GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

punto dE

41

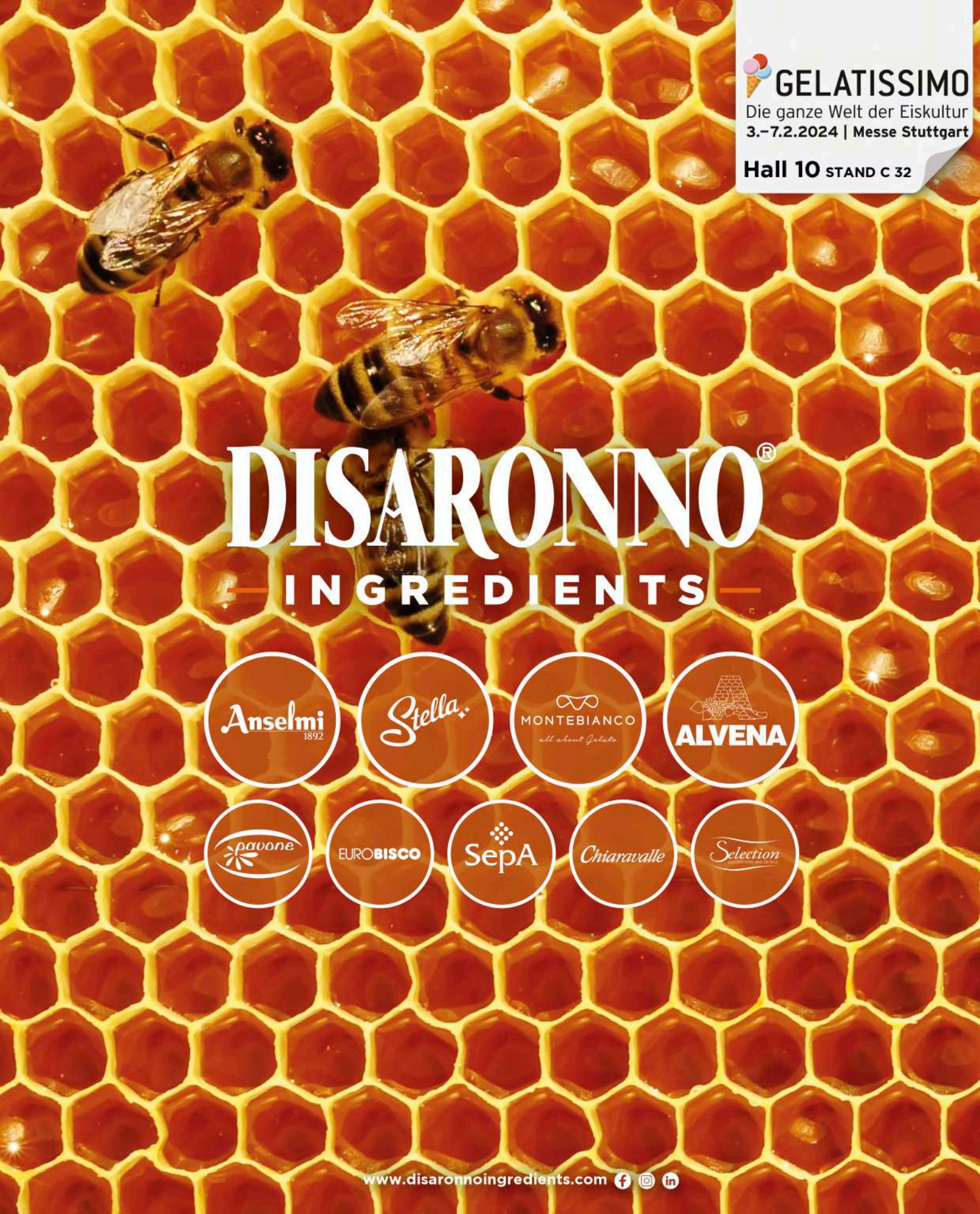
67

83

99

Nr. 38 JANUAR.MÄRZ 2024

Suppl. al numero 120 Gennaio/Febbraio 2024 - anno 21° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.


GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur
3.–7.2.2024 | Messe Stuttgart
Hall 10 STAND C 32
DISARONNO®
INGREDIENTS
Anselmi 1892
Stella
MONTEBIANCO
all about Gelato
ALVENA
pavone
EUROBISCO
SepA
Chiaravalle
Selection
www.disaronnoingredients.com

WE LEARN FROM NATURE

DIStinctive Excellence

Heute reden viele über die Umwelt...

ONIDEA

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 301466 - Fax +39 089 302069

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

und wir hören ihr seit über 60 Jahren zu.

