GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

punto dE

Rückblick auf das Jahr

Nr. 37 NOVEMBER.DEZEMBER 2023

Suppl. al numero 119 Novembre/Dicembre 2023 - anno 20° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

DISARONNO®
INGREDIENTS
DIStinctive Excellence

Toward new horizons.
Together.
Anselmi
1892
Prodotti
Stella
1936
MONTEBIANCO
all about Gelato
EUROBISCO
Chiaravalle
Selection
www.disaronnoingredients.com

FY 2023

Pokémon™

EIN ELEKTRISIERENDER GESCHMACK!

©2022 Pokémon / Nintendo / Creatures / GAME FREAK

DAS EIS, DAS JUNG UND ALT EROBERT!

MEC3 hat die von Pokémon inspirierte Geschmacksrichtung entwickelt: eine Basis mit weißem Schokoladengeschmack und ein überraschendes Variegato mit Schokoladengeschmack mit knisternden Zuckerkristallen. Zusammen mit dem Eis bekommen Sie auch jede Menge Gadgets, um Ihre Eisdiele einzurichten, und **Mini-Pull Back-Pokémon**, die Sie an die Naschkatzen verschenken können!

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

MEC3
The Genuine Company

nickelodeon

PAW PATROL

VIEL MEHR ALS EIN GELATO

Nach dem Erfolg von PAW Patrol gibt es viele Neuheiten zu entdecken

Aufgepasst, die PAW Patrol Eiscreme wird Sie mit brandneuen Gadgets und POP-Materialien überraschen. Multiplizieren Sie Ihre Konsumanlässe das ganze Jahr über dank der Rezepte von Parfaits, Eis am Stiel, Soft- und Milchshakes: sie ziehen die Kinder wie ein Magnet an!

mit Auszug von NATÜRLICH AZURBLAU Spirulina-Algen

© 2023 &TM Spin Master Ltd.

KOSTENLOS MIT DEM KIT

Der Spender mit 3D-Sammlergummis

MEC3

The Genuine Company

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

COMETA

MAGIC

ENERGY

DREAM

MOON

GIOIA

TWIST

POP

ASTRA

SPRINT

DIAMANTE

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.

SIRIUS

+ Varianten.
+ Sichtbarkeit.
+ Technologie.

Wir bewahren Qualität und Tradition.

Ital proget®

Beauty coated technology

Seit über dreißig Jahren entwirft und kreiert ItalProget originelle Einrichtungsideen und innovative technologische Lösungen für den Lebensmittel- und Getränkemarkt. Und heute gehört es zu den führenden Unternehmen italienischer Hersteller von Kühlvitrinen für Eisdielen, Konditoreien und Snackbars.

Bettona (Perugia) / Italy

italproget.it

CREATIVI.BIZ

Ph: fotografiassociati.com / historische Villa : Palazzo Francavilla - Palermo

dal 1959
elenka
LA NOCCIOLA
MONTALBANO
SIZILIANISCHE HASELNUSSPASTE
mit sizilianischen Berghaselnüssen
ist *Exzellenz* serviert
Für den Grafen von Montalbano gab es keine Diskussionen, Haselnusseis musste
perfekt zubereiten werden, mit Haselnüssen aus dem Nebrodi-Gebirge,
intensiv im Geruch, geröstet und im ganzen verarbeitet,
um ihren kompletten Duft zu vermitteln.
Heute können Sie mit der Paste "La Nocciola Montalbano"
den Geschmack wahrer sizilianischer Tradition wiederentdecken
und selbst diejenigen zufrieden stellen, die einen einen edlen Gaumen besitzen.
Elenka S.p.A. - Qualitätszutaten für die Eisdiele und Konditorei | www.elenka.it | info@elenka.it

Seit über achtzig Jahren leben wir die Welt

Alt aufgrund unserer Erfahrung, jung aufgrund unserer Leidenschaft

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

SEIT 1939 DAS PACKAGING DER GROSSEN SPEISEEISHERSTELLER

des Speiseeises mit der gleichen Emotion.

Cartoprint

Seda International Packaging Group

WWW.CARTOPRINT.COM

Verleihen Sie jeder Kreation einen Hauch von Kreativität und Crunchiness mit unserem Crumble Zitrone, Vanille, Kakao, rote Frucht, Karamell, Pistazie und Haselnuss.

Are you ready to crumble?

2,5 Kg x 2
Praktische
Laborform

martinigelato.it

13 Leitartikel. Rückblick auf das Jahr
16 Kurznachrichten
19 Und was kostet das?
23 Online Gefahren
29 Happy Christmas!
34 Im Labor. Endlich ist Weihnachten
39 MwSt. die neuen Regeln
44 Rezept. Mango und Passion fruit

48 Mehr als nur Nahrung
54 Die süße Seite der Globalität
58 Ideen aus Obst
63 Elixier des langen Lebens
68 Das Datenblatt. Gesundheit und Harmonie
71 Überarbeitete Streicheleinheiten
77 Nur aus Afrika

inhaltsverzeichnis

81 Barbie. Gelato Best Seller
86 Vorschau Gelatissimo
90 Produkte ganz vorn
100 Halbgefrorenes. Mascarpone-Nester
103 Gastromarketing. Entschuldigung...
106 Richtig und Falsch
108 Messen der Welt

puntodE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu
Nr. 119 November - Dezember 2023

gelato&barpasticceria puntoIT
Zweimonatliche Zeitschrift 20. 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
Francesco Lo Greco - Margherita Mogliazzi
Davide Pini - Marina Sella
Mario Trabalza - Margherita Treves

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
istockphoto

Produktionsleiterin
Gora Di Benedetto (traffico@editradesrl.it)

Sekretariat
Valentina Dall'Ò (info@editradesrl.it)

Geschäftsleitung
Oksana Denys
(amministrazione@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.

PreGel

PASTA CREMINO CLASSICO

Der Geschmack von weißer Schokolade kombiniert mit dem von Haselnuss sind die Protagonisten dieses neuen Angebots in eleganter Elfenbeinfarbe.

Bestellen Sie das spezielle Set mit dem Sie einen unvergleichlichen Eisgeschmack mit *Pino Pinguino™ Wafferino* kreieren können.

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

Pino Pinguino®

Eine Creme mit tausend Anwendungsmöglichkeiten

Pino Pinguino™ ist die Creme für das Eiscafé mit dem umhüllenden Schoko-Haselnussgeschmack, die auch bei Minustemperaturen weich bleibt und Ihrer Kreativität freien Lauf lässt.

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

#PinoPinguino

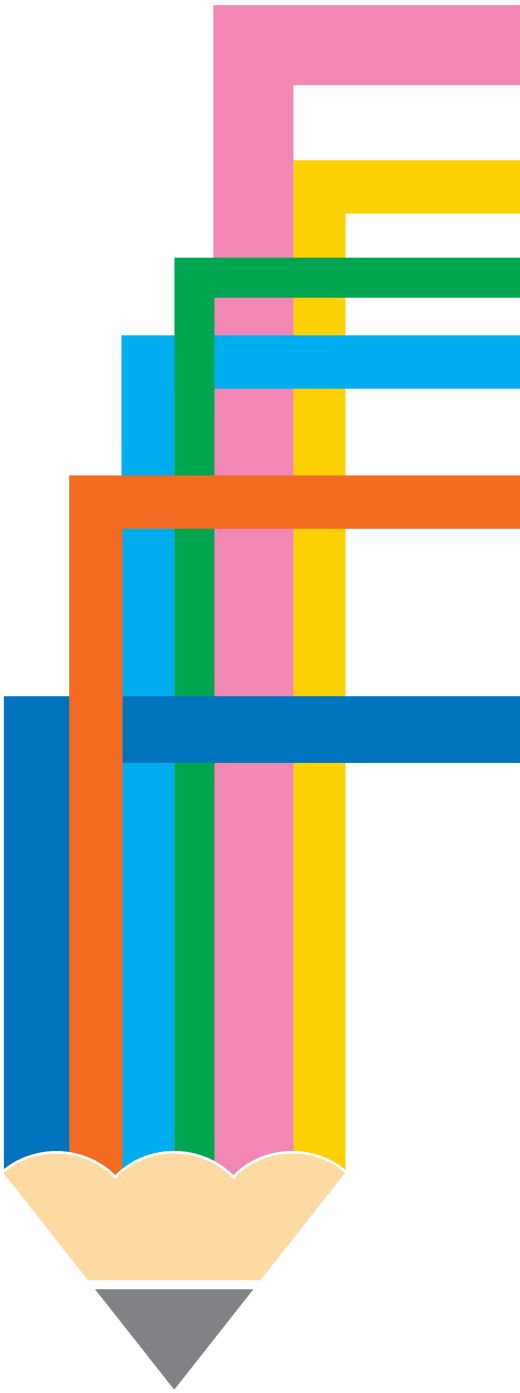
Rückblick auf das Jahr

Letzte Ausgabe des Jahres. Ein Jahr, das leider bittere Überraschungen bereitgehalten hat. Tragische Konflikte in der Welt, nicht weit von uns entfernt, die wenig Hoffnung auf eine baldige Lösung machen. Preiserhöhungen, einige Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Rohstoffen. Wir erleben keine friedlichen Jahre. Aber alles in allem hat sich unser Sektor gut behauptet, auch dank des langen Sommers und des heißen Wetters.

Trotz allem müssen die Fachleute der Branche mit ihrer gewohnten Hartnäckigkeit weitermachen und an die kommenden Monate denken, um ihre Position zu festigen und die Kundenbindung zu erhöhen. Neue Impulse werden sicherlich von der Messesaison ausgehen, die im Oktober mit der Host in Mailand eröffnet wurde und im Februar mit der Gelatissimo enden wird. Wir von PuntoDE sind ebenso zukunftsorientiert. So gibt es in dieser Ausgabe verschiedene Themen, aus denen sich eine neue Idee für die Umsetzung im Geschäft ergeben könnte. Wir haben uns aber auch mit aktuellen Themen befasst, zum Beispiel mit den Gefahren im Internet, denn die Digitalisierung hilft zwar in vielerlei Hinsicht, birgt aber leider auch ernsthafte Risiken wie Phishing. Oder einfache Tipps zur Senkung der Energiekosten, die in diesem Jahr stark angestiegen sind.

Ich wünsche Ihnen ein frohes neues Jahr, das uns einige angenehme Überraschungen bringen möge!

Manuela Rossi
Veranwortliche Direktorin



MIG
Longarone
26 - 29 novembre
VECOGEL
IL GELATO A SERVIZIO COMPLETO
Hall D STAND 18 - 28

Anselmi
1892

Das Speiseeis enthüllt
sich in seiner vollendeten Schönheit

ANIMA FLORIO

Anima Florio entsteht aus der geschickten Kombination von einer samtweichen und likörhaltigen Paste und einem Variegato, der sich aus einer ausgezeichneten Vielfalt an Rosinen zusammensetzt, die im hochwertigen Marsala Fine Ambra Florio eingelegt wurden.

DISARONNO®
INGREDIENTS

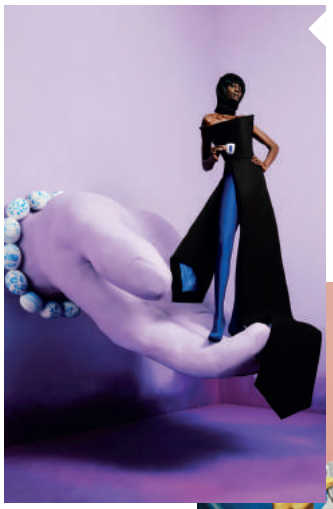
disaronnoingredients.com

CANTINE
FLORIO
1833

Prodotti
Stella
1936
MIG
Longarone
26 - 29 novembre
VECOGEL
IL GELATO A SERVIZIO COMPLETO
Hall D STAND 18 - 28
All Natural
Ohne zugesetzten Zucker
Fettarm
Eiweißhaltig
SKYR
ALL NATURAL
Prodotti Stella naturally
Geschmack und
Wohlbefinden auf einem einzigen Löffel
Skyr, ein Superfood par excellence, aus uralter Tradition geboren.
Der isländische Käse aus Kuhmilch ist ein frischer, leichter Genuss,
der zudem äußerst gesund ist und mit zahlreichen wohltuenden
Eigenschaften überzeugt.
Naturally Sweet von Prodotti Stella bietet Skyr als Eisprodukt an,
ideal für jede Gelegenheit, vom Frühstück bis zum Brunch, bis hin
zum frischen, gesunden und leichten Snack, auch ideal, um Pokes
mit verschiedenen Variegati und Streuseln zu kreieren.
DISARONNO
INGREDIENTS
prodottistella.com

FÜR EINE BESSERE WELT

More than Us ist das Konzept des **Lavazza Kalenders 2024**, der den Wert der Zusammenarbeit durch eine Reise feiert, deren Protagonist die afrikanische Fotografie ist. Auf der Grundlage gegenseitigen Respekts zusammenzukommen, um etwas Größeres zu schaffen, ist das Konzept hinter dem künstlerischen und chorischen Projekt der afrikanischen Fotografen Thandiwe Muriu (Kenia), Daniel Obasi (Nigeria) und Aart Verrips (Südafrika) unter der kreativen Leitung der Agentur Armando Testa. Das beschriebene Afrika ist einzigartig, ein Gebiet voller Energie und kultureller Vielfalt, voller Experimentierfreude und Zukunftsorientierung; es ist das Ursprungsland der Kaffeebohne und die Wiege einiger nachhaltiger Entwicklungsprojekte der Giuseppe und Pericle Lavazza Onlus Stiftung, die 2024 ihr 20-jähriges Bestehen feiern wird. Um mehr über das Projekt Lavazza Kalender 2024 zu erfahren und die Geschichten und Visionen seiner Protagonisten zu entdecken, besuchen Sie www.lavazza.it/it/calendario-2024.



Aart Verrips

Aart Verrips

NEUE ERNENNUNG

Der Verwaltungsrat der **Italian Exhibition Group** hat **Maurizio Renzo Ermeti** zum neuen Verwaltungsratsvorsitzenden der IEG ernannt. Er ersetzt Lorenzo Cagnoni, der am 5. September verstorben ist. Maurizio Renzo Ermeti wurde mit den gleichen operativen und verwaltungstechnischen Befugnissen betraut, die bereits seinem Vorgänger übertragen wurden. Nach seiner Ernennung hat er sein Amt als Mitglied des Vergütungs- und Ernennungsausschusses aufgegeben, dessen Zusammensetzung durch die Ernennung von Alessandra Bianchi durch den Verwaltungsrat ergänzt wurde. Weitere Infos unter www.iegexpo.it

Hefegebäck im Wettbewerb

Die elfte Ausgabe des Panettone Day endete im vergangenen September in der exklusiven Sala Mengoni bei Cracco in der Mailänder Domgalerie mit der Verkündung des besten handwerklich hergestellten Panettone (typischer weihnachtlicher Hefekuchen aus Mailand) des Jahres 2023. Die Preise gingen an Domenico Napoleone von der Pasticceria F.lli Napoleone in Rieti in der Kategorie Traditioneller Panettone, Bartolo Carbè von Antico Forno Carbè in Syrakus in der Kategorie Kreative Süßspeise und Francesco Bertolini von der Pasticceria Bertolini&Figli in San Bonifacio (VR) in der Kategorie Schokoladengold. Sonderpreise gingen an Santo Giarrusso für Kubiertes Hefegebäck und Bartolo Carbè für Frühstück mit Panettone. Die Jury unter dem Vorsitz von Meister Gino Fabbri bestand aus dem pastry chef Marco Pedron, dem Küchenchef Carlo Cracco, der pastry chef Marta Boccanera, dem Bäckermeister Adriano Del Mastro und dem Gewinner der Kategorie Traditionell der Ausgabe 2022, Giordano Berettini. Alle Kuriositäten über die Veranstaltung unter www.panettone-day.it

MONTEBIANCO

all about Gelato

MIG

Longarone

26 - 29 novembre

VECOGEL

IL GELATO A SERVIZIO COMPLETO

Hall D STAND 18 - 28

YOGURT GRECO SOFT

FRISCH, LECKER, KÖSTLICH!

LASS DICH VON UNSEREM NEUEM GRIECHISCHEM JOGHURT SOFT VERFÜHREN!

Im Einklang mit den neuesten Markttrends ist YOGURT GRECO SOFT die perfekte Antwort auf die wachsende Nachfrage nach Produkten mit gesunden Eigenschaften. Der neue griechische Softjoghurt hat dank des hohen Anteils an griechischem Joghurt einen unverwechselbaren, reichhaltigen und vollmundigen Geschmack, eben wie ein griechischer Joghurt sein sollte!

DISARONNO® INGREDIENTS

www.montebiancogelato.com

DALIA BASIS
FUER HALBGEFRORENES

Dalia ist eine leichte hochwertige Basis fuer halbgefrorene Desserts.
Aufgrund seines neutralen Geschmack ist es perfekt,um das Aroma ihres Desserts zu verstaerken und ihm den Glanz zu verleihen , den es verdient.

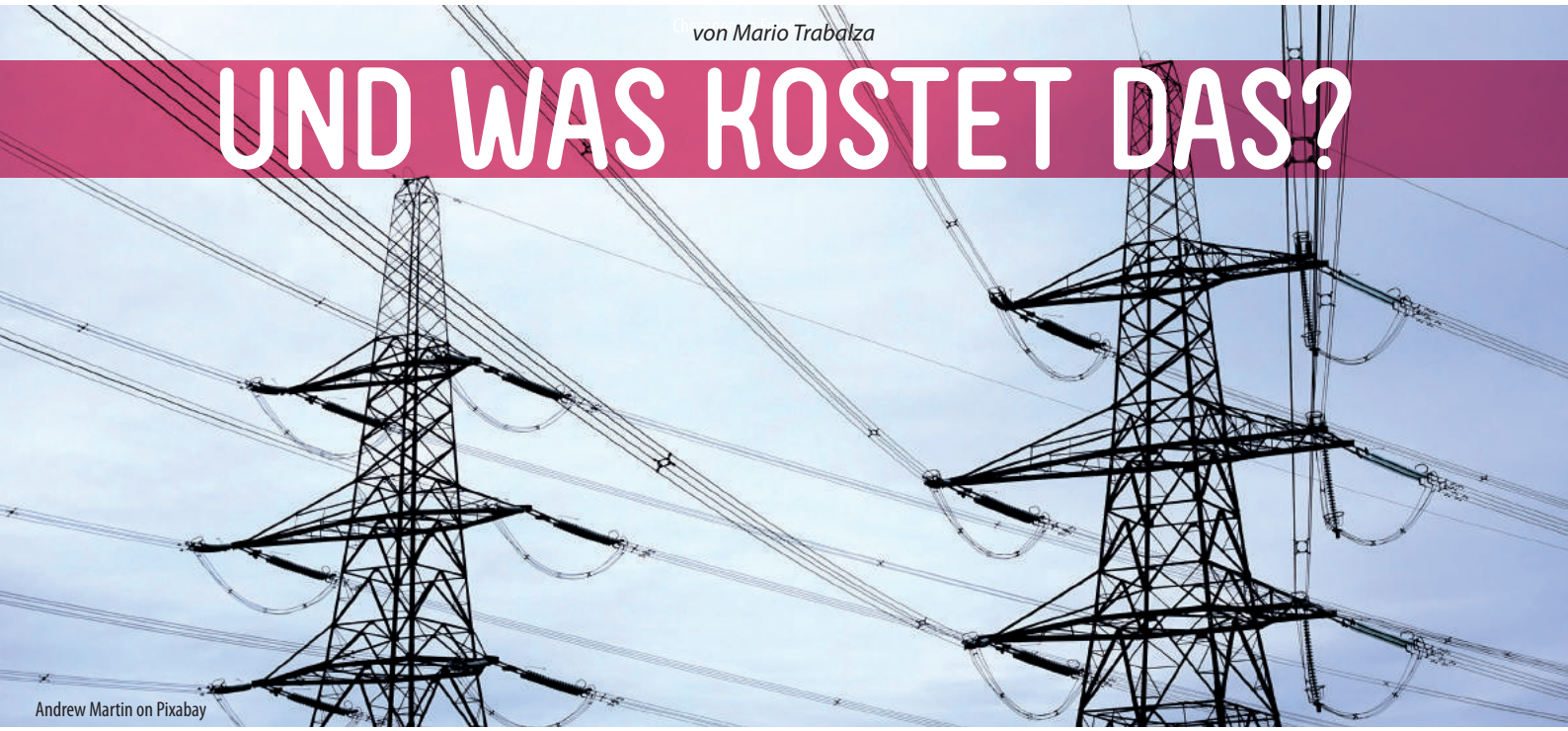
- ohne Farbstoffe
- ohne Aromen
- ohne gehärtete Fette
- Glutenfrei
- Laktosefrei

GELATITALIA

gelatitalia.it | +39 035 4824335

von Mario Trabalza

UND WAS KOSTET DAS?



Andrew Martin on Pixabay

STEIGENDE GAS- UND ENERGIEPREISE BELASTEN DAS GASTSTÄTTENGEWERBE. FÜR UNTERNEHMEN, EISDIELEN UND KONDITOREIEN KOMMT NOCH DER ANSTIEG DER ROHSTOFFPREISE HINZU

Teure Eiskugel

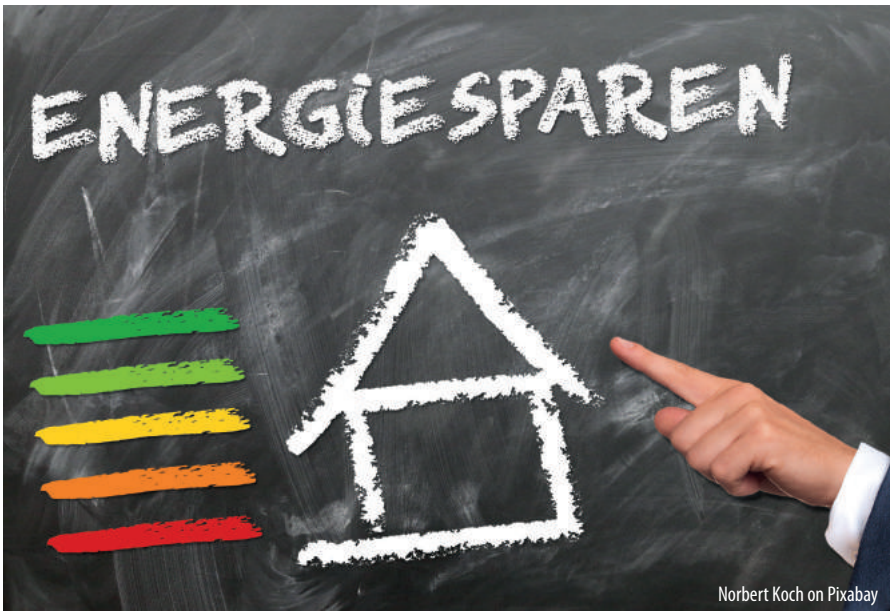
Einige der rund 9.000 Eisdielen in Deutschland haben die Schwelle von 2 Euro pro Kugel überschritten. Mit der Preiserhöhung reagierten einige Eisdielen auf die steigenden Preise für Gas, Energie, Rohstoffe und nicht zuletzt auf die Inflation. **Nach Angaben des Statistischen Bundesamts sind die Preise für Rohstoffe zur Herstellung von Gelato zwischen Februar 2022 und Februar 2023 um fast 30% gestiegen.** Um diesen wirtschaftlichen Aderlass zu überstehen, mussten viele Speiseeishersteller - neben möglichst vielen Kostensenkungen - auch auf Preiserhöhungen zurückgreifen, die jedoch einen Teufelskreis ausgelöst haben. Viele Verbraucher, insbesondere Familien mit Kindern, haben ihren Konsum reduziert.

Schwer wie Blei

Um zu verstehen, wie sehr die Energiekosten den Umsatz von Eisdielen und Restaurants belasten, ist es notwendig, die Daten der Umfrage zu analysieren, die vom Verband DEHOGA/Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. durchgeführt wurden. Laut DEHOGA belastet der Anstieg der Energiekosten bei 48,8% der Betriebe den Umsatz um rund 10%. Für 10,7% der Betriebe betrifft der Anstieg 15-20%, für 8,7% der befragten Stichprobe erreicht er sogar 20%. Im Vergleich zu 2022 werden die Energiekosten im Jahr 2023 für die meisten Unternehmen um etwa 50% steigen. **Nach Schätzungen des Deutschen Industrie- und Handelskammer (DIHK) wird ein weiteres Jahr mit Energiepreissteigerungen zur Schließung von mehreren tausend Unternehmen führen.**

Einige Ideen

Was kann ein Speiseeishersteller aktiv tun, um diese schwierige Situation zu meistern? **Zum Beispiel ist die Einführung energieeffizienter Laborgeräte und Vitrinen ein Weg, nicht einfach, aber ein konkreter Weg, um die Ausgaben einzudämmen.** LED-Beleuchtungssysteme helfen ebenfalls, den Verbrauch zu senken, ebenso wie Sensoren, die die Eingangstür automatisch schließen, wenn Kunden vorbeigegangen sind. So wird die Wärme im Winter und die Kühle im Sommer nicht nach draußen abgeleitet.



Norbert Koch on Pixabay

DIE GESTIEGENE NACHFRAGE NACH GAS HAT DIE PREISE IN DIE HÖHE GETRIEBEN

Eine andere Möglichkeit

Ein vom Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) empfohlener Weg ist die 2011 eingeführte und vom BAFA selbst finanzierte Erstzertifizierung nach ISO 50001, die Managementstrategien für Energieeffizienz vorsieht. **Ziel der Zertifizierung ist es, die Kosten zu senken und die Energieleistung zu verbessern.**

Pexels on Pixabay

KOMMENDE STRATEGIEN

Auf nationaler Ebene ist es das Ziel der Bundesregierung, bis 2045 eine emissionsfreie Energieerzeugung zu erreichen. Zu diesem Zweck hat die von Bundeskanzler Olaf Scholz geführte Koalitionsregierung von 2024 bis 2027 rund 212 Milliarden Euro für den Klima- und Transformationsfonds (KTF) vorgesehen. Konkret soll das Geld für hohe Energieeffizienz in Gebäuden bei Renovierung und Neubau, für die Dekarbonisierung der Industrie und den Ausbau der erneuerbaren Energien, der Elektromobilität und der Ladeinfrastruktur sowie für die Halbleiterproduktion und den Ausbau der Wasserstoffindustrie verwendet werden.

TWIST

DER EINZIGE, SELBSTREINIGENDER SPEISEEISBEREITER AUF DER WELT.

L.P.MEDIA.TV

FRIGOMAT

NEHMEN SIE SICH ZEIT!

AUTOMATISCHES WASCHSYSTEM DES GESAMTEN PRODUKT-KREISLAUFES, WELCHES DEN BEDIENER, DURCH VOREINGESTELLTE AUTOMATISCHE PROGRAMME, VON DER PROZEDUR DES MANUELLEN WASCHENS UND DES WIEDERZUSAMMENBAUS DER TEILE ENTLASTET: **KEIN ABFALL, KEIN STRESS.**

frigomat.com

SIE FINDEN UNS AUF

SIGEP Rimini
20-24 JANUAR 2024

EUROPAIN Paris
21-24 JANUAR 2024

GELATISSIMO Stuttgart
3-7 FEBRUAR 2024

INTERSICOP Madrid
17-20 FEBRUAR 2024

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

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

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

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

SGS

PEFC Promuoviamo la Gestione Sostenibile delle Foreste www.pefc.it

TADDIA

SEIT 60 JAHREN DIE KOMPLETTE ANTWORT FÜR DIE EISKÜNSTLER

Freepik

ONLINE GEFAHREN

OFT VERBERGEN SICH HINTER SCHEINBAR VERTRAUENSWÜRDIGEN E-MAILS PHISHING-VERSUCHE, D.H. VERSUCHE, PERSÖNLICHE INFORMATIONEN FÜR ILLEGALE ZWECKE ZU STEHLEN

von Marina Sella

Wer schreibt?

Neben den Vorteilen bringt die Digitalisierung auch potenzielle Gefahren mit sich, die die andere Seite der Medaille der Technologie sind. **Insbesondere bei E-Mails muss man vorsichtig sein, um nicht Opfer von Betrügereien zu werden, die darauf abzielen, sensible Daten zu stehlen.** Das Gleiche kann auch über Whatsapp-Nachrichten, Textnachrichten oder andere Formen der elektronischen Kommunikation geschehen. In all diesen Fällen wird der Benutzer ein potenzielles Opfer der Cyberkriminalität namens Phishing.

Sensible Daten

Dabei handelt es sich um eine besondere Art von Computerbetrug im Internet, in der Praxis eine Form von Cyberangriff. **Phishing erfolgt hauptsächlich in Form von irreführenden E-Mail-Nachrichten, die mit der Absicht verschickt werden, Informationen wie Passwörter, Bankkonto- oder Kreditkartennummern und andere persönliche Daten zu stehlen.** In der Regel gibt sich ein vertrauenswürdiges Unternehmen als Absender aus, mit einem gefälschten Logo, das dem echten sehr ähnlich ist.

PHISHING IST EIN BEISPIEL FÜR EINEN CYBERANGRIFF, DER DAZU DIENT, DIE KONTROLLE ÜBER SENSIBLE DATEN VON EINZELPERSONEN UND UNTERNEHMEN ZU ERLANGEN

Rawpixel.com on Freepik

Wie es funktioniert

Oftmals fordern die E-Mails, die angeblich von bekannten Kredit- oder E-Commerce-Unternehmen oder Unternehmen wie der Deutschen Post stammen, den Nutzer auf, dringend persönliche Daten oder Bankverbindungen zu aktualisieren oder andere persönliche Informationen anzugeben. **Der Grund für die Aufforderung können falsche Probleme bei der Ausführung einer Überweisung oder das Ablaufen eines Passworts oder einer Kreditkarte sein.**

Freepik

Der Anschein trügt

Der Link, auf den man klicken soll, verweist scheinbar auf die Website des Absenders, aber in Wirklichkeit handelt es sich um eine falsche Webseite, die eingerichtet wurde, um die vom Benutzer eingegebenen Daten zu stehlen. Die Folgen können betrügerische Abbuchungen von Kreditkarten, Diebstahl von Kontodaten oder das Sammeln von persönlichen Informationen sein, die später illegal verkauft werden.

Vorsichtig sein

Um sich vor Cyberangriffen zu schützen, ist es nicht nur ratsam, sich mit einem guten Antivirenprogramm auszustatten, das häufig aktualisiert werden sollte, sondern auch darauf zu achten, wie die E-Mail geschrieben ist. **Betrügerische Mitteilungen enthalten oft grammatikalische Fehler und sind unpersönlich, d.h. sie sprechen den Empfänger nicht mit seinem Namen an.** Generell wird empfohlen, keine Kredite anzunehmen, die nicht angefordert wurden. Denken Sie außerdem daran, dass keine Bank, kein Unternehmen und kein Manager per E-Mail nach sensiblen Daten fragt.

Rawpixel on Freepik

MIG
Longarone
Besuchen Sie uns:
26.11.–29.11.2023
Halle A/2
Stand C/E 35-41/1-6

NEU!

BASE 50 JUBILÄUM

DREIDOPPEL
1899 125 2024
JAHRE
IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Wäre es nicht großartig, mit nur einer Base das komplette Angebot an Milcheis in der Theke herzustellen? Pünktlich zum 125-jährigen Firmenjubiläum haben wir eine 50-g-Base für sahnig-vollmundiges Milcheis entwickelt, das mit zahlreichen Eispasten und Aromen im Sortiment immer wieder neu inszeniert werden kann.

Unsere neue Eisbase 50 Jubiläum

- sahniger, vollmundiger Geschmack
- mit natürlichen Aromen
- mattes Aussehen
- cremige Konsistenz
- gut zu portionieren
- warmes Mundgefühl bereits bei Grundrezeptur

Fragen Sie Ihren Fachberater!

Gelatieri aufgepasst!
Die neue Base 50 Jubiläum ist sowohl zur warmen als auch kalten Herstellung von Milcheis mit sahnig-vanilligem Aroma geeignet. Jetzt doppelt punkten: mit einfachem Handling in der Eisküche und mächtig Abwechslung in Ihrer Eistheke!

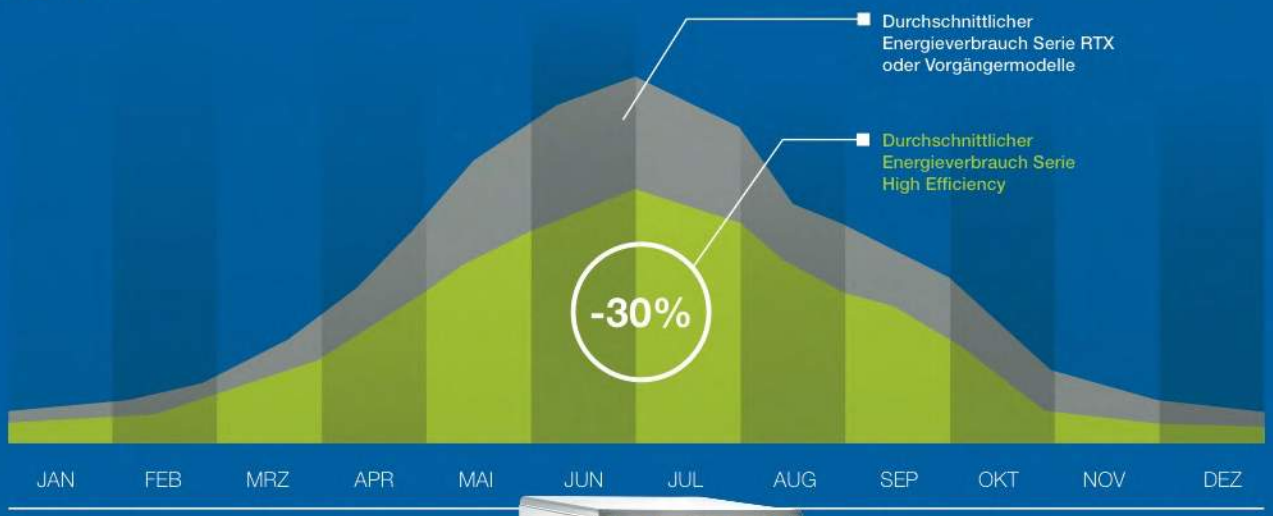
DREIDOPPEL

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

Gelatop

ADAPTIVE
TECHNOLOGY INSIDE

HE line



Autorisierter Carpigiani Distributor

10965 BERLIN
BARLETTA -EIS GmbH
Am Tempelhofer Berg 6
Telefon +49 30/6273 6496
info@barletta.de
www.barletta-eis.de

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

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

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

35396 GIESSEN
EISUNION
GmbH GIESSEN
Ursulum 2
Telefon +49 641/480 292 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

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

high efficiency

ADAPTIVE
TECHNOLOGY INSIDE

bipiuci.it

Energieeinsparung

bis zu 30%*

*Im Vergleich zur RTX-Reihe oder frühere Modelle. Bezogen auf den Strom- und Wasserverbrauch der Chargenfreezer, nur auf den Wasserverbrauch der Pasteurisier.

CARPIGIANI
carpigiani.com

72414 RANGENDINGEN
KRÄ EISTECHNIK
SÜD-WEST GmbH
Dr.-Alexander-Grupp-Strasse 16
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

14943 LUCKENWALDE
EISTECHNIKCENTER GmbH
Jüterboger Straße 31 A
Telefon +49 3371 4048780
info@eistechnikcenter.de
www.eistechnikcenter.de

17121 GÖRMIN
BREUER KÄLTE-KLIMA
Max-Köster-Str.2
Telefon +49 39992-70367
blankensteinheiko@t-online.de

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

FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

Perfettina

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

20 | 24 Januar
Rimini Expo
PAD C3
STAND 044

DEARIO

KONTAKTIEREN SIE UNS, UM ALLE EMPFOHLENEN KOMBINATIONEN ZU ENTDECKEN

www.fructital.it

Raffinierte Creme aus Kakao und TGT-Haselnüssen
vollkommen frei von Milch- und Molkereiprodukten,
vielseitig einsetzbar in Eis und Konditorwaren

Freepik

Happy Christmas!

Kommende Weihnachtstrends zur Verschönerung der Schaufenster mit natürlichen und nachhaltigen Dekorationen und Ornamenten enthüllt

von Mario Trabalza

Wie man auswählt

Für Weihnachtsliebhaber sticht der Termin bei der Christmasworld hervor, der internationalen Fachmesse, die jedes Jahr zu Beginn des Jahres in Frankfurt am Main stattfindet und die Trends für das wichtigste Fest des Jahres setzt. Das diesjährige Leitmotiv spiegelt den Zeitgeist wider: ökologische Nachhaltigkeit. Dekorationen, Girlanden und Geschenke müssen vorzugsweise aus natürlichen Produkten, recycelten Materialien und mit umweltverträglichen Verfahren hergestellt werden, die die Umwelt wenig belasten.

Zurück zum Ursprung

In diesen Zeiten der besonderen Instabilität aufgrund von Krieg und Umweltkrisen geht es bei Weihnachten um Nachhaltigkeit, Einfachheit und Tradition. Die Wegwerf-Konsumkultur, die glitzernde, überflüssige und farbenfrohe Produkte hervorgebracht hat, weicht der Tradition und dem rationalen Konsum minimalistischer Produkte. **Der Verzicht auf Pailletten, Geschenke und knallige Dekorationen führt zu einer Wiederentdeckung von Vintage-Dekorationen und -Accessoires, die die weihnachtliche Atmosphäre vergangener Zeiten wieder aufleben lassen, als die ganze Familie sich zum Feiern versammelte.**

Das Schlagwort

Die auf der Christmasworld ausgestellten Produkte gehören zu den vielfältigsten und kreativsten, aber immer mit einem Auge auf die Umwelt: Geschenkbänder und Girlanden aus Bio-Baumwolle oder kompostierbarem Material, vegane Kerzen. **Recycelbar ist das kennzeichnende Wort für Geschirr, Baumschmuck und Kartonverpackungen.** Aber auch die Verwendung von langlebigen Naturmaterialien wie Holz und Stein.

Olesia Buyar on Unsplash

Mit Tannenzapfen, Beeren und Blättern lassen sich Fenster umweltfreundlich dekorieren

Nichts dem Zufall überlassen

Accessoires und Dekorationen werden nach den Festtagen nicht in den Müll geworfen, sondern für die Wiederverwendung am nächsten Weihnachtsfest aufbewahrt. **Und diese Konzentration auf die Vermeidung von Verschwendung und Extravaganz, auf der Suche nach dem Richtigen und Schönen, gilt auch für die Auswahl der Geschenke.** Hier sind also die personalisierten Geschenke, die vielleicht einfach sind, aber auf die Person zugeschnitten, und die Sorgfalt und Zuneigung für die Empfänger des Geschenks zeigen.

Andreas Brun on Unsplash

Traditionelle Dekorationen prägen die Festtage

Schlichtes Fest

Der umweltbewusste Verbraucher des dritten Jahrtausends ist über Produktionsprozesse und Materialien informiert und bevorzugt ein Weihnachten ohne Prunk. **Die Christmasworld hat auch gezeigt, dass die Natur vorgefertigte Dekorationen bietet.** Eintauchen in den Wald und sich von Tannenzapfen, verschieden geformten Holzstücken, Beeren, Blättern, Steinen und allem anderen, was uns anspricht, inspirieren lassen, um Räume auf originelle und umweltneutrale Weise geschmackvoll zu dekorieren. Minimalistische Weihnachten manifestieren sich auch in der Gestaltung von Objekten, die schlichter und mit essenziellen Dekorationen versehen sind.

Minimalistische Weihnachten manifestieren sich auch in der Gestaltung von Objekten

Nützliche Synergien

Die Verschmelzung all dieser Komponenten - ökologische Nachhaltigkeit, Tradition, Natürlichkeit - kommt nicht ohne Technologie aus. Die mit dem 3-D-Drucker hergestellten Produkte hatten ihren Auftritt auf der Christmasworld, einer Messe, die auch ein interessantes Testfeld für technologische Lösungen zur Herstellung innovativer Stoffe und Materialien mit geringer Umweltbelastung ist.

Iyashenko on Freepik

Trendige Farben

Die Trendfarbe der Weihnachtszeit ist Violett, das sich in der Dekoration für den Baum oder in Kerzen wiederfindet. **Aber die Palette ist breit gefächert und wie bei der Wiederentdeckung von Naturprodukten stehen auch die verschiedenen Holztöne im Mittelpunkt, neben Farben wie Beige und Braun, Apricot und Flieder, die für Vintage-Dekorationen verwendet werden.**

Freepik

Pvproductions on Freepik

Eleganz und Harmonie

Wie immer kann man aus einer breiten Palette von Farben wählen, aber die Devise lautet, sich zu trauen, ohne auf glitzernde, übermäßig auffällige Farbtöne zurückzugreifen. **Also Farben, die Atmosphäre schaffen, eine Aura von Mystik mit Eleganz und Harmonie, die in der Lage sind, den intimen, familiären und minimalistischen Geist dieses Weihnachtsfestes zu verkörpern.** So sind die ewigen Grüntöne perfekt, in den Varianten Eukalyptus und Dunkelgrün, die an den Wald oder an Eisblau erinnern.

Essen auf dem Tisch

Perfekt auf den Zeitgeist abgestimmt ist auch die Küche, die man sowohl zu Hause als auch in Lokalen genießen kann, die dem Zeitgeist entsprechen. Von den Vorspeisen bis zu den Desserts liegt der Schwerpunkt auf qualitativ hochwertigen, biologischen, frischen und saisonalen Produkten, vorzugsweise aus dem nächsten Umkreis, mit denen sich schmackhafte und gesunde Mittagessen zubereiten lassen. Aber es gibt auch Platz für vegetarische und vegane Rezepte für ein immer größer werdendes Publikum. **Die Gerichte reichen von traditionellen lokalen bis zu internationalen Gerichten, bis hin zu Klassikern aus anderen Traditionen, vor allem bei Desserts wie Panettone aus Italien oder dem britischen Christmas Pudding.**

> Es ist schön, die Atmosphäre des Weihnachtsfestes und die Freude am Beisammensein bei Tisch zu teilen

LET'S POP
ERSTAUFFÜHRUN IN DEN BESTEN EISDIELEN!
BEREITET EUCH VOR, DEN AUTHENTISCHEN GESCHMACK VON POPCORN UND VON GESALZENEM KARAMELL IN EINER NOCH NIE DAGEWESENEN SPEISEEIS-VERSION ANZUBIETEN!
MEC3 bringt das große Kino in die Eisdiele. Die Hauptdarsteller von Let's pop sind Popcorn-Aromapaste und Popcorn-Variegato Salty Caramel, zwei Kolosse für einen Snack, die die Kinokassen zum Beben bringen werden.
Neuheiten 2023
MEC3
The Genuine Company
+49 89 992 4950 • mec3@mec3.de • mec3.com

ENDLICH IST WEIHNACHTEN

Auf den Tischen, die für das schönste Fest des Jahres gedeckt sind, darf Gelato nicht fehlen, das die klassischen Weihnachtsgeschmacksrichtungen zu neuem Leben erweckt

von Antonio Mezzalira

MASCARPONE

MIT CREME BASE 50

Frische Vollmilch	550 g
Sahne 35% Fettgehalt	160 g
Fettarmes Milchpulver	35 g
Saccharose	90 g
Dextrose	40 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	65 g
Creme Base 50	30 g
Mascarpone	30 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREME BASE 100

Frische Vollmilch	550 g
Sahne 35% Fettgehalt	160 g
Fettarmes Milchpulver	30 g
Saccharose	80 g
Dextrose	40 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	60 g
Creme Base 100	60 g
Mascarpone	30 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Die festen Zutaten des Rezepts gut mischen und dann mit den flüssigen Teilen vermischen, mit Ausnahme des Mascarpone, der später bei 4°C hinzugefügt wird.
- Alle Zutaten im Pasteurisierer auf 85°C erhitzen, dann abkühlen lassen und den Mascarpone hinzufügen.
- Die Mischung in den Pasteurisierer geben und das Gefrierprogramm laufen lassen.
- Herausnehmen und einen Tag lang bei -18°/-20°C ruhen lassen.
- In der Vitrine bei einer Temperatur von -12°/-13°C ausstellen und mit Zuckerflocken oder weißen Baisers dekorieren.

WALNUSS

MIT CREME BASE 50

Frische Vollmilch	660 g
Magermilchpulver	35 g
Saccharose	90 g
Dextrose	50 g
Creme Base 50	35 g
Akazienhonig	20 g
Walnusskerne	110 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREME BASE 100

Frische Vollmilch	660 g
Magermilchpulver	25 g
Saccharose	80 g
Dextrose	35 g
Creme Base 100	70 g
Akazienhonig	20 g
Walnusskerne	110 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Die Kerne aus der Schale nehmen und durch Schockkühlen auf Minustemperatur bringen.
- Alle gut vermischten Zutaten, außer den schockgekühlten Nüssen und dem Honig, auf 85°C bringen.
- Die Mischung auf etwa 4°C abkühlen und zwölf Stunden lang bei derselben Temperatur ruhen lassen.
- Die kalte Mischung mit den Walnusskernen und dem Honig mikronisieren, um zu verhindern, dass sie ranzig werden.
- Die Mischung in die Eismaschine geben und den Kühlzyklus laufen lassen.
- Das Gelato herausnehmen und etwa zehn Minuten lang im Minusbereich schockkühlen.
- Mit Nüssen, vorzugsweise karamellisierten, garnieren.

PANETTONE

MIT CREME BASE 50

Frische Vollmilch	530 g
Sahne 35% Fettgehalt	120 g
Magermilchpulver	28 g
Saccharose	100 g
Dextrose	40 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	50 g
Creme Base 50	30 g
Eigelb	80 g
Orangensaft	20 g
Limetten- und Orangenschalen	2 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREME BASE 100

Frische Vollmilch	530 g
Sahne 35% Fettgehalt	120 g
Magermilchpulver	28 g
Saccharose	90 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	40 g
Creme Base 100	60 g
Eigelb	80 g
Orangensaft	20 g
Limetten- und Orangenschalen	2 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten außer der Schale und dem Orangensaft gut vermischen.
- In den Pasteurisierer geben und die Temperatur auf 85°C bringen.
- Die Mischung zwölf Stunden lang bei 4°C reifen lassen, dann die unbehandelte Schale (mit einer feinen Reibe, um die Bitterkeit des weißen Teils zu vermeiden) und den gefilterten Orangensaft hinzufügen.
- Die Mischung in die Eismaschine gießen.
- Das Gelato herausnehmen und abwechselnd mit geröstetem und in Vanillesauce getränktem Panettone schichten.

VANILLESAUCE

Invertzucker	600 g
Wasser	400 g
Vanilleschote	1

Invertzucker und Wasser zum Kochen bringen; das Mark der Vanilleschote in den Sirup geben. Bei Zimmertemperatur anwenden.

GERÖSTETER PANETTONE

Den Panettone in Streifen schneiden und auf einer Toastplatte rösten. Auskühlen lassen und dann mit Vanillesauce bestreichen.

Gutes entdecken

Für uns ist das Gute eine Eigenschaft, die es zu erforschen gilt und die uns immer wieder süße Überraschungen und magische Momente beschert. All dies tun wir mit ausgewählten Zutaten und einer sorgfältigen Verarbeitung, um Ihnen einen Moment des Staunens, der unerwarteten Überraschung und des unendlichen Verwöhnens zu bereiten. Lassen Sie sich verführen!

babbi.com #ilovebabbi

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
RIMINI
20-24/01/2024
HALL A7/C7 - STAND 031

ISM
KÖLN
28-31/01/2024
HALL 4

GELATISSIMO
Tutto il mondo del gelato
STUTTGART
03-07/02/2024
HALL 10 - STAND 10 C16

ICETEAM 1927

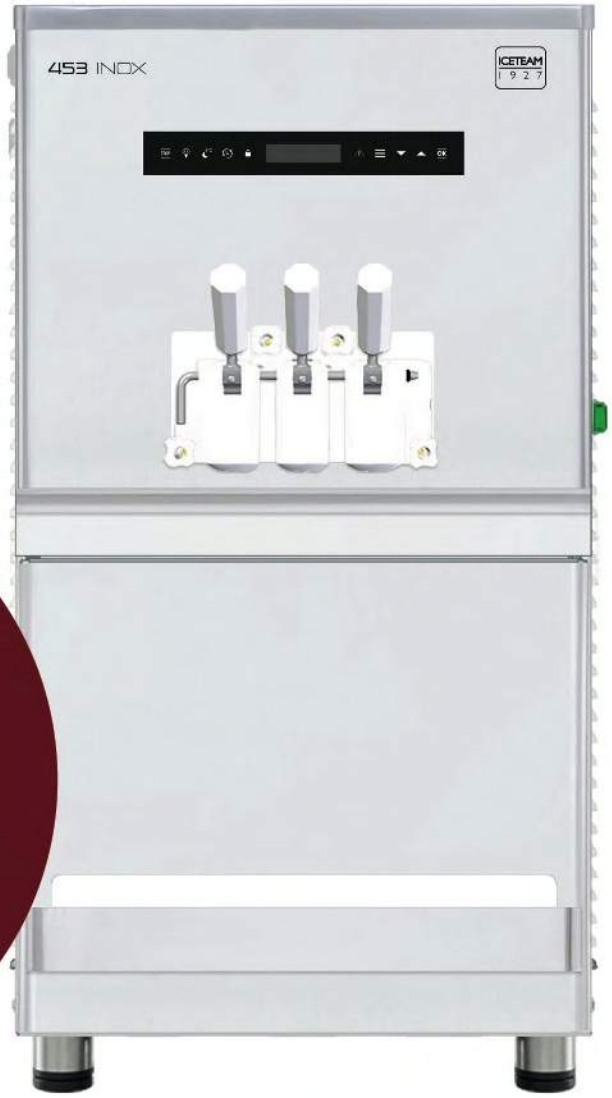
453 INOX

NEW SOFT COUNTERTOP
2+1 FLAVORS

MIG

Longarone

26 - 29 NOV. 2023



PAD. A/1

LONGARONE FIERE DOLOMITI

cattabriga COLOELITE PROMAG Off freezer

MwSt. die neuen Regeln

DAS ENDE DER DURCH COVID-19 VERURSACHTEN UNANNEHMLICHKEITEN FÄLLT MIT EINER ÄNDERUNG FÜR ALLE, DIE IM GASTSTÄTTENGEWERBE ARBEITEN, ZUSAMMEN. AB DEM NEUEN JAHR WIRD DIE MEHRWERTSTEUER AUF DIE WERTE VOR DER PANDEMIE ZURÜCKKEHREN

von Francesco Lo Greco und Mario Trabalza

Rückkehr zur alten Steuer

Ab dem 01.01.2024 werden die vorübergehenden Maßnahmen, welche während der Covid-19 Pandemie für Speisen und Getränke in der Gastronomie galten, wieder geändert. Für den Verzehr von Speisen und Getränken in gastronomischen Betrieben wird der allgemeine Steuersatz von 19% Umsatzsteuer wieder Anwendung finden. Für die Lieferung von Lebensmitteln oder den Verzehr außerhalb von Geschäftsräumen gilt jedoch der ermäßigte Satz von 7%.

Ab dem nächsten Jahr gelten zwei verschiedene Tarife

Größte Achtsamkeit

Die erneute Umstellung stellt die Gastronomie vor neue Aufgaben. Aufgrund der Herausforderungen während der Covid-19-Pandemie und der Preisentwicklung der letzten Jahre, hat dies Einfluss auf die Wirtschaftlichkeit und Preisgestaltung in naher Zukunft. **Hier müssen Gastronomen jetzt alle ihr Lokal betreffenden Aspekte besonders achtsam planen und gründlich berechnen.**

Drazen Zigic on Freepik

Einige Fragen

Die Eiskarte sollte geprüft werden! **Die meisten Eisdielenbetreiber versäumen es, eine jährliche Prüfung der Karte durchzuführen.** Dabei sollte der Eishersteller sich regelmäßige bestimmte Fragen bezüglich der angebotenen Vorschläge stellen. Die wichtigsten Fragen sollten lauten, ob die Kunden diese Angebote noch schätzen, ob die Vielfältigkeit der Speisen und Getränke noch anerkannt wird oder ob der Lagerbestand reduziert werden sollte, um die Vorräte begrenzt und stets frisch zu halten.

Um die Betriebskosten niedrig zu halten, müssen viele Aspekte des Unternehmens überprüft werden

Konstruktive Ratschläge

Unter den verschiedenen Tipps, um die Kosten unter Kontrolle zu halten, ist der wichtigste sicherlich, ein Verzeichnis mit Rezepten und Kalkulationen anzulegen, um sie auf dem neuesten Stand zu halten. **Auf diese Weise hat man immer immer einen Überblick über die Zahlen und der Kunde findet immer die gleiche Qualität oder den gleichen Geschmack.** Außerdem müssen die Personalkosten berücksichtigt werden, zu denen nicht nur Löhne und Gehälter gehören, sondern auch Urlaubsgelder, Sozialversicherungsbeiträge und Sozialabgaben und Steuerbetraterkosten.

Wo isst du mich?

Man muss auf die Umsatzsteuer achten! Sie ist ein grundlegender Faktor für die Kalkulation. Falls der Kunde das Gelato im Eiscafé konsumiert, entstehen wieder 19% Umsatzsteuer. **Falls er das Gelato an der Eisvitrine zum Mitnehmen bestellt, beträgt die Umsatzsteuer nur 7%.** Schließlich ist es ratsam, Angebote und Anbieter zu vergleichen. Aufgrund der steigenden Preise ist es ein entscheidender Schritt, die Kosten für Rohstoffe, Materialien und Energie zu kontrollieren.

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

White & Red Christmas!

gelato.IPSA

Die magischste Zeit des Jahres steht vor der Tür, verwirklichen Sie Ihren Weihnachtsgeschmack mit:

Pannaplus 100
Ein cremiges und warmes Milch-Gelato für den Gaumen. Ideal auch für Konditoreien.

Madagaskar-Vanille- Pastenklasse
Klassische Paste für die Zubereitung von Sahne- und Fantasie-Gelato. Ideal auch in der Konditorei, zum Aromatisieren von Vanille-Cremes, Bayerischen Cremes, Parfaits und Teigwaren.

Ciocofreddo Weiß
Gebrauchsfertige Gelato-Creme für die Zubereitung in Eisdielen und Konditoreien.
Ideal für Cremini, Variationen und für leckere kleine Gläser.
Erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Frucht-Streuselkrokant
Crumble für Dekorationen in Eisdielen und Konditoreien.

für ein Produkt, das
Geschmack, Innovation und Fantasie vereint!

IPSA

Hochwertige Zutaten für Speiseeis
und handwerklich hergestellte Konditoreiprodukte
www.ipsa.it // info@ipsa.it //

EIN x ZWEI =

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

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

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

INDIVIDUELL BEDRUCKBAR

Praktisch zum Mitnehmen. Ökologisch nachhaltig für die Umwelt.

Sind Sie es leid, unendlich viele Deckel für Ihre Eisbecher zum Mitnehmen zu haben? Die Lösung ist EIN X ZWEI Medac! 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!

Rating della legalità · Direttiva 2014/32/UE · ecovadis 2023 GOLD · SGS · DNV ISO 9001 ISO 14001 · Riciclabile con la carta · TÜV AUSTRIA OK compost INDUSTRIAL OK compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

von Ernst Knam

Mango und Passion fruit

MONOPORTION MIT EINEM LEICHT EXOTISCHEN HAUCH. SIE KOMBINIERT FRISCHE UND GETROCKNETE FRÜCHTE ZU EINEM HARMONISCHEN KONTRAST VON TEXTUREN UND GESCHMACKSRICHTUNGEN

ZUSAMMENSETZUNG

Zutaten für 6 Monoportionen

- *Haselnuss-Dacquoise*
- *Mousse*
- *Gelée*

HASELNUSS-DACQUOISE

Eiweiß	*100 g*
Zucker	*160 g*
Feines Mandelpulver	*135 g*
Streuzucker	*135 g*
Feines Haselnusspulver	*120 g*
Mehl Typ 405	*40 g*
Zimtpulver	*5 g*

Das Eiweiß schlagen, indem man den Zucker in drei Schritten hinzufügt. Separat Mandelpulver, Zucker, Haselnusspulver, Mehl Typ 405 und Zimt mit einem Schneebesen vermischen. Wenn das Eiweiß aufgeschlagen ist, die Mischung mehrmals unter Rühren mit einer Spachtel einarbeiten. Die Mischung auf ein Backpapier streichen und 15 Minuten bei 175°C backen.

MOUSSE

Mango-Püree	*250 g*
Gelatineblätter	*15 g*
Eiweiß	*125 g*
Streuzucker	*25 g*
Frisch geschlagene Sahne	*250 ml*

Die rehydrierten und ausgedrückten Gelatineblätter in 50 g Mango-Püree auflösen. Die anderen 200 g einrühren und die halbgeschlagene Sahne unterheben. Das Eiweiß mit dem Zucker in drei Schritten aufschlagen, um eine weiche Baisermasse zu erhalten. Zum Schluss das Baiser mit einem Schneebesen in die Masse einarbeiten.

GELÉE

Püree aus Mango und Passionsfrucht	*300 g*
Passionsfruchtkerne	*n.B.*
Streuzucker	*50 g*
Gelatineblätter	*10 g*

Die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine in 50 g Mango- und Passionsfruchtpüree auflösen. Die aufgelöste Gelatine und die restlichen 250 g mit Streuzucker und ein paar Passionsfruchtkernen hinzufügen.

DEKORATION

Frische Mangowürfel - Crispy Mango - Mangosauce - Baisers - Schokoladenpulver und Salz

MONTAGE

Einen Boden aus Dacquoise ausstechen. Den Boden der Form zu etwa einem Drittel mit Gelée bedecken. Gefrieren lassen und dann die Mousse einfüllen. Mit dem Dacquoise-Boden abschließen. Die Einzelportion sollte über Nacht im Gefrierschrank ruhen, bevor man sie aus der Form nimmt. Mit einer glänzenden Glasur abschließen. Die Portion auf einem Teller anrichten und mit Mangowürfeln, knuspriger Mango, Mangosauce, Baisers, Schokoladenpulver und Salz dekorieren.

VERBOTENER GESCHMACK

CIOKKosé

Die cremige, verführerische Marmorierung mit Gianduja.
Für ein intensives, köstliches Geschmackserlebnis.
Erhältlich auch in den Varianten weiße Schokolade, salziges Karamell, Pistazie, Zartbitterschokolade und Kastanien.
Verfeinert jede Eiswanne.

Gustosé, lass dich vom Geschmack provozieren.

www.fugar.it

FUGAR®
PRODUZIONE

MEHR ALS NUR NAHRUNG

COMFORT FOOD IST ESSEN, DAS TROST SPENDET; ES BEZIEHT SICH AUF TRADITIONELLE GERICHTE, DIE NOSTALGISCHE UND SENTIMENTALE GEFÜHLE WECKEN KÖNNEN

von Margherita Treves

Freepik

Konstanter Trend

Die Freude über Nahrungsstreicheleinheiten geht weiter. **In den letzten Jahren ist es immer üblicher geworden, sich mit Speisen zu verwöhnen, die den Gaumen und die Stimmung beruhigen.** Nach dem Cambridge Dictionary wird „Comfort Food“ definiert als „Essen, welches Menschen zu sich nehmen, wenn sie traurig oder besorgt sind, oft süßes Essen oder Lebensmittel, die sich durch hohen sentimentalen Wert und Kalorien- und Kohlenhydratgehalt“ auszeichnen. Der Begriff kann sich auch auf Lebensmittel beziehen, die leicht zu essen sind, weil sie weich oder leicht verdaulich sind, oder im negativen Sinne kalorienreich, also sehr reich an Zucker oder Fett und Salz.

Rückkehr zur Tradition

Die Einschränkungen, die man mit Covid-19 erlebt hat, haben einerseits zu einer Rückbesinnung auf Traditionen und der Wiederentdeckung von Familienrezepten geführt und andererseits zum Verzehr von Speisen und Snacks, um spontane Wünsche zu erfüllen oder Stress abzubauen. **Die Suche nach Wohlbefinden, oder besser gesagt nach Glück durch Essen, hat eine starke emotionale Komponente, die von persönlichen Erfahrungen und Erinnerungen abhängt.**

COMFORT FOOD IST EIN LEBENSMITTEL, DEM JEDER MENSCH EINEN PERSÖNLICHEN TROSTWERT ZUSCHREIBT

Unsere Leibgerichte

Es gibt diejenigen, die die Pizza am Samstagabend mit der Familie oder mit Freunden lieben und diejenigen, die nicht auf den Braten ihrer Großmutter verzichten können, es gibt Menschen, die nicht auf das Schokoladen-Gelato ihrer Kindheit verzichten können und andere, die nach Zimt duftenden Apfelkuchen unwiderstehlich finden.

Ian Dooley on Unsplash

HOHE PROZENTSÄTZE

Comfort Food ist ein sehr individuelles Konzept und jeder hat seine eigene Definition von Seelenessen. Zu den beliebtesten Lebensmitteln gehören Gelato, Süßigkeiten, herzhafte Snacks und Desserts. Bei der Wahl von „Essen für die Psyche" achten die Verbraucher in der Regel nicht auf die Kalorienzufuhr oder den Nährwert der Lebensmittel, die sie konsumieren. Während Covid-19 kauften 56% der Verbraucher weltweit mehr „Comfort Food" als vor der Pandemie. In Amerika ist dieser Anteil mit über 60% sogar noch höher (Quelle: FMCG Gurus).

Die Verbindung zu den Vorfahren

Die Wissenschaft untersucht seit Jahren die Beziehung zwischen Essen und Emotionen. Man isst nämlich nicht nur, um sich zu ernähren, sondern auch, um Stress und Spannungen mit meist herzhaften Lebensmitteln abzubauen, die ein Gefühl der Befriedigung vermitteln, oder um Momente der Traurigkeit und Nostalgie mit süßen „Leckereien" zu überwinden, die angenehme Empfindungen auslösen. **Das Verlangen nach diesen Lebensmitteln ist mit individuellen Erfahrungen verbunden, die oft auf die Kindheit zurückgehen, auf die Zeit, in der das Leben einfacher war, und auf die Aromen von Lebensmitteln aus der Vergangenheit.** Der emotionale Wert eines Gerichts spielt dabei ebenso eine Rolle wie die natürlichen Eigenschaften der Zutaten.

KAKAO UND DUNKLE SCHOKOLADE HABEN EINE POSITIVE WIRKUNG AUF DIE STIMMUNG

Ausgewogene Ernährung

Wenn man sich zu sehr von Trostessen verwöhnen lässt, riskiert man leider Gewichtsprobleme und gesundheitliche Beschwerden. **Die gebotene Erleichterung ist nur vorübergehend und man sollte sich daher an ein Limit halten, um nicht in eine Sucht zu verfallen.** Eine ausgewogene Ernährung ist nach wie vor der beste Weg, um sich wohlzufühlen und ausschließlich in Zeiten, in denen man ein besonderes Bedürfnis hat, sich selbst etwas Gutes zu tun, Trostessen zu genießen.

Drazen Zigic on Freepik

GUT UND HEILSAM

Es gibt Lebensmittel, die die Ausschüttung von Endorphin, Dopamin und Serotonin, den Glückshormonen, fördern. Der Verzehr von z.B. Walnüssen, Mandeln oder dunkler Schokolade hilft, die Stimmung zu verbessern, indem er Momente der Müdigkeit oder Depression sofort lindert.

Hannah Pemberton on Unsplash

Gelato… welche Freude!

Das „kalte Dessert“ ist eines der Trostessen, weil es eine unnachahmliche Mischung aus Geschmack, Frische und Freude ist. Unabhängig von der Forschung besteht kein Zweifel daran, dass Gelato zu den Lebensmitteln gehört, die glücklich machen und zu den beliebtesten und begehrtesten gehören. Mit seinem Reichtum an Geschmacksrichtungen, seiner umhüllenden Cremigkeit und seiner „ansteckenden“ Frische erobert es Jung und Alt gleichermaßen. Es gilt vor allem als Synonym für Genuss, Freude, Geselligkeit und sogar Selbstbelohnung. Außerdem hat es die Macht, angenehme, unbeschwerte Momente in der Vergangenheit wieder aufleben zu lassen.

Mario on Unsplash

WIE DIE BELIEBTHEIT VON COMFORT FOOD ZEIGT, HABEN EINIGE LEBENSMITTEL DIE MACHT, GUTE LAUNE ZU VERBREITEN, SOLANGE MAN ES NICHT ÜBERTREIBT

Äußerst beliebt

Auch Tiramisu, definiert als die Essenz von Comfort Food, ist ein Dessert-Symbol der Konditorei-Tradition, auch der hausgemachten, und nimmt einen prominenten Platz in den Eisdielen ein. Mascarpone-Gelato, ein in Espresso und Kakao getränkter Biskuit, sorgt für den außergewöhnlichen Geschmack dieses Desserts. Außer in die Schalen in der Vitrine hat diese Sorte auch Einzug in die Auswahl der klassischen Parfaits wie Kuchen und Einzelportionen gehalten; sehr beliebt in den kälteren Monaten, wenn man vor allem bei Familientreffen oder geselligen Zusammenkünften ein von allen geliebtes Dessert genießen möchte.

CRUMBOLÉ GLUTENFREI

Immer mehr Menschen können die Qualität der knusprigen und beliebten CrumbOlé von PreGel genießen!

Zwei neue Empfehlungen völlig **glutenfrei**, die die **belustigende** und **vielseitige** Produktlinie im Eiscafè erweitern.

Verpasse nicht die alternativen glutenfreien: die Klassische und Cerealien und Kakaobohne

CRUMBOLÉ ZITRONE GLUTENFREI

CRUMBOLÉ KAKAO GLUTENFREI

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

1964 - 2024! SEIT 60 JAHREN
DEM EIS VERPFLICHTET

DIBASE®
Pasteurizierer

DITHERM®
Koch- und Rückkühl-Kessel

PURE FILL
Dosier- und Abfüllanlage

www.kaelte-rudi.de

1964 - 2024

KÄLTERUDI®

DICOM®
Speiseeismachine
erhältlich in 8 Größen

TRADITIONAL-FREEZER
Spatel-Eismachine

IL NUOVO MANTECATORE!

DICOM® – BIS 28 LITER EISMIX
FERTIG IN 9 MINUTEN
JETZT LIVE ERLEBEN!

MIG LONGARONE 2023
26. BIS 29.11.2023
HALLE A/2, GANG A, STAND 1-3

MOCHI - Chandlervid85 on Freepik

DIE SÜSSE SEITE DER GLOBALITÄT

EINEN TEIL DES ANGEBOTS SPEZIALITÄTEN ZU WIDMEN, DIE AUS DEN ETHNISCHEN TRADITIONEN ANDERER LÄNDER STAMMEN, KANN DEN KUNDENSTAMM ERWEITERN UND DIE BEREITS TREUEN KUNDEN FESTIGEN

von Margherita Mogliazzi

Multiethnische Realität

Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes (Destatis) lebten im Jahr 2022 20,2 Millionen Menschen mit einer Zuwanderungsgeschichte in Deutschland. Das waren 6,5 Prozent oder 1,2 Millionen mehr als im Jahr 2021. Der Anteil dieser Personengruppe an der Bevölkerung stieg somit um 1,3 Prozent auf 24,3 Prozent im Jahr 2022 (2021 waren es 23,0 Prozent).

DIE HERKUNFTSLÄNDER

Was die geografische Herkunft derjenigen angeht, die sich für einen Zuzug nach Deutschland entschieden haben, so stammen 42,8% der rund 11,4 Millionen Ausländer aus anderen EU-Ländern, wobei die polnische (867.000), die rumänische (799.000) und die italienische (648.000) Gemeinschaft am stärksten vertreten sind. Die größte ausländische Gruppe nach Nationalität bilden die fast 1,5 Millionen Türken. Es gibt einen hohen Anteil von Ausländern aus Syrien, die Ende 2020 7,2% aller Ausländer ausmachten.

KIRSCHBLÜTENBLÄTTER BRINGEN FRISCHE IN DIE SCHOKOLADE

Veränderungen konkret

All diese Zahlen machen deutlich, dass sich unsere Gesellschaft in den letzten Jahrzehnten tiefgreifend verändert hat. **Diese Veränderungen stellen viele Sektoren vor neue und spannende Herausforderungen, insbesondere die Lebensmittelindustrie.** Die Unternehmen verspüren zunehmend das Bedürfnis, ihr Angebot mit Vorschlägen zu erweitern, die auch bei anderen ethnischen Gruppen Anklang finden und ein breites und vielfältiges Geschmackspanorama schaffen.

Zum Ausprobieren

Davon profitieren auch die vielen Verbraucher, die ständig auf der Suche nach neuen und anregenden Sinneserfahrungen sind. Schließlich hat die erzwungene Abgrenzung während der Pandemie viele Menschen dazu veranlasst, ihre kulinarischen Fähigkeiten mit neuen Rezepten von Speisekarten aus aller Welt zu testen. **Dies eröffnet Eisdielen und Konditoreien neue Möglichkeiten, multikulturelle Angebote zu schaffen, die dazu beitragen, sich zu differenzieren.**

MESKOUTA - istockphoto

Vielfältige Auswahl

Bei einem Sprung nach Afrika kann man lokale Köstlichkeiten entdecken, wie die ägyptischen Ghorayebah-Kekse, die nur aus Butterschmalz, Puderzucker und Mehl hergestellt werden. **In Marokko kann man Meskouta genießen, einen Krapfen, der die Konsistenz von Biskuit hat und in unzähligen Variationen, sogar mit Zitrusfrüchten, angeboten wird.** In Äquatorialguinea gehören Bananen zu den Stars des Gebäcks; unwiderstehlich in Akwadu, gebacken und begleitet von Honig, Butter, Zimt, braunem Zucker und Kokosnuss.

SCHWARZER ZUCKER IST IN KOREANISCHEN UND TAIWANESISCHEN DESSERTS BELIEBT

MA'AMOUL
istockphoto

Tausend Formen

Dondurma ist die türkische Version von Gelato. Es ist cremig, elastisch und zäh, da eine stärkehaltige wilde Orchideenwurzel für das Rezept verwendet wird. Die beliebtesten Geschmacksrichtungen sind Pistazie und Schokolade. Ma'amoul, köstliche libanesische Kekse, sind mit Früchten und Nüssen, Datteln und Pistazien gefüllt; der Teig wird aus Grieß und Mehl hergestellt. Je nach Füllung nimmt jeder Keks eine andere Form an, um seinen Geschmack zu unterscheiden.

ZUTATEN WIE LILA UBE-KARTOFFELN BRINGEN NEUE GESCHMACKSRICHTUNGEN, FARBEN UND TEXTUREN IN WESTLICHE DESSERTS

Asiatische Süßigkeiten

Neue Geschmacksrichtungen und Düfte kommen aus dem riesigen asiatischen Kontinent. Aus China kommt der Mooncake, ein Kuchen aus goldenem Sirup (ähnlich wie Honig), Lauge, Pflanzenöl und Mehl, mit einer Füllung aus Lotuspaste. Er wird während des Mittherbstfestes beim Anblick des Mondes genossen. Japanischer Mochi hingegen ist eine eher klebrige Paste aus gedämpftem und in einem Mörser zerstoßenem Reis. **Er kann gesüßt und zu Krapfen verarbeitet oder mit Gelato serviert werden.**

Wunderschön anzuschauen!

Typisch für den Sudan ist Baseema, was aus dem lokalen Idiom übersetzt so viel wie „köstlich“ bedeutet. **Seinen einzigartigen Geschmack verdankt dieser Kuchen einer Mischung aus Joghurt, Vanille und Kokosnuss und einige Versionen enthalten den Zusatz von Rosenwasser.** Die Grundlage des nigerianischen Shuku Shuku ist eine Mischung aus Kokosnussflocken, Eigelb und Zucker. Die Kugeln werden geformt, mit Mehl bestäubt und zwanzig Minuten lang gebacken. Sie werden in der Vitrine gut aussehen!

MOONCAKE - Alexa Soh on Unplash

Kekse und Kuchen

Die kulinarische Kultur des Nahen Ostens findet ihren höchsten Ausdruck in Tahini, einer Paste aus geschälten und gemahlenen Sesamsamen, denen Öl und Salz zugesetzt werden. Sie ähnelt in ihrer Konsistenz der Erdnussbutter, ist vegan, glutenfrei und wird auch wegen ihrer einfachen Zubereitung geschätzt. Sie verleiht einen an Haselnüsse erinnernden Geschmack und verleiht süßen Rezepten eine unwiderstehliche Cremigkeit. Sie kann als Zutat für duftende Schokoladenkekse verwendet werden oder um einen originellen Käsekuchengeschmack in der Gelato-Schale in der Vitrine zu kreieren.

TAHINI - May Lawrence on Unsplash

msmdigital.it

FÜLLUNGEN

Le Cremine

Klein im Namen,
Groß im Geschmack.

NUTMAN SRL GROUP

ZUTATEN UND DEKORATIONEN FÜR
EISDIELEN UND KONDITOREIEN

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

Beppo Tonon

Herausgegeben von Beppo Tonon
Fotos von Studio Phototecnica

Auf einer Wolke

Eine einfache Komposition mit Birnen, die verschiedenen Vorschlägen einen Hauch von Klasse verleihen. Eine Winterfrucht, die die Natur mit der Schale in einer Vielzahl von Farben anbietet; sie erweist sich als ideal für essenzielle, aber sehr szenische Zubereitungen, auch dank der Wahl eines Tellers mit einer originellen Form

Die für diese Art der Verarbeitung am besten geeigneten Birnen sind die Passa Crassana oder Santa Maria, die in der Wintersaison leicht erhältlich sind. Eine mittelgroße Frucht mit glänzender, intakter Schale auswählen und sie gründlich waschen. Mit einem scharfen Messer in zwei Teile schneiden. Die Ränder der Birnenhälften mit kleinen Querschlitzen ähnlich einem V auszacken. Mit einem Messer die Birne der Länge nach aufschneiden, die Scheiben sollten etwa drei Millimeter dick sein. In dieser Phase ist es wichtig, dass man versucht, das gleiche Kaliber beizubehalten, damit das Ergebnis bei der Herstellung homogen ist. Aus einer Scheibe Wassermelone ohne Schale drei gleich große Würfel schneiden. Mit einem kleinen Messer die vier Kanten an der hellen Seite des Würfels schräg nach innen schneiden. Die beiden erhaltenen Teile trennen, indem man sie mit einer Hand im Uhrzeigersinn und mit der anderen Hand gegen den Uhrzeigersinn dreht. So entsteht eine Blume, in deren Mitte man eine Johannisbeere als Stempel platzieren kann. Gelato mit Vanillegeschmack auf dem Teller anrichten und mit Sahne bedecken. Die Birnenscheiben einbetten und die Blüten in der Mitte platzieren.

TIPP: Dünner geschnittene Birnenscheiben können auch zur Dekoration von Torten oder anderen Bechern verwendet werden. Schlagsahne auf dem Gelato hilft, eine Basis zu schaffen, die die geformten Früchte stabilisiert.

Zarte Pfingstrose

Eine harmonische und raffinierte Blume, die aus einem einfachen Fruchtcarpaccio aus Williams-Birnen besteht. In der Mitte befindet sich eine geschnitzte Erdbeere, die die Farbe des Blütenblattrandes aufgreift. Eleganz wird aufgetischt...

Für die Zubereitung eine rote, intensiv gefärbte Williamsbirne mit intakter Schale auswählen, gut waschen und trocknen. Um einen „vibrierenden“ Effekt zu erzielen, die Oberfläche mit einem Ausstecher der Länge nach einritzen. Mit einer Schneidemaschine Scheiben desselben Kalibers vorbereiten, wobei eine Dicke von zwei bis drei Millimetern empfohlen wird, damit das Fruchtfleisch beim Falten nicht abzublättern droht. Die Größe der Scheiben sollte gleich sein. Dabei darauf achten, dass die erste und die letzte Scheibe jeder Frucht weggeworfen wird. Die Scheiben leicht falten, eine nach der anderen, so dass eine Reihe von leicht gebogenen Blütenblättern entsteht. Mit einem Messer die Spitze einer gleichmäßigen, nicht zu reifen Erdbeere abtrennen; ein paar parallele Schnitte vornehmen, ohne ganz durchzuschneiden, die Frucht drehen und den gleichen Vorgang quer durchführen. Die verschiedenen Schnitte vorsichtig mit der Spitze eines kleinen Messers, ausdehnen um die erhaltenen Blütenstempel zu „öffnen“. Die Erdbeere direkt in die Mitte der Blüte setzen.

TIPP: Birnen passen perfekt zu einer Creme mit Zimtgeschmack. Helle Teller auswählen, um den leuchtenden Farbton der Fruchtschale zur Geltung zu bringen.

Nero Luce

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

WENN DU NICHT ZUFRIEDEN BIST KOMM ZU NEROLUCE!!!

WIR ERWARTEN SIE IN:

Fiera dell'Alto Adriatico
CAORLE (VE)
28-31 Jan.
2024

GELATISSIMO
STUTTGART
03-07 Feb.
2024

EISKARTEN
EISKARTEN-HALTER

EISTÜTENHALTER,
AUSSTATTUNG, BEHÄLTER

MÜLLEIMER MIT WERBUNG

GESCHMACK-SCHILDCHEN MIT
AUSTAUSCHBAREN ETIKETTEN

LED-SCHABLONE, LEUCHTKÄSTEN, LEUCHTSCHILDER

istockphoto

Elixier des langen Lebens

DIE BEEREN DER ARONIA MELANOCARPA SIND REICH AN NATÜRLICHEN ANTIOXIDANTIEN UND ERMÖGLICHEN ES, IN DER WELT DER DESSERTS SPEZIALITÄTEN MIT EINEM HOHEN GESUNDHEITSGEHALT ZU KREIEREN

von Annamaria Andreasi

Wirestock on Freepik

Therapeutische Eigenschaften

Die breiigen Aroniabeeren sind in Nordamerika beheimatet und waren ein wichtiger Bestandteil der täglichen Ernährung der amerikanischen Ureinwohner, die als erste ihre gesundheitlichen Vorteile entdeckten, die heute von der modernen Wissenschaft untersucht werden. Was die Aufmerksamkeit der Wissenschaftler und Ernährungswissenschaftler zunächst auf sich zog, war ihre intensive blau-violette Farbe, eine sehr dunkle Pigmentierung, die auf einen sehr hohen Gehalt an phenolischen Phytochemikalien, insbesondere Anthocyanen, zurückzuführen ist. 1480 mg pro 100 g ist die Gesamtmenge, die in den frischen Beeren enthalten ist, und 664 mg pro 100 g ist die Konzentration an Pro-Anthocyanen.

Kat von Wood on Unsplash

Die Wissenschaft sagt

Bereits 2005 wurde in einer polnischen Studie über chokeberry (englische Bezeichnung), die in der Zeitschrift European Food Research and Technology veröffentlicht wurde, festgestellt, dass Anthocyane und Pro-Anthocyanidine die dominierenden Gruppen phenolischer Verbindungen in diesen Beeren und ihrem Saft sind. **Beide Werte gehören zu den höchsten, die jemals in der Pflanzenwelt gemessen wurden, fünfmal höher als in Trauben, Heidelbeeren und Kirschen und zwanzigmal höher als in Himbeeren und Erdbeeren.**

Zur Verteidigung

Diese bioaktiven Inhaltsstoffe sind vor allem in der Schale enthalten und dienen dem Schutz des Fruchtfleisches und der Samen vor ultravioletter Strahlung (die Pflanze wächst in besonders sonnigen Gebieten). Indem sie das intensive Sonnenlicht herausfiltern, spielen sie eine entscheidende Rolle, um der Aggression oxidierender chemischer Spezies entgegenzuwirken. **Sie reproduzieren den gleichen Schutzmechanismus im menschlichen Organismus, da sie in der Lage sind, die durch ein Übermaß an freien Radikalen angegriffenen Zellen zu reparieren und ihre Regeneration zu stimulieren;** daher haben sie sich als wertvolle Verbündete im Kampf gegen degenerative Krankheiten erwiesen.

Der Anbau von Aronia in der Steiermark ist weitgehend biologisch

AdobeStock

GUTE PRÄVENTION

Sie tragen dazu bei, die Blutgefäßwände elastischer zu machen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie Herzinfarkt und Schlaganfall vorzubeugen, und sind wirksam bei der Senkung des LDL-Cholesterins, indem sie der Bildung von atherosklerotischen Plaques entgegenwirken. Außerdem halten sie die Haut jung, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Umweltschadstoffen wie Rauch und anderen Faktoren schützen, die den Körper zur Bildung freier Radikale veranlassen. Sie sind reich an Vitamin K (zur Erhaltung starker Knochen), Ballaststoffen für die Darmgesundheit und haben einen hohen Gehalt an Chinasäure, die bei Blasenentzündungen wirksam ist.

Alexander Mils on Unsplash

Die getrockneten Beeren sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen und eignen sich hervorragend als Zugabe zu Joghurt und Müsli, zum Frühstück oder als Snack

Die Produktion

Der weltweit größte Erzeuger ist Polen mit einer Anbaufläche von rund 6.000 Hektar. Die übrige europäische Produktion befindet sich in Österreich, Slowenien, Kroatien, Bosnien, Serbien, der Ukraine und Italien. In Österreich, wo Aronia zu den Essgewohnheiten gehört, lag die Produktion im Jahr 2022 mit 1.500 Tonnen (+22% gegenüber 2021) leicht über dem Durchschnitt; sie wurde vor allem zu Säften, Aufstrichen und Farbstoffen verarbeitet. Aufgrund der ungünstigen Preisentwicklung ist die Fläche jedoch langsam rückläufig (Quelle statistik.at). **Die Anbaufläche in der Steiermark beträgt mittlerweile rund 400 Hektar und ist damit eine der größten Anbauflächen in Mitteleuropa.**

KamranAydinov on Freepik

Fantasie in der Konditorei

Käsekuchen, Kuchen, Torten, Stieleis, Parfaits, Muffins, Plumcakes, Energieriegel... gefolgt von durstlöschenden Getränken (Saft, Milchshakes, Smoothies) sowie auffällige Dekorationen für Torten und Parfaits. Der Fantasie des Konditors sind keine Grenzen gesetzt. **Wir empfehlen Kombinationen mit Kefir, Honig, Limetten, Kiwi, Orangen, Goji, Himbeeren, Trockenfrüchten, um die außergewöhnlichen nutrazeutischen Eigenschaften der Pflanze voll zur Geltung zu bringen.**

Schwarze Aroniabeeren sind reich an Antioxidantien

istockphoto

Immer beliebter

In Deutschland gibt es Aronia-Cafés, die diese wertvolle Zutat in verschiedenen Zubereitungen verwenden. Das Café in Altenberg Neurehefeld bietet eine Krümeltorte mit Aroniabeeren an, die von Beerentee begleitet wird. Im Aronia Café terra walli im Hunsrück kann man eine Plantage besuchen und hausgemachte Aroniaprodukte wie Kekse, Kuchen und Marmelade probieren.

Es ist der Phantasie des Konditors überlassen, zu experimentieren

Verwendungen in der Welt

Die Amerikaner sind stolz auf ihre „einheimischen Beeren“ und bauen Aronia in großem Umfang an. In ihren Häusern finden sich immer wieder köstliche Muffins, Kuchen, Smoothies, Aufgüsse und Konfitüren aus chokeberries. Spezielle Saucen und balsamische Würzmittel begleiten auch herzhafte Gourmetgerichte, z. B. gegrillte Fischfilets oder gebratenes Fleisch. **In Nordeuropa ist es ein beliebter Brauch, den Tag mit einem Smoothie zu beginnen, der aus einer Handvoll Aroniabeeren, einer reifen Banane, einer Tasse Kefir, Agavendicksaft und einem Spritzer Zitrone besteht.** In Russland werden die Beeren für die Zubereitung zahlreicher Süßspeisen verwendet.

KamranAydinov on Freepik

Wo kaufen

Die getrockneten Beeren und der Saft sind in Kräutergeschäften und Naturkostläden, aber auch in einigen Supermärkten erhältlich. Sie können aber auch über sichere Kanäle online direkt bei den Erzeugern gekauft werden. Der Verzehr von Aronia umfasst eine tägliche Dosis von 7 bis 10 cc für den reinen Saft, 15 bis 20 cc für den gemischten Saft (Trauben-Apfel), 10 g Pulver oder getrocknete Beeren.

Vista-eistheken mit glykolkühlung wo man Eis sehen kann

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

VITRINE MIT POZZETTI VISTA

HOHE ENERGIEERSPARNIS
dank optimierter Bauweise und innovativer Technologie der BRX-Eistheken mit Glykolkühlung

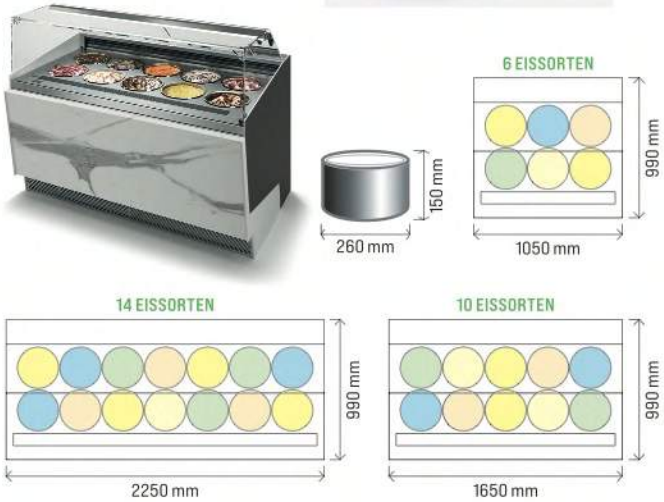
PATENTED

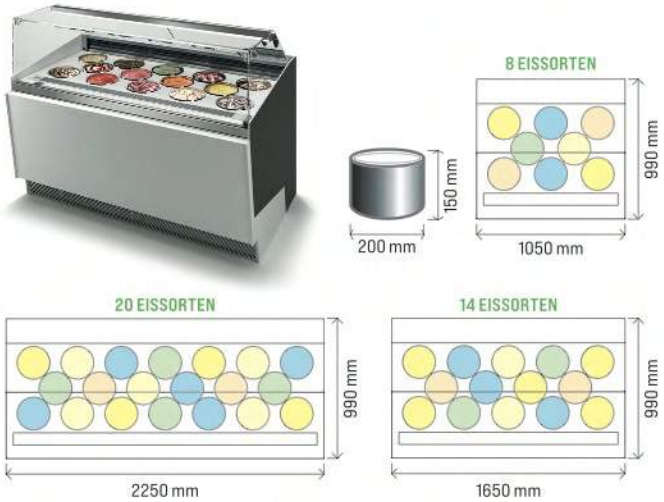
BIS ZU 70%
WENIGER STROMVERBRAUCH

COMMUNICATIONLAB

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

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





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

GESUNDHEIT UND HARMONIE

Depositphotos

Aroniabeeren bieten eine unglaubliche Bandbreite an Eigenschaften, die zur Gesunderhaltung des Körpers beitragen. Die intensive Färbung und die üppige Blüte der Pflanze machen sie besonders attraktiv für den Garten

von Annamaria Andreasi

PASS

Wissenschaftlicher Name: Aronia melanocarpa
Familie: Rosaceae
Herkunftsgebiet: Sie stammt aus Nordamerika und Kanada (der englische Name ist Chokeberry). Von dort wurde sie nach Russland eingeführt und dann nach Finnland, Schweden, Deutschland und schließlich nach Osteuropa exportiert.
Produktion: Die größte Produktion findet derzeit in Polen statt, mit einem Anteil von neunzig Prozent an der Weltproduktion.

BOTANISCHE MERKMALE

Die Pflanze ist ein mittelgroßer, sommergrüner Strauch mit ovalen Blättern, die je nach Jahreszeit von leuchtend grün bis rostrot variieren; sie ist kälteunempfindlich und passt sich an alle Bodenarten an; sie mag sonnige Standorte. Im Frühjahr (April-Mai) entwickelt sie kleine weiße Blüten in Büscheln mit fünf Blütenblättern und auffallend tiefrosa Staubgefäßen, die sehr dekorativ wirken. Auf die Blüten folgen breiige Beeren von intensiver und attraktiver violettblauer Farbe, die wie Kirschen aneinandergereiht sind. Ihr Geschmack ist leicht säuerlich, wird aber süß, wenn sie im Herbst voll ausgereift sind; sie bleiben den ganzen Winter über an der Pflanze.

ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Eigenschaften enden nicht mit den Antioxidantien (Anthocyane und Procyanidine). Hinzu kommen die Vitamine C, E, K und die Vitamine der B-Gruppe (einschließlich Folsäure), Mineralstoffe (vor allem Kalium und Zink, aber auch Kalzium, Magnesium und Eisen), Phytosterine (wichtig für die Bekämpfung eines hohen Cholesterinspiegels) und Pektine (lösliche Fasern, die wegen ihrer gelierenden Eigenschaften nützlich sind). Schließlich sind geringe Mengen an Zucker, Sorbit und Fett (weniger als 0,1 Prozent) enthalten.

VERZEHR UND ANWENDUNG

Aroniabeeren werden frisch verzehrt, in Obstsalaten und Smoothies; kaltgepresste Säfte sind ausgezeichnet und gesund. Sie werden auch zur Herstellung von Kompotten, Senf und Konfitüren verwendet. Getrocknet (in Kräuterläden erhältlich) eignen sich die Beeren für die Zubereitung von Kräutertees und -aufgüssen und als Zugabe zu Müsli, Muffins, als Snack oder zum Frühstück. Neben der Ernährung werden sie auch für die Herstellung von kompletten Kosmetiklinien mit Anti-Aging-Eigenschaften verwendet.

BRX-EISTHEKEN MIT GLYKOLKÜHLUNG

Das nachhaltigste Verkaufssystem für Eis

- Weniger Stromverbrauch
- Weniger Arbeitsstunden für die Eisverkäufer

POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

GLYCOL-EISTHEKEN MIT POZZETTI

HOHE ENERGIEERSPARNIS
dank optimierter Bauweise und innovativer Technologie der BRX-Eistheken mit Glykolkühlung

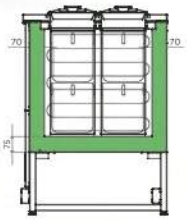
BIS ZU 70%
WENIGER STROMVERBRAUCH

MADE IN ITALY

COMMUNICATIONLAB

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.



BRX ENERGY SAVING

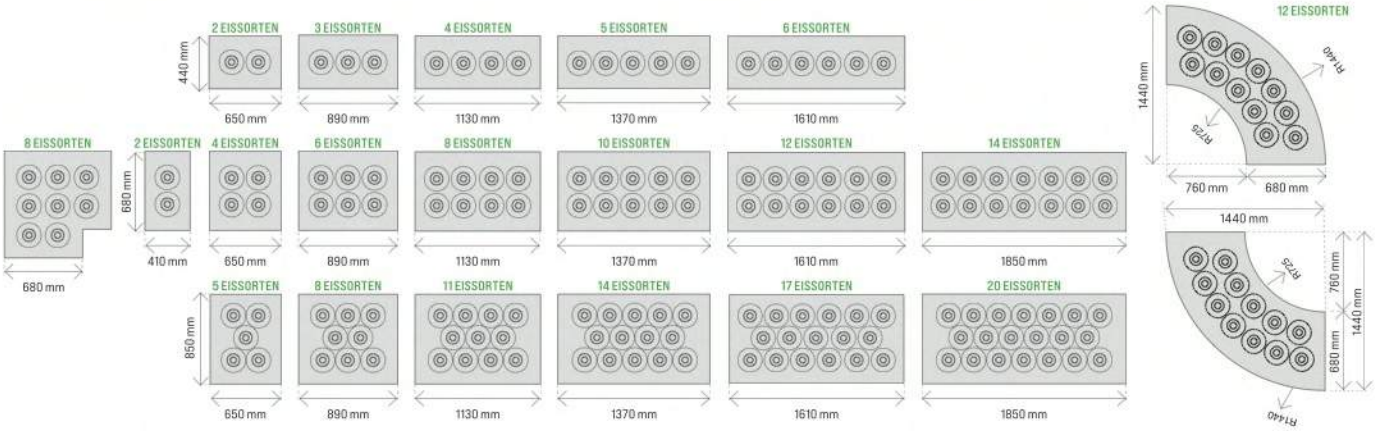
Dank der dickeren Behälterisolierung bis 70-75 mm.

BRX SYSTEM DELTA 0

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

BRX SPACE SAVING

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



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

UNSER ROHSTOFF IST DIE NATUR

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

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

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

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

SGS

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

TADDIA

EISBECHER FSC TADDIA. NATÜRLICH SCHÖN!

Überarbeitete Streicheleinheiten

Chokeberries - wie die Aroniabeeren in der angelsächsischen Welt genannt werden - eignen sich hervorragend für die Zubereitung raffinierter Gerichte und ungewöhnlicher Desserts, die selbst traditionellen Rezepten eine exklusive Note verleihen

MÜRBETEIGKUCHEN MIT VOLLKORNMEHL UND ARONIA-KOMPOTT

Rezept aus der Konditorei „L'Oca Golosa" in Gorizia (Italien)

Zutaten: 250 g Butter - 250 g Zucker - 100 g Eier 4 g Salz - 1 Vanilleschote - 240 g Mehl Type 405 240 g Vollkornmehl - 300 g Aronia-Kompott

ZUBEREITUNG: Das Mehl auf eine ebene Fläche gießen und im Mehl eine Mulde machen. In der Mitte die Butter weich werden lassen und den Zucker, die Eier, die Vanille und das Salz dazugeben und alles miteinander vermengen. Zügig vorgehen, damit die verschiedenen Zutaten eingearbeitet werden, ohne dass sich der Teig erwärmt. Wenn er fertig ist, den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Sobald der Teig geruht hat, auf ein leicht bemehltes Backbrett legen und mit einem Nudelholz einige Augenblicke lang ausklopfen, dann zu einer etwa 7-8 mm dicken Teigschicht ausrollen. Den Teig auf das Nudelholz aufrollen und in eine 24 cm große Form mit herausnehmbarem Boden legen. Die Oberfläche glätten, indem der überschüssige Mürbeteig entfernt wird (er wird für die Rauten verwendet). Den Boden der Torte einstechen und das Aronia-Kompott hineingeben. Den Teig erneut ausrollen und dann mit einem Teigausstecher mit gezacktem Rand Streifen ausstechen. Diese gitterförmig auf den Kuchen legen. Bei 170°C etwa 25-30 Minuten backen.

ERSTE LIEBE

Rezept aus der Konditorei „L'Oca Golosa" in Gorizia (Italien)

PANNA COTTA

Zutaten: 500 ml frische flüssige Sahne
1 Vanilleschote - 8 g Gelatineblätter
80 g Zucker

ZUBEREITUNG: Die Gelatineblätter 10-15 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker in einen Topf mit der flüssigen Sahne geben, mit dem Vanillemark aromatisieren und auch die Schote hinzugeben; auf kleiner Flamme erhitzen; wenn die Sahne kocht, den Herd ausschalten und die Schote entfernen. Die Gelatine abtropfen lassen, ohne sie zu sehr auszudrücken und in den Topf mit der heißen Sahne geben. Rühren, bis die Gelatine vollständig geschmolzen ist. Die Panna Cotta in die kleinen Gläser gießen und diese bis zu einem Drittel füllen. Mindestens fünf Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

GELÉE

Zutaten: 500 g Aroniasaft - 125 g Zucker
12 g Fischleim

ZUBEREITUNG: Den Fischleim einweichen. Aroniasaft mit dem Zucker erhitzen, ohne ihn zu kochen, den Fischleim hinzufügen, auflösen und abkühlen lassen. Die Mischung in Gläser über die gut gekühlte Panna Cotta gießen und sofort in den Kühlschrank stellen.

BAISER

Zutaten: 300 g Eiweiß - 170 g Wasser
600 g Zucker

ZUBEREITUNG: Das Wasser und den Zucker in einem kleinen Kochtopf auf kleiner Flamme erhitzen. Wenn der entstehende Sirup 115°C erreicht, das Eiweiß bei Raumtemperatur in den Planetenmixer geben und mit dem Schneebesen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Die Geschwindigkeit verringern und den Sirup, der inzwischen 121°C erreicht hat, zu dem halbgeschlagenen Eiweiß geben. Weiterschlagen, bis die Baisermasse abgekühlt ist.

MOUSSE

Zutaten: 200 g Sahne - 300 g Erdbeeren - 8 g Fischleim
100 g Baiser - rote Früchte zum Garnieren

ZUBEREITUNG: Den Fischleim mindestens 20 Minuten lang in kaltem Wasser aufweichen lassen. Das Erdbeermark mit dem Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine abtropfen lassen und ausdrücken, in eine Schüssel mit zwei Esslöffeln Wasser geben und in der Mikrowelle schmelzen, dann schnell zu der Erdbeermasse geben. Die zuvor zubereitete Baisermasse und die Schlagsahne von unten nach oben in die Mischung einrühren. Über das Aronia-Gelée gießen. Zum letzten Mal im Kühlschrank fest werden lassen. Nach Belieben mit roten Früchten dekorieren.

QUALITÄT MADE IN GERMANY

Spaghetti Eispresse BELLA

einfache Bedienung
einfache Reinigung

Portioniererspülen und Trockner

alle Modelle finden Sie auf unserer Webseite

NEU

Milch und Getränke Pumpe

Die perfekte Ergänzung für jeden Kühltresen

maximale Hygiene

Spaghetti Eispresse FUTURA

Einen passenden Kompressor finden Sie in unserem Sortiment

Alles Geppetto?
Weitere Produkte finden Sie
auf unserer neuen Webseite

www.geppetto-eis.de

Sie finden uns auf der GELATISSIMO 2024
3.-7.2.2024 | Messe Stuttgart

GEPPETTO®-EIS

WWW.GEPPETTO-EIS.DE

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

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

EVO LUT ION

FRIGOCONNECT®
INDUSTRY 4.0

IOT

50°
1973/2023

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

Tel. +39 085 80793
www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

frigomeccanica

I-CONICA
Die Revolution in der Eisdiele

Mit I-CONICA LIGHT können Sie die Eistüten herstellen, die Sie wollen, indem Sie FORM - GRÖSSE - GESCHMACK wählen und Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

I-CONICA Light
3 Tüten in 1 Minute

Made in Italy
für eine herausragende Qualität.

Die I-CONICA Light ist klein und leicht, passt überall hin und ist die Thekenmaschine, die drei Waffeltüten gleichzeitig in etwa einer Minute herstellt.

Gebacken, garniert und genossen

I-CONICA LIGHT

Treten Sie ein in die Welt von I-CONICA

i-conica.it
+39 3534406133
commerciale@microandi.it

I-CONICA

TeaCora Rooibos on Unsplash

NUR AUS AFRIKA

FÄLSCHLICHERWEISE ALS ROTER TEE BEZEICHNET, IST ROOIBOS EIN AUFGUSS MIT VIELEN WOHLTUENDEN EIGENSCHAFTEN UND ZUDEM EIN ANGENEHMES GETRÄNK

von Samanta Alessi

Roter Busch

Anders als Tee, der aus den Blättern der Camellia sinensis hergestellt wird, **wird Rooibos aus den Blättern der Aspalathus linearis zubereitet, einer Pflanze, die ausschließlich in den Cederbergen wächst,** einer Bergregion Südafrikas, mehr als zweihundert Kilometer nördlich von Kapstadt. Rooibos bedeutet auf Afrikaans „roter Busch"; daher wird er auch Red Bush genannt. Die Pflanze zeichnet sich durch kleine gelbe Blüten und nadelartige Blätter aus. Der daraus gewonnene Aufguss hat eine bernsteinfarbene Farbe.

Europäische Anerkennung

Der Name Rooibos - Red Bush hat die europäische Anerkennung erhalten und wurde in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen (PDO) eingetragen. Dies ist das erste Mal, dass ein afrikanisches Produkt in Europa eine anerkannte g.U. erhält. **Die Verordnung der Europäischen Kommission, die die Eintragung regelt, ist im Juni 2021 in Kraft getreten und gilt in allen Mitgliedsstaaten.**

GENAUE ANFORDERUNGEN

Rooibos - Red Bush g.U. muss einer detaillierten Spezifikation entsprechen. Die Pflanze muss ausschließlich aus den angegebenen geografischen Gebieten stammen, und auch die spezifischen Produktionsschritte müssen in einem bestimmten Gebiet stattfinden; der Geschmack und die Zusammensetzung der Blätter stehen in direktem Zusammenhang mit dem Klima des Anbauortes.

Zwei Arten

Es gibt roten Rooibos, dessen Blätter durch enzymatische Oxidation eine gelbe bis ziegelrote Farbe annehmen und die dann dem Aufguss die Farbe geben; es gibt grünen Rooibos, der nicht oxidiert wird und dessen Blätter überwiegend hellgrün sind und einfach getrocknet werden. Unmittelbar nach der Ernte werden die Blätter und Stängel zerkleinert und der Sonne ausgesetzt. **Bei rotem Rooibos werden die Blätter eingeweicht, zerkleinert und in regelmäßigen Abständen gewendet, um die Oxidation zu fördern. Sobald die richtige Konsistenz erreicht ist, werden sie zur Trocknung vorbereitet.**

DAS ERNTEN

Die Samen der Aspalathus linearis Pflanze werden von den Einheimischen geerntet. Eine einzigartige, jahrhundertealte Tradition wird auch heute noch praktiziert. Die Pflücker folgen den Ameisen, wenn sie die Rooibos-Samen in ihre Nester schleppen. Sie öffnen die Nester, um die Samen zu entnehmen, und lassen gerade so viel übrig, dass die Ameisen überleben können.

ROOIBOS IST EIN AUFGUSS MIT EINEM MILDEN UND SÜSSEN GESCHMACK, DER TRADITIONELL IN SÜDAFRIKA GETRUNKEN WIRD

Nicht nur Mineralien

Die wohltuenden Eigenschaften des Getränks sind bemerkenswert. Es enthält mehrere Arten von Flavonoiden mit antioxidativer und entzündungshemmender Wirkung, z.B. Quercetin, das für die Gesundheit des Herz-Kreislauf-Systems nützlich ist. Es hat einen hohen Gehalt an Vitamin C. **Außerdem scheint die Pflanze die einzige Quelle von Aspalanthin zu sein, einer Art Flavonoid mit außergewöhnlicher antioxidativer Wirkung.** Rooibos ist auch reich an zahlreichen Mineralien wie Kalzium, Magnesium, Phosphor, Mangan und Fluor. Er ist auch eine gute natürliche Verdauungshilfe und ein Mittel gegen Schlaflosigkeit und Unruhe. Er wird auch in Kosmetika zur Haut- und Haarpflege verwendet.

DAS REZEPT

Mit dem Aufguss lassen sich kreative Fruchtcocktails und Mocktails sowie süße und herzhafte Rezepte zubereiten. Hier ist ein Rezept für ein alkoholfreies, erfrischendes Getränk (vom SA Rooibos Council).

SUMMER REFRESHER
Zutaten
1 Liter starker, kalter Rooibos - 1 Liter Orangensaft - 1 Liter Ginger Ale - 500 ml Sodawasser - 1 geschnittene Zitrone - frische Minzblätter - zerstoßenes Eis

Vorgehensweise
Rooibos und Orangensaft mischen und abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren das gekühlte Ginger Ale, Sodawasser und zerstoßenes Eis hinzugeben. Mit Zitronenscheiben und Minze garnieren.

Drew Jemmett on Unsplash

GESETZLICHE
MEHRWEG-ANGEBOTSPFLICHT?

ERLEDIGT

MIT DEN NEUEN MEHRWEG-EISBECHER!

(Ohne dauerhafte Servicegebühr)

EINFACH STARTER-SET BESTELLEN!

Im Starter-Set enthalten:

100 Becher – 25 Stück je Größe

+ 3 Tischaufsteller DIN A5
+ 1 Plakat mit Pfandhinweis DIN A3
+ 1 Poster Kunden-Info DIN A4

RECICLO®

DAS MEHRWEGSYSTEM

Informationen und Bestellungen bei Ihrem Fachgroßhändler vor Ort oder bei **www.gebas24.de**

NEU

Eigens hergestellte Speiseeis-Basen von Pacovis

SPEISEEIS-BASENMISCHUNGEN TROCKEN

- ✓ **Standardsortiment mit Eigenentwicklungen in gewohnter Pacovis-Qualität**
- ✓ **Eigenmischungen individualisiert nach Kundenwunsch**

Wir stellen in unserem Werk Ihre Basenmischungen in Pulverform her.

- ✓ Ihr Mehrwert: Beratung durch Fachspezialisten bei Ihnen vor Ort
- ✓ Kürzere Lieferzeiten und konstant hohe Qualität dank Pacovis-Produktion
- ✓ Für Gross- und Kleinmengen von Speiseeis geeignet: Füllmengen nach Kundenwunsch
- ✓ Persönliche Base nach Ihren Wünschen ab 200 kg
- ✓ Auswahl: Standardsortiment, Nachbau oder Eigenmischungen nach Rezeptur des Kunden
- ✓ Zeitersparnis: Effizientere Speiseeisherstellung – abwiegen von Einzelkomponenten entfällt
- ✓ Weniger Anbruch von diversen Rohstoffen
- ✓ Fremdkontamination durch angebrochene Rohstoffe kann verringert werden: verbesserte Hygiene
- ✓ Mehr Lagerplatz, Reduktion der Lagerkosten: keine Lagerhaltung verschiedener Rohstoffe
- ✓ Flexible Rezepturanpassungen

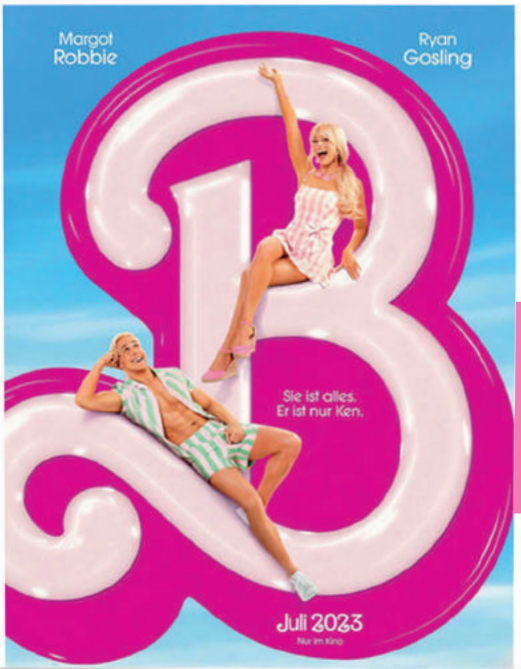
Unser Vollsortiment für das Speiseeis-Gewerbe

Bei uns finden Sie fertige Zutaten sowie auch Einzelkomponenten für die Speiseeisproduktion, bedruckbare Verpackungen, Hygiene- und Reinigungsprodukte und vieles mehr. Also alles, was Sie für Produktion und Verkauf von Ihrem leckeren Speiseeis benötigen.
Fordern Sie uns heraus und lassen Sie sich von unseren Spezialisten individuell beraten.

Bestellen Sie:
Pacovis AG, Zweigniederlassung Belp CH-3123 Belp **t** +41 31 818 51 11 info@pacovis-amrein.com pacovis.ch
Pacovis Deutschland GmbH D-72555 Metzingen **t** +49 7123 38004 73 info@pacovis-amrein.de pacovis.de
Pacovis food solutions Österreich GmbH A-2000 Stockerau **t** +43 226 66 5317 38 info@pacovis-amrein.com pacovis.at

Happy to Serve.

02/2023



BARBIE

“Ich habe keine großen Pläne. Nur eine riesige Mega-Party mit allen Barbies”

Barbie

von Antonio Mezzalira

Der Film erzählt die Geschichte von Barbie, die in der scheinbar makellosen Welt von Barbieland lebt, einer glitzernden matriarchalischen Gesellschaft. Zusammen mit den anderen Barbies führt sie ein perfektes Leben, voller Erfolg und Zufriedenheit. Alles scheint für die Protagonistin gut zu laufen, bis sie während einer Tanzparty ausruft: „Habt ihr jemals ans Sterben gedacht?“ Diese Frage führt dazu, dass die Protagonistin in die reale Welt verbannt wird, gefolgt von Ken, der sehr in sie verliebt ist, aber dessen Liebe nicht von Barbie erwidert wird. Als die beiden schließlich in der Realität landen, lernen sie sowohl die Freuden als auch die Gefahren des menschlichen Lebens kennen. Auf ihrer Reise werden Barbie und Ken mit verschiedenen Herausforderungen konfrontiert und machen unbekannte Erfahrungen.

TITEL	REGIE	LAND	FILMGENRE	PRODUKTION
Barbie	Greta Gerwig	USA, Kanada	Abenteuer, Fantasy, Komödie	Warner Bros

BARBIE

Sie hat ganze Generationen in den Wahnsinn getrieben und in ihrer perfekten Welt ist alles rosa. Eine Nuance, die in der Eisdiele mit einem Gelato aus Fior di Latte, Himbeersauce und gekochter Roter Bete wiederbelebt wird... und das Märchen geht weiter.

MIT CREME BASE 50	
Frische Vollmilch	570 g
Sahne 35% Fettgehalt	150 g
Magermilchpulver	40 g
Saccharose	90 g
Dextrose	40 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	60 g
Creme Base 50	35 g
Himbeerextrakt	10 g
Rote-Beete-Extrakt	5 g
GESAMT	1000 g

Fahrwasser on Freepik

MIT CREME BASE 100	
Frische Vollmilch	570 g
Sahne 35% Fettgehalt	150 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	80 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	55 g
Creme Base 100	70 g
Himbeerextrakt	10 g
Rote-Beete-Extrakt	5 g
GESAMT	1000 g

ZUBEREITUNG

- Die festen Bestandteile gut mischen; mit Hilfe eines Schneebesens die flüssigen Bestandteile, außer dem Himbeer- und Rote-Bete-Extrakt, einrühren.
- Alle Zutaten auf 85°C bringen.
- Die Mischung auf 4°C abkühlen lassen und bei dieser Temperatur etwa 12 Stunden lang reifen lassen.
- Den Himbeer- und Rote-Bete-Extrakt unterrühren und in die Eismaschine geben.
- Das Gelato herausnehmen, die Schale mit Himbeersauce und Baisers dekorieren.
- Das Gelato ca. 10 Minuten lang kühlen.
- In der Vitrine bei einer Temperatur von -12°/-13°C ausstellen.

HIMBEERSAUCE

Pürierte Himbeeren	2000 g
Invertzucker	1400 g
Apfelpektin	40 g
Xanthangummi	2 g
Saccharosezucker	200 g
Dehydrierte Glukose 30 DE	150 g
Zitronensaft	30 g

Das Himbeerpüree mit dem Invertzucker auf 96°C bringen. Bei 65°C Pektin, Xanthan, Saccharose und Glukose hinzufügen (gut vermischen). Wenn die Mischung 96°C erreicht hat, den Zitronensaft hinzufügen und auf 4°C abkühlen. Nach einem Tag Ruhezeit anwenden. Die Sauce hält sich im Kühlschrank bei 4°C etwa zehn Tage.

Eismaschinen
horizontal, vertikal, kombiniert, etc.

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

Cremekocher
Sahnemaschinen
Becher-Abfüllmaschinen

SALEČIĆ EISTECHNIK

Verkauf & Service von

VALMAR-Eismaschinen
Reifewannen
MUSSANA-Sahnemaschinen

Pasteurisierern
Cremekochern
Becher-Abfüllmaschinen

Salečić Eistechnik
Fremersbergstr. 36
D-76530 Baden-Baden

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

SALVALACQUA
WATER ECONOMIZER _ A BRAND OF BRX

Funktionsweise

Es handelt sich um ein System mit **GESCHLOSSENEM KREIS MIT GESCHLOSSENEM BEHÄLTER**. Nach dem Befüllen ist es immer dasselbe Wasser, das darin vollständig unabhängig vom Wassernetz zirkuliert.
Die verschiedenen Modelle lassen sich nach den Platzanforderungen und Wünschen der Kunden unterscheiden.

Finden Sie das passende Modell für Ihr Eiscafé

ECO FRIENDLY
100%
WASSEREINSPARUNG
TOP QUALITY

LINIE COMPAT

Kompakte Wassersparer: ein einziger Aufbau, der sowohl den Wasserspeicher als auch die Kühleinheit umfasst. Für den korrekten Betrieb benötigen sie einen garantierten Lufteinlass und den Abzug der Warmluft durch eine Leitung nach außen.

MODELLE COMPAT

800 LT

500 LT

300 LT

LINIE SLQ

Diese Modelle bestehen aus 2 Einheiten: einer internen (Gerät) und einer externen (Chiller), um kühlen und die Wärme nach außen ableiten zu können.

MODELL SLQ V

MODELL SLQ V NO INOX

MODELL SLQ T

MODELL SLQ T NO INOX

EXTERNE EINHEITEN

SLQ 1/2/3

SLQ 4/5/6

LINEA KUBE

Modelle aus 2 Einheiten, beide intern. Die Kühleinheit (Chiller) braucht für den korrekten Betrieb einen Außenlufteinlass und einen Abzug der Luft nach außen mit Leitungen, Abzugsrohr, Fenster usw.

MODELL KUBE V

MODELL KUBE V NO INOX

MODELL KUBE T

MODELL KUBE T NO INOX

INTERNE EINHEITEN

KUBE 1/2/3

KUBE 4/5/6

PERSONALISIERTE LÖSUNGEN FÜR GROSSE WERKSTÄTTEN

SALVALACQUA
WATER ECONOMIZER _ A BRAND OF BRX

Bewusster Wasserverbrauch im Eiscafé

COMMUNICATIONLAB

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

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

DIE GEWINNKOMBINATION BEGINNT VON NEUEM

ALLES IST BEREIT FÜR DIE NÄCHSTE AUSGABE DER GELATISSIMO, DER FÜHRENDEN FACHMESSE NÖRDLICH DER ALPEN FÜR HANDWERKLICH HERGESTELLTES GELATO. SIE WIRD VOM 3. BIS 7. FEBRUAR 2024 PARALLEL ZUR INTERGASTRA STATTFINDEN

von Gloria Levati - Photo: ©Landesmesse Stuttgart GmbH

Eine willkommene Rückkehr

Nach vier Jahren trifft sich die gesamte Welt des Gelatos wieder auf der Stuttgarter Messe zur siebten Auflage der Gelatissimo. **Im Paul-Horn-Pavillon (Halle 10) wird sich die handwerkliche Speiseeisindustrie präsentieren.** Die Veranstaltung findet in Verbindung mit der Intergastra, einer der führenden europäischen Fachmessen für Beherbungsbetriebe und Gastronomie, auf einer Gesamtfläche von rund 120.000 Quadratmetern, statt. Dank der Synergie zwischen den beiden Messen wird es möglich sein, alles zu finden, was notwendig ist, um die modernsten Ideen im Bereich der Gastronomie mit dem Angebot von Gelato zu verbinden. Die Ausgabe 2020 war ein großer Erfolg. Das Messeduo verzeichnete rund 100.000 Besucher aus der ganzen Welt.

VIELFALT DES ANGEBOTS

Eismacher finden eine große Auswahl an Rohstoffen und veganen Toppings, um das Angebot in der Vitrine zu erweitern und weitere Kunden anzusprechen. Die Marburger Barkeeperin Linh Nguyen wird bei der Herstellung kreativer Cocktails zu sehen sein. Die Messe erweitert das Ausstellungsangebot um weitere Bereiche, wie zum Beispiel einen Pavillon, der sich den Trends und Produkten aus der Welt der Getränke und der Vielfalt des Kaffees widmet.

Nützliche Infos

WANN: 03.- 07. Februar 2024
WO: Messe Stuttgart
UHRZEITEN: Besucher von 10 bis 18 Uhr, letzter Tag von 10 bis 17 Uhr

Grüne Wahlmöglichkeiten

Die Gelatissimo ist eine wichtige Gelegenheit, um die aktuellen und zukünftigen Trends in der Speiseeisbranche kennenzulernen, die in allen ihren Produktbereichen vertreten ist: Rohstoffe, Toppings und Waffeln, Eismaschinen, Kühltheken und -vitrinen, Laboraustattungen, Speisekarten, Becher und Zubehör, Ausstattungen und Einrichtungsgegenstände. **Besondere Aufmerksamkeit wird den umweltfreundlichen Lösungen gewidmet, die in der Eisdiele einen immer größeren Platz einnehmen.** Die Speiseeishersteller werden immer umweltbewusster und kaufen unter ökologischen Gesichtspunkten Take-away-Zubehör, das aus recycelbaren Materialien der neuesten Generation besteht.

Dynamik des Wachstums

Angesichts der steigenden Energiekosten und des Klimawandels werden im Bereich Maschinen, Geräte und Vitrinen energie- und wassersparende Lösungen angeboten. Während der fünf Messetage finden Workshops, Verkostungen und Wettbewerbe statt, darunter auch der Grand Prix Gelatissimo. **Ein umfangreiches Veranstaltungsprogramm bietet die Möglichkeit, sich mit Eisherstellern und Konditoren zu treffen und wertvolle Kontakte zu knüpfen.**

Neue Ideen

Zum zweiten Mal findet die IKA/Olympiade der Köche statt, einer der internationalen Wettbewerbe der Branche, aus dem die Trends des Jahres hervorgehen. Chefköche, Köche und Konditoren aus aller Welt treten gegeneinander an und präsentieren kulinarische Kreationen, darunter auch kunstvolle Desserts. Zum 26. Mal findet auch der vom VKD-Verband organisierte internationale Teamwettbewerb statt.

Anselmi
1892

Aus zwei Familien, die in der Welt als Zeugen des Made in Italy gelten, ist der feine Geschmack Anima Florio entstanden

"Wir sind stolze Botschafter der italienischen Exzellenz in der Welt". Diesem Grundsatz treu bleibend, hat sich Disaronno Ingredients zum Ziel gesetzt, die Exzellenz des Made in Italy in der Welt zu repräsentieren. Dieses Engagement spiegelt sich tagtäglich in der Qualität seiner Produkte und Dienstleistungen für seine Kunden wider, mit dem Ziel, einen Mehrwert für die gesamte Lieferkette zu schaffen.

Als Flaggschiff unter den Marken unterstützt Anselmi die hohe Kunst der Handwerker, indem es reine Rohstoffe anbietet, die durch Exzellenzzertifikate garantiert werden.

Geschichte und Tradition sind Eigenschaften, die die Welt von Anselmi schon immer ausgezeichnet haben. Das 1892 in Padua gegründete Unternehmen hat es geschafft, die Welt des handwerklich hergestellten italienischen Gelatos zu erneuern, indem es mit der Zeit ging und dabei stets die Zukunft im Auge behielt.

Mit dem Wunsch, die Aromen der Tradition wiederzuentdecken, wird ein Gelato mit einem aromatischen Geschmack wie Malaga gekonnt in einer intensiveren und umhüllenden Version voller Düfte, Geschichte und Leidenschaft neu interpretiert.

Aus dem Zusammenschluss zweier großer italienischer Familien des 19. Jahrhunderts, der Familie Anselmi und der Familie Florio aus Sizilien, renommierte Zeugen in der Welt des handwerklichen Gelatos und des Marsala-Weins, ist Anima Florio entstanden. Es handelt sich um eine gekonnte Kombination aus einem samtigen, likörartigen Gebäck und einer Variante mit zwei exklusiven Rosinensorten, Jumbo und Sultaninen, die langsam in dem feinen Marsala Fine Ambra Florio ziehen gelassen werden, um den ganzen Geschmack und die Aromen dieses geschätzten Weins aufzunehmen.

CANTINE FLORIO 1833

Die Geschichte der Familie Florio ist voll von illustren Persönlichkeiten, aber sie ist auch ein bewundernswertes unternehmerisches Beispiel für Modernität und Innovation, das in anderthalb Jahrhunderten das wirtschaftliche Gesicht der Insel für immer verändert hat. Die Cantine und Marsala Florio sind der beste Ausdruck dafür und tragen auch heute noch den starken, avantgardistischen und stets zukunftsorientierten Geist, der die Firma auszeichnet, weiter.

Eine perfekte Synergie zwischen Land und Weinberg im Westen Siziliens ermöglicht es den Trauben der Grillo-Rebe, in einer einzigartigen Umgebung aus Sonne, Wind und Meer zu wachsen, um zusammen mit extremer Önologie der flüssigen Kunst des Marsala Leben einzuhauchen.

Für sein exklusives, Variegato hat Anselmi zwei Arten von Rosinen ausgewählt, die in Marsala Florio reifen dürfen: Die kleinen Sultaninen mit süßem Geschmack und die größeren Jumbo-Rosinen, die sehr schmackhaft und reich an Fruchtfleisch sind. Die Liebe zum Detail und die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe garantieren die Herstellung eines ausgezeichneten handwerklichen Gelatos. Anima Florio lässt so die Düfte, den Geschmack und den Geist der großen italienischen Tradition aufleben.

DISARONNO®
INGREDIENTS

disaronnoingredients.com

Mild und samtig

Aus der jahrzehntelangen Erfahrung der Labors von **Gelatitalia** stammt **Dalia**, eine leichte und samtige Basis, ideal für Halbgefrorenes, mit ausgezeichneter Beständigkeit sowohl bei negativen als auch bei positiven Temperaturen (+4°C). Sie enthält keine Laktose, keine Farbstoffe, keine gehärteten Fette und kein Gluten und ermöglicht so die Erweiterung des Angebots um Spezialitäten, die auch für Verbraucher mit Unverträglichkeiten geeignet sind. Ein weiteres wichtiges Merkmal ist das Fehlen von Aromen, was zu einem neutralen Geschmack führt, der die Aromen der verschiedenen Desserts unterstreicht. Die empfohlene Dosierung für hervorragende Ergebnisse beträgt 500 g pro Liter laktosefreier Milch.

www.gelatitalia.it

Ein hochwertiges laktosefreies und glutenfreies Pulverprodukt. Es wird in Kartons mit sechs 1-kg-Beuteln geliefert.

Technische Innovation

Valmar präsentiert **Chef Cream TTi** die neue Generation von Cremekochern, die in der Lage sind, zu pasteurisieren, zu kochen, zu mischen, zu kühlen, zu lagern und zu rühren, zum perfekten Einsatz in der Konditorei, in der Eisproduktion, in der Schokoladenherstellung und im Catering. Dank der anpassbaren Regelung von Temperatur, Rührgeschwindigkeit und Pausen werden hohe Qualitätsstandards beim Endprodukt erreicht. Darüber hinaus mischt das spezielle Rührwerk ohne Mittelwelle alle Zutaten gleichmäßig und konstant mit einer einstellbaren Drehgeschwindigkeit. Ohne thermische Trägheit und ohne Eisbildung können Temperaturen zwischen 120°C und 4°C garantiert werden. Die Chef Cream TTi ist mit 70 vollautomatischen Programmen ausgestattet, von denen mehr als 21 über einen Touchscreen mit einfacher und intuitiver Grafik angepasst werden können.

Die Serie der Cremekocher besteht aus drei Baugrößen mit jeweils 30, 60 und 130 Litern. Sie sind alle mit technischen Details ausgestattet, die eine maximale Funktionalität auch für besonders delikate Zubereitungen ermöglichen.

www.salecic.de

KUNSTSTOFF WIEDERVERWERTEN

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.

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

Ccycled™ by BASF

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

20-24 JANUAR 2024
RIMINI EXPO CENTRE, ITALY

PAD. A7 - STAND 007

FÜR DIE UMWELT

Aromatische Schote

Die Natura Vera Linie wird durch ein neues Produkt bereichert, die **Pasta Vaniglia Premium** von **Gelando**. Eine charakteristische Paste mit einer zartgelben Farbe und einem reichhaltigen Geschmack, der von dem unverwechselbaren Aroma getrockneter und gemahlener Vanilleschoten und natürlichen Vanilleextrakt herrührt. In Verbindung mit frischen Zutaten, wie Milch, Sahne und Zucker entfaltet die kostbare Frucht ihren vollen aromatischen Geschmack. Angereichert mit einer leichten Zitrusnote ergibt dies ein köstliches Gelato. Die Verarbeitung ist sowohl heiß als auch kalt möglich.

Die Paste ist in 5-kg-Behältern erhältlich. Verpackung (VPE) 2x5 kg. Die Dosierungsempfehlung liegt bei 30-40 g pro Kilo Basismischung, um ein cremiges Gelato mit intensivem Geschmack zu erhalten.

www.gelando.de

Gebacken und genossen

Die **I-Conica Light** Thekenmaschine von **Nolam** produziert drei Eistüten mit bedruckten Waffeln in etwa einer Minute. Dank ihrer geringen Größe lässt sie sich leicht im Arbeitsbereich aufstellen, so dass die Produktion und das Produkt vor den Augen des Kunden hervorgehoben werden können. Das Gerät wird mit normalem Netzstrom (230V) betrieben und funktioniert manuell-mechanisch. Man füllt den Teig in die Matrize und schließt die Maschine. Nach Ablauf der Backzeit sind die Tüten durch eine Bewegung des oberen Stempels und das Öffnen der unteren Matrize fertig. Der Geschmack kann bei jedem Backvorgang verändert werden und es ist auch möglich, die Tüten in der Form und mit Ihrem eigenen Logo, das in die Form geschmiedet wird, individuell zu gestalten.

www.i-conica.it

Im Lieferumfang enthalten sind ein Dosimeter, eine Plexiglasschublade zum Auffangen der Tüten, eine Stahlwanne zum Auffangen der Abfälle, ein Reinigungsset, ein Spachtel und ein Dichtemesser. Die Abmessungen des Geräts, das ungefähr 40 kg wiegt, sind 54x33x64 cm (H/B/T).

PaperGel

EIS-THERMOBOXEN

IMBALLAGGI ALIMENTARI®

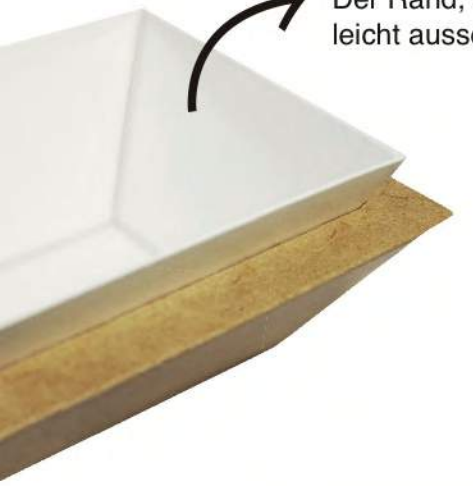
imballaggialimentari.eu

"ICE CONTROL"

Innenrohr,
hohe thermische Beständigkeit.

"EASY SPREAD"

Der Rand, mit dem Sie das Eis
leicht ausschöpfen können.

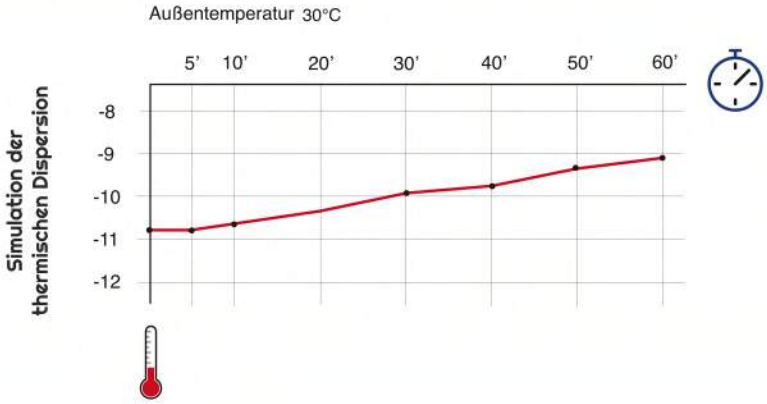


Use and Recycle me!

PAP 21 / PAPIER

PATENTIERTES MODELL

Wärmedämmung dort, wo man sie am wenigsten erwartet!



SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

20-24 JANUAR 2024
RIMINI EXPO CENTRE, ITALY

PAD. A7 - STAND 007

FÜR DIE UMWELT

Wie im Wohnzimmer

Contral, ein Unternehmen, das sich auf den Markt für Outdoor-Möbel spezialisiert hat und dessen Schwerpunkt auf der Verwendung im Gaststättengewerbe liegt, erweitert seine Produktpalette um die Kollektion **Orly**. Ein Klassiker, der mit einem geschwungenen und komfortablen Design neu präsentiert wird. Der Stuhl und der Hocker bestehen aus einem Gestell aus polyesterpulverbeschichtetem Aluminium; die Rückenlehne und die Sitzfläche sind aus handgeflochtenem Synthetikseil gefertigt. Drei Farben sind erhältlich: Anthrazit, Weiß und Grün. Qualität und Langlebigkeit sind das Ergebnis kontinuierlicher Investitionen in der Suche nach den besten Materialien und Fertigungstechniken.

Die Stühle werden in Sets zu je vier Stück geliefert. Die Maße des Stuhls sind: Höhe 80 cm, Tiefe 59 cm, Breite 56 cm, Sitzbreite 47 cm und Sitzhöhe 48 cm.

www.contral.it

Duftende Note

Variegati Waferini Babbi sind ideal zum Verfeinern von Gelato- und Konditoreispezialitäten und zeichnen sich durch unerwartete Kontraste in der Textur aus. Es handelt sich um weiche Cremes, die durch die unnachahmlichen „Quadrate“ von Waferini Babbi bereichert werden; so verschmilzt die Knusprigkeit mit der Süße der Creme und verwandelt sich in einen einzigen, unwiderstehlichen Geschmack. Sie erweisen sich als wertvolle Verbündete, um allen Arten von Gelato und fantasievollen Konditoreirezepten eine duftende Note zu verleihen. Sechs Geschmacksrichtungen sind erhältlich: Kaffee, Kokosnuss, Gianduia, Zitrone, Haselnuss und Pistazie.

Das Produkt wird in Kartons mit vier Packungen zu 2,5 oder 3 kg, je nach Referenz, geliefert.

www.babbi.com

ecogel

IMBALLAGGI ALIMENTARI

imballaggialimentari.eu

THERMOBOX 100% KOMPOSTIERBAR Für Eiscreme

WIR NEHMEN UNS AUS DER NATUR
DAS WAS WIR ZURÜCKGEBEN KÖNNEN

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

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

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

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

ingeo

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0434

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

20-24 JANUAR 2024
RIMINI EXPO CENTRE, ITALY

PAD. A7 - STAND 007

FÜR DIE UMWELT

Crispy-Effekt

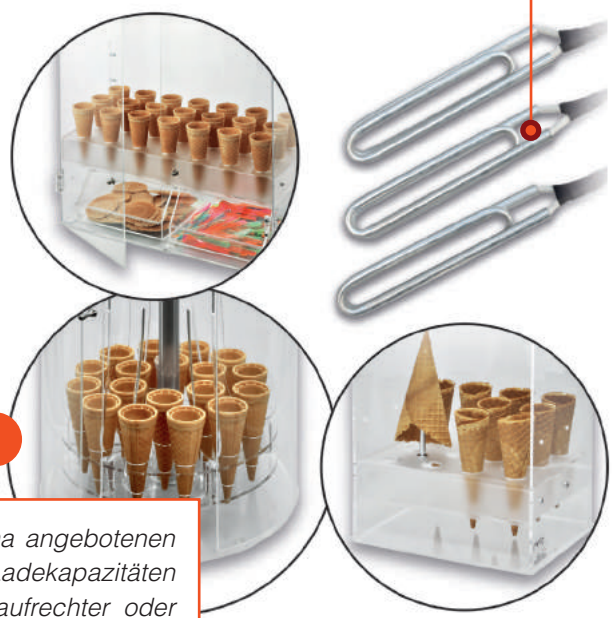
Fünf Referenzen bilden die neue Produktlinie **Ambrogio** von **Elenka**. Marmorierungen zum Füllen und Garnieren von Gelato oder als Überzug für positive und gefrorene Backwaren. Die Zutaten wurden sorgfältig ausgewählt, um dem „kalten Dessert“ Geschmack und Knusprigkeit zu verleihen; der Eishersteller kann zwischen Schokolade, Cremroscè (Haselnuss und Waffel), dunkler und weißer Schokolade, Pistazie und Cherry wählen. Das Produkt wird in Kartons mit je vier 2,5-kg-Dosen geliefert.

www.elenka.eu

Dank seiner Qualität und Vielseitigkeit ist das Produkt ideal für jede Eisdielen- und Konditorenzubereitung und bietet ein einzigartiges sensorisches Erlebnis.

Wärmender Tütenhalter

Neroluce stellt das revolutionäre **wärmende Bauteil** vor, das in alle Tütenhalter der Marke eingebaut werden kann. Das neue Kit ermöglicht es, dem Kunden eine duftende und köstliche Tüte anzubieten. Es besteht aus verschließbaren Klappen (die bei Bedarf entfernt werden können), um die Atmosphäre im Inneren trocken zu halten, und einem Heizelement, das mit Hilfe eines Aluminiumrohrs (ein Material mit hoher Wärmeleitfähigkeit) die Wärme gleichmäßig verteilt. Außerdem befinden sich auf den Innenböden Löcher, die die Zirkulation der heißen Luft fördern und so die Temperatur auf allen Ebenen der Box vereinheitlichen.



www.nero-luce.com

Das Kit ist für die breite Palette der von der Firma angebotenen Tütenhalter konzipiert, die unterschiedliche Ladekapazitäten haben, um verschiedene Größen von Tüten in aufrechter oder umgedrehter Position aufzunehmen. Es ist auch möglich, Behälter für Waffeln, Löffel und Sonstiges hinzuzufügen.

MIG

Longarone

Ein offenes Ohr für den Markt und seine Trends. Gemeinsam arbeiten wir für die Zukunft von handwerklich hergestelltem Speiseeis. #MIG2023

63. Internationale Messe für das Speiseeisgewerbe

26. — 29.
November 2023
Longarone, BL — Italien

Öffnungszeiten
10 > 18
29. Nov. 10 > 16

NUR FÜR FACHBESUCHER

Warum in der Schlange warten? Einfach QR-Code scannen und das Ticket reservieren.

mostradelgelato.com

- mig.longarone
- miglongarone
- showcase/mig-longarone

REGIONE DEL VENETO

CAMERA DI COMMERCIO PADOVA
il futuro a portata di impresa

CAMERA DI COMMERCIO TREVISO - BELLUNO DOLOMITI
bellezza e impresa

CAMERA DI COMMERCIO VENEZIA ROVIGO

VENICEPROMEX
Agenzia per l'internazionalizzazione del sistema camerale veneto

MIG
Longarone

LONGARONE FIERE DOLOMITI

Die SIGEP, die Referenzmesse für die Welt des süßen Foodservice, steht vor der Tür

Vom 20. bis 24. Januar 2024 findet auf dem Messegelände von Rimini die 45. Ausgabe der Sigep - The World Dolce Expo statt, der internationalen Fachmesse der Italian Exhibition Group für die Lieferketten von handwerklich hergestelltem Gelato, Konditorei, Bäckerei, Kaffee und Schokolade.

Von trendigen Produkten bis hin zu neuen Technologien, einschließlich Schulungen, Workshops, Kultur, Fokus auf den Süßwarenmarkt und Networking-Möglichkeiten, wird die Sigep 2024 eine sehr internationale Ausgabe sein, wie die jüngste strategische Öffnung zum chinesischen Markt mit der Sigep China in Shenzhen und der Sigep Asia in Singapur bestätigt.

Die Veranstaltung, ein Bezugspunkt für die B2B-Welt des süßen Foodservice, wird dem Fachpublikum ein erneuertes und funktionelles Layout für Einkäufer und Betreiber präsentieren, mit mehr als 1.200 Ausstellermarken, die die 28 Hallen der Messe und die 129.000 Quadratmeter des Messegeländes belegen werden, von denen 90% bereits bestätigt sind.

Dank der Zusammenarbeit mit den Handwerks- und Industrieverbänden des Sektors, den nationalen und internationalen Verbänden der Gelato-Hersteller und Konditoren, Bäcker, Baristas und Kaffeespezialisten wird die Sigep 2024 neue Geschäftsmöglichkeiten mit einer eingehenden Analyse der ausländischen Märkte, der Innovationen des Sektors und der neuesten Trends in Bezug auf den Verbrauch und die neuen Formate der Lokale fördern. Viel Raum wird auch den Themen Nachhaltigkeit und digitale Innovation gewidmet sein.

Darüber hinaus gibt es sechs "Arenen", die Workshops, Demos und internationalen Wettbewerben gewidmet sind, die zu den wichtigsten Faktoren der Veranstaltung gehören. Dazu gehören der Gelato World Cup - der weltweit wichtigste internationale Wettbewerb in den Bereichen Gelato-Herstellung, Konditorei, Schokoladenherstellung, Catering und Eisskulptur, die Junioren-Konditorei-Weltmeisterschaft in der Konditorei-Arena sowie die italienische Senioren und Junioren Konditorei-Meisterschaft.

Das Programm mit allen Möglichkeiten von Sigep 2024 ist unter www.sigep.it abrufbar.

THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

20. – 24. JANUAR 2024
RIMINI MESSEGELÄNDE
ITALIEN

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

GELATO · PASTRY · CHOCO · BAKERY · COFFEE

sigep.it

VERANSTALTER

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN ZUSAMMENARBEIT MIT

Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation

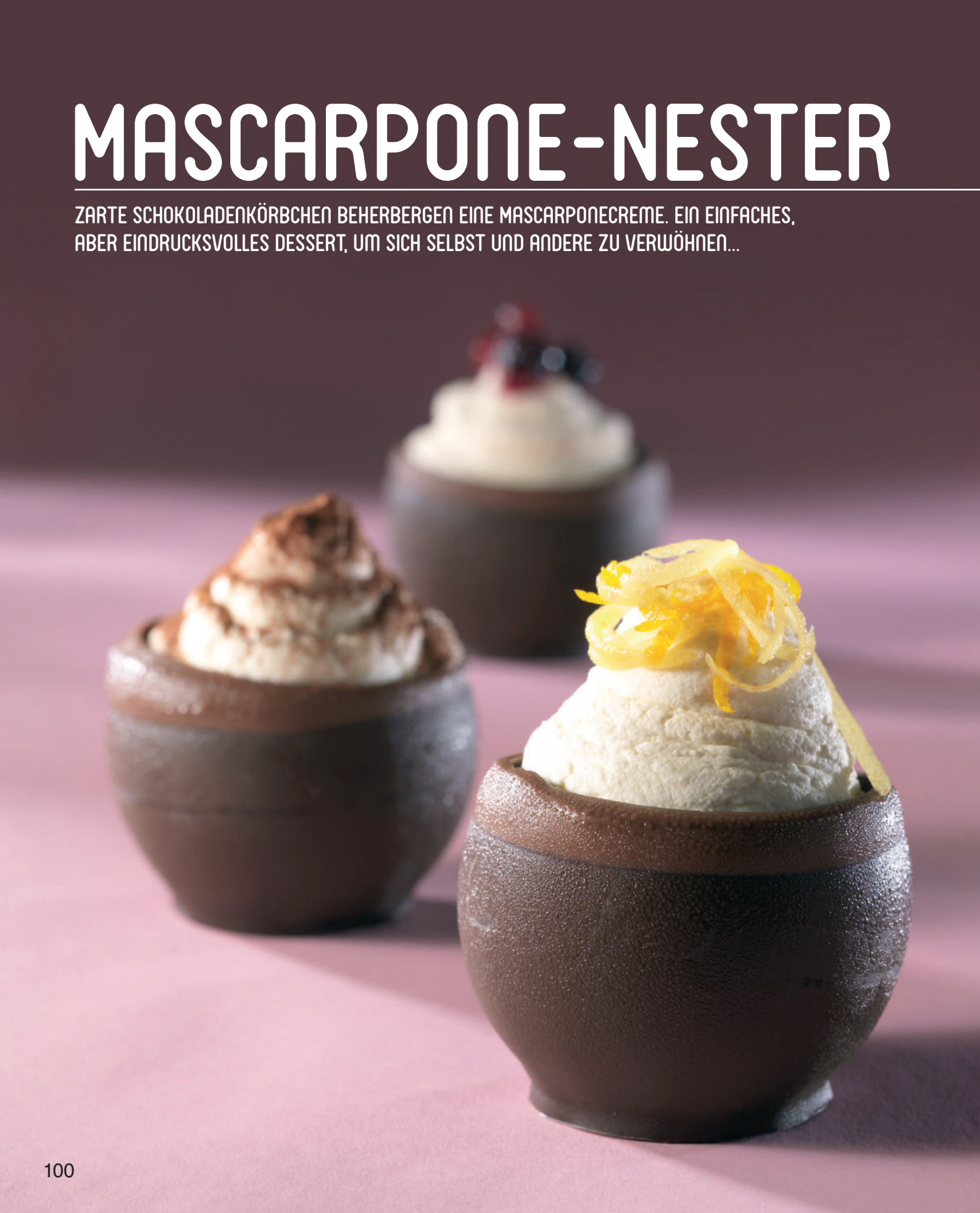
ITA ITALIAN TRADE AGENCY

madeinitaly.gov.it

Italian Capital of Culture Candidate City 2026
rimini

MASCARPONE-NESTER

ZARTE SCHOKOLADENKÖRBCHEN BEHERBERGEN EINE MASCARPONECREME. EIN EINFACHES, ABER EINDRUCKSVOLLES DESSERT, UM SICH SELBST UND ANDERE ZU VERWÖHNEN...



ZUTATEN

Dosen für 60 Mignon-Schalen

PARFAIT

Frische Sahne 35% Fettgehalt	1000 g
Mascarpone	500 g
Pâte à bombe	200 g
Saccharose	100 g
Vanilleschote	1

GEEIGNET FÜR...

- Einzelportionen

REZEPT UND AUFBAU

- Die Schokoladenschalen auf einem Serviertablett vorbereiten.
- Die Pâte à bombe mit dem Mark der Vanilleschote aromatisieren.
- Frische Sahne, Mascarpone und Zucker in einem Rührgerät aufschlagen.
- Die Sahne mit dem Mascarpone löffelweise unter die Pâte à bombe heben, dabei darauf achten, dass keine Luft verloren geht.
- Das Parfait in einen Einweg-Spritzbeutel ohne Tülle füllen, die Spitze auf einen Ø von 1 cm abschneiden und in die Mignon-Schale portionieren.
- Die einzelnen Portionen in den Schnellkühler stellen, bis sie vollständig ausgehärtet sind.

DEKORATION

Aus dem Schnellkühler herausnehmen und themengerecht dekorieren.

AUFBEWAHRUNG

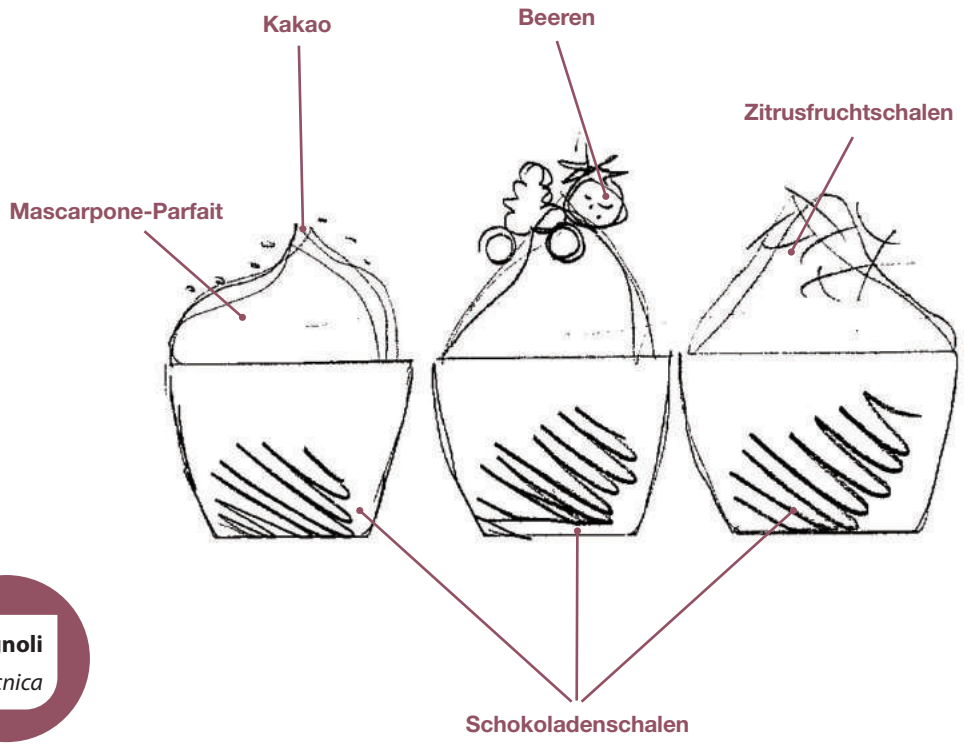
- Das schockgekühlte und dekorierte Produkt kann in der Verkaufsvitrine bei -19°C zwei Wochen lang aufbewahrt werden.
- Das bis zum Kern gekühlte (z.B. -32°C für 1 Stunde) und nicht dekorierte Produkt kann bei -19°C in einem Konservierungsschrank für 3 Monate aufbewahrt werden.

AUF DEM MARKT

Man kann den Mascarpone durch ein Mascarpone-Halbfertigprodukt ersetzen.

VARIATIONEN

Mit verschiedenen Dekorationen, Parfait und Schokoladensorten für die Schalen lassen sich endlose Kombinationen kreieren.



von Alice Vignoli
Foto von Studio Phototecnica

comprital.com

SPEEDY
TRILOGY

Dreifacher Genuss

Folgen Sie uns auf unseren Social Media Kanälen

Speedy Trilogy stellt die Innovation der überzeugenden Eigenschaften eines der großen Erfolge von Comprital dar - Speedy Classic.

Ein einfaches Produkt, gebrauchsfertig und vielseitig, in einer Sortenpalette, die die Verbrauchertrends berücksichtigt sowie mit Elementen, die eine aromatische Erlesenheit garantieren.

Naturrein

Mit Agaven- und/oder Kokoszucker, wodurch eine beträchtliche Zuckerreduzierung möglich wird.

Natürlich

Ohne Emulgatoren. Ballaststoffquelle.

Vielseitig

In unterschiedlichen Anwendungen verwendbar.

COMPRITAL

esedra-milit

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

www.gastromarketing.it

Entschuldigung...

Ein Wort, tausend Lösungen

Die Macht eines einzigen Wortes kann einem Kunden ein Lächeln ins Gesicht zaubern

„Entschuldigung scheint das schwierigste Wort zu sein“
Elton John

Der Fall

Eine Parkbank ist der stumme Zeuge der Vertraulichkeiten einiger junger Freundinnen an einem noch milden Herbstnachmittag. Annika scheint genervt und beschließt, auf Drängen der anderen Mädchen zu erzählen, was ihr erst eine Stunde zuvor passiert ist. „Ich habe in dem üblichen Café vor der Schule angehalten, um ein Sandwich zu essen, und eines bestellt, das wirklich lecker aussah“, beginnt Annika und neigt den Kopf zur Seite in einer Geste, die bei allen großes Mitgefühl hervorruft, „als es ankam, habe ich telefoniert und auf den ersten Blick sah es anders aus als das, was ich bestellt hatte, und ich habe den Kellner darauf hingewiesen. Er ärgerte sich zunächst, brachte es dann zurück in die Küche, um eine Minute später wiederzukommen und zu sagen, dass das Sandwich richtig zubereitet sei, und fügte hinzu, dass ich ein anderes bestellen solle, wenn ich diese Art von Soße nicht möge“. Die Freunde lächelten und dachten, dass dieser Kellner so sehr an die Mathelehrerin erinnerte, die gerade an diesem Morgen besonders starrsinnig mit ihrer Klasse gewesen war, aber Annika wurde immer wütender. „Ich war zwar durch das Telefonat abgelenkt, aber wäre es nicht fairer gewesen, wenn der Kellner versucht hätte, herauszufinden, woher meine Besorgnis rührt, bevor er so unhöflich reagiert?“ Es ist Petra, ihre beste Freundin, die sich einmischt: „Geh einfach nicht mehr in dieses Café, dann lernen sie wenigstens, dass auch ein gutes Sandwich nichts bringt, wenn es von unhöflichen Worten eingerahmt wird. Das Lächeln kehrt plötzlich in Annikas Gesicht zurück und vielleicht verliert jemand an diesem Tag einen Kunden.

Direkter Kontakt

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

Die Vertiefung

Es ist statistisch erwiesen, dass sich Kunden selten beschweren; nach Untersuchungen des renommierten Rockefeller-Instituts beschweren sich nur zwischen 3 und 5 Prozent der Kunden ausdrücklich, wenn sie unzufrieden sind. Das bedeutet, dass einer von zwanzig bis dreißig Kunden ein Problem hat, das scheinbar leicht zu lösen ist, aber in vielen Fällen ist der erste Ansatz falsch. Keine Rhetorik, wir alle wissen, dass der Satz , "der Kunde hat immer Recht" nicht wahllos angewendet werden kann; vielmehr ist es besser, wie Sam Walton zu denken, der Gründer von Wal-Mart, einer Einzelhandelskette, die in diesem Jahr ihr 61-jähriges Bestehen feiert und mehr als zwei Millionen Mitarbeiter hat. Laut Walton „gibt es nur einen obersten Chef: den Kunden. Der Kunde kann jeden im Unternehmen entlassen, vom Präsidenten an abwärts, indem er sein Geld einfach woanders ausgibt". Ein anderer Großer der Wirtschaft, Microsoft-Gründer Bill Gates, behauptet, dass „die unzufriedensten Kunden die größte Quelle des Lernens sind"; vielleicht ist es gerade die Unzufriedenheit mancher, die die konkreteste Inspirationsquelle für jeden Unternehmensleiter sein kann, aus der er schöpfen kann. Einem verwirrten oder sich beschwerenden Kunden ein wenig gute Laune zu schenken, ist oft einfacher, als es scheint. Es genügt, wenn Sie zu Beginn Ihrer Antwort ein Element einfügen, das die emotionale Anerkennung des Unbehagens der Person zum Ausdruck bringt. Das hört sich kompliziert an, aber Sie sollten wissen, dass die Angelsachsen das Problem mit nur einem Wort lösen: Sorry. In den USA werden Sie vielleicht feststellen, dass in jedem Geschäft, wenn Sie einen Einwand, ein Anliegen oder eine Beschwerde vorbringen, der Verkäufer immer mit einem Lächeln und dem Wort „Sorry" antwortet. Es sind nur fünf Buchstaben, aber es hat die magische Kraft, den Gesprächspartner zu beruhigen und eine positive Konfrontation zu eröffnen, die oft dazu führt, dass der Kunde seine Beschwerde zurücknimmt, eben wegen der therapeutischen und tröstenden Wirkung, die das Wort im Unterbewusstsein vermittelt. In unserer Kultur haben wir oft Mühe, dieses Wort auszusprechen; üben Sie es einfach und Sie werden Zufriedenheit ernten!

Der Kunde erwartet

Aufmerksamkeit und Verständnis

Direkt ins Herz

Einer der wichtigsten Aspekte der Kommunikation ist es, die Menschen dazu zu bringen, „über Sie zu sprechen". Ein Ziel, das für jeden Unternehmer leichter zu verfolgen ist, da er nicht nur innerhalb seines eigenen Unternehmens, sondern auch mit den Kanälen der unendlichen Webwelt agieren kann. Lassen Sie sich daher von Marketinggeschichten aus der Umgebung anregen, suchen Sie nach reproduzierbaren Ideen und fragen Sie sich vor allem, wie Sie Ihren Kunden dazu bringen können, ein Werbeträger für Ihre Tätigkeit zu werden. Seien Sie entschlossen, seien Sie kreativ, aber auch... ein bisschen verrückt!

Gelato World Cup

20. – 24. JANUAR 2024
RIMINI MESSEGELÄNDE
ITALIEN

SIGEP THE DOLCE WORLD EXPO

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

sigep.it

VERANSTALTER

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN ZUSAMMENARBEIT MIT

Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation
ITA ITALIAN TRADE AGENCY
madeinitaly.gov.it

PLATINUM SPONSOR

Anselmi 1892
BABBI PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI 1952
Electrolux PROFESSIONAL
VALRHONA Imaginons le meilleur du chocolat

MAN SOLLTE KEINE SCHOKOLADE MIT EINEM WEISSEN BELAG AUF DER OBERFLÄCHE ESSEN

FALSCH

Racool_studio on Freepik

Wenn Schokolade zu lange gelagert oder zu kalten oder zu heißen Temperaturen ausgesetzt wird, wandern Fette, z.B. Kakaobutter, aus dem Inneren an die Oberfläche, wo sie kristallisieren. Um dieses Phänomen zu vermeiden, sollte sie bei einer Temperatur zwischen 14 und 18°C gelagert werden. Die Schokolade bleibt jedoch genießbar.

Racool_studio on Freepik

FALSCH

DAS CROISSANT IST EIN FRANZÖSISCHES REZEPT

Der Vorfahre des Croissants ist ein Gebäck namens Kipferl, eine alte Wiener Spezialität in Form eines Halbmondes, die mit Butter hergestellt wird. Was die Verbreitung der Süßspeise auf französischem Boden angeht, so besagt die zuverlässigste Legende, dass königliche Bäcker die Süßspeise im Jahr 1770 zu Ehren von Marie Antoinette, der Tochter der österreichischen Kaiserin Maria Theresia, anlässlich ihrer Hochzeit mit Ludwig XVI. gebacken haben. Obwohl das Gebäck zunächst nicht besonders beliebt war, verbreitete es sich später, nach einer Änderung des Rezepts, unter dem Namen Croissant in ganz Frankreich.

THEIN UND KOFFEIN SIND NICHT DAS GLEICHE

FALSCH

Thein und Koffein sind auf molekularer Ebene dasselbe, aber die Konzentration und Menge des Wirkstoffs im Tee ist im Allgemeinen geringer als im Kaffee; es hängt alles von der Verarbeitung, der Teesorte und der Ziehzeit ab. Eine Tasse Tee mit zwei bis drei Minuten Ziehzeit enthält etwa 30-40 mg Koffein, während ein Espresso bis zu 80 mg enthalten kann. Die im Tee enthaltenen Polyphenole verlangsamen auch die Absorption von Thein, so dass die Wirkung dieser Substanz nicht sofort eintritt wie bei Kaffee, sondern sich über einen längeren Zeitraum hinzieht. (Quelle humanitasalute.it)

HONIG IST EIN NATÜRLICHES ANTIBIOTIKUM

RICHTIG

Er besitzt derart antiseptische und antibakterielle Eigenschaften, dass er zur Behandlung von oberflächlichen Wunden oder kleinen Verletzungen eingesetzt werden kann. Forscher haben festgestellt, dass die Bakterien nicht gelernt haben, eine Resistenz gegen dieses Lebensmittel zu entwickeln. Es wird daher spekuliert, dass Honig in Zukunft die Medikamente ergänzen könnte, die zur Bekämpfung von antibiotikaresistenten Infektionen entwickelt wurden. Die stärkste der verschiedenen Honigsorten ist in dieser Hinsicht der Manuka-Honig.

Micheile Henderson on Unsplash

Mitten im Markt Messe Stuttgart

Ice, Ice Baby!

GELATISSIMO

Die ganze Welt der Eiskultur

3.–7.2.2024 | Messe Stuttgart

Jetzt Ticket sichern!

www.gelatissimo.de/ticket

JANUAR

20.-24.
Rimini (Italien)
SIGEP
Speiseeisherstellung - Konditorei
Handwerkliche Brotherstellung
Cafeteria
www.sigep.it

21.-24.
Paris (Frankreich)
SIRHA EUROPAIN
Brotherstellung - Konditorei
Gastgewerbe
www.europain.com

28.-31.
Köln
ISM
Süßigkeiten - Snacks
www.ism-cologne.de

FEBRUAR

03.-07.
Stuttgart
GELATISSIMO-INTERGASTRA
Speiseeisherstellung - Cafeteria
Konditorei - Gastgewerbe
www.gelatissimo.de

17.-20.
Madrid (Spanien)
INTERSICOP
Brotherstellung - Konditorei
Speiseeisherstellung - Gastgewerbe
www.ifema.es/en/intersicop

19.-21.
Madrid (Spanien)
HIP HOSPITALITY INNOVATION PLANET
horeca
https://www.expohip.com/en/

19.-23.
Dubai (VAE)
GULFOOD
Ernährung - Gastgewerbe
Wellness & Gesundheit
www.gulfood.com

25.-28.
Warschau (Polen)
EXPO SWEET
Konditorei - Speiseeisherstellung
Brotherstellung
www.exposweet.pl

MÄRZ

05.-08.
Tokio (Japan)
FOODEX JAPAN
Ernährung - Getränke
www.jma.or.jp/foodex/en/

08.-12.
Hamburg
INTERNORGA
Ernährung - Getränke
www.internorga.com

18.-21.
Barcelona (Spanien)
HOSTELCO
Gastgewerbe - Speiseeisherstellung
Konditorei – Cafeteria
www.hostelco.com

14.-16.
Brasov (Rumänien)
GASTROPAN EXPO
Brotherstellung - Konditorei
Food service
www.gastropan.ro

APRIL

23.-26.
Singapur
FHA FOOD & BEVERAGE
Ernährung - Getränke
www.foodnhotelasia.com

MAI

18.-21.
Chicago (USA)
NRA SHOW
Gastgewerbe
www.nationalrestaurantshow.com

Die Termine der Veranstaltungen können sich ändern. Bitte wenden Sie sich zur Bestätigung direkt an die Organisatoren.

Die ***Casa Optima*** Group sucht für ihre Marke ***MEC3***, führend im Bereich der Zutaten für handwerklich hergestelltes Gelato und Konditorei, einen in Nürnberg oder Würzburg ***ansässigen Einzelmandatsvetreter*** zur Verstärkung ihres Vertriebsnetzes zur Unterstützung ihrer Handelspartner in Deutschland.

Wir möchten mit Bewerbern in Kontakt treten, die über ausgezeichnete kommunikative und zwischenmenschliche Fähigkeiten verfügen, die bereits kurze Erfahrungen in der Geschäftswelt gesammelt haben, die hoch motiviert sind, die gesteckten Ziele zu erreichen, und die den starken Wunsch haben, in einem sehr faszinierenden Unternehmen zu wachsen.

Ein Hintergrund in der Lebensmittel- oder Süßwarenbranche wird als Pluspunkt angesehen.
Die Stelle beinhaltet die Arbeit in einem sehr dynamischen und strukturierten Umfeld, das in der Lage ist, die Kandidaten vor Ort ständig weiterzubilden und zu unterstützen, und das die Möglichkeit bietet, wichtige Karrieren aufzubauen.

Arbeitsgebiet: Nürnberg oder Würzburg.
Ein Wohnsitz in der Region oder die Bereitschaft, umzuziehen, ist erforderlich. Bitte senden Sie Ihren Lebenslauf per E-Mail an careers@casaoptima.com

RFE

ROMA
FOOD EXCEL
INTERNATIONAL HORECA EXHIBITION

FIERA ROMA

13rd – 16th october 2024
SECOND EDITION

The b2b show
for your local shop

Coffee
Ice cream shop
Catering
Pizzeria
Wine&Spirits
Bread making
Pastry shop
Hotellerie

romafoodexcel.it

DAS UNVERZICHTBARE WERKZEUG FÜR IHRE KREATIVITÄT IM LABOR!

ABONNIEREN SIE UNSER MAGAZIN AUF

www.puntode.de/produkt/jahresabonnement/

oder scannen Sie hier

Für Informationen wenden Sie sich an

www.puntode.de

@puntode

@puntode.de

image Freepik.com

WORLD SCHOOL
Casa Optima
OF SWEET ARTS & INNOVATION
Die Entwicklung Ihres Berufs
Casa Optima® ist die Fortbildungsschule für die Herstellung von GELATO, KONDITOREI, DEKORATION und BEVERAGE, die neuen Talenten durch ein innovatives und bereichsübergreifendes Programm, das aus Grundkursen für Fortgeschrittenen-, Fach- und Wirtschaftskurse besteht, ermöglicht, sich in der Welt der süßen Künste zurechtzufinden und verbessert die Fähigkeiten der Fachleute des Sektors.
Melden Sie sich jetzt an!
Den Kalender und alle Kontakte finden Sie auf der brandneuen Website school.casaoptima.com

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

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

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

Neue Kollektion cup & play

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

Rating della legalità

Direttiva 2014/32/UE

GOLD 2023 ecovadis Sustainability Rating

SGS

DNV ISO 9001 ISO 14001

RICICLABILE CON LA CARTA

TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL OK compost
OK compost (EN 13432:2002)

PEFC

FSC FSC® C016153

BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

MIG
Longarone
Besuchen Sie uns:
26.11.–29.11.2023
Halle A/2
Stand C/E 35-41/1-6

NEU!

KIT PINA COLADA

Oldie but Goldie! Seit Jahrzehnten ist Piña Colada einer der beliebtesten Cocktails weltweit und versetzt einen sofort in Urlaubsstimmung! Ab sofort kommt mit unserem Kit Pina Colada der Geschmack des beliebten Drinks auch in die heimische Eistheke!

Das neue Gelatop Kit Pina Colada besteht aus:

Eispaste Pina Colada
- süßer, cremiger Geschmack
- angenehm alkoholische Note, mit Original Jamaika Rum
- mit Kokosflocken
- Dosierung: 100 g : 1 kg Eismix
- 2 x 3-kg-Eimer

Marmoria Ananas
- intensiver Ananasgeschmack, mit Ananasstückchen
- ansprechend gelbe Farbe
- optimale Konsistenz zur Einmarmorierung
- 2 x 1,2-kg-Flasche

Fragen Sie Ihren Fachberater!

DREIDOPPEL 1899 125 JAHRE 2024 IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Ein echter Klassiker, wie wir!
Mit dem Jubiläums-Kit Pina Colada feiern wir gemeinsam mit Ihnen unser 125-jähriges Firmenjubiläum in 2024!

DREIDOPPEL

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

Gelatop