stellen wir Hartpapierbecher nach höchsten Qualitätsstandards (BRC IoP Grade AA) im Rahmen der Lebensmittelsicherheit und der Umweltverträglichkeit her. Für 100 % unserer Produktion verarbeiten wir nur Papier aus nachhaltig bewirtschafteten, erneuerbaren Wäldern (FSC® oder PEFCTM). Ferner sind all unsere Produkte konform mit der Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Darüber hinaus besteht die Ecocup-Linie aus FSC®-Papier und ist vollständig biologisch abbaubar.

Auf diese Weise geben wir der Natur das zurück, was sie uns gibt, denn wir haben uns seit jeher für Nachhaltigkeit entschieden, ohne den Schatten eines Zweifels.







STEIGENDE STROM- UND GASPREISE BRINGEN FAMILIEN UND UNTERNEHMEN ZUNEHMEND IN SCHWIERIGKEITEN. DIE FOLGE DIESER HISTORISCHEN PREISSTEIGERUNGEN IST EINE

STEIGENDE INFLATION
UND SINKENDE KAUFKRAFT

von Mario Trabalza

Hohe Energiepreise

Die Daten des Deutschen Instituts für Wirtschaftsforschung (DIW) für den vergangenen April reichen aus, um das Ausmaß der Preissteigerungen zu beschreiben. Im Vergleich zu den Durchschnittspreisen des Jahres 2019 stiegen im April 2022 Diesel um 55%, Super E10 Benzin um 36% und Heizöl extra leicht um 100%. Erhebliche Erhöhungen gab es auch beim Strom, der um 28% stieg, und beim Erdgas, das um 99% zulegte.

Unternehmen in Schwierigkeiten

Während viele Haushalte in Schwierigkeiten geraten, ist es für Unternehmen nicht weniger unangenehm, da sie von der Bundesregierung Maßnahmen zur Senkung der Energiekosten fordern. Eine Umfrage des Bundesverbands Deutsche Industrie (BDI) unter 418 mittelständischen Unternehmen zeigt, dass 65% den Anstieg der Energiepreise als große Herausforderung betrachten, für 23% setzt sich sogar ihre Existenz aufs Spiel.

Hochschnellende Preise

In der Zwischenzeit haben viele Unternehmen darüber nachgedacht, zurückzuschlagen und die Kosten auf ihre Kunden abzuwälzen. Laut einer Umfrage des Münchner Ifo-Instituts unter Tausenden von Unternehmen werden die hohen Energiepreise von den Unternehmen teilweise durch Preiserhöhungen ausgeglichen. Die Umfrage zeigt, dass mehr als 60% der Großhändler, fast 58% der Einzelhändler, 41,9% der Dienstleister und 41,5% der Bauunternehmen die Preise für ihre Dienstleistungen und Lieferungen erhöhen werden.





Entlastungen der Regierung

Die Regierung hat zwei Hilfspakete zugelassen, um die Haushalte zu entlasten. Zu den wichtigsten gehören die Entlastung bei den Stromkosten in Höhe von 6,6 Mrd. €, der einmalige Abzug bei den Heizkosten und die Senkung der Energiesteuer auf Brennstoffe für drei Monate ab dem 1. Juni. Für Benzin wurde der Satz um 29,55 Cent pro Liter gesenkt, für Diesel um 14,04 Cent pro Liter.



Was tun?

Abgesehen von der Hilfe ist es wichtig, zuerst mit kleinen täglichen Gesten Energie zu sparen. Außerdem kann man den Anbieter wechseln, auch wenn der Wechsel nicht automatisch die richtige Wahl ist. Für diejenigen, die langfristige Verträge abgeschlossen haben und die Preiserhöhungen moderat ausgefallen sind, ist es ratsam, bei dem alten Anbieter zu bleiben. Andererseits ist es für diejenigen, die erhebliche Gas- und Strompreiserhöhungen erlebt haben, die mittlerweile über 40 Cent pro kWh kosten, besser, sich nach günstigeren Anbietern umzusehen.

ERHEBLICHE PREISERHÖHUNGEN FÜR GAS, STROM, BENZIN UND DIESEL

Welche Zukunft?

Die Kombination der verschiedenen Faktoren, die derzeit im Spiel sind (der russisch-ukrainische Krieg und Covid-19), haben dazu geführt, dass die Preise für Energie und alle Lebensmittel schnell und dramatisch gestiegen sind, was eine Reihe von negativen Folgen für die Wirtschaft hat. An erster Stelle steht die Inflation. Wie Dr. Georg Thiel, Präsident des Statistischen Bundesamtes (Destatis), mitteilte, lag die Inflationsrate im März bei +7,3% und im April bei +7,4%. Zwei Mal in Folge erreichte die Inflation ein Allzeithoch. Eine so hohe Rate wurde im Herbst 1981, während des ersten Golfkriegs, verzeichnet.









Das Must-Have, um Ihre Kunden definitiv zu überzeugen?
Dragonsummer von GranFrutta®, mit dragonfruit,
Wassermelone und Kaktusfeigen, 100% Exotic Vibrations!
Diese Mischung in intensivem Rosa ist die perfekte Kombination zwischen feiner Süße und Frische.
Eine Liebe auf den ersten Blick!

Neuheiten 2022



MEHR UND MEHR VERBUNDEN

DIE DIGITALISIERUNG WIRKT SICH INZWISCHEN AUF ALLE ASPEKTE DES TÄGLICHEN LEBENS AUS, VOM EINKAUFEN BIS ZUM ESSENGEHEN; ABWECHSELNDE ONLINE- UND OFFLINE-MOMENTE WERDEN ZU EINEM FESTEN BESTANDTEIL DER VERBRAUCHERGEWOHNHEITEN

von Marina Sella

Neue Definitionen

Phygital ist eine Kreuzung aus den Wörtern physisch und digital; ein hybrides Konzept zwischen physischer Präsenz, d.h. offline sein, und Online-Verbindung. Eine Situation, die die Pandemie beschleunigt hat. Dank der grundlegenden Unterstützung durch die Technologie wird man darauf wahrscheinlich nicht mehr verzichten können.

Technologische Bestellungen

Wenn man ein Restaurant über seinen Computer oder eine App bucht und sich dann in aller Ruhe an seinen Tisch setzt, hat man eine phygitale Aktion durchgeführt; ebenso, wenn man an seinem Tisch durch die digitale Speisekarte "blättert", die per QR-Code lesbar ist. Eine Erfahrung, die zur Gewohnheit wird, vielleicht angereichert mit anderen Inhalten. Technologie könnte Restaurants oder Cafés weiter verändern, zum Beispiel indem sie mit digitalen und interaktiven Tischen ausgestattet werden, an denen man bestellen und bezahlen kann. Oder mit Hilfe von Anwendungen, die mit dem Café, zu dem man geht, kommunizieren, kann man z.B. einen Cappuccino oder Kaffee bestellen, während man noch unterwegs ist, um keine Zeit zu verlieren.

LOKALE

Andere Situationen können als phygital definiert werden. Der Go-Amazon-Laden zum Beispiel ist ein physischer Ort, der sich durch Konnektivität und Automatisierung auszeichnet. Am Eingang werden die Kunden über eine App auf ihrem Smartphone identifiziert; ein System aus Sensoren und Kameras, machine learning, überwacht, erkennt und zählt die getätigten Einkäufe. Am Ausgang wird die Rechnung dank der App automatisch mit der Kreditkarte belastet.



Neue Strategien

ting eingesetzt. Die fortschrittlichste Form ist die, bei der Unternehmen sowohl offline als auch online Kundenkommunikation betreiben. Es ist ein System, das sich durch "Multichannel" und "Omnichannel" auszeichnet, bei dem der Kunde selbst entscheidet, wie er auf die Inhalte zugreift, ob über soziale Medien, Smartphone-Anwendungen oder Webplattformen. Der Kunde kann zum Beispiel vor Ort testen, aber online kaufen oder virtuell einkaufen, indem er per Videoanruf mit den Beratern kommuniziert.



Vernetzte Beziehungen

Multichannel bedeutet, dass die Interaktionskanäle zwischen Verbraucher und Unternehmen sowohl physisch, z. B. im Laden oder auf Plakaten, als auch online, z. B. über soziale Medien, eine spezielle App oder eine E-Commerce-Website, stattfinden. In diesem Fall arbeitet jedoch jeder Kanal isoliert von den anderen. Wenn die verschiedenen Kanäle miteinander verknüpft werden, sprechen wir von Omnichannel, was "das perfekte synergetische Management der verschiedenen Kontaktpunkte und Interaktionskanäle zwischen Unternehmen und Verbraucher" darstellt. Die meisten Unternehmen, ob groß oder mittelgroß, betrachten Omnichannel als eine grundlegende Richtung der strategischen Entwicklung.

PHYGITAL, EINE KOMBINATION AUS PHYSISCHEN
UND ONLINE-PROZESSEN, ERMÖGLICHT ES UNTERNEHMEN,
DIE VORTEILE VON BEIDEN ZU NUTZEN, SOWOHL
IM VERKAUF ALS AUCH IM SERVICE

EINIGE ZAHLEN

Mehr als 90% der Deutschen kaufen digital ein. Das ergab eine im Januar veröffentlichte Studie des SoloBusinessTribe Online-Portals für Solopreneure, an der 203 Personen ab 18 Jahren teilnahmen. Der unaufhaltsame Aufstieg des digitalen Handels war schon seit einiger Zeit im Gange und die Pandemie hat sein Wachstum nur noch beschleunigt. 85,7% der Befragten bestellen mehr als einmal im Monat online, 17,2% geben mehr als 1.000 € im Jahr aus, während die Mehrheit (76,4%) zwischen 100 und 1.000 € ausgibt. Das bevorzugte Zahlungsmittel ist Paypal, das von 52,7% der Käufer genutzt wird. Die am häufigsten gekauften Produkte gehören zum Bereich Bekleidung und Schuhe (37,4%), gefolgt von Unterhaltungselektronik (27,6%) und an dritter Stelle stehen Lebensmittel, die von 9,4% der Befragten gekauft werden.





KOMPLETTE BASIS, DIE NUR MIT ZUSATZ VON WASSER VERWENDET WERDEN KANN



INGREDIENTI E DECORAZIONI PER LA GELATERIA E LA PASTICCERIA



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

In alle Räumen, vertritt Plus die Funktionalität mit der man kennenlernt, was wirklich wichtig ist.



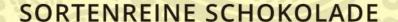






ÄUSSERN SIE FREI IHR IDEALES DESIGN:

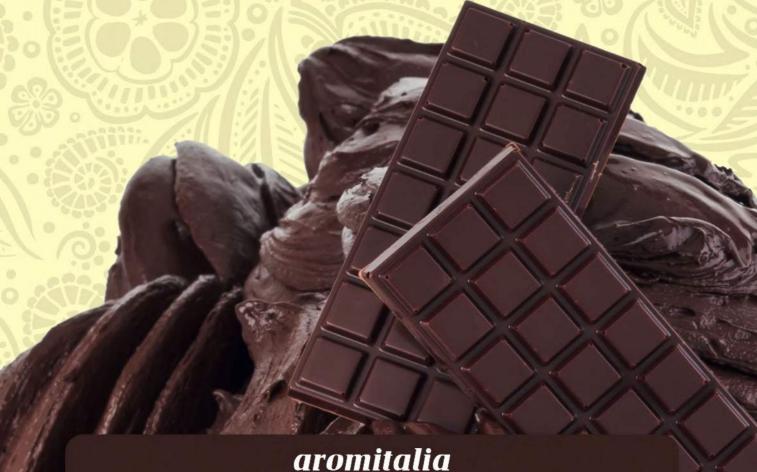
deine Vitrine, deiner Stil, deiner Laden.



Santo Domingo

Die Schokolade Santo Domingo enthält 57% sortenreine dominikanische Schokolade mit fruchtigen Noten und intensivem Geschmack





G.E.I. S.p.A. Strada Cebrosa 23/25 10036 Settimo Torinese (TO) | ITALY Tel.+39 011 81 82 301 customercare@aromitalia.com www.aromitalia.it



Ungewisse Herkunft

Sie gilt als Obst, ist aber eigentlich ein Gemüse, ein naher Verwandter von Kürbis, Gurke und Wassermelone.

Die Pflanze ist eine krautige Pflanze, die lange verzweigte Stämme entwickelt, die normalerweise auf dem Boden kriechen, aber auch elegant klettern können. Einige Gelehrte sagen, dass sie aus Afrika stammt, andere aus Kleinasien, aber die ursprüngliche Wildform ist unbekannt. Sie ist zweifellos sehr alt, und es scheint, dass die Sumerer sie schon vor 3.000 Jahren kannten, denn ihre Früchte finden sich auf den in Flachreliefs dargestellten Festtafeln.

Granitas, Aperitifs und Parfaits von Annamaria Andreasi

Seit der Antike

Zahlreiche gefundene historische Dokumente belegen, dass die alten Griechen und Römer regelmäßig Melonen aus Kleinasien verzehrten. Plinius der Ältere berichtet in seinen Chroniken, dass Kaiser Tiberius eine besondere Vorliebe für sie hatte und der griechische Arzt Galen war der Erste, der die gesundheitsfördernden Eigenschaften dieser außergewöhnlichen Frucht erkannte und untersuchte. Nach dem Untergang des Römischen Reiches hörte der Zustrom von Melonen aus dem Osten auf, aber ihr Anbau hatte begonnen, sich im gesamten Mittelmeerraum zu verbreiten, besonders in Spanien und Italien.



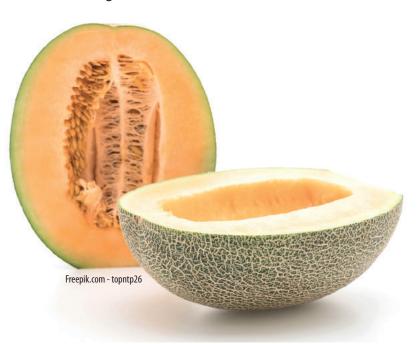
In der Antike waren Melonen kleiner und weniger zuckerhaltig; man aß sie mit Pfeffer und Essig, angemacht wie einen Salat

Zuckersüße Winterfrüchte

Obwohl die Melone als rein sommerlich gilt, gibt es sogenannte Wintersorten mit einer glatten, rippenlosen Schale, gelber oder dunkelgrüner Farbe und weißem oder gelbem Fruchtfleisch mit einem sehr süßen Geschmack. Sie geben ihr volles Aroma erst ab, wenn sie geöffnet werden. Sie werden nicht wegen der Erntezeit winterlich genannt, sondern wegen ihrer langen Haltbarkeit, was bedeutet, dass sie bis Dezember oder Januar verzehrt werden können.

Die bekanntesten Sorten

Für den Anbau in Deutschland eignen sich insbesondere Melonenarten und -sorten, die wenig kälteempfindlich reagieren und früh reifen. Es gibt bei den Cantaloupe- und Honigmelonen geeignete Sorten für den Anbau im Freiland. Dazu gehören die allseits beliebte Honigmelone mit ihrem süßen Duft, die reife Zuckermelone, die Ananasmelone mit ihrer glatten Schale und die Cantaloupe-Melone mit ihrem leuchtend orangen Fruchtfleisch.



Wie man sie verzehrt

Die Melone sollte an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank aufbewahrt werden (bis zu drei Tage), zuerst in Papier eingewickelt und dann in einer Lebensmitteltüte, damit sie nicht die Gerüche anderer Lebensmittel aufnimmt. Sie sollte vor dem Verzehr eine Stunde lang bei Raumtemperatur ruhen, damit sie besser verdaulich ist und die Nährstoffe besser aufgenommen werden können. Die goldene Frucht ist nicht nur süß und durstlöschend, sie ist auch reich an Salzen, Vitaminen und Ballaststoffen, eine echte Ergänzung mit entzündungshemmenden, harntreibenden und erfrischenden Eigenschaften.





Gut bei Hitze...

Laut einer Studie, die in Schottland an der medizinischen Fakultät der Universität Aberdeen durchgeführt wurde, können Melonen die meisten hitzebedingten Beschwerden verhindern. Die Frucht liefert eine ausgewogene Flüssigkeitsmischung (etwa 90 Prozent ihres Gesamtgewichts besteht aus Wasser) und ist reich an Mineralien, darunter Natrium, Kalzium, Magnesium und vor allem Kalium, das hilft, den Blutdruck unter Kontrolle zu halten und die durch Schwitzen verlorenen Wasservorräte wieder aufzufüllen. Der gute Eisengehalt wirkt hitzebedingter Blutarmut und Müdigkeit entgegen.

... und für die Figur

antioxidative Vitamine Zucker und bekämpfen auch die Dehydrierung. Sommermelonen sind reich an Vitamin C, B-Vitaminen und Vitamin A. Das zeigt sich an ihrer orangefarbenen Farbe, die auf das Vorhandensein von Beta-Carotin zurückzuführen ist, dem gleichen Stoff, der auch Karotten ihre Farbe verleiht und den der Körper in ein Vitamin umwandelt. Und die Kalorien? Nur sehr wenige: nur 33 pro 100 Gramm Fleisch, während Fette praktisch nicht vorhanden sind (etwa 0,19 Prozent pro 100 Gramm) und Zucker durchschnittlich 7,86 Gramm pro 100 Gramm. Melonen haben also keinen schlechten Einfluss auf unser Gewicht.







Beste Anwendungen

Die Melone lässt sich vielseitig verwenden, z. B. für das beliebte Gericht "Schinken und Melone" (die Kombination soll eine fast 1500 Jahre alte Geschichte haben), aber ihr größtes Potenzial entfaltet sie bei der Herstellung von Gelato und Gebäck.

Melonencreme und -mousse - köstlich und erfrischend in einem Becher zu genießen - sind auch Grundzutaten für ungewöhnliche Desserts. Sie verleihen Käsekuchen und Panna Cotta eine sommerliche Note und können zum Füllen von Cupcakes, Biskuitkuchen, No-Bake-Kuchen und zur Herstellung von Clafoutis und Parfaits verwendet werden. Für diese Rezepte empfehlen wir Cantaloupe-Melonen, die reif und fest sind und auf dem Höhepunkt der Saison geerntet werden.

EISGEKÜHLT GENIESSEN

Die Honigmelone wird zur Vorbereitung einer Party-Bowle unverzichtbar, ein erfrischender alkoholischer Drink, der im Sommer sehr beliebt ist. 24 Stunden vor dem Verzehr die Melonen entkernen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, den Rum dazufügen und dann im Kühlschrank ruhen lassen. Vor der Party werden noch Mango-Maracuja-Saft, Sekt, Wein und Eiswürfel hinzugefügt, gut durchrühren und dann mit Minzblättern dekoriert, servieren.

Freepik.com - jcomp

Zwei oder drei Scheiben Melone können den richtigen Tagesbedarf an Vitamin A und C decken

Aromatische Drinks

Aus allen Melonensorten, ob Sommer- oder Wintersorten, lassen sich durstlöschende vegetarische Longdrinks, leckere Aperitifs sowie alkoholische und alkoholfreie Cocktails herstellen. Sehr beliebt sind aromatische Versionen mit Melonengeschmack. Eine der erfolgreichsten ist die Caipiroska, eine süße, tropische Variante der Caipirinha, bei der statt Cachaça Wodka und in diesem Fall Melonenfleisch verwendet wird. Die einfachste Variante besteht aus 3/4 oz Wodka - 1/2 oz Melonenlikör - 1/2 Limette - 2 Teelöffel brauner Zucker - 2 oz Melonenfruchtfleisch/-mus.

Der einzige, selbstreinigender Speiseeisbereiter der Welt.





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

FRIGOMAT TWIST

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



frigomat.com









EIN PLATZ AM TISCH

Die Melone ist schon seit Jahrhunderten eine Delikatesse auf dem Tisch. Auch heute noch hat sie den Charme ihres erfrischenden Geschmacks bewahrt

von Annamaria Andreasi



PASS

Familie: Cucurbitaceae Gattung: Cucumis melo

Herkunft: Kleinasien oder Nordafrika; die Ursprünge der Melone sind ungewiss, aber es ist sicher, dass die Pflanze seit der Antike im Mittelmeerraum vorkommt; es gibt Spuren in alten Flachreliefs und Wandmalereien aus der Zeit der Sumerer Anbauregion: 60% der Weltproduktion kommen inzwischen aus Asien; in Europa sind Spanien, Frankreich und Italien die Hauptproduzenten Saisonalität: Sommer, von Juli bis September Sorten: Die in Deutschland angebauten Sorten sind die Cantaloupe- und Honigmelone und die Wintermelone mit ihrem charakteristischen Vanillearoma, die bis Ende Januar verzehrt werden kann

BOTANISCHE EIGENSCHAFTEN

Cucumis melo ist eine einjährige krautige Pflanze mit einem biegsamen, kriechenden oder kletternden, stark verzweigten Stamm und großen gelappten Blättern; sie hat kleine gelbe, glockenförmige Blüten. Die Früchte sind Beerenfrüchte und erreichen eine beachtliche Größe; ein zentraler Hohlraum enthält eine große Anzahl von essbaren Samen. Sie wächst regelmäßig bei Temperaturen, die nicht unter zehn Grad fallen und 25°C oder etwas darüber erreichen. Sie braucht einen nährstoffreichen Boden, auf dem das Wasser nicht stagniert; sie ist sehr windempfindlich und kann bei häufigen Böen ernsthafte Entwicklungsprobleme bekommen.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG

100 Gramm Cantaloupe-Melone enthalten 90 g Wasser - 0,84 g Proteine - 8,16 Kohlenhydrate - 0,19 Fette - 0,9 Ballaststoffe - 7,86 Zucker. Der Mineralstoffgehalt ist bedeutend: 267 mg Kalium - 0,21 mg Eisen - 15 mg Phosphor - 0,18 mg Zink - 16 mg Natrium - 12 mg Magnesium - 9 mg Kalzium. Wichtig ist das Vorhandensein von Vitamin C, A und der Gruppe B sowie von antioxidativen Verbindungen wie Beta-Carotin, Lutein und Zeaxanthin. 100 g frisches Fruchtfleisch ergeben eine Kalorienzufuhr von 33 kcal (Quelle USDA).





Beppo Tonon

Herausgegeben von Beppo Tonon Fotos von Studio Phototecnica Sommerlicher Fächer

Ein farbenfrohes, raffiniertes Angebot für heiße Tage. Hauptdarsteller ist die Cantaloupe-Melone, eine duftende Frucht mit geringem Kaloriengehalt





Kleine Tüten

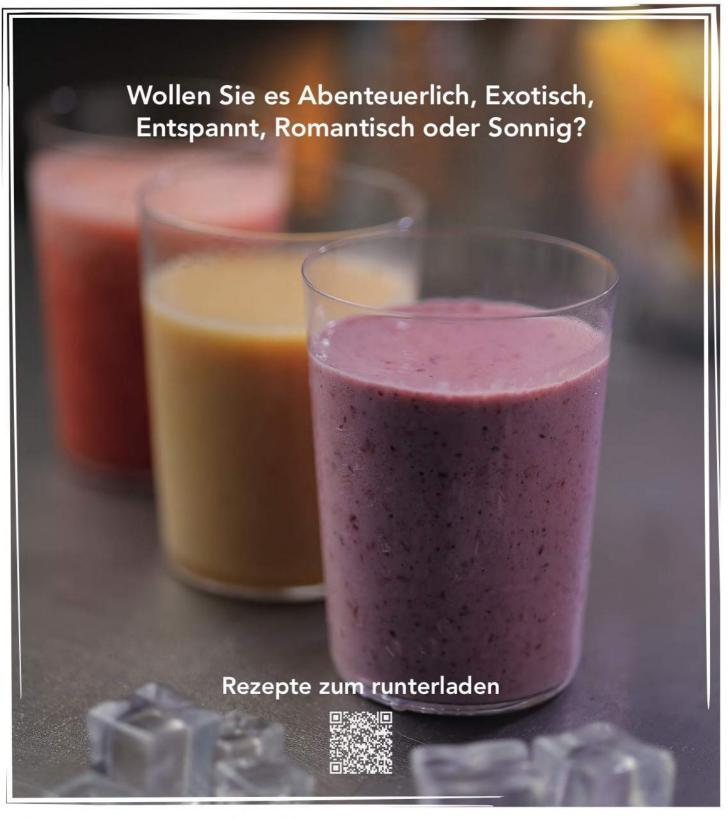
Ein frischer und stilistisch reizvoller Vorschlag, den man perfekt am Ende eines Abendessens mit Freunden genießen kann. Der Protagonist ist die Melone in drei verschiedenen Sorten



ideenaufdemteller de

Für die kleinen Tüten eine Wintermelone für ihr weißes Fruchtfleisch, eine grüne Melone und eine Cantaloupe-Melone, deren orangefarbenes Fruchtfleisch einen Hauch von lebendiger Farbe verleiht, wählen. Auf den richtigen Reifepunkt der Frucht achten, denn durch ihre feste und elastische Konsistenz ist sie zum Schneiden und vor allem zum Falten geeignet. Der Länge nach halbieren und aushöhlen, um die Kerne zu entfernen, dann die Schale entfernen. Mit einem V-förmigen Obstmesser geeigneter Größe durch das Fruchtfleisch schneiden. Mit einer Schneidemaschine etwa zwei Millimeter dicke Scheiben vorbereiten; die ersten Scheiben sollten weggeworfen werden, da sie zu klein sind, um aufgerollt zu werden. Die Tüten in die zuvor auf den Teller gelegte Schlagsahne einbetten. Für die beiden Blätter mit gezackten Rändern einen Royal Galache-Apfel wählen, der einen süßen, aromatischen Geschmack und ein feines, knackiges Fruchtfleisch hat; die Segmente mit einem kleinen Messer abtrennen, ohne die Schale zu entfernen. Ein paar V-förmige Schnitte an der Kante beider Seiten vornehmen. Das Ergebnis ist ein Blatt mit gezackten Rändern, das die Kreation vervollständigt.

> **Tipp:** Äpfel oder andere Früchte mit farbiger Schale und festem Fruchtfleisch können verwendet werden, um Fächer zu bilden, die die Melonenkringel einrahmen.





Abenteuerlustig, Exotisch, Entspannt, Romantisch und Sonnig sind lustige Kreationen, die man mit Saft oder Milch ergänzen kann, die gemischt mit Saft oder Milch, duftenden Smoothies zum Leben erwecken.











OBST-CREMES

Sie sind eine Alternative zu Sorbets. Sie sind in den nordischen Ländern beliebt und schmecken besonders cremig, da sie Milch und Molkereiprodukte enthalten. Himbeer- und Melonen-Gelato ist noch einladender, wenn es mit knusprigen Zutaten wie Schaumgebäck, Pistazien und Haselnüssen kombiniert wird, oder mit Schokoladenstückchen oder Toppings versehen wird von Antonio Mezzalira



HIMBEER-GELATO

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch Sahne 35% Fettgehalt Magermilchpulver Saccharose Dextrose Dehydrierter Glukosesirup 30 DE Cremebase 50 Himbeere	270 g 140 g 40 g 100 g 40 g 55 g 35 g 320 g
Himbeere	320 g
Tillibeere	520 g

MIT CREMEBASE 100

GESAMT

Frische Vollmilch Sahne 35% Fettgehalt Magermilchpulver Saccharose Dextrose Dehydrierter Glukosesirup 30 DE Cremebase 100	270 g 140 g 30 g 90 g 30 g 50 g 70 g
Himbeere	320 g

GESAMT 1000 a



ZUBEREITUNG

1000 q

- Alle gut vermischten Zutaten im Pasteurisierungsbehälter auf 85°C erhitzen.
- Die Himbeeren können auch bei niedrigen Temperaturen püriert werden (ggf. die Kerne herausfiltern), ohne sie bei 85°C zu pasteurisieren.
- Die Mischung in den Mixer geben.
- Das Gelato herausnehmen und für zehn Minuten in den Schockfroster stellen.
- Bevor es in der Vitrine ausgestellt wird, kann die Schale mit messergeschnittener Zartbitterschokolade oder Schaumgebäcktropfen dekoriert werden.



MELONEN- GELATO

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	225 g
Sahne 35% Fettgehalt	110 g
Magermilchpulver	40 g
Saccharose	80 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	60 g
Cremebase 50	35 g
Melonen	380 g
Inulin	40 g

GESAMT 1000 g

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	225 g
Sahne 35% Fettgehalt	110 g
Magermilchpulver	35 g
Saccharose	70 g
Dextrose	20 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	50 g
Cremebase 100	70 g
Melonen	380 g
Inulin	40 g

GESAMT 1000 g











Tel. +39 089.301.466 - Fax +39 089.302.069

INDIVIDUELL BEDRUCKBAR Praktisch zum Mitnehmen. Ökologisch nachhaltig für die Umwelt.

Mood

Sind Sie es leid, unendlich viele Deckel für Ihre Eisbecher zum Mitnehmen zu haben? Die Lösung ist EIN X ZWEI Medac! EIN X ZWEI -Papierdeckel können auf zwei Medac-Bechern mit unterschiedlichem Fassungsvermögen verwendet werden und vereinfachen so die Verwaltung Ihres Zubehörs zum Mitnehmen. EIN X ZWEI Medac spiegelt die ökologische Philosophie des Unternehmens wider, eine komplette Serie von Bechern und Deckeln (auch mit integriertem Holzlöffel), die durch die getrennte Papiersammlung recycelt werden können. EIN X ZWEI Deckel sind für eine große Auswahl an Bechern mit einem Fassungsvermögen von 140 ml bis 1.176 ml erhältlich. Aber das ist noch nicht alles! Becher und Deckel können mit den gewünschten Grafiken und mit Mindestmengen individualisiert werden. EIN X ZWEI Medac: Natürlich brillant!





























DER ZEHNTE GELATO DAY FAND AM 24. MÄRZ STATT

von Gloria Levati

EIN GELATO FÜR ALLE

Alles Gute zum Geburtstag

Anlässlich des Europäischen Tages des handwerklich hergestellten Gelatos haben die Eishersteller zahlreiche Veranstaltungen und Initiativen organisiert, um die Vorzüge der handwerklichen Herstellung zu vermitteln, die seit jeher ein Ausdruck von Qualität und Regionalität ist. Der Geschmack des Jahres 2022 ist in diesem Jahr "Dolce Sinfonia", hergestellt aus Schokolade, Haselnüssen, frischem Ricotta und Feigen in Sirup mit Rum, nach dem offiziellen Rezept von Silvia Chirico von der Tenuta Chirico in Ascea (SA), Gewinnerin des Wettbewerbs, der auf europäischer Ebene von Artglace in Zusammenarbeit mit Longarone Fiere Dolomiti und der Italian Exhibition Group (IEG) organisiert wurde.

Solidarische Eistüten

Um eines der beliebtesten Produkte aller Zeiten zu feiern, wurde in Wien die Eröffnungsfeier der Eisdielen mit einer Hommage an den Geschmack des Jahres eröffnet, während Holland sich der Kampagne "Ein Gelato für die Ukraine" anschloss und in den Vitrinen aller holländischen Eisdielen auch die Geschmacksrichtung "Apfelkuchen" angeboten wurde; die beiden Geschmacksrichtungen trugen zu einer Spendensammlung für die ukrainische Bevölkerung bei.



Neue Herausforderung

zehnten Mal statt. Ein neunzigsekündiges Video, das die Vorbereitung von "Dolce Sinfonia" zeigt. Die Teilnahme ist kostenlos und offen für alle europäischen Eishersteller und umfasst zwei Auswahlverfahren: ein erstes bis zum 14. März und ein zweites vom 15. März bis zum 30. September. Eine Expertenjury wird für beide ein "Gewinner"-Video auswählen. Ein drittes Video wird auf der Grundlage der erreichten Punktzahl in der Gesamtwertung ausgewählt. Die vollständigen Regeln sind unter www.gelato-day.com zu finden. Alle eingegangenen Videos werden auf dem YouTube-Kanal des Gelato Day veröffentlicht.

Elisa

Genuss für alle.

Laktosefreie Komplettgrundmischung für Eiscreme mit hoher Verträglichkeit.

ohne Laktose

+ leichter

+ verträglicher







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.

















ANSELMI 1892

PASTA 100% PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP NC

Aus einem hochwertigen Anbau ein außergewöhnliches Produkt, das dem Gelato einen intensiven und unverwechselbaren Geschmack verleiht

Die Pistazie aus Bronte g.U. steht für italienische Süßwaren wie kaum ein anderer Rohstoff, sie stammt aus Sizilien, insbesondere aus der Provinz Catania. Die Ernte von der Pistacea Vera Pflanze, die am Fuße des Ätna in den Gemeinden Bronte, Adrano und Biancavilla angebaut wird, erfolgt alle zwei Jahre. Das Konsortium des Pistacchio di Bronte g.U. hat als Anerkennung der Herkunft diese mit der geschützten Ursprungsbezeichnung zertifiziert. Die Paste wird ausschließlich aus dieser wertvollen Frucht, die mit den DOP- und IEIC-Zertifizierungen eine Garantie für exzellente Qualität ist, hergestellt. Aufgrund ihrer Besonderheiten, wie der leuchtend grünen Farbe der Frucht und ihrer ausgeprägten Aromatik, eignet sie sich perfekt für die

Herstellung von Gelato mit intensivem

Geschmack. Das Produkt ist in 3- und 1-kg-Dosen erhältlich, die Dosierung

beträgt 80-100 g pro Kilo Mischung.

iviiscriurig.

www.anselmi1892.com



DIE PASTE IST IN ZWEI
VARIANTEN ERHÄLTLICH, MIT
ODER OHNE DEM ZUSATZ
VON CHLOROPHYLL ZUR
FARBAKZENTUIERUNG

ANSELMI 1892

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.



Die Haselnuss "Tonda Gentile Trilobata" stammt aus einem begrenzten Gebiet von etwa 7100 Hektar zwischen den Provinzen Cuneo, Asti und Alessandria in der Region Piemont. Als Einzige, besitzt die Haselnuss seit 1993 die Bezeichnung geschützte geografische Angabe und wird nicht nur in Italien, sondern auch über die Landesgrenzen hinaus, für ihre Nährwert-, Geschmacks- und Konservierungseigenschaften geschätzt. Anselmi bietet eine hochwertige, I.G.P.-zertifizierte Paste an, um ein Gelato herzustellen, dass durch die Einzigartigkeit der Frucht zu einem Genuss wird. Die Paste ist in 3-kg-Dosen verpackt und sollte entsprechend der empfohlenen Dosierung von 80-100 g pro Kilo Mischung verwendet werden.

www.anselmi1892.com

KIT WAFERINI ROMAGNA

Zur Feier des 70. Jahrestages seiner Gründung hat das Unternehmen seine kultige Spezialität in Gelato verwandelt





Inspiriert von der traditionellen Verpackung in Dosen, in der die begehrten Vanille- und Haselnusswaffeln aufbewahrt werden, besteht das Set aus einer charakterisierenden Paste und einer knusprigen Marmorierung. Die Vanille-Waferini-Paste, die aus der leichten Verfeinerung des ursprünglichen Vanille-Waferinos gewonnen wird, zeichnet sich durch eine besondere Textur aus. Durch die bedingte Verarbeitung der gefüllten Waffel bleibt nämlich ein Teil der Waffel intakt, so dass auch nach der Gefrierphase eine einladende Struktur gewährleistet ist. Das Haselnusswaffeln Variegato, mit seiner bemerkenswerten, visuellen Wirkung, ist eine weiche Haselnusssoße, der die originalen Haselnusswaffeln hinzugefügt wurden. Es verdankt seine Besonderheit dem Kontrast zwischen Cremigkeit und Knusprigkeit.

www.babbi.com

PASTA PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

Frisch gekauft, geröstet und veredelt ist die Pistazie die Grundlage für eine Vielzahl von Zutaten, von reinen Pasten für Eisdielen und Konditoreien bis hin zu knusprigen Marmorierungen, von Überzügen bis zu streichfähigen Cremes. Besonders hervorzuheben ist die Paste Pistacchio Verde di Bronte g.U., die sich durch ihr feines Aroma, ihren süßen Geschmack und ihre lange Haltbarkeit auszeichnet. Das Produkt ist nur in der natürlichen Version erhältlich d.h. ohne Zusatz von Farbstoffen, und wird in einem Karton mit 4 3-kg-Packungen verkauft. Die empfohlene Dosierung liegt bei 80-100 g pro kg Mischung.

www.babbi.com

Sie steht für die Spitzenproduktion des Unternehmens, das sich seit jeher der Verarbeitung dieser Frucht verschrieben hat



DIE GRÜNE PISTAZIE VON BRONTE G.U., DIE ALS EINE EXZELLENZ DER WELT GILT, WIRD DURCH DIE AUSWAHL, DIE VERARBEITUNGSERFAHRUNG UND DEN GESAMTEN PRODUKTIONSPROZESS AUFGEWERTET

B-FRFF

Die neue Linie ist das Ergebnis des Wunsches, Lösungen

anzubieten, die den Essgewohnheiten und Anforderungen

der Verbraucher entsprechen

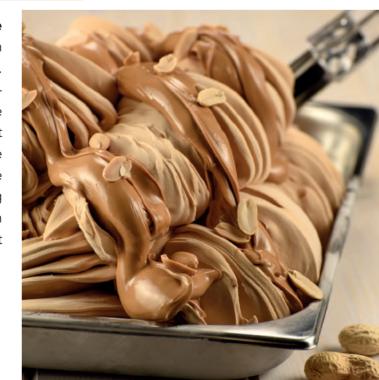


DICHTE UND VOLLMUNDIGE TEXTUR

Sie zeichnet sich durch die ernährungsphysiologische

Definition "ohne Zuckerzusatz" und das Vorhandensein von Polyolen anstelle des herkömmlichen Zuckers aus. Die Linie umfasst die Basen Latte B-Free und Frutta B-Free, die Komplettprodukte Fruttafrutta Matcha B-Free und Lattelatte Yogurt B-Free und die köstliche Peanut Butter B-Free. Vor allem letztere hat unzählige Anwendungsbereiche, von der Verwendung als solche in der Vitrine, über die Gelato-Version, die Verwendung in der Soft-Maschine bis hin zur Füllung von Konditorprodukten. Das Produkt ist in einem Karton mit 4 3-kg-Packungen erhältlich.

www.babbi.com



PASTA MALAGA UND VARIEGATO UVETTA

Traditionelle Zutaten, aber mit einer moderneren Rezeptur

Sie haben schon immer nebeneinander in derselben Zutat existiert, aber jetzt sind sie zwei unterschiedliche Referenzen geworden. Die aktualisierte Rezeptur von Pasta Malaga bietet eine glatte Paste ohne Rosinen, mit einer gelb-beigen Farbe; sie erhält die alkoholischen Noten durch den Marsala-Wein, wie in der Variegato Uvetta, die zusätzlich zu ihrer markanten Likör-Note noch durch große Sultaninen verstärkt wird.

www.babbi.com



SOWOHL DIE PASTE ALS AUCH DAS VARIEGATO
WERDEN IN EINEM KARTON MIT 4 3-KG-PACKUNGEN
VERTRIEBEN. DIE DOSIERUNG DER MALAGA PASTE
BETRÄGT 50 G PRO KG MISCHUNG

COMPRITAL

BASE PLANT BASED

Eine Basis, die sich durch ein sauberes Etikett auszeichnet, ideal für die Zubereitung von Gelato und Desserts, auch für vegane und flexitarier Verbraucher geeignet



Die neue natürliche Basis, die von Forschung und Entwicklung geschaffen wurde, wird nach einer Ethik der ökologischen Nachhaltigkeit und der Achtung der biologischen und territorialen Vielfalt hergestellt. Das Produkt erfüllt hohe Qualitätsstandards und hat einen vollen und entscheidenden Geschmack von Milch und Sahne, der mit dem zarten Geschmack von Vanille harmoniert. Es passt perfekt zu klassischen Pasten und Frucht-Variegato.

www.comprital.com



COMPRITAL

VARIEGATI EXCELLENCE

Cremige, knusprige oder fruchtige Geschmacksrichtungen, um die Kunden zufrieden zu stellen und der Kreativität

der Handwerker/innen Raum zu geben







DIE NEUEN GESCHMACKSRICHTUNGEN
SIND APRIKOSE, HIMBEERE, MANGO, APFEL,
PFIRSICH, ZITRONE, LIMETTE UND BERGAMOTTE,
MANGO PASSION UND YUZU, KARAMELL-FEIGE
UND COCO CRUNCH

Sie sind ideal, um Gelato und allen Arten von Süßwarenkreationen Geschmack und Farbe zu verleihen. Sie werden aus den besten Rohstoffen hergestellt. Das Sortiment wurde um neue Rezepturen mit Fruchtanteilen von bis zu 54% erweitert. Das Sortiment umfasst 13 Frucht-Marmorierungen, die im Karton mit 2 x 2,5-kg -Behältern erhältlich sind; 19 Sahne-Marmorierungen, die im Karton mit 2 x 2,5-kg -Behältern verkauft werden; 16 VeganOK-Marmorierungen.

www.comprital.com

ELENKA

NATURÈA



Wie der Name schon nahelegt, handelt es sich um eine natürliche Linie von Pürees, die ausschließlich aus Früchten im richtigen Reifestadium hergestellt werden. Sie eignet sich perfekt als Ersatz für frisches Obst oder kann, wenn man es bevorzugt, mit Fruchtpasten ergänzt werden. Sie eignet sich auch ideal für die Zubereitung von Granita, vor allem in Kombination mit der speziellen neutralen Basis für Granita Anita. So wird die Arbeit des Eisherstellers erleichtert, der mit ein paar einfachen Schritten ein Produkt anbieten kann, das der sizilianischen Tradition treu bleibt. Erhältlich in den Geschmacksrichtungen Mango, Passionsfrucht, Himbeere, Erdbeere, Waldbeeren, Banane, Melone und Blaubeere, erweitert die Linie die Palette der komplett natürlichen Produkte, auf die das Unternehmen sein Augenmerk gelegt hat.

www.elenka.it



Die neueste Version der Basen. Damit erreicht man ein Gelato mit einer stabilen Struktur, das über längere Zeit streichbar bleibt

Die perfekte Balance zwischen praktischer Anwendungsfreundlichkeit und Natürlichkeit zeichnet die Basis aus, die nur aus Zutaten natürlichen Ursprungs und ohne synthetische Zusatzstoffe hergestellt wird. Dank eines ausgewogenen Verhältnisses von 250 g auf 750 q Vollmilch ist es möglich, ein Gelato mit einer stabilen Struktur zuzubereiten, das streichfähig ist und jeden Geschmack hervorhebt. Als neueste Kreation IHRE ANWENDUNG MACHT nach den Naturall-, Vegan- und Anita-Basen gesellt sie **DIE HERSTELLUNG VON GELATO** sich zu den Fruchtpürees der Naturèa-Linie, um den **REIBUNGSLOS UND SCHNELL, OHNE** DIE QUALITÄT DES ENDERGEBNISSES Fachleuten eine breite Palette völlig natürlicher ZU BEEINTRÄCHTIGEN Produkte zu bieten, die den Bedürfnissen einer immer zahlreicheren Kundschaft entsprechen, die auf eine gesunde Ernährung achtet, aber nicht auf Geschmack und Qualität verzichten möchte. www.elenka.it

VARIEGATO BROWNIES



Der unverwechselbare Geschmack der originalen Süßspeise aus Chicago wird von einer Kakaocreme umhüllt, die mit glutenfreien Brownies-Körnern angereichert ist, was ihr eine perfekte Textur für die Verwendung in Eisdielen und für kalte Konditoreikreationen verleiht. Die Kombinationen mit dem Variegato sind vielfältig, wie zum Beispiel die "Torta Zurigo", ein Gelato mit Chantilly-Geschmack, das mit dem Variegato, Nougatkörnern, Schokoladenstückchen und Sauerkirschen verziert ist. Auch die Kombination mit der Mischung Fondente Origine eignet sich hervorragend für eine unvergessliche Verkostung.

www.fructital.it

BUENISSIMO WHITE

Mit ihrer besonderen Textur und ihrem unverwechselbaren Geschmack ist sie für verschiedene Anwendungen in der Eisherstellung geeignet

Eine weiche Creme mit einem originellen Geschmack. Das Variegato basiert auf Haselnüssen der Sorte Tonda Gentile Trilobata, weißer Schokolade und ist mit Waffelstückchen angereichert, die eine besondere Knusprigkeit verleihen. Das Produkt eignet sich hervorragend zum Marmorieren von Gelato mit Haselnuss- und weißem Schoko-ladengeschmack; der Handwerker kann auch originelle Einlagen in Eistorten und Parfaits kreieren. Die empfohlene Dosierung beträgt 100 g pro Kilo und wird in zwei Eimern zu je 4 kg geliefert. Die Haltbarkeitsdauer beträgt dreißig Monate. www.fructital.it **DIE NEUE REFERENZ IST IDEAL ZUM** MARMORIEREN VON GELATO, **EISTORTEN UND PARFAITS**

ANGURIA VEGA&STEVIA

Ein neues, der Linie gewidmetes Produkt für diejenigen, die eine gesunde Ernährung verfolgen



Ein frischer und typisch sommerlicher Geschmack bereichert das Vega&Stevia-Sortiment. Es ist eine komplett vegane und glutenfreie Basis, die keinen zugesetzten Zucker und keine Zutaten tierischen Ursprungs, wie Milch und deren Derivate, enthält. Um ein cremiges Sorbet mit intensivem Geschmack zuzubereiten, einfach 2,6/2,8 Liter heißes Wasser (75°C) zu einem Beutel des Produkts hinzufügen. Es wird in zehn 1,25 kg Beuteln geliefert und ist 36 Monate haltbar.

www.fructital.it

SEMPREPRONTO UVA FRAGOLA

Praktisch und vollständig, ist es die ideale Lösung in den Sommermonaten, um Süße und Farbe ins Schaufenster zu bringen

Mit seiner typischen Nuance sticht das Erdbeertrauben-Gelato im Schaufenster hervor und zieht die Aufmerksamkeit derjenigen auf sich, die ungewöhnliche Geschmacksrichtungen probieren wollen. Dieses neue Produkt ist Teil der Semprepronti-Linie. Der Eishersteller kann den Geschmack schnell zubereiten; es genügt, 1,25 kg Produkt in 2,4 - 2,6 Litern Wasser aufzulösen, um eine gleichmäßige und ausgewogene cremige Mischung zu erhalten, die den süßen und authentischen Geschmack von Erdbeertrauben am Gaumen wiedergibt. Die Referenz ist in 1,25 kg Säcken verpackt und 36 Monate haltbar. Jede Packung enthält zwölf Beutel.



GELATOP

CREMA MAGICA



Das köstliche Sortiment aus besten Rohstoffen zaubert unwiderstehlichen Gelato-Genuss in Ihre Eistheke

Ab sofort ist die Creme in drei Variationen erhältlich: Dunkel, Milch Haselnuss und Hell. Es bietet Eisherstellern jede Menge Möglichkeiten, um die Gäste mit großer Kreativität und köstlichen Kreationen zu überraschen. Crema Magica kann als Eispaste, zum Marmorieren, Dekorieren oder zum Schichten verwendet werden. Zudem sticht sie durch ihre besondere Eigenschaft heraus: bei Zimmertemperatur ist sie flüssig und kann für einen leckeren Crunch mit Waffelbruch vermischt werden. Wohingegen sie bei Minustemperaturen ihre cremige Textur erhält und sich hervorragend portionieren lässt. Alle Variationen sind im 5-kg-Eimer erhältlich.

www.gelatop.de

DIE DOSIERUNG RICHTET SICH NACH DEM GUSTO UND DEN INDIVIDUELLEN REZEPTIDEEN DER EISHERSTELLER!

GELATOP

TRIZERO

Ein gutes Gelato mit reduziertem Zuckergehalt oder komplett ohne Zuckerzusatz zu genießen, ist mit den neuen Eisbasen möglich



Im Einklang mit dem heutigen Ernährungstrend, der Lebensmittel mit einem geringeren Zuckergehalt bevorzugt, stellt Gelatop TriZero Milch 350 und TriZero Frucht 350 vor. Die beiden Eisbasen sind ideal für die Herstellung von Gelato mit einem reduzierten Zuckergehalt oder ganz ohne Zuckerzusatz - für ein ausgewogenes, wunderbar cremiges Gelato. Mithilfe der eigens entwickelten und streng überprüften Rezepte, kann man deklarationssichere Gelatovariationen gemäß der Lebensmittelgesetzgebung herstellen. Die beiden Produkte sind sowohl für den kalten als auch für den warmen Einsatz geeignet und können daher besonders flexibel in der Eisküche eingesetzt werden.

www.gelatop.de

GIUSO

KIT RICOTTA STREGATA

Es enthält die Zutaten für ein Gelato mit intensivem und aromatischem Geschmack, das die Wiederentdeckung der Authentizität made in Italy darstellt



Der Strega Alberti Likör wird aus der Destillation von etwa siebzig Kräutern und Gewürzen aus aller Welt gewonnen und ist ein Naturprodukt mit einem einzigartigen und unnachahmlichen Geschmack. Er ist beliebt für seine Vielseitigkeit, die ihn zur perfekten Zutat für Süßspeisen, Gelato und Desserts macht. Giuso hat seinen intensiven Geschmack in den Variegato Ricotta Stregata mit 15% Likör eingebracht, der sich perfekt mit einer Basis mit Ricottageschmack und Biskuiteinlagen zu einem Rezept für alle Liebhaber des kultigsten Destillats der italienischen Tradition verbindet.

www.giuso.it

DIE ZUSAMMENARBEIT ZWISCHEN DEN BEIDEN HISTORISCHEN MARKEN HAT ZU EINEM EINZIGARTIGEN SET GEFÜHRT, DAS ACHT 1-KG-BEUTEL RICOTTA BASE UND EINEN 3,5-KG-EIMER VARIEGATO RICOTTA STREGATA ENTHÄLT

GIUSO

NERELLA CRISPY COCCO UND NERELLA CARAMELLA

Kalte Cremini, die nach dem traditionellen piemontesischen Rezept hergestellt werden, schmücken die Vitrine





QUALITÄT IHRER ZUTATEN, DIE BREITE IHRES ANGEBOTS UND DIE VIELSEITIGKEIT IHRER VERWENDUNG AUS; SIE ERMÖGLICHEN ES, DAS ANGEBOT AUF NEUE UND ORIGINELLE WEISE ZU GESTALTEN



Der Cremino wird in der Eisschale in einer originalgetreuen Version angeboten, d.h. mit drei Schichten, abwechselnden Geschmacksrichtungen und Texturen. Nerella Crispy Cocco ist eine Creme mit Kokosnussgeschmack und knusprigen Einschlüssen von gerösteten und getrockneten Früchten, die himmlische tropische Atmosphären hervorrufen. Nerella Caramella verbindet den faszinierenden und umhüllenden Geschmack von Mandeln und Haselnüssen mit der Köstlichkeit von Milch und Sahne; sie ist köstlich, wenn sie in Cremini geschichtet wird, als Geschmackverstärker für Gelato oder als Marmorierung. Beide Produkte sind glutenfrei und in Kartons mit je zwei 6-kg-Eimern erhältlich.

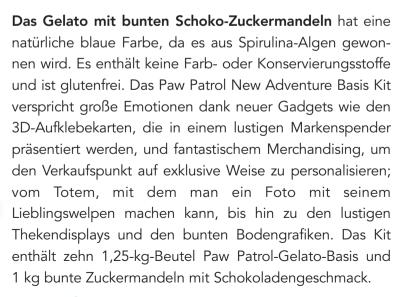
www.giuso.it

MEC3

PAW PATROL

Das beliebte Welpen-Team ist zurück und beeindruckt mit vielen köstlichen Neuheiten, die man das ganze Jahr über genießen kann

ES EIGNET SICH HERVORRAGEND FÜR EISWAFFELN ODER BECHER UND KANN AUF VIELFÄLTIGE WEISE VERWENDET WERDEN, VON SOFT-GELATO ÜBER STIELEIS IN PFOTENFORM BIS HIN ZU MILCHSHAKES



www.mec3.com

MEC3

COOKIES CEREALS & STRAWBERRIES

www.mec3.com

Das berühmte Mürbegebäck wird geschickt mit Müsli und Erdbeerstückehen kombiniert eine Leckerei, die auf den ersten Blick überzeugen wird Im Einklang mit den aktuellen Verbrauchertrends strahlt die neue Referenz der Cookies-Familie dank der unwiderstehlichen Erdbeerstücke und der Knusprigkeit der Kekskrümel Vitalität und Güte aus. Um ganz einfach ein wirklich köstliches und trendiges Gelato zuzubereiten, enthält das Kit einen 4-kg-Eimer Cookies Cereals & Strawberries Paste und eine 5,5-kg-Dose Cookies Cereals & Strawberries Variegato. Er ist auch ideal für die Zubereitung von leckeren Kuchen, verlockenden Einzelportionen und Snacks.



CONTRACTOR AUTOMICS

CONTRACTOR

CONTRACTO

DIE SPEZIALITÄT EIGNET SICH FÜR
VIELE EXKLUSIVE REZEPTE, DIE VON
DEN PRODUKTSPEZIALISTEN DES
UNTERNEHMENS ENTWICKELT WURDEN,
WIE SUMMER DREAM, CEREALS & GINGER,
DELIZIA UND PASTICCIOTTO RUSTICO

MEC3

ABRACADAMIA



Ein exotisches Aroma und fruchtige Noten prägen den originellen Geschmack dieses Gelatos, das von der Frucht des tropischen Macadamia-Baums inspiriert ist, kombiniert mit der weichen Süße von Karamell. Das ist dank des speziellen Kits möglich, das neben der Paste und dem Variegato auch ein schönes Eissortenschild und ein farbenfrohes Thekendisplay enthält, die den "Zauber" in der Vitrine vollenden. Die Zubereitung ist ganz einfach: 50 g Abracadamia-Paste pro Kilo weiße Basis hinzufügen und die Mischung verquirlen. Während des Extraktionsprozesses das Variegato Abracadamia gleichmäßig in das Gelato einarbeiten.

www.mec3.com



Das GranFrutta-Sortiment bekommt einen frischen Geschmack, der dank seiner super trendigen knalligen Farbe auch noch ins Auge sticht

Eine perfekte Mischung aus der Süße der Drachenfrucht mit ihrem violetten, gefleckten Fruchtfleisch, der Frische von Wassermelonensaft und dem Püree der köstlichen Kaktusfeige. Sie zeichnet sich durch den hohen Fruchtanteil (84%) aus, der mit den Merkmalen der anderen Referenzen der Linie übereinstimmt, sowie durch ihre praktische Anwendung und die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe. Sie eignet sich auch perfekt für die Zubereitung von Smoothies, Parfaits, Stieleis oder Paletas, erfrischendem Wassereis und Granitas.



MONTEBIANCO

CAMEO CIOBAR GELATO

Easy Cioccolato und Cioccolato Bianco sind die Neuheiten, die als Gelato an die berühmten und beliebten italienischen Heißen Schokoladen erinnern

ES IST GEBRAUCHSFERTIG UND GLUTENFREI
UND ERMÖGLICHT ES, SCHNELL EIN GELATO
ZUZUBEREITEN, DASS AUCH FÜR ZÖLIAKIE
BETROFFENE GEEIGNET IST

Eine exklusive Partnerschaft zwischen der Marke Montebianco und Cameo Ciobar hat neue Produkte hervorgebracht, die von der legendären heißen Schokolade inspiriert sind, die viele Kunden zum Frühstück, als Snack oder einfach als kleine Belohnung schätzen. Der unnachahmliche Geschmack ist dank des gebrauchsfertigen Pulverprodukts heute auch in einer Gelato-Version erhältlich. Einfach 400 g Halbfertigprodukt pro Liter Milch zugeben, um ein vollmundiges Gelato mit einer cremigen Textur herzustellen. Das Produkt wird in Kartons a sechs 1-kg-Beuteln geliefert.

www.montebiancogelato.com



MONTEBIANCO

PURE-A

Eine Linie, die die ganze Frische und Natürlichkeit von Erdbeeren, Maracuja und Mangos bewahrt

Es ist ein komplettes und ausgewogenes Produkt, dass den unverfälschten Geschmack und das Aroma von frischem Obst bewahrt. Dank der fortschrittlichen Herstellungstechnologie und dem hohen Anteil des Rohstoffes im Produkt hat Montebianco eine Reihe von Präparaten entwickelt, die alle Merkmale der Frische und Natürlichkeit von Erdbeeren, Maracuja und Mango aufweisen. Durch ihre Vielseitigkeit lassen sich nicht nur erfrischende Gelati und Sorbets, sondern auch durstlöschende Smoothies und Granitas mit Pure-a herstellen. Das Produkt ist in 5-kg-Bag-in-Boxen verpackt, die nach dem Öffnen bei +4°C gelagert und innerhalb von drei Tagen verbraucht werden sollten.

www.montebiancogelato.com



BASE UNICA

Neue Pulverbasis zur Herstellung von frischem, selbstgemachtem Gelato nur mit Wasserzugabe



Diese einzigartige Vollmilchbasis kann als gebrauchsfertig betrachtet werden und lässt sich durch einfache Zugabe von Wasser in ein hervorragendes Fior di Latte verwandeln. Es wurde auch eine "zuckerfreie" Version entwickelt, damit Verbraucher, die mehr auf ihre Figur achten, und diejenigen, die aus gesundheitlichen Gründen ihren Blutzucker unter Kontrolle halten müssen, ein gutes Gelato ohne schlechtes Gewissen genießen können.

CHINOTTO DELLA RIVIERA

Die Bitterorange, die berühmte Zitrusfrucht mit wichtigen gesundheitsfördernden Eigenschaften, erwacht dank dieses vielseitigen Halbfertigprodukts zu neuem Leben

Eine vielseitig einsetzbare Paste für den Einsatz in Eisdielen und Konditoreien. Der Chinotto della Riviera mit seinem bitteren und doch süßlichen Geschmack fördert die Verdauung und erfrischt den Gaumen. Das Produkt kann sowohl als Sorbet als auch als Milch-Gelato angeboten werden und kann auch als Variegato oder zum Aromatisieren und Schichten von Parfaits und Mousses verwendet werden.



POWERCIOK



Gebrauchsfertiges Pulver für die Herstellung von proteinhaltigem Gelato mit Schokoladengeschmack für den anspruchsvollen Verbraucher Wie der Name schon sagt, sind die Eigenschaften eines Gelato auf Proteinbasis, das es reich an Proteinen und fettarm ist, was es sowohl leicht als auch geschmacksvoll macht. Es kann daher nicht nur von Sportbegeisterten geschätzt werden, sondern auch von Menschen, die ihre Kalorienzufuhr reduzieren wollen, ohne auf Geschmack zu verzichten. Dank dieses Produkts enthält man ein Gelato mit mehr als zehn Prozent Eiweiß aus den erstklassigen Kakao- und Milcheiweißbestandteilen.

VARIEGATO MANGO

Der unverwechselbare süße und leicht säuerliche Geschmack der Tropenfrucht findet sich in diesem neuen Variegato wieder



Die Originalität und Frische, die diesen Vorschlag auszeichnen, preisen die schöne und heiße Sommersaison. Das Variegato zeichnet sich außerdem durch echte kandierte Mangowürfel aus. In Kombination mit griechischem Joghurt oder Käsekuchenpaste ergibt sich ein angenehmer Geschmackskontrast, der selbst die anspruchsvollsten Gaumen verblüfft. Die Dosierung erfolgt nach Belieben und nach dem vom Eishersteller erstellten Rezept. Das Produkt ist in 3-kg-Behältern verpackt.

PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI ITALIANI

GELAGEL FRUTTA

Die Früchte werden dort angebaut und geerntet, wo das Produkt die beste Reife und das beste Aromaprofil hat, um ein hochwertiges Ergebnis zu erzielen. Das Kit enthält bereits ausgewogene und gebrauchsfertige Produkte, um die beste Leistung in Bezug auf Struktur und Haltbarkeit zu garantieren, verpackt in 1,65-kg-Einzeldosisbehältern für maximale Funktionalität; der Karton besteht aus sechs Eimern. Einfach zu benutzen, einfach Wasser hinzufügen, bei Kaltanwendung. Das vielseitige Produkt eignet sich nicht nur für die Herstellung von Gelato, sondern auch für Sorbets nach italienischer Art, sizilianische Granitas, Stieleis, Milchshakes, Parfaits und Glasuren.

www.pernigottigelatieri.com

Die Premium-Linie der Fruchtpürees zeichnet sich durch einen hohen Anteil an Rohstoffen, Natürlichkeit und zertifizierte Herkunft der Früchte aus







PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI ITALIANI

VARIEGATI 4.0

Upgrade der Frucht-Variegati-Sorten; die Linie umfasst acht klassische und trendige Geschmacksrichtungen mit innovativen Eigenschaften







Sie zeichnen sich durch eine stabile und cremige Textur aus, sie rutschen nicht von der Oberfläche des Gelatos, sie sehen immer einladend aus und garantieren ein tadelloses Aussehen auch für mehrere Tage in der Vitrine. Sie sind das Ergebnis sorgfältig ausgewählter Rohstoffe, die mit Leidenschaft verarbeitet werden, um höchste Qualität zu garantieren. Und schließlich zeichnen sie sich durch ihre einfache Handhabung aus, was sie perfekt macht, um Kreativität und endlose individuelle Lösungen umzusetzen.

www.pernigottigelatieri.com

ARABESCHI® PREISELBEERE



Eine Zusammenstellung frischer und echter Aromen für ein köstliches Soft- oder Sahne-Gelato

Eine Kombination, die Tradition und Einfachheit vereint, dank der Güte ganzer Preiselbeeren und dem frischen Geschmack von Schmand, Bauernschmand Sprint ist ein komplettes, gebrauchsfertiges Produkt, mit dem man ein köstliches Sahne- oder Soft-Gelato mit dem frischen Geschmack von Schmand herstellen kann, welches perfekt mit Arabeschi® Preiselbeere harmoniert. Eine köstliche Preiselbeer-Variation mit ganzen Fruchtstücken, die sich durch eine leichte Bitterkeit und eine elegante hellrote Farbe auszeichnet. Bauernschmand Sprint ist in 12 Beuteln je 1,1 kg pro Karton erhältlich, während Arabeschi® Preiselbeere in 2 Dosen je 3 kg pro Karton erhältlich ist.

www.pregel.com

■ EINE GELATO-SORTE, DIE DIE VITRINE MIT
ORIGINALITÄT UND EINEM HAUCH VON ELEGANTER,
LEUCHTEND ROTER FARBE AUFWERTET

ARABESCHI® BONITOBON™ MIT STÜCKEN

Eine Variation mit Milch- und Haselnussgeschmack mit knusprigen Waffelstücken, die jedes Gelato unwiderstehlich machen

Eine der beliebtesten Linien ist mit einer neuen Variation für Haselnussfans erweitert worden. Es ist eine Sauce mit Milch- und Haselnussgeschmack, angereichert mit knusprigen Waffelstücken, die jedes Gelato unwiderstehlich macht. Die klassische Paste Cremino Gold mit ihrem Milch- und Haselnussgeschmack unterstreicht die Güte dieser Variation optimal. Sie kann als Dekoration für Kaffee-Gelato verwendet werden, um eine Harmonie von Geschmack und Textur zu schaffen und eignet sich auch hervorragend zum Verfeinern von Gelato aus Milchschokolade oder weißer Schokolade. Das Produkt ist in zwei 2 Dosen je 2,5 kg pro Karton erhältlich.

www.pregel.com



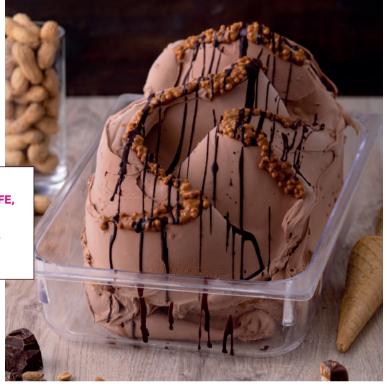


KLASSISCHE PASTE SNACK & PEANUT™

Jeden Tag viel Fantasie und Spaß, um die Kunden mit endlos vielen Kombinationen zu überraschen

GLUTENFREI, VEGAN, OHNE FARB- UND AROMASTOFFE, IST DIESE PASTE IDEAL FÜR DIE HERSTELLUNG EINER VIELZAHL VON GELATO-SORTEN, DIE AN VERLOCKENDE KAKAO- UND ERDNUSS-SNACKS ERINNERN





Mit ihrem vollen Kakao- und Erdnussgeschmack ermöglicht es diese Paste, viele Geschmacksrichtungen zu kreieren, die an die köstlichsten Snacks erinnern. Sie lässt sich perfekt mit Arabeschi® Arcobaleno und einer dünnen, knusprigen Schicht Gran Stracciatella Reale kombinieren, um eine Gelato-Sorte zu kreieren, welche einladend für Augen und Gaumen ist. Die Paste ist ebenso perfekt kombinierbar mit PinoPinguino Peanut und Arabeschi® Caramelllatte®, um einen unvergesslichen Geschmack zu schaffen, oder zusammen mit Arabeschi® Preiselbeere, um eine Variante der zeitlosen Kombination von Erdnussbutter und Marmelade zu erhalten. Das Produkt ist in 2 Dosen je 3 kg erhältlich.

www.pregel.com

CRUMBOLÉ® CEREALIEN UND KAKAOBOHNEN GLUTENFREI

Überraschend und trendig erweitert das Produkt die CrumbOlé
-Linie im Namen des Wohlbefindens und bringt eine Menge
Knusprigkeit in Gelato- und Konditoreikreationen



DIE ANDEREN GESCHMACKSRICHTUNGEN IM SORTIMENT SIND KLASSISCH, KLASSISCH GLUTENFREI, KAKAO, OTTO CARAMEL, ROTE FRÜCHTE UND ZITRONE

Nach dem Erfolg der CrumbOlé®-Familie bringt PreGel eine neue Version auf den Markt, die den Markttrends entspricht, welche sich zunehmend auf das Wohlbefinden der Verbraucher konzentrieren. Es sind knusprige, kleine Streusel mit einer perfekten Mischung aus Güte und Ausgewogenheit, die aus Getreidekeksen (Reis, Hafer und Mais) und kleinen Kakaobohnenstücken bestehen. Die Streusel können zum Anreichern von Sahne-Gelato, als Topping für Joghurt- oder Fiordilatte-Soft-Gelato verwendet werden, ist aber auch ideal als Basis für Parfaits und als Dekoration für Milchshakes. Es kann nach Belieben dosiert werden und ist in 2 Dosen je 3,5 kg erhältlich.

www.pregel.com



PRODOTTI STELLA







Eine Zubereitung mit fast 50% Fruchtanteil, die durch eine innovative Herstellungstechnologie alle Merkmale von Frische und Geschmack bewahrt. Sie ist ideal für eine Vielzahl von Anwendungen in der Eisdiele und in der Konditorei. Sie kann als Variegato verwendet werden; als Garnierung auf dem Gelato um köstliche Cremini zu kreieren; als Füllung in Pralinen, Trüffeln und Stieleis. Die Linie umfasst drei Geschmacksrichtungen: Erdbeere, Mango und Maracuja. Alle sind glutenfrei und All Natural. Verpackungseinheit: 4 x 1,5-kg-Beutel.

www.prodottistella.com

DA ES SICH UM EIN PRODUKT ZUM FÜLLEN UND GARNIEREN HANDELT, SOLLTE ES PUR, JE NACH BEDARF UND GESCHMACK VERWENDET WERDEN



PRODOTTI STELLA

NATURALLY SWEET CIOCCOLATO



Für die Naturally Sweet-Linie, die zum All Natural-Sortiment gehört, werden nur natürliche Zutaten verwendet, es wird eine erhebliche Reduzierung des zugesetzten Zuckers im Vergleich zu herkömmlichem Gelato garantiert, dies führt zu einer Verringerung der Kalorien, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. Es ist ein glutenfreies Produkt, das sowohl mit Wasser verwendet werden kann, um ein Gelato mit Noten von dunkler Schokolade herzustellen, als auch mit Milch für ein cremigeres und vollmundiges Gelato. Die empfohlene Dosierung ist 500 g des Produkts pro Liter Wasser oder 350 g pro Liter Milch. Verpackungseinheit: 6 x 1-kg-Beutel.

www.prodottistella.com



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!!!























Schokolade und Zitrone

von Ernst Knam





hinzufügen. In einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Abkühlen lassen. Frischen Thymian und Kardamom hinzufügen.



ZARTBITTERSCHOKOLADENCREME

Zartbitterschokolade 72% 250 g Halbsteif geschlagene Sahne 350 g Geschlagenes Eigelb 50 g Gelatine 3 g

Die Gelatine in kaltem Wasser rehydrieren und schmelzen (in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf mit etwas Milch oder Sahne). Die Schokolade im Wasserbad schmelzen (sie sollte 55°C nicht überschreiten), die Gelatine, das Eigelb und die halbgeschlagene Sahne hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen emulgieren. Die Mischung sollte glatt und cremig sein, bis sie aufkocht.

MANGO-GELATINE

Mangopüree500 gZucker50 gFischleim (Blätter)3

Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Den Zucker in einem kleinen Topf erhitzen und die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Weiterrühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Das Mangopüree hinzufügen.

MANGOWÜRFEL

 Agar-Agar
 5 g

 Glukose
 100 g

 Zuckersirup
 50 ml

In einem kleinen Topf das Mangopüree mit dem Zuckersirup, der Glukose und dem Agar-Agar auf 90°C erhitzen. Auf Silikon oder Silpat gießen. Abkühlen lassen und in Würfel schneiden.

DEKORATION

Schwarzer Knoblauch n.B. Thymian n.B.

ZUSAMMENSETZUNG

Eine rechteckige Silikonform für Einzelportionen füllen, indem man die dunkle Schokoladencreme, die Zitronencreme, die Mango-Gelatine, die dunkle Schokoladencreme und die Kakaomarquise schichtet und auf die richtige Größe für die Form zuschneidet. Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren das Dessert aus der Form nehmen und mit Mango- Würfeln, schwarzem Knoblauch und Thymian dekorieren.



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

22941 BARGTEHEIDE BACKRING NORD E. MAY GmbH & Co. KG

Am Redder 9
Telefon +49 4532/9752-300
info@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.





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



Papillina Ti von Nolam ist eine kleine Maschine mit manueller, mechanischer Bedienung, die in etwa eineinhalb Minuten drei Waffeltüten herstellt. Nachdem der Eishersteller die Mischung nach den Vorstellungen des Kunden zubereitet hat, stellt er vor den Augen des Kunden bedruckte Waffeltüten mit dem Duft eines frisch gebackenen Produkts her, die auf Wunsch auch mit einem Logo versehen werden können. Die Standardgröße des bedruckten Hörnchens beträgt 56x140 mm. Die Maschine ist mit einem akustischen Timer ausgestattet, der das Ende des Garvorgangs signalisiert.



Leistungsstark und fortschrittlich

der etwa 40 kg schweren Maschine sind 52x38x55 cm (H/B/T).



Die neue Reihe der Next DICOM Speiseeismaschinen von Kälte Rudi zeichnet sich durch innovatives Design und moderne Technik aus, die dem handwerklichen Betrieb die Arbeit erleichtert. Das neu installierte Kältesystem zum Gefrieren "Reverse-Freeze-System" ist schneller und spart Energie. Ihr hohes Drehmoment ermöglicht freien Start/Stopp des wartungsfreien und energiesparenden Rührwerks, das bis zu 28 Liter Flüssigmix fasst. Der Bediener wird bei seiner Arbeit durch ein 7" Touch-Display mit hoher Auflösung und intuitiven Piktogrammen unterstützt.

> Das überarbeitete Design reduziert die Kosten für Verschleiß- und Ersatzteile erheblich und ermöglicht eine schnelle Außen- und Innenreinigung.



SPEISEEISVITRINE VISTA:

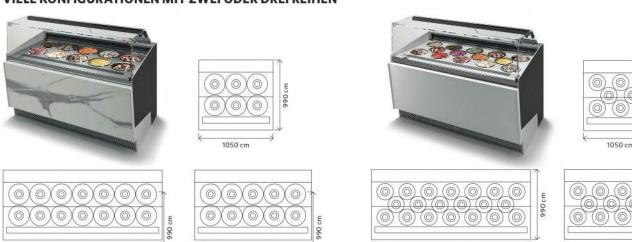
IN DIESEN POZZETTI SIEHT MAN



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.

2250 cm

VIELE KONFIGURATIONEN MIT ZWEI ODER DREI REIHEN



1650 cm

2250 cm





Florida erweitert sein bereits umfangreiches Sortiment Holz- oder Bambusprodukten mit der flachen Gelato-Spatel aus Birkenholz. Es handelt sich um einen naturfarbenen Spatel, der komplett aus FSC-zertifiziertem Holz besteht und nicht behandelt wurde. Er ist in einer Größe (9,5 cm) erhältlich und wiegt 1,03 Gramm. Er besteht die Wahl zwischen zwei Versionen: einem Spatel "pure", der in Kartons zu 100 Stück geliefert wird, oder einem in weißes kompostierbares Papier verpackten Spatel in Kartons zu 5 Säcken mit je 1000 Stück.

www.floridasnc.it

Der Holzspatel ist völlig natürlich, denn er wird aus unbehandeltem Birkenholz hergestellt und ist FSC-zertifiziert. Er kann in zwei Versionen gekauft werden: einfach als loser Spatel oder verpackt.

Die neue Ausgabe der GX-Maschinen von Frigomat ist Teil der Umstellung auf ökologische Nachhaltigkeit dank der Verwendung eines natürlichen Kältemittels, das die Auswirkungen auf die Umwelt reduziert, und hocheffizienter Kühlkreisläufe, die Wassereinsparungen von bis zu fünfzig Prozent ermöglichen. Mit dem optionalen Wi-Manager-System zur Fernsteuerung ist die Serie optimal auf Industrie 4.0 ausgerichtet. Mit diesen Maschinen ist es möglich, frisch aufgeschlagenes Gelato herzustellen, auszustellen und zu verkaufen.

Eco-friendly edition



Das Sortiment, das aus drei Modellen besteht, wird dank der Inline-Vorschläge mit 4, 6 und 8 Behältern den verschiedenen Platzanforderungen gerecht.

www.frigomat.com







POZZETTI FÜR SPEISEEIS VON BRX

DIE BESTE LÖSUNG FÜR DIE EISBAR.

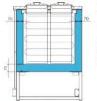


Mehr über die Pozzetti für Speiseeis von BRX



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.

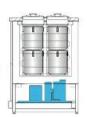


ENERGY SAVINGDank der dickeren Behälterisolierung bis 70-75 mm.



SYSTEM DELTA O

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.









Das innovativste und vielseitigste Angebot an Fruchtzubereitungen in der Branche. Hoher Fruchtanteil, Beachtung die Herkunft der Rohstoffe und handwerkliche Verarbeitung machen diese Produkte ideal zum Marmorieren von Gelato, für geschmacksintensive Sorbet-Rezepte, für die Zubereitung von Glasuren und Granitas und für die Kreation von fantasievollen Kombinationen für neue trendige Geschmacksrichtungen.

info@ev1905.it | +39.0532.900770

A 0 D























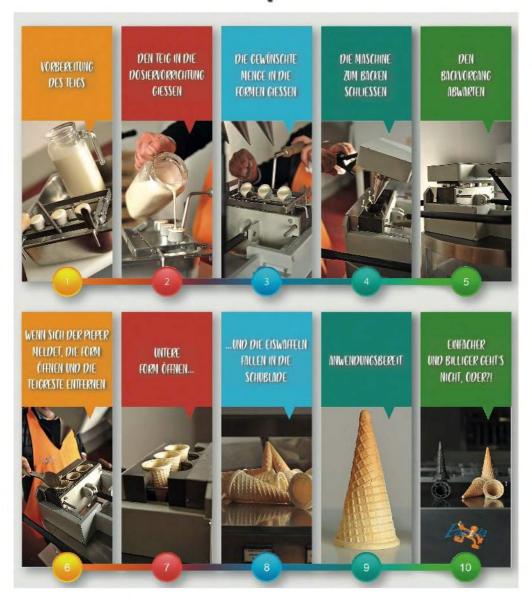






Revolution in der Eisdiele mit

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 Vorführung! Schreiben Sie an papilla@microandi.it Besuchen Sie www.papillaidea.it





Je lauter, desto länger warten

Diese Lösung wurde von der Polizei in Mumbai, Indien, entwickelt, um die Lärmbelästigung durch ohrenbetäubendes Hupen zu bekämpfen. Ampeln an strategischen Kreuzungen in der Stadt wurden mit Geräten ausgestattet, die automatisch auf Rot schalten, wenn sie ein Geräusch von mehr als 85 Dezibel erkennen. Autofahrer, die in der Warteschlange stehen, haben so die Erfahrung gemacht, dass es sinnlos ist, die Hupe zu betätigen, wenn die Ampel rot ist. Die Initiative kann als ein Beispiel für Nudge Marketing als "sanftes Anstoßen" zum Erreichen einer bestimmten Reaktion angesehen werden.

WENN NUDGE MARKETING GUT EINGESETZT WIRD, FÖRDERT ES BESTIMMTE VERHALTENSWEISEN, INDEM ES SICH AUF DIE PSYCHOLOGIE DES EINZELNEN KONZENTRIERT

von Federica Serva

Der psychologische Bereich

Der Vater der Theorie ist Richard Thaler, der zusammen mit Cass Sunstein das Buch "Nudge. Der sanfte Anstoß" geschrieben hat. Die Grundidee ist, dass Menschen durch mehr oder weniger explizite Vorschläge auf psychologischer Ebene, wie z.B. sanfte Anstöße, dazu gebracht werden können, eine Handlung in eine bestimmte Richtung auszuführen. Diese Theorie wird von Regierungen genutzt, um den Bürgern Anreize für ein bestimmtes Verhalten zu geben und die Lebensqualität in der Gesellschaft zu verbessern, und von Unternehmen, um die Entscheidungen der Verbraucher zu beeinflussen und den Absatz ihrer Produkte zu steigern.



Ein leichter Anreiz

Diese Theorie gehört zu den kognitiven Neurowissenschaften, die die Funktionsweise des menschlichen Gehirns im Zusammenhang mit Gedächtnis, Lernen und Emotionen erforschen. Der menschliche Geist reagiert auf die verschiedenen Reize, die er erhält. Diese Anreize können durch speziell geschaffene Kontexte und Bedingungen bestimmt werden, einschließlich Anweisungen und Ermutigungen, auf eine bestimmte Weise zu handeln, ohne die Möglichkeit zu verleugnen, anders vorzugehen. Diese psychologischen Anstöße können leicht oder stark sein. Erstere sind fast unmerklich und überzeugend und führen dazu, dass man Entscheidungen trifft, als wären sie spontan und nicht von etwas oder jemandem veranlasst. Nudge Marketing nutzt genau diese leichte Überzeugungskraft.



Den Ansatz ändern

Ein klassisches Beispiel für Nudge Marketing ist die Änderung der Art und Weise, wie eine Auswahl präsentiert wird. An der Universität Cambridge wurde das vegetarische Angebot erweitert, um den Fleischkonsum der Studierenden zugunsten von pflanzlichen Lebensmitteln mit geringerer Umweltbelastung zu reduzieren, anstatt finanzielle Empfehlungen oder Anreize zu geben. Der Verkauf von vegetarischen Lebensmitteln stieg von 41% auf 79%. Der gut sichtbare Hinweis auf der Verpackung eines Lebensmittels, dass der Zucker- oder Fettgehalt unter dem Durchschnitt liegt, ist eine Einladung an die Verbraucher, diese "tugendhaftere" Marke anderen vorzuziehen. Im E-Commerce sind positive Bewertungen und ein "Bestseller"-Label ein Anreiz, das Produkt zu kaufen.

VON SHOPPING BIS ZU SOZIALEN NETZWERKEN, VON GESUNDHEIT BIS WELLNESS, ES GIBT VIELE ANWENDUNGSBEREICHE

Effektives Werkzeug

Nudging wird in der sozialen Kommunikation und im Gesundheitsbereich eingesetzt, um Menschen dazu zu bringen, ein bestimmtes Verhalten anzunehmen, indem man ihnen dessen Vorteile ohne Zwänge oder Auferlegungen von oben vor Augen führt. Seine Effektivität spiegelt sich im Marketing wider, vom Verkauf im Laden bis zum E-Commerce. Durch den Einsatz bestimmter Kommunikationstechniken, die die emotionale Komponente der Verbraucher ansprechen, kann die Verkaufsleistung verbessert werden. Das bedeutet nicht, Menschen zu manipulieren, sondern sie, wenn sie mit verschiedenen Optionen konfrontiert werden, auf die wünschenswerteste Entscheidung zu lenken. Zunächst muss man, wie immer, seine Zielgruppe identifizieren und nach und nach ihre Reaktion auf die Reize überprüfen, um die Botschaft zu korrigieren und dabei einen sanften Ton beizubehalten.



GENIESSEN SIE DEN GESCHMACK **UND SCHÜTZEN SIE DAS WOHLBEFINDEN IHRER KUNDEN**



www.comprital.com Folgen Sie uns in unseren sozialen Netzwerken

Die neue natürliche Grundmischung "Lactose free Comprital 100" richtet sich an die große Gruppe der laktoseempfindlichen Menschen und enthält eine Liste von Zutaten ohne pflanzliche Fette und Emulgatoren. Angereichert mit Baobab, Zitrus- und Zichorienfasern garantiert sie einen neutralen Geschmack, der mit jeder Zubereitung für ein "laktosefreies" Eis (mit weniger als 0,1% Laktose) mit einer luftigen und cremigen Struktur harmoniert. Eine Weiterentwicklung des Comprital-Angebots, um dem Geschmack und der Essensfreude freien Lauf zu lassen.

Es gibt auch das praktische "Lactose free Comprital 500", eine komplette Grundmischung mit pflanzlichen Fetten, die einfach in Wasser verdünnt werden kann und alle notwendigen Zutaten für die Zubereitung des besten laktosefreien Eises enthält.





Licht Raumes

ANLOCKEND. LEUCHTEND. SIRIUS.

+ Varianten. + Sichtbarkeit. + Technologie.

Ein neues System, um ihre Kunst zu präsentieren: eine neue Serie von Vitrinen für Eisdielen und Konditoreien, die das Ergebnis einer sorgfältige bis ins Detail ausgeklügelten Studie sind. Dadurch konnten ideale Systeme erreicht werden, um beste Sichtbarkeit der ausgelegten Produkte zu erzielen und sie dank dem beleuchteten, erhöhten Schaukasten zum perfekten Blickfang zu machen.



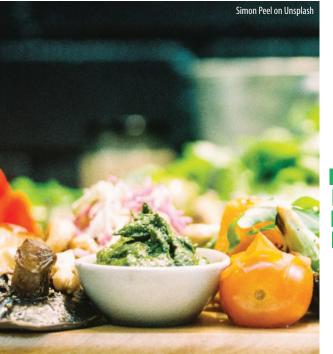
Bettona (Perugia) / Italy

italproget.it



CENTRIES





Verschwendung auf der Welt

Die Deutschen sind sich der Lebensmittelverschwendung stärker bewusst. Die gute Nachricht kam bei der Präsentation der ersten globalen Umfrage über die Beziehung zwischen Lebensmitteln und Abfall "Food & Waste around the World", durchgeführt von der Beobachtungsstelle Waste Watcher. An der Untersuchung waren acht Länder beteiligt - Deutschland, Italien, Spanien, das Vereinigte Königreich, die USA, Russland, Kanada und China - mit einer statistischen Stichprobe von jeweils eintausend Interviews. Die Fragen ermöglichten einen Quervergleich des Einkaufsverhaltens, des Lebensmittelmanagements und der Nutznießung von Lebensmitteln.



Bedeutende Unterschiede

In Bezug auf die Häufigkeit von Lebensmittelabfällen gab es einen Unterschied zwischen europäischen und nordamerikanischen/chinesischen Ländern. Am tugendhaftesten scheinen die Spanier zu sein: 71% werfen weniger als einmal pro Woche Lebensmittel weg. Ihnen folgen die Russen, Deutschen und Italiener. Die Chinesen hingegen geben an, dass sie in 75% der Fälle einmal pro Woche oder öfter Lebensmittel wegwerfen, und dahinter liegen die Amerikaner mit 55%. Betrachtet man die absoluten Werte der weggeworfenen Lebensmittel, wird der Unterschied noch deutlicher. Die Italiener führen die Liste der tugendhaftesten Völker mit 529 g Lebensmittelverschwendung pro Person im Laufe einer Woche an, während die Briten (949 g), Spanier (836 g), Russen (672 g) und Deutschen mit 1.081 g folgen. Die Amerikaner geben zu, 1.453 g Lebensmittel zu verschwenden, die Chinesen 1.153 g und die Kanadier 1.144 g.

MIT BLICK AUF DIE AGENDA 2030

"Der Cross Country Report bietet eine Momentaufnahme der globalen Ernährungsgewohnheiten mit einer beispiellosen Erhebungsmethode", erklärt Andrea Segrè, der wissenschaftliche Direktor von Waste Watcher. Der Bericht wurde gefördert, um öffentliche und private Maßnahmen und internationale Sensibilisierungsinitiativen zu ergreifen, um die Ziele der nachhaltigen Entwicklung zu erreichen, insbesondere die Halbierung der Lebensmittelverschwendung bis 2030.



ES GIBT VERSCHIEDENE STRATEGIEN ZUR BEKÄMPFUNG DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

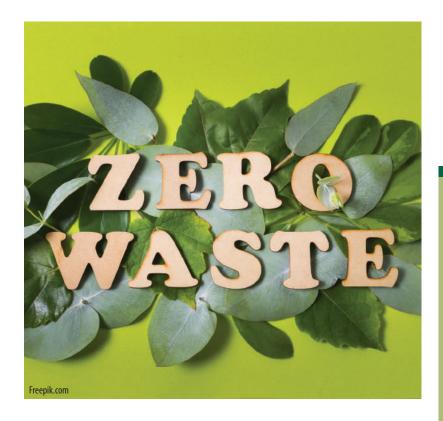
Die meist verschwendeten

in die Mülltonne geworfen, z.B. Obst und Gemüse, Brot, Milch und Joghurt. Die Hauptgründe dafür sind das Vergessen des Mindesthaltbarkeitsdatums, zu viele Einkäufe und Fehleinschätzungen aufgrund von Überkochen. Chinesen leiden auch unter der mangelnden Bereitschaft, Reste zu verwerten. Die Stärkung der Ernährungserziehung in Schulen und bei den Bürgern ist eine häufige Forderung der Befragten. Weitere Maßnahmen zum Sparen sind die Sensibilisierung für die klimatischen und wirtschaftlichen Schäden, die mit der Verschwendung verbunden sind, und die Verbesserung der Kennzeichnung von Lebensmitteln. Auch die Produktion kleinerer Packungen wäre willkommen.



Andere Sitten

Die Ernährung steht im Mittelpunkt des Berichts. Für die Chinesen und Russen ist sie mit Tradition und lokalen Produkten verbunden, für die Italiener mit der mediterranen Ernährung. Eine konfuse Ernährung und unregelmäßige Gewohnheiten kennzeichnen, mit unterschiedlichen Anteilen, Deutsche, Amerikaner, Kanadier und Briten. Die Spanier hingegen achten am meisten auf die Kalorien, die mit den Mahlzeiten aufgenommen werden. An der Spitze der Bürger, die sich für die Qualität der konsumierten Lebensmittel im Verhältnis zu den Kosten oder der Preisgünstigkeit der Lebensmittel interessieren, stehen die Chinesen, gefolgt von Deutschen und Italienern. Russen und Deutsche sind sehr darauf bedacht, Geld zu sparen. Die meisten Befragten gaben an, dass sie beim Lebensmitteleinkauf einen pragmatischen Ansatz haben.



FÜR DEUTSCHE IST ES UNMORALISCH, LEBENSMITTEL WEGZUWERFEN

DIE VERSCHWENDUNG SOLL INNERHALB DER NÄCHSTEN ACHT JAHRE HALBIERT WERDEN

UNTERSCHIEDLICHE SENSIBILITÄT

Vor allem für die Europäer, aber auch für die Chinesen, ist Lebensmittelverschwendung unethisch und wird mit Umweltschäden und der Verschwendung von Ressourcen wie Wasser, Energie und Boden gleichgesetzt, während die Briten, Amerikaner und Kanadier eher den wirtschaftlichen Schaden der Lebensmittelverschwendung im eigenen Land betrachten. Im Durchschnitt sind sich alle einig, dass es ein schlechtes Beispiel für die junge Generation ist.





Beim chemischen Recycling wird Plastikmüll in Pyrolyseöl umgewandelt. Aus diesem Öl wird Styropor® Ccycled™ zur Herstellung unserer Eis-Thermoboxen hergestellt. Der recycelte Anteil wird Styropor® Ccycled™ nach einem Massenbilanzansatz zugeordnet.









Lebensmittelverschwendung auf der Welt

Respekt und Beziehung zum Essen. Ein Vergleich zwischen Bürgern verschiedener Länder

1.081 G

Lebensmittel werden von den Deutschen in einer Woche in den Müll geworfen, verglichen mit 1.453 g bei den Amerikanern

36 PROZENT

der Deutschen sind mehr an der Qualität der Lebensmittel interessiert als an den Kosten oder der Wirtschaftlichkeit der Lebensmittel

42 g

Obst werden in Deutschland pro Woche weggeworfen, verglichen mit 38,3 g in den USA und 22,3 g in Italien 8 von 10

der Befragten in Deutschland und Großbritannien fordern mehr Ernährungserziehung in Schulen und unter Bürgern

70 PROZENT

DER DEUTSCHEN SAGEN, DASS SIE WENIGER ALS EINMAL PRO WOCHE LEBENSMITTEL WEGWEREEN

4 von 5

Menschen probieren
Lebensmittel, die gerade
abgelaufen sind, um zu sehen,
ob sie noch genießbar sind,
bevor sie sie wegwerfen: Das ist
etwas, was die meisten Spanier,
Briten, Deutschen und Kanadier
zugeben (mehr als 4 von 5 Bürgern)





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.











DEKANTER WERDEN NUR FÜR WICHTIGE ROTWEINE VERWENDET

Dieses etwas altmodische Gefäß wird zum Servieren von lange gereiftem Rotwein verwendet, aber es stimmt nicht, dass es nur für Rotweine verwendet werden sollte. Er soll-



te in zwei Fällen verwendet werden: damit der Wein, wenn er serviert wird, von den Ablagerungen, die sich im Laufe der Zeit gebildet haben, getrennt wird, und wenn er mehr Sauerstoff benötigt, um seine Aromen besser freizusetzen, was auch bei verschiedenen Weißweinen der Fall sein kann.



Alle Früchte sollten aus der Ernährung von Diabetikern gestrichen werden

FALSCH

Obst kann auch von Diabetikern verzehrt werden, so-

lange die glykämische Last innerhalb der Mahlzeit durch eine geringere Menge an zuckerhaltigen Lebensmitteln ausgeglichen wird. Dank ihres relativ geringen Gehalts an Zucker und Kohlenhydraten und ihres Reichtums an Ballaststoffen können beispielsweise 100 Gramm Ananas pro Mahlzeit verzehrt werden. Diese Menge bezieht sich auf die frisch verzehrte Frucht, da der Saft, auch wenn er nicht mit Zuckerzusatz, Süßstoffen oder künstlichen Süßungsmitteln angereichert ist, keine oder nur wenige Ballaststoffe enthält, wodurch der glykämische Spitzenwert variiert.

EINE LAKTOSEINTOLERANZ SCHLIESST NICHT DEN VERZEHR ALLER MILCHPRODUKTE AUS

RICHTIG

Bei der Herstellung von Joghurt und gereiftem Käse wird die Laktose durch spezielle Mikroorganismen abgebaut, die den Laktosegehalt des Endprodukts verringern. Bei reiferen Käsesorten kann der Laktosegehalt des Endprodukts bis zu 0,01% betragen. In Naturjoghurt kann der Laktosegehalt je nach Sorte zwischen 2,8 und 5 Gramm pro 100 Gramm liegen. Es empfiehlt sich daher, die Essgewohnheiten mit der eigenen Toleranzschwelle abzustimmen.

FALSCH

Cracker und Brotstangen sind ein guter Brotersatz

Ernährungsphysiologisch gesehen enthalten 100 g Brot 59,5 g Kohlenhydrate, 8,1 g Eiweiß, 0,5 g Fett und 31 g Wasser, also insgesamt etwa 268 kcal. Bei gleichem Gewicht bestehen die Hauptunterschiede zwischen Crackern und Brotstangen in Vergleich zu Brot im geringeren Wassergehalt, der zu einer höheren Konzentration aller anderen Nährstoffe führt, und im höheren



Fettgehalt. Folglich haben diese Produkte eine Kalorienzufuhr von 400 kcal pro 100 g. Aus diesem Grund kann Brot täglich verzehrt werden, während Cracker und Brotstangen, aber auch Zwieback, in Maßen verzehrt werden sollten.





imballaggialimentari.eu



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.















PERFEKTES EIS IN 3 SCHRITTEN

DEBIC, DIE PREMIUMMARKE VON FRIESLANDCAMPINA FOODSERVICE, SETZT MIT DER NEUEN, GEBRAUCHSFERTIGEN BASISMISCHUNG MASSSTÄBE FÜR DIE EISHERSTELLUNG





Debic Scoop Ice Cream Mix ist ein flüssiger Basismix ohne Farb- und Aromastoffe, der ein Maximum an kreativer Freiheit für die individuelle Zubereitung von hausgemachtem Eis bietet. Ready to use, die aufwendige, eigenhändige Herstellung des Basismix durch die Eisbereiter entfällt. Perfektes Eis in nur drei Schritten - mit dem neuen Debic Scoop Ice Cream Mix benötigt man rund 50% weniger Zubereitungszeit als die traditionelle Eisherstellung. Die conveniente Basismischung bietet eine optimale Textur und sahnig-cremigen Geschmack. Sie besteht aus hochwertigen Zutaten wie Sahne und Milch und besitzt ein perfektes Zuckerverhältnis zwischen Süße und Portionierbarkeit. Durch UHT-Behandlung ist eine lange Haltbarkeit gewährleistet.

Da der Basismix nicht aromatisiert ist, kann der Profi in Eisdiele und Bäckerei je nach Gusto experimentieren und seine eigenen Geschmackskreationen zubereiten. Man erhält köstliches Speiseeis mit vielen unterschiedlichen Aromen, mit Obst oder Saucen, Crunches oder Garnituren. Nur aromatisieren, in der Eismaschine ausfrieren und mittels Schockfrosters aushärten.





Zur Einführung des Scoop Ice Cream Mixes hat Debic ein kurzes How-To-Video erstellt, das auf der Website und im Debic Youtube-Kanal "Debic Deutschland" zu sehen ist. Außerdem wurde eine 34-seitige Broschüre entwickelt, die jede Menge Fachwissen und köstliche Eisrezepte vermittelt. So gibt es schnell zuzubereitende Rezepte für beliebte Eissorten wie Schokoladen-, Stracciatella-, Pistazien- oder Haselnuss-Eis. Auch werden Eiskreationen mit Tee-Infusionen, frischem Obst oder Fruchtpürees Schritt für Schritt erklärt. Die Broschüre zeigt die unterschiedlichen Anforderungen der Profis und die dazu passenden Produktlösungen von Debic.



DIE VORTEILE DES NEUEN EISMIX DEBIC SCOOP

- Zeitersparnis um rund 50% zur traditionellen Zubereitung
- Konstante Top-Qualitätmit cremig-sahnigem Geschmack
- Hohe Marge
- Beste Eignung für die individuelle Handschrift, verfeinerbar mit Aromen, Obst, Fruchtpürees, Crunches, etc.
- Lange Haltbarkeitdank UHT-Behandlung
- Von Profis für Profis entwickelt



Weitere Informationen und den Download der Rezeptinspirationen findet man auf Debic.com oder durch Scannen des QR-Codes.



Eismaschinen

horizontal, vertikal, kombiniert, etc.

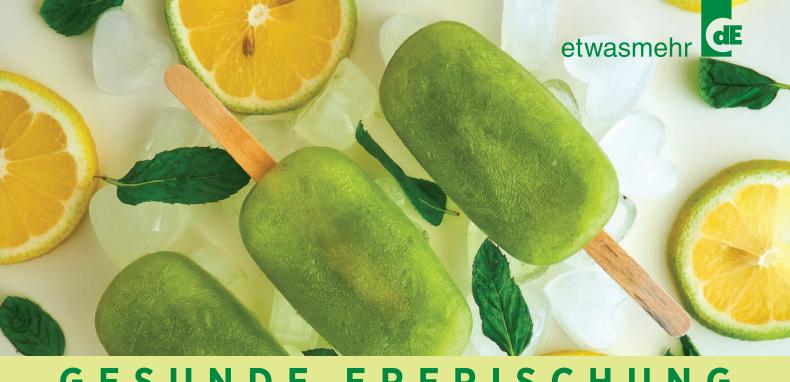
Pasteurisierer

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

Cremekocher Sahnemaschinen Becher-Abfüllmaschinen







GESUNDE ERFRISCHUNG

Seine goldene Zeit hat Wassereis im Sommer, wenn seine erfrischenden und durstlöschenden Eigenschaften am meisten geschätzt werden

von Margherita Treves

Grosse Auswahl

Früchte, aber auch Kakao, Kaffee, Moijto und Bieraromen. Es gibt viele Geschmacksrichtungen von Wassereis, echte Sommerbestseller. Besonders an heißen Tagen sind sie eine willkommene Erfrischung für den Gaumen. Am beliebtesten sind Fruchtaromen, von Zitrone bis Wassermelone, von Erdbeere bis Grapefruit, gefolgt von Extrakten aus Pflanzen und Wurzeln mit durststillenden und verdauungsfördernden Eigenschaften wie Minze, Anis und Lakritze, aber die Fantasie und der Einfallsreichtum der Eishersteller gehen sogar so weit, dass sie originelle alkoholische und exotische Versionen kreieren.

Etwas Geschichte

Wegen seines farbenfrohen und einladenden Aussehens, seiner erfrischenden Eigenschaften, seiner geringen Kalorienzahl und seines einfachen Verzehrs am Stiel ist der Eislutscher ein unumgänglicher Begleiter unserer Sommer. In Deutschland wurde das Eis am Stiel zum ersten Mal 1935 in Hamburg hergestellt. Die erste Produktion war industriell und hauptsächlich Handarbeit: Das Eis wurde in Form einer Schaufel oder eines Zylinders um einen kleinen Holzstab gefroren und dann einzeln von Hand eingewickelt und verpackt.

Anton on Unsplash



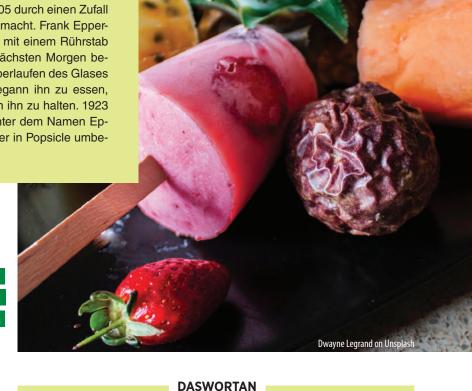
Ein tatkräftiges Kind

Die Eislutschers des Eislutschers wurde 1905 durch einen Zufall von einem Kind in Oakland, Kalifornien, gemacht. Frank Epperson hatte ein Glas mit Wasser und Brause mit einem Rührstab auf dem Fensterbrett stehen lassen. Am nächsten Morgen befreite er den Eisblock, der sich durch das Überlaufen des Glases mit heißem Wasser gebildet hatte, und begann ihn zu essen, wobei er den Stock als Stütze benutzte, um ihn zu halten. 1923 ließ er seine Erfindung von Eis am Stiel unter dem Namen Epsicle ice pop am Stiel patentieren, der später in Popsicle umbenannt wurde.

Nicht einfach

Später tauchte der Eislutscher in den Schaufenstern der handwerklichen Eisdielen auf und hatte seine ganz eigenen Merkmale. Es handelt sich nicht um ein einfaches aromatisiertes Eiswasser, sondern um ein komplexeres Produkt, das eine sorgfältige Auswahl der Zutaten, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen den Mengen an Wasser, Zucker und Früchten und die richtige Kompaktheit des Eises erfordert. Es ist auch ein Produkt, das nicht nur dazu beiträgt, Kunden anzuziehen und zu binden, sondern auch den Umsatz durch sorgfältiges Produktionsmanagement zu steigern, einschließlich der Produktionszeiten, der Verwendung von Rohstoffen und der Haltbarkeitsdauer.

Im Sommer ist Wassereis bei den Verbrauchern sehr beliebt



Der Geschmack von Obst

In der Eisdiele Eismanufaktur von Tiziano Damiano in Waldkirchen nehmen die Vielfalt und die Menge der Eislutscher vom Frühling bis zum Sommer zu. Entsprechend der Marktnachfrage stellen sie sowohl gezuckerte als auch ungesüßte Eislutscher her, die je nach Frucht aus 40 bis 70 Prozent frischem Obst (25 Prozent bei Obst mit starkem Aroma), gemischt oder gepresst, unter Zugabe von Wasser, Zucker und Zitrone, bestehen. "Frisches Obst", sagt Tiziano Damiano, der Besitzer der Eisdiele, "bietet den Kunden, die das Vergnügen schätzen, es in Form eines Eislutschers zu essen, aufregende Geschmacksrichtungen". Die Herstellung ist ganz einfach: Man mischt die Zutaten und füllt die gewünschten Formen bis zur Hälfte ihres Fassungsvermögens, gibt die Früchte in kleinen Stücken hinzu und gießt die Mischung dann bis zum Rand der Form. Dann stellt man sie für eine Stunde in den Schockfroster und schließlich vor dem Verkauf für etwa acht Stunden in den Gefrierschrank. Das Produkt ist besonders beliebt bei Kindern, Veganern und natürlich bei Diabetikern.



Pistacchio 1957

Geröstet und gemahlen mit Leidenschaft so wie früher.



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 Pistazien 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.





Spoules Essbare Löffel

Sicher und hygienisch einzeln verpackt -ideal für Unterwegs

In kompostierbarer Verpackung Zertifiziert für die Entsorgung im Gartenkompost oder in der Biotonne

Nach Gebrauch iss einfach auf!















Aus geretteten Nahrungsfasern durch Upcycling-Verfahren hergestellt

Klimaneutral in Deutschland gebacken

Aus 100% natürlichen Zutaten, ohne künstliche Aromen

Ohne tierrische Zutaten, auf Basis nachwachsender Rohstoffe



Die 43. Ausgabe der Sigep The Dolce World Expo ist zu Ende gegangen und hat alle Erwartungen der Veranstalter übertroffen. Eine fast frühlingshafte Ausgabe, die nach einem Jahr Zwangspause aufgebrochen ist

von Samanta Alessi - Fotos von Fotocomunica

Bejahende Präsenz

Die Süßwarenmesse der Italian Exhibition Group fand vom 12. bis 16. März auf dem Messegelände in Rimini statt. Sie begann mit einer gewissen Ratlosigkeit auf Seiten der Betreiber, endete aber mit einem positiven Zeichen und einer beachtlichen Präsenz trotz der Abwesenheit einiger Aussteller. 950 Unternehmen präsentierten sich auf 90 Tausend Quadratmetern; hundert Stunden nationale und internationale Wettbewerbe. Vorführungen, Konferenzen und Showkochen sowie Hunderte von Veranstaltungen an den Ständen der Aussteller. Fünf intensive Tage voller Termine.

"Diese Messe ist ein außergewöhnliches Signal. Präsident Lorenzo Cagnoni hat dafür gekämpft, dass die Sigep dieses Jahr stattfindet, anstatt sie zu verschieben"

Stefano Bonaccini



Eine wichtige Eröffnung

Die Eröffnungsfeier begann mit einer Hommage an die Ukraine durch ein Video, in dem die Flagge geschwenkt wurde. Anwesend waren der Unterstaatssekretär für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik Gian Marco Centinaio, der Präsident der Region Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, der Bürgermeister von Rimini Jamil Sadegholvaad und der IEG-Vorsitzende Lorenzo Cagnoni. Die Rednerinnen und Redner unterstrichen die Bedeutung des Zeichens des Neubeginns, das durch die März-Ausgabe von Sigep repräsentiert wird, und des Ansatzes der Digitalisierung als Innovationsfaktor in der Brar



ZAHLEN UND GELEGENHEITEN

Mehr als dreitausend Termine mit Einkäufern und ausstellenden Unternehmen; fünfzig Stunden Gespräche auf der Vision Plaza und in den vier Arenen Gelato, Konditorei, Bäckerei und Kaffee. Vom 16. bis 18. März bot die Digitale Agenda Besuchern aus weiter entfernten Märkten drei Tage lang die Möglichkeit, sich online mit Ausstellern zu treffen.

In Richtung der Finale

Sigep Gelato d'Oro fand statt, der mit Spannung erwartete Wettbewerb, bei dem die Gewinner für Italien ermittelt wurden, die an der ersten Ausgabe des Gelato European Cup teilnehmen werden, um die europäischen Nationalmannschaften zu wählen, die zur Weltmeisterschaft 2024 zugelassen werden. In der Kategorie Gelato ist der Gewinner Rosario Nicodemo von der Eisdiele "Il cannolo siciliano" in Rom; in der Kategorie Konditorei ist der Gewinner der Sizilianer Leandro Faraci von der "Gelateria Pasticceria Geba" in Enna.



"Unser Land exportiert keine Produkte, sondern echte Träume"

Gian Marco Centinaio



Gelato des Friedens

Verband der Eishersteller unter der Leitung von Vincenzo Pennestrì und Claudio Pica dem ukrainischen Volk gewidmet hat. Es ist inspiriert von dem typischen Sochniki-Dessert, einem Mürbeteig, der mit Ricotta, Sahne und Zitronenschalenstückchen gefüllt ist. Das Gelato besteht aus einer Milch-Ricotta-Basis, die mit einem Orangen-Variegato und mit Pistazien verfeinert wurde, um den italienischen Stil zu unterstreichen. Das Rezept wird allen Eisherstellern zur Verfügung gestellt.









Kalender der klassischen Wettbewerbe Italienischen Gelato-Verbands bietet viel. Der Wettbewerb "Tausend Ideen für eine neue Geschmacksrichtung, Gelato des Jahres", zeichnete Carmelo Caratozzolo aus. Marianna Serani ist die Gewinnerin des Wettbewerbs "Memorial Alberto Pica" für das beste Gelato mit Haselnussgeschmack. Paolo Costantini hat den Wettbewerb "Sorbets aus aller Welt" gewonnen. Der beste Eishersteller des Jahres war Matteo Grizi aus Albano Laziale.



KAFFEE UND SCHOKOLADE

Wie üblich waren auch die Wettbewerbe des Italienischen Gelato-Verbands vertreten. Der Gewinner der Meisterschaft Granita alla Siciliana, Premio Polvere di Stelle, Kaffeegeschmack, war die Eisdiele "Stragolosa" aus Altopascio in der Provinz Lucca. Der internationale Wettbewerb Carrettino d'Oro Award, Geschmacksrichtung Schokolade, wurde von Francesco Buccafurni gewonnen, einem Schüler der Hotelfachschule L. Einaudi in Lamezia Terme.



Bei Sigep steht für Business und Internationalität

Sozialer Termin

Jeden Abend gab es am PuntoIT-Stand Live-Breaking News mit den wichtigsten Nachrichten des Tages; tagsüber wurden zahlreiche Interviews mit Fachleuten und Unternehmern in den verschiedenen sozialen Netzwerken gesendet. Auf der zentralen Vision Plaza hielt Franco Cesare Puglisi einen Vortrag zum Thema "Den Wandel vorantreiben" und erzählte von den Etappen der wichtigsten Kommunikationskampagne, die jemals zugunsten von handwerklich hergestelltem Gelato mit dem Slogan "Vertretbare Italienische Handwerkskunst" durchgeführt wurde. Außerdem organisierte und leitete er die Veranstaltung "Geschmacksvolles Rosa!" in der Konditorei-Arena mit Alessandra Mion und Ernst Knam, die das Markenzeichen "Frau Knam" vorstellten und erklärten, wie wichtig es ist, die eigene Geschichte zu erzählen und ein unternehmerisches Projekt auch auf sozialen Medien zu entwickeln.







EIN GUTES BETRIEBSKLIMA UND EINE
POSITIVE UNTERNEHMENSKULTUR
SIND AUCH IN KLEINEN UNTERNEHMEN EIN
WICHTIGER PUNKT. DAS BETRIEBSKLIMA
WIRKT SICH DIREKT UND INDIREKT
AUCH AUF DIE SICHERHEIT
DER PRODUZIERTEN LEBENSMITTEL
AUS UND WIRD JETZT AUCH GESETZLICH
VON DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT
GEFORDERT

von Sandro Zwigart

Neue Gesichtspunkte

Die Unternehmenskultur stellt die Persönlichkeit eines Unternehmens dar.

Zunächst äußert sich die Unternehmenskultur direkt, zum Beispiel im Gespräch der Mitarbeiter in der Pause, in der Hilfsbereitschaft untereinander und in gegenseitiger Anerkennung. Aber auch indirekt in der Identifikation der Mitarbeiter mit dem Unternehmen oder dem Umgang mit Konflikten und Fehlern. Es ist wichtig, dass sich im Unternehmen eine Kultur durchsetzt, die sich positiv auf das Betriebsklima und damit auf die Lebensmittelsicherheit auswirkt.

Wie kann man sie ändern?

Die Unternehmenskultur ist normalerweise ein TopDown-Ansatz. Das heißt der Unternehmer baut die
Unternehmenskultur auf und nimmt direkt Einfluss darauf.
Die Unternehmenskultur zu verändern, bedeutet, Verhalten
zu ändern und dies ist sicher nicht immer einfach und
benötigt Zeit. Die Mitarbeiter müssen zusätzlich zum "Wie"
sie etwas zu tun haben auch das "Warum" verstehen. Das
Warum muss immer im Fokus von Schulungen stehen.
Ein klassisches Beispiel ist der neue Mitarbeiter, der
fragt: Warum machen wir das so – und nicht anders?"
und die Antwort des langjährigen Mitarbeiters darauf
lautet: "Das haben wir schon immer so gemacht". Man
muss dem Mitarbeiter stattdessen kommunizieren, welche
Auswirkungen sein Handeln hat und warum etwas so
gemacht werden soll wie gefordert.





ZWEI WEGE

Die Kommunikation innerhalb eines Unternehmens kann entweder von oben nach unten oder von unten nach oben erfolgen. Die Top-Down-Methode ist in der Regel in Unternehmen verbreiteter und erfolgt in Form von Mitteilungen, Regeln oder Nachrichten, die von den Führungskräften verbreitet werden.

DIE KULTUR
DER LEBENSMITTELSICHERHEIT
WIRD AUCH VON DER
EUROPÄISCHEN KOMMISSION
GEFORDERT

Negative Kultur

Das Betriebsklima wird direkt von der Unternehmenskultur beeinflusst. Ein schlechtes Betriebsklima erzeugt unmittelbare Kosten durch steigende Arbeitsunfähigkeit und sinkende Motivation der Mitarbeitenden. Auch eine hohe Kündigungsrate ist Folge eines schlechten Betriebsklimas. Durch diese Punkte steigen die Fehlerrate und das Desinteresse der Mitarbeiter. Dies hat direkte Folgen für die Produktsicherheit. Für die Lebensmittelsicherheit ist jeder einzelne Mitarbeiter verantwortlich, aber auch alle gemeinsam.

Positive Atmosphäre

Es lohnt sich nachhaltig und ständig an einer Verbesserung der Unternehmenskultur zu arbeiten. Dadurch lassen sich langfristig Kosten einsparen, Fehler vermeiden und die Sicherheit der erzeugten Lebensmittel verbessern. Eine positive Kultur der Lebensmittelsicherheit, die diese durch ein gutes Betriebsklima, Schulungen und entsprechende Hygienekonzepte in den Mittelpunkt der Geschäftstätigkeit stellt. Die Bedeutung der Lebensmittelsicherheitskultur wurde von der Europäischen Kommission anerkannt, die sie in die EU-Verordnung 2021/382 aufgenommen hat, indem sie die Anhänge der EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene geändert hat.

ZUR LÖSUNG DES PROBLEMS

Das BAV Institute steht für Fragen und Erläuterungen gerne zur Verfügung. Wenden Sie sich dazu bitte an Frau Christine Käfer telefonisch unter 0781/96947-286 oder per Mail an christine.kaefer@bav-institut.de.





Kit Ricotta Stregata

EIN JAHRHUNDERT AN AUTHENTIZITÄTEN, UM DIE ANGENEHMSTEN TRADITIONEN ITALIENS ZU WÜRDIGEN



Nichts ist trendiger als die Tradition. Giuso und Strega Alberti wissen dies nur zu gut und stellen in diesem Bewusstsein eine neue Geschmackskombination vor, die in der Tradition des Made in Italy steht. Ein intensives, aromatisches Erlebnis, wie es sich für ein gutes Gelato gehört, in dem ein feiner und vollmundiger Molkenkäse als Basis für die Marmorierung Ricotta Stregata dient, die den authentischen und unverwechselbaren italienischen Likör Strega mit weichen Pan di Spagna-Einschlüssen präsentiert. Wählen Sie das Rezept, das die Liebhaber*innen des ikonischsten Destillats der italienischen Tradition bei der ersten Kostprobe "verhext"!











62. Mostra Internazionale del Gelato Artigianale



Anmeldung für freien Eintritt zur MIG 2022 **PROFESSIONAL** reserviert

für Fachbesucher

www.mostradelgelato.com/de/ticket2022

Folgen Sie uns auf: virtual.mostradelgelato.com www.mostradelgelato.com







Longarone Fiere Dolomiti Srl . Via del Parco, 3 - 32013 LONGARONE (BL) - ITALY • +39 0437 577577 • fiera@longaronefiere.it

GELATO-BRANCHE

52. Coppa d'Oro

Chocolaterie in den Wintermonaten

NEUE FACHBESUCHER

Rückverfolgbarkeit der Zutaten

NACHHALTIGKEIT

Beratung und weiterführende Informationen zur green economy in der Eisdiele

NEUE AUSSTELLUNGSFLÄCHEN

MIG Professional



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

www.gastromarketing.it

Ziel erreicht

Der Unterschied zwischen

Effektivität und Effizienz

"Gewöhnliche Menschen denken nur daran, wie sie ihre Zeit verbringen. Ein intelligenter Mensch versucht sie zu nützen"

Arthur Schopenhauer, deutscher Philosoph

→ Der Fall

Seit dem die Menschheit die Möglichkeit erfunden hat, sich vom Boden abzuheben und zu fliegen, ist der Wunsch, zu entdecken, was jenseits des Himmels liegt, immer größer geworden und hat dazu geführt, dass die Menschheit den Mond betreten hat und noch weiter gehen will. Seit 1960, als eine Mission der sowjetischen Raumfahrtbehörde mit zwei Sonden zum Mars kurz nach dem Start scheiterte, ist der "rote Planet" zum Ziel Nummer eins geworden. 1965 wurde er erstmals von der US-Sonde Mariner 4 aus der Nähe fotografiert, und seitdem sind mehrere Missionen mit Sonden und Rovern über das unwirtliche Terrain geflogen. Heute stellt sich nicht mehr die Frage, ob der Mensch auf den Mars gelangt, sondern wann, und im Moment gibt es eine Reihe von Missionen, die auf oder um den Mars herum stattfinden. Wir können sagen, dass alle wissenschaftlichen Gruppen, die die Missionen geleitet haben, erfolgreich waren, sie haben es geschafft, ihre Expeditionen zum Planeten Mars zu bringen. Doch damit

nicht genug: Das zweite und nicht minder wichtige Ziel, das die Wissenschaftler anstrebten, war die effiziente Erreichung des Ziels. Mit der Technologie, über die wir derzeit verfügen, dauert die Reise zum Mars etwa sieben bis neun Monate, je nachdem, welche Flugbahn für maximalen Treibstoffverbrauch und höchstmögliche Geschwindigkeit optimiert wird, um die 54 Millionen km zurückzulegen, die uns trennen. Dies muss zu bestimmten zyklischen Zeiten geschehen, denn die unterschiedlichen Flugbahnen der Planeten, die sich auf verschiedenen Achsen um die Sonne bewegen, bedeuten, dass der Mars bis zu 400 Millionen km weiter von der Erde entfernt sein kann als das ideale Fenster für die Mission. Die Ermittlung der besten Flugroute in Bezug auf Sicherheit, Zeit und Kosten optimiert die Effizienz der Expedition. Um dieses Konzept zu beherrschen, musst man keine Reise zum roten Planeten planen, aber das Management von Effektivität und Effizienz ist das Herzstück eines jeden Projekts, das man im Alltag in Angriff nehmen will.

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.

gastromarketing

→ Die Vertiefung

Die Begriffe Effektivität und Effizienz werden oft als Synonyme verwendet, aber das ist ein eklatanter Fehler, denn sie stehen für zwei verschiedene Konzepte, die unterschiedlichen Logiken folgen, auch wenn sie stark miteinander verbunden sind. Der Begriff Effektivität wird verwendet, um die Fähigkeit zu definieren, das gesetzte Ziel zu erreichen, und verhängt eine sinnbildliche Tat als "erledigt" oder "nicht erledigt", als "gewonnen" oder "verloren" Wenn das Ziel einer kommerziellen Aktion darin besteht, den Durchschnittsbon oder den Umsatz um 15 Prozent zu steigern, sagt eine Zahl unumstößlich aus, ob dieses Ziel erreicht wurde oder nicht, d.h. ob man effektiv gewesen ist. Die Erfahrung lehrt uns jedoch, dass ein Ziel auf verschiedenen Wegen erreicht werden kann, und hier kommt die Effizienz ins Spiel. Wenn die Effektivität nur die Fähigkeit misst, das gesetzte Ziel zu erreichen, ist es die Effizienz, die beurteilt, ob es unter Optimierung der eingesetzten Ressourcen erreicht wurde.

Dabei handelt es sich um das berühmte Kosten-Nutzen-Verhältnis, das die Zufriedenheit, die durch das Erreichen des Ziels erreicht wird, direkt mit den dafür eingesetzten Ressourcen vergleicht. Das ist nicht nur eine Frage der Kosten, sondern auch der Zeit, des Aufwands und nicht zuletzt des psychologischen Engagements. Einige dieser Parameter können gemessen und wissenschaftlich definiert werden, wie z.B. in der Aerodynamik, wo die Effizienz das Verhältnis zwischen Auftrieb und Widerstand ist. Wenn es aber um weniger greifbare Ressourcen geht, die mehr mit der individuellen Sphäre zu tun haben, wie z.B. Stress, Ermüdung, Aufopferung, dann wird die Messung weniger objektiv und die Bewertung der eigenen Effizienz schwieriger durchzuführen. Das sind die Fälle, in denen man diesen seltsamen bitteren Nachgeschmack spürt, bei dem man sich trotz des Erreichens eines Ziels nicht ganz zufrieden fühlt und nur schwer verstehen kann, ob die durchgeführte Aktion ein Erfolg war oder nicht.

Ein Ziel kann über verschiedene

Wege erreicht werden

Direkt ins Herz

Das erste Ziel aller Ihrer Aktionen ist es, effektiv und erfolgreich zu sein, aber wie viel sind Sie bereit, dafür zu tun und wie viel sind Sie bereit, dafür aufs Spiel zu setzen? Sie müssen wissen, dass Sie effektiv sein können, aber nicht effizient. Sind Sie sich auch bewusst, dass Sie extrem effizient sein können und dennoch nicht in der Lage sind, das Ziel zu erreichen und somit nicht effektiv zu sein. Es ist eine Frage des Gleichgewichts, bei der sich Wissenschaft und Zen auf mystische Weise verbinden und bei der das alte Gesetz des Offensichtlichen immer siegt. Sie müssen sich bemühen, gleichzeitig effektiv und effizient zu sein. Um dies zu erreichen, müssen Sie jedoch in der Lage sein, die beiden unterschiedlichen Ziele perfekt zu trennen.



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



WÄHLEN SIE UNTER VIELEN MODELLEN UND KONFIGURATIONEN IHREN WASSERSPARER TELEFON +39.0721.499611_INFO@SALVALACQUA.COM_WWW.SALVALACQUA.COM



Strawberry cream

Ein Fiordilatte-Stieleis, umhüllt von einer frischen Schicht Erdbeersauce, enthält eine köstliche Überraschung vom ersten Bissen an... ein weiches Erdbeerherz

Aus dem Buch "Gelati e Sorbetti su stecco" von Alice Vignoli - Foto von Giancarlo Bononi







Mit Stabilisator 5 g

Zutaten	Menge (g)	Zucker (g)	Fette (g)	fettarme Feststoffe (g)	andere Feststoffe (g)	Gesamtfeststoffe (g)
Vollmilch	590	0	20,6	53,1	0	73,7
Sahne 35 %	157	0	54,9	9,1	0	64
Magermilchpulve	r 35	0	0,3	33,2	0	33,5
Saccharose	161	161	0	0	0	161
Dextrose	21	19,3	0	0	0	19,3
Glukose	31	29,4	0	0	0	29,4
Eisbindemittel 5 (g 5	0	0	0	5	5
Gesamt	1000	209,7	75,8	95,4	5	385,5
%	100	21	7,6	9,5	0,5	38,6

Mit Creme Base 50

Zutaten	Menge (g)	Zucker (g)	Fette (g)	fettarme Feststoffe (g)	andere Feststoffe (g)	Gesamtfeststoffe (g)
Vollmilch	586	0	20,5	52,7	0	73,2
Sahne 35 %	159	0	55,5	9,2	0	64,7
Magermilchpulve	er 21	0,2	0	20,1	0	20,3
Saccharose	150	150	0	0	0	150
Dextrose	20	18	0	0	0	18
Glukose	29	27,9	0	0	0	27,9
Creme Base 50						
warm hinzufüger	າ 35	14	0	14	4,9	32,9
Gesamt	1000	210,1	76	96	4,9	387
%	100	21	7,6	9,6	0,5	38,7

Weitere notwendige Zutaten:

- Pochierte Erdbeeren für eine weiche Füllung; Halbfertigprodukt für die Eisdiele oder hausgemachte Sauce
- Erdbeersauce für den Überzug; Halbfertigprodukt für Eisdiele oder Sauce aus eigener Herstellung (Zucker 40%)

Zubereitung

- Die Zutaten in den gewünschten Proportionen entsprechend des Zyklus für hohe Pasteurisierung (85°C) pasteurisieren.
- Die flüssige Basis mindestens einige Stunden bei 4°C reifen lassen.
- Während der Belüftungsphase die flüssige Base in einem Sahneautomat oder in einem Quirl bearbeiten.
- Die Mischung schnell, mithilfe eines Dosiertrichters, in die im Schockfroster für Stieleis vorgekühlten Stahlformen gießen. 1 cm unter dem Rand der Form freilassen.
- Mit einem Teelöffel eine beliebige Menge pochierte Erdbeeren in die Form geben.
- Die Holzstiele in die im entsprechenden Ständer aufgestellten Formen stecken, ungefähr 30 Minuten kristallisieren lassen.
- Nach der Kristallisierungsphase die Einheit Formen + Stielhalter aus dem Schockfroster nehmen und in eine Wanne mit kaltem Wasser stellen, um die Herausnahme der harten Teile aus den Formen zu erleichtern.
- Das gerade hergestellte Stieleis wieder in den Schockfroster, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
- Die Erdbeersauce in halbflüssigem Zustand zubereiten, wobei darauf zu achten ist, dass 30°C nicht überschritten werden.
- Das Stieleis auch nur teilweise in die Sauce tauchen, um das pochierte Herz hervorzuheben, daraufhin eine Minute lang in den Schnellfroster geben, bis sich die Sauce gefestigt hat.
- Das Stieleis zum Verkauf ausstellen oder lagern.



Fachmesse für Bäckerei und Konditorei

22.-25. Oktober 2022 Messe Stuttgart





NEUHEITEN ENTDECKEN UND INSPIRATION

FINDEN

Die Messeschwerpunkte:

- Rohstoffe für Bäckerei und Konditorei
- Dienstleistungen, Information, Management
- Geschäftseinrichtungen und -ausstattungen
- Verkaufsförderung
- Handelswaren
- · Arbeits- und Betriebstechnik
- NEU: Rohstoffe zur Eisherstellung, Eismaschinen, Kühltechnik und Zubehör

Nach langer coronabedingter Pause findet die südback, Fachmesse für Bäckerei und Konditorei, wieder im Herbst 2022 statt! Die südback ist und bleibt eine der wichtigsten Trend- und Fachmessen Europas. Die Messe zählte 2019 rund 37.500 nationale und internationale FachbesucherInnen. Mitten in Süddeutschland, einer der stärksten Handwerksregionen des Landes, ist die südback Dreh- und Angelpunkt für alle, die im Bäckerei- und Konditoreigewerbe tätig sind.



Besondere Zeiten erfordern besondere Maßnahmen. Die Messe Stuttgart hat ein fundiertes Konzept zum Gesundheitsschutz aller AusstellerInnen, BesucherInnen und MitarbeiterInnen erstellt: suedback.de/safeexpo

Für Eisprofis und solche, die es werden wollen

Im Oktober 2022 geht die südback einmalig mit dem "Eisbereich powered by GELATISSIMO" an den Start. Bei diesem eiskalten Angebot zur handwerklichen Herstellung von Speiseeis schmilzt jede Zurückhaltung: Trends, Impulse und ein vielfältiges Angebot von Rohstoffen für die Eisherstellung über Eismaschinen und Kühltechnik bis zum attraktiven Zubehör. So können Sie in Zukunft Ihre KundInnen verwöhnen und neue Eisfans gewinnen. Ein weiterer starker Magnet, der die südback einfach unverzichtbar macht. Darüber hinaus bietet die südback auch in diesem Jahr wieder ein vielseitiges Rahmenprogramm – vom südback Trend Award bis hin zur Schaubackstube.

Tolle Preise für ausgezeichnetes Eis

... und da gibt es noch etwas: den 4. Grand Prix GELATISSIMO! Der bekannte Eiswettbewerb zieht seit vielen Jahren Eisprofis aus ganz Europa an. Dieses Jahr findet er ausnahmsweise auf der südback 2022 in Stuttgart statt. Vier Tage lang kämpfen die Gelatieri mit ihren Kreationen in den Geschmacksrichtungen Pistazie, Joghurt und Erdbeere um die Gunst der Jury. Nach jeder Vorrunde stellt sich die Frage: wer konnte die Jury überzeugen und wird Tagessiegerln? Alle drei Tagessiegerlnnen erhalten eine brandneue Vespa und qualifizieren sich für die Endrunde. Im großen Finale liefern sich die Tagessiegerlnnen ein köstliches Triell um das beste Kokosnuss-Sorbet. Anschließend kürt die Jury den/die Gesamtsiegerln mit dem begehrten Pokal, der "Coppa GELATISSIMO". Am vierten Tag treten alle Tagessiegerlnnen beim Zusatzwettbewerb "Intercoppa" gegen die jeweils besten 15 Gelatieri aus den Jahren 2016, 2018, 2020 und 2022 an. Bei der Herstellung von Variegato-Amarena-Eis können sie erneut ihr ganzes Können unter Beweis stellen. Der/die Gewinnerln darf sich über einen Fiat 500 freuen.

Lernen von den Besten

In den Pausen zwischen den Wettbewerbsrunden werden auf der Bühne des Grand Prix GELATISSIMO spannende Seminare und faszinierende Workshops geboten. Dabei geben die Besten der Branche Einblicke in die Kunst der Eisherstellung und teilen ihr Fachwissen mit allen Eisprofis.

suedback.de/eisbereich

Eisbereich powered by



Sie wollen keine Infos zur aktuellen Messe und den Trends verpassen? Dann melden Sie sich jetzt zum Newsletter an suedback.de/newsletter Medienpartner:

















DIE NEUE SAISON

ANDREW NUSSBAUMER UND LUCA ALBERTI PRÄSENTIERTEN DAS "EIS DES JAHRES" UND ERÖFFNETEN DIE SAISON. BEI DIESER GELEGENHEIT WURDE DIE SPENDE DER ÖSTERREICHISCHEN EISMACHER AN DIE ST. ANNA KINDERKREBSFORSCHUNG ÜBERGEBEN

Alles ist bereit

In der "Manifattura del Gelato" von Silvio Molin Pradel in der Seestadt Aspern gaben Andrew Nussbaumer, Sprecher der österreichischen Eisdielenbetreiber in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), und Luca Alberti, Sprecher der italienischen Eisdielenbetreiber in Österreich, den Startschuss für die neue Eissaison der 400 österreichischen Eisdielen. Andrea Prantl von der St. Anna Kinderkrebsforschung war bei der Eröffnungsfeier anwesend und erhielt den Beitrag von 14.801 Euro überreicht, den die österreichischen Eismacher gesammelt hatten.



Traditionelle Spendenaktion

Schon seit mehr als 20 Jahren engagieren sich die handwerklichen Eismacher in Österreich für die St. Anna Kinderkrebsforschung. Trotz der Corona-Krise und den damit einhergehenden Umsatzverlusten konnte in den Jahren 2020 und 2021 ein stattlicher Betrag gesammelt werden.

Schoko-Banane

Das ist die Kombination, die für das "Eis des Jahres" gewählt wurde, Banane kann mit Schokoladenstückchen, Toppings oder als Gelato genossen werden. Die Schoko-Banane Eiswoche fand vom 1. bis 8. Mai statt, während die Woche, die den Lieblingsgeschmacksrichtungen der Kinder gewidmet ist, vom 27. Juni bis 10. Juli abgehalten wird. Beide Branchensprecher berichteten auch von der Freude, die ihr Beruf mit sich bringt: "Auch und gerade in diesen schwierigen Zeiten freut es uns und unsere rund 400 Kolleginnen und Kollegen besonders, den Menschen mit köstlichen Eiskreationen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern".



THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE



THE DOLCE WORLD EXPO

21.–25. JANUAR 2023 RIMINI MESSEGELÄNDE ITALIEN

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











sigep.it

VERANSTALTER



GLEICHZEITIG ZU



IN ZUSAMMENARBEIT MIT









GESCHMACK IST EINE WUNDERBARE REISE

Fügen Sie den Geschmack der Reise zu Ihrem Eis und Ihren Getränken mit den Bechern der City Linie hinzu.

Ice & City, Drink & City, Hot & City Medac ist die Linie der Becher mit originellem Design, die einige der faszinierendsten Städte der Welt widergeben: von Neapel nach London, von Sydney nach Berlin und von Paris nach Barcelona. Stilvolle, nachhaltige Eisbecher Ice & City, Getränken becher Drink & City und Hot &City die komplett recyclebar und mit dem Papiermüll entsorgt werden können, sind dazu gedacht, als schönsten Reisebegleiter die idealer Ecken der Welt zu erkunden und den Geschmack jedes Eises

und Getränks zu entdecken. Richten Sie Ihr Smartphone auf den QR code, um Informationen zur Umweltkennzeichnung zu erhalten.





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