Ab heute ein vollständigeres Sortiment und kleinere Mengen zur Personalisierung

Seit über 60 Jahren ist Medac im Einklang mit der Natur und hört ihr mit größter Aufmerksamkeit zu.

Die Eisbecher und Trinkbecher der Linie **EJCUP®** sind der Ausdruck unseres kontinuierlichen Engagements für die Herstellung von Behältern in perfekter Harmonie mit der Umwelt.
Es wird ausschließlich mit Papier aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Wäldern hergestellt und ist **FSC®** und **OK Compost Industrial** zertifiziert.
Die Becher dürfen im Kompost als Biomüll entsorgt werden.
Wenn Sie Ihre Spezialitäten servieren, wird es wirklich ein Genuss für alle sein: für diejenigen, die sie genießen und auch für die Natur.

Wenn auch Sie auf die Umwelt hören möchten, ist es an der Zeit, sich für **EJCUP®** Medac zu entscheiden: im Standard Design oder mit Ihrem individuellen Design, ganz nach Ihren Wünschen.

Entsorgen Sie nachhaltig und laden Sie die Anleitung herunter, indem Sie Ihr Smartphone auf den QR-Code richten.

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

PreGel

Die Legende erzählt von einem Gelato welches die Eigenschaften von Kung Fu verleiht...

ENTDECKE DAS KIT

DreamWorks KUNG FU PANDA 4

Ein cremiges **Gelato mit einem feinen Sahnegeschmack**, durchzogen von einer köstlichen **Gianduja-Sauce mit Keksen**, umhüllt mit knusprigen CrumbOlé Zitrone.
Ein **mythischer, köstlicher Geschmack**, der alle Altersgruppen gleichermaßen begeistert!

ZAHLREICHE VORSCHLÄGE VOM MEISTER FÜR EINE VIELZAHL VON ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN:

HANDWERKLICHES GELATO

KÖSTLICHE MILCHSHAKES

CREMIGES SOFTEIS

KNUSPRIGE EISTORTE

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

...und nur die "legendären" Eisdielen können dieses anbieten...

DAS KIT ENTHÄLT:

Glutenfrei

- White Panda Sprint
- Arabeschi® Gianduioso Black
- CrumbOlé Zitrone Glutenfrei

Pappbecher (135 ml)

1 Sortenschild + 1 Poster

1 Pappaufsteller

1 Silikonform

Gadgets (Schlüsselanhänger)

DreamWorks Kung Fu Panda © 2024 DreamWorks Animation LLC. All Rights Reserved.

GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur
3.–7.2.2024 | Messe Stuttgart

Halle 10
STAND D52

VON TRADITION ZEUGENDER,
AUTHENTISCHER GESCHMACK
AUS EDLEN ZUTATEN
PAD 10
STAND D12
GELATISSIMO
03/07.2.2024
Ph: fotografiassociati.com / historische Villa : Palazzo Francavilla - Palermo

dal 1959
elenka
Auf einer von Artenvielfalt geprägten Insel,
gedeihen edle Zutaten, die wir im Rohzustand verarbeiten,
um ihr volles Aroma zu bewahren.
Diese Vorgehensweise zeichnet unsere Produkte
seit jeher aus und spiegelt so das außergewöhnliche Erbe unserer
ältesten Traditionen mit absoluter Authentizität wider.
You Tube
Elenka S.p.A. - Qualitätszutaten für die Eisdiele und Konditorei | www.elenka.it | info@elenka.it

Gelato World Cup SPONSOR

Anselmi 1892

GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur
3.–7.2.2024 | Messe Stuttgart
Hall 10 STAND C 32

Das Speiseeis enthüllt sich
in seiner einzigartigen Schönheit.

Pistazien-Pesto
mit Salz aus Cervia

Für eine sensorische Reise durch die Welt der Tradition und Exzellenz, präsentiert Anselmi das Pistazien-Pesto mit Salz aus Cervia, das aus der Vereinigung zweier hochwertiger Rohstoffe entsteht, die die Kunst des Handwerks und des kulinarischen Prestiges verkörpern. Dieses Salz wird dank seines natürlichen und süßen Geschmacks, der aus dem naturnahen Verdunstungsprozess des Salzes und aus der Reinheit des Rohstoffs gewonnen wird, als „das Salz der Päpste" definiert.

DISARONNO® INGREDIENTS

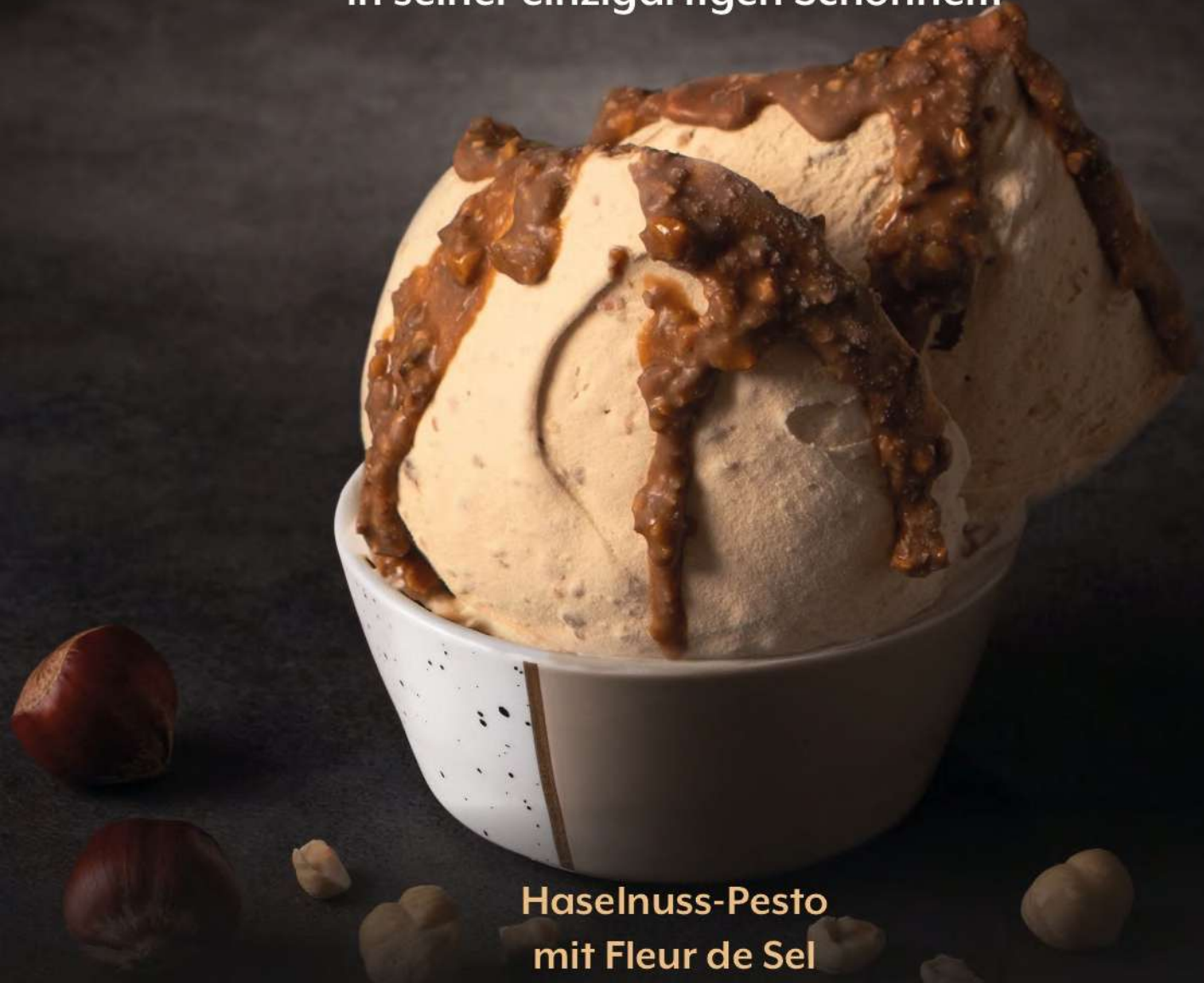
disaronnoingredients.com

Gelato World Cup SPONSOR

Anselmi 1892

GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur
3.–7.2.2024 | Messe Stuttgart
Hall 10 STAND C 32

Das Speiseeis enthüllt sich
in seiner einzigartigen Schönheit.



Haselnuss-Pesto
mit Fleur de Sel

Einen edlen Geschmack mit umhüllenden Texturen, die Ihnen ein einzigartiges knuspriges Erlebnis schenken. Anselmi präsentiert, mit einem der rarsten und wertvollsten Salze, das Haselnuss-Pesto mit Fleur de Sel, dem Rohstoff schlechthin mit Ursprung in der Camargue und in Südfrankreich. Die Ernte des Fleur de Sel findet jährlich nur 60 Tage lang statt, wenn es an der Wasseroberfläche auftaucht und da es keine Verarbeitung unterliegt, bleiben alle Salzeigenschaften des Wassers erhalten, somit ist dieses Salz rein, sanft und hinterlässt keinen unangenehmen Nachgeschmack. Das Haselnuss-Pesto mit Fleur de Sel stellt die perfekte Mischung aus Eleganz und Geschmack dar.

DISARONNO® INGREDIENTS

disaronnoingredients.com

Stella
GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur
3.–7.2.2024 | Messe Stuttgart
Hall 10 STAND C 32
All Natural
Vegan
Glutenfrei
FULLY FRUIT AMARENA
Der authentische Geschmack der Natur.
Verkosten Sie den Geschmack von frischem Obst mit dem neuen Fully Fruit Amarena. Mit einem hohen Anteil an entkernten Amarena-Kirschen und Püree für einen intensiven, authentischen und natürlichen Geschmack. Erkunden Sie dieses multisensorielle Erlebnis, dank einer innovativen Technologie, die es ermöglicht, alle Eigenschaften von frischem Obst unverändert aufzubewahren. Dieses Produkt eignet sich, um Speiseeis zu marmorieren, Cremini zu dekorieren, als Füllung für Pralinen, Tartufi, Eis am Stiel und Wassereis.
DISARONNO
INGREDIENTS
www.prodottistella.com

MONTEBIANCO

all about Gelato

GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur
3.–7.2.2024 | Messe Stuttgart

Hall 10 STAND C 32

KEFIR: EINE BEGEHRTE SORTE MIT GEEHRTEM GESCHMACK.

Mit seiner jahrhundertalten Geschichte, stellt Kefir eine uralte Nahrungsquelle dar, die weiterhin Liebhaber aus der ganzen Welt verzaubert. Der Kefir, der aus der Gärung von Kefirkörnern in Milch oder Wasser gewonnen wird, zählt eine Menge an wertvollen gesundheitlichen Vorteilen auf. Seine kremige Struktur und sein leicht säuerlicher Geschmack, machen aus diesem Getränk eine köstliche und vielseitige Wahl. Das Produkt Kefir Soft von Montebianco eignet sich sowohl für eine Zubereitung im Eisbehälter, als auch in der Softeismaschine.

DISARONNO®
INGREDIENTS

www.montebiancogelato.com

MONTEBIANCO

all about Gelato

GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur
3.–7.2.2024 | Messe Stuttgart

Hall 10 STAND C 32

Stabil MIX

PREACTIVATED TECHNOLOGY

DIE REVOLUTION DES STABILMIXES KANN KEINER AUFHALTEN.

DISARONNO® INGREDIENTS

www.montebiancogelato.com

ALVENA
L'ECCELLENZA NEL GELATO
GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur
3.–7.2.2024 | Messe Stuttgart
Hall 10 STAND C 32
Yovitality
Der frische Joghurt verwandelt sich in Speiseeis.
Dank seiner samtweichen Struktur und seines reichen Geschmacks, stellt Yovitality ein köstliches Erlebnis für den Gaumen dar. Dieser Joghurt ist das Geheimnis für ein vollkommen natürliches Wohlbefinden. Durch die Verwendung von frischem Joghurt zu 80%, ist Yovitality der natürlichste und authentischste Weg, um ein Speiseeis zu erzielen, das reich an Lebendkulturen ist und einen geringen Laktosegehalt aufweist.
DISARONNO
INGREDIENTS
www.alvena.it

Personalisierte Eiskarten

Besuchen Sie unseren Stand

GELATISSIMO
Stuttgart (3-7 Feb.2024)

Stand 10B-87

Marcello D'Incà
D. + 49 172 2932977
I. +39 3280314789

Eurostudio srl
Viale Cadore 47/D
32014 Ponte nelle Alpi (BL)
Tel. +39 0437 990 190

ES EUROSTUDIO

Standard Karte
Gutschein
Schilder: versch. Material
und mehr...

WWW.EUROSTUDIOITALIA.IT
INFO@EUROSTUDIOITALIA.IT

67

83

99

17 Leitartikel. Mit dem neuen Jahr…
18 Kurznachrichten
21 Die Große Mutter
24 Rezept. Rainbow
28 Im Labor. Muttertag
33 Nichts Persönliches
38 Wie echte
41 Gelatop. Immer im Trend
43 Kontrollierte Vergeudung
48 Verschwendung von Lebensmitteln
49 Köstlich & gesund
53 Die Urtypen
55 Künstlerische Vitrinen
58 Ideen aus Obst
64 Halbgefrorenes. Sweet lemon
67 Medac. Ein Herz für die Erde
69 Entscheidende Branche
75 Gelato Best Seller. Arielle die Meerjungfrau
79 Gastromarketing. Eine Lektion in Magie
81 Gelato Day. Offizielle Proklamation
83 Nutman. Tradition neu interpretiert
84 Produkte ganz vorn
99 Kälte Rudi. 60 Jahre Technik
102 Antike Frucht
106 Das Datenblatt. Eichel des Jupiter
108 Zwischen Märchen und Magie
111 Edle Ressource
116 Nobel-Gelato
118 Richtig und Falsch

inhaltsverzeichnis

123 Pflanzliche Alternative
129 Neue Ressourcen
133 Aufstrebende Rohstoffquelle
139 Projekt zur Erweiterung
142 Zeitgenössischer Klassiker
146 Kennzeichnung von Speiseeis
153 Mig. Intensive Tage
161 Nordischer Charme
168 Messen der Welt

puntodE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu
Nr. 120 Januar - Februar 2024

gelato&barpasticceria puntoIT
Zweimonatliche Zeitschrift 21. 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
Jonas Bowers - Davide Pini
Marina Sella - Mario Trabalza
Margherita Treves

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
depositphotos

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.

GELATITALIA

gelatitalia.it | +39 035 4824335

AE37PL

Entdecken Sie den authentischen Genuss mit

Brunella CROK
COCOWAFELLO

Eine Explosion von Geschmack und Knusprigkeit für Ihr Eis.

Zarte weiße Schokoladen- und Mandelcreme mit Kokosraspeln und Waffelstückchen.

5kg x 2

www.martinigelato.it

Mit dem neuen Jahr...

Ein weiteres Jahr ist vorüber und wir stehen am Anfang eines neuen Jahres. Wie immer begrüßen wir es mit Zuversicht. Wir haben gerade ein Jahr 2023 abgeschlossen, das aufgrund verschiedener Aspekte und beunruhigender Weltszenarien nicht einfach war, aber wenn wir unseren eigenen kleinen Garten, nämlich die Branche der handwerklich hergestellten Desserts, betrachten, können wir uns nicht beklagen. Sicherlich beginnt das Jahr 2024 mit einem großen und lang erwarteten Comeback. Nach gut vier Jahren öffnet die Gelatissimo, eine wichtige Fachmesse der Branche in Deutschland, zusammen mit der Intergastra, einer der führenden europäischen Fachmessen für das Gastgewerbe und die Gastronomie, wieder ihre Tore. Ein Termin, den man nicht verpassen sollte, um die Innovationen zu entdecken, die die Unternehmen erforscht und entwickelt haben, um ihr Geschäft zu steigern.

2024 ist aber auch der Geburtstag der Zeitschrift Gelato.Café.Konditorei puntoDE. Wir feiern zehn Jahre seit dem Erscheinen der ersten Ausgabe. Wir hatten versprochen, ein „wachsames Auge“ für neue Dinge und Trends zu haben, die in der ganzen Welt auftauchen, um sicherzustellen, dass das Lokal mehr Kunden und andere Zielgruppen anzieht und dass es auch in der Lage ist, Engagement und Emotionen zu bieten. Wir denken, dass wir diese Aufgabe gut gelöst und unser Versprechen gehalten haben. Wir werden uns sicherlich auch in Zukunft bemühen, der Bote zu sein, der das „Neue“ in diesem Bereich und darüber hinaus aufdeckt. Vielen Dank, dass Sie uns in unseren ersten zehn Jahren begleitet haben!

Manuela Rossi
Veranwortliche Direktorin

Für Profis

Der **Master in Eisherstellung**, ein neuer Kurs, der von der **Carpigiani University** entwickelt wurde, richtet sich an Kenner der Materie und an Fachleute, die die Geheimnisse der physikalischen und chemischen Eigenschaften eines perfekten Gelatos kennenlernen möchten. Er ist das Ergebnis einer zweijährigen Arbeit des Lehrerteams, das aus den Meistern Gianpaolo Valli, Stefano Ferrara, Andrea Bandiera und Stefano Tarquinio, dem technischen Berater der Carpigiani Gelato University, besteht. Die Schulung erstreckt sich über fünf Tage und umfasst insgesamt vierzig Stunden, die in theoretischen und praktischen Unterricht unterteilt sind. Die Teilnehmer haben die Wahl zwischen einer persönlichen Teilnahme am Campus in Anzola Emilia (bei Bologna) und einer Online-Teilnahme, die auf zwanzig Theoriestunden beschränkt ist. Voraussetzung für die Teilnahme am Kurs ist der Besuch und das Bestehen des Fortgeschrittenenkurses in der Eisherstellung oder das Bestehen eines Kompetenztests. Mehr Informationen unter www.gelatouniversity.com

Im Zeichen der Kunst

Die enge Verbindung zwischen **Fabbri 1905** und der Kunst wurde durch eine neue Auszeichnung besiegelt. Das Unternehmen wurde in Rom mit dem **Corporate Heritage Art Award** im Rahmen der Corporate Heritage Awards ausgezeichnet, einer Initiative, die von Leaving Footprints, einem akademischen Spin-off der Universität Sannio und der Universität Neapel Parthenope, gefördert und organisiert wird. Der Preis, der von Carlotta Fabbri - Digital Sales & Marketing Director - entgegengenommen wurde, wurde „für die Fähigkeit, die Geschichte und Identität des Unternehmens durch Kunst in all ihren Formen aufzuwerten“ verliehen. In der Tat war es der Gründer Gennaro Fabbri, der den Namen des Unternehmens mit gutem Geschmack und Design verband, indem er einen Kunstkeramiker, Gatti di Faenza, beauftragte, die berühmte und ikonische blau-weiße Vase Amarena Fabbri zu schaffen, die sogar im MoMa in New York ausgestellt ist. www.fabbri1905.com

EINE MEISTERLEISTUNG

Dreidoppel zählt zu den weltweit führenden Lieferanten hochwertiger Aromen und innovativer Produktlösungen für Feine Backwaren sowie bester Zutaten für die handwerkliche Eisherstellung. Und so feiert auch die Marke Gelatop den **125. Geburtstag** mit und präsentiert zwei attraktive Jubiläumsprodukte: das Kit Pina Colada und die Base 50 Jubiläum. Bereits seit 1899 stellt das Unternehmen hervorragende Produkte her und basiert seine Produktionstätigkeit auf dem ständigen Engagement für Forschung und Entwicklung. Die hochmoderne Produktion folgt den neuesten Trends und wird ständig überprüft, um den Anforderungen des Marktes gerecht zu werden. Das Ergebnis sind beste Produkte, die auch internationalen Ansprüchen gerecht werden. www.gelatop.de

The power of experience, the passion for the future.

FRIGOMAT

frigomat.com

FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

GEMEINSAM AUF DEM WEG
ZU IHREM ERFOLG

Seit 1922 produzieren wir zusammengesetzte Zutaten für Eisdiele und Konditorei

Die **Erfolgsformel** besteht aus hochwertigen Produkten, umfassender Beratung und Rundum-Unterstützung. Das ist der Mehrwert unseres Rezepts, um **gemeinsam** einen auf Wachstum ausgerichteten Weg zu gestalten.

www.fructital.it

Folgen Sie uns:

DIE GROSSE MUTTER

BEREITS IN DER ANTIKE WURDEN GOTTHEITEN GEFEIERT, DIE FÜR DIE MUTTERSCHAFT UND DIE WIEDERGEBURT DER NATUR STEHEN. DER MUTTERTAG, SO WIE ER HEUTE BEGANGEN WIRD, IST IN DEUTSCHLAND EHER JÜNGEREN DATUMS

von Samanta Alessi

Freepik.com

Depositphotos

Unterschiedliche Daten

Der Muttertag wird in vielen Ländern der Welt zu unterschiedlichen Zeitpunkten und auf unterschiedliche Weise begangen. **In Deutschland fällt der Muttertag auf den zweiten Sonntag im Mai und wird in diesem Jahr am 12. Mai gefeiert;** ähnlich in Österreich, Belgien, Dänemark, Griechenland, Italien, den Niederlanden, der Schweiz, Brasilien, China, den USA, Südafrika und der Türkei. In Spanien und Portugal wurde stattdessen der erste Sonntag im Mai gewählt; im Vereinigten Königreich und in Irland ist es der vierte Sonntag in der Fastenzeit.

Der Ursprung

Der Muttertag wurde 1923 vom Verband deutscher Blumenhändler ins Leben gerufen, die in ihren Schaufenstern Plakate mit der Aufschrift „Ehret die Mutter“ aufhängten, im Grunde ein Tag der Blumengrüße. Die Plakate, kleinere Werbekampagnen und Veranstaltungen ebneten den Weg für den ersten deutschen Muttertag, der am 13. Mai 1923 vom Präsidenten des Verbandes, Rudolf Knauer, gefeiert wurde. Ab 1926 ging die Förderung des Jahrestages an die Arbeitsgemeinschaft für Volksgesundung über, um „die Kirche und die Schulen zu gewinnen und die Regierung zu überzeugen, den Muttertag am zweiten Sonntag im Mai als offiziellen Feiertag einzuführen“.

OFFIZIELLE FEIERLICHKEIT

Es gibt kein offizielles Gesetz, das das Datum für den Muttertag festlegt, aber die Entscheidung, den Muttertag am zweiten Sonntag im Mai zu begehen, beruht auf Vereinbarungen, die von den Verbänden der Blumenhändler getroffen wurden.

Und in Übersee

In den Vereinigten Staaten begann die Tradition schon früher. **Die Dichterin und Aktivistin Julia Ward Howe war die erste, die 1870 den „Mother's Day for Peace" (Muttertag für den Frieden) vorschlug, an dem sich alle Frauen gegen den Krieg zusammenschließen sollten.** Im Jahr 1908 organisierte Anna M. Jarvis im Gedenken an ihre verstorbene Mutter den ersten Tag am zweiten Sonntag im Mai, indem sie Nelken als symbolische Blume verteilen ließ; 1910 erklärte der Gouverneur von West Virginia den Tag offiziell zum Feiertag. Im Jahr 1914 erklärte US-Präsident Woodrow Wilson den Nationalen Muttertag zum offiziellen Feiertag.

Ruslan Bardash on Unsplash

kstudio on Freepik

VERSCHIEDENE SORTEN

Die Rose ist das Symbol des Monats Mai, sie steht für Weiblichkeit und ist auch ein traditionelles Geschenk zum Muttertag. Natürlich gibt es auch andere Blumen, die sich für diesen Anlass eignen, z. B. Tulpen. Man sollte jedoch auf die Farbe achten, die bekanntermaßen die Bedeutung des Geschenks verändert. Eine rote Rose oder Tulpe symbolisiert leidenschaftliche Liebe, während zarte Farben kindliche Zuneigung ausdrücken. Die Azalee ist eine weitere perfekte Blume, da sie mütterliche Liebe und Weiblichkeit symbolisiert; Fingerstrauch oder Potentilla steht für die starke Bindung in der Natur, da sie die Blumen mit ihren Blättern schützt, wenn es regnet.

In der Konditorei

Süßigkeiten stellen oft die Symbole des jeweiligen Anlasses dar; es ist ideal, Macarones, Kuchen, herz- oder rosenförmige Pralinen in der Vitrine auszustellen; Cremes und Zuckergüsse sind perfekt, wenn sie in Rosa- oder Rottönen gefärbt sind. Der Mai ist auch der Monat der Erdbeeren, also grünes Licht für Torten, Mousses oder Löffeldesserts aus dieser Frucht. Sie können zusammen mit Pralinen angeboten werden, zum Beispiel in Herzform mit Erdbeerfüllung.

Tim Bish on Unsplash

DER STREUSELKUCHEN
VERÄNDERT SEINE FORM
CRUMBLE
MANIA
Ein internationaler Vorschlag, der den köstlichsten Streuselkuchen in Eiscreme verwandelt.
Entdecken Sie Rezepte, die Cremigkeit der neuen Pasten Vanille & Tonka und Country Cake, den vollmundigen, fruchtigen Schwung der neuen Velvet-Variegati und die Knusprigkeit von Instacrumble kombinieren.
Eine unwiderstehliche Mischung aus Texturen und Geschmacksrichtungen!
ENTDECKEN SIE ALLE REFERENZEN
40
1984 - 2024
MEC3
The Genuine Company
+39.0541.859411 • mec3@mec3.it • mec3.com

von Ernst Knam

Rainbow

EIN LEUCHTEND ROTES HERZ, DAS EINEN REGENBOGEN VON FARBEN UND EINE WEICHE WEISSE FÜLLUNG UMSCHLIESST, IST EINEM GANZ BESONDEREN MENSCHEN GEWIDMET: DER MUTTER. ES REPRÄSENTIERT DIE TAUSEND FACETTEN DER BEDINGUNGSLOSEN LIEBE

ZUSAMMENSETZUNG

- *Sechs Biskuitschichten in verschiedenen Farben und Geschmacksrichtungen. Gelb (Safran); orange (Orange); rot (Himbeere); grün (Pistazie); hellblau (Heidelbeere); violett (Brombeere)*
- *Füllung mit Mascarpone-Mousse, Joghurt und Tahiti-Vanille*
- *Farbige Lösungen*
- *Himbeerroter Zuckerguss*

BISKUIT

Eier	*450 g*
Eigelb	*180 g*
Vanilleschoten	*2*
Streuzucker	*450 g*
Honig	*50 g*
Mehl Type 550	*300 g*
Speisestärke	*125 g*

Eier, Eigelb, Vanillemark, Zucker und Honig im Wasserbad auf ca. 45°C erhitzen und dann in einem Planetenrührer ca. 20 Minuten aufschlagen. Das gesiebte Mehl und die gesiebte Speisestärke behutsam unterheben. Die Masse auf sechs verschiedene Behälter für die sechs Biskuitböden aufteilen.

BISKUITSCHICHTEN

GELBE SCHICHT: *1 g Safran, aufgegossen mit 20 ml Vanillesirup*
ORANGEN SCHICHT: *1 g geriebene Orangenschale in einer 20 ml Reduktion von 200 ml Orangensaft*
ROTE SCHICHT: *40 g Himbeerpüree mit 5 g Himbeerpulver*
GRÜNE SCHICHT: *40 g Pistazienpaste*
GELBE SCHICHT: *40 g Heidelbeerpüree mit 5 g Heidelbeerpulver*
VIOLETTE SCHICHT: *40 g Brombeerpüree mit 5 g Brombeerpulver*

In sechs herzförmige Formen füllen. Die Größe sollte kleiner als die Kuchenform sein. Bei 170°C etwa 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

FÜLLUNG MIT MASCARPONE-MOUSSE, JOGHURT UND TAHITI-VANILLE

Flüssige Sahne	*250 g*
Mascarpone	*500 g*
Vollmilchjoghurt	*250 g*
Puderzucker	*100 g*
Vanilleschoten	*2*
Vanillesirup	*50 ml*
Gelatine	*15 g*
Halbesteif geschlagene Schlagsahne	*500 g*

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Vanillesirup auflösen. Flüssige Sahne, Mascarpone, Joghurt, Puderzucker und Vanillemark in einer Schüssel verrühren. Dann den Sirup vorsichtig mit der Gelatine und schließlich der Schlagsahne vermengen.

FARBIGE LÖSUNGEN

- *Safransirupaufguss (gelbe Schicht) nach Belieben*
- *Reduktion von Orangensaft und Sirup auf 50%/50% (orangefarbene Schicht) nach Belieben*
- *Himbeersaft (rote Schicht) nach Belieben*
- *Pistaziensirup, 300 ml Sirup mit 150 g Pistazien 30 Minuten lang kochen und über Nacht ziehen lassen (grüne Schicht) nach Belieben*
- *Heidelbeersaft (blaue Schicht) nach Belieben*
- *Brombeersaft (violette Schicht) nach Belieben*

HIMBEERROTER ZUCKERGUSS

Wasser	*125 g*
Himbeerpüree	*125 g*
Streuzucker	*300 g*
Dextrose	*200 g*
Kondensmilch	*250 g*
Fischleim	*18 g*
Kakaobutter	*140 g*

Den Zuckerguss für die Dekoration herstellen. Wasser, Himbeerpüree, Zucker und Dextrose auf 103°C erhitzen. Die Hitze reduzieren und die Kondensmilch hinzufügen. Erneut aufkochen lassen und die Temperatur wieder senken. Auf 50°C bringen und den Fischleim hinzufügen; bei 36°C die Kakaobutter.

DEKORATION

- Rote Glasur
- Weißes Schokoladenherz mit den sechs Rainbow Farben in der Art des Künstlers Pollock

ZUSAMMENBAU

Alle sechs Biskuitböden auf eine Höhe von 1 cm ohne Kruste schneiden. Mit den verschiedenen Lösungen befeuchten. Die sechs Biskuitböden mit der Mousse schichten, dabei den Brombeerbiskuit als letztes auflegen. Über Nacht im Gefrierfach ruhen lassen. Aus dem Gefrierschrank nehmen und mit roter Himbeerglasur bei 32°C glasieren. Mit dem Herz verzieren.

DINOSAUR PARK®

MAN GENIESST ES NICHT, MAN VERSCHLINGT ES!

©Dynit srl. All right reserved

Die Dinosaur Park® Eiscreme ist bereit, alle, Kinder und Eltern gleichermaßen, zu begeistern und entführt sie in die abenteuerliche Welt der Dinosaurier. Mit seiner Basis aus Milchschokoladengeschmack und einem Variegato mit dem Geschmack weißer Schokolade und Reiscrispies in **GRÜN,** die aus pflanzlichen Quellen stammen. Zusammen mit dem Eis erhalten Sie auch **DINOSAURIER ZUM SAMMELN, DIE DIGITALE KARTE UND DAS FOTOTOTEM** für die Einrichtung Ihres Eiscafés!

> 4 Jahr

40 1984 - 2024 MEC3 The Genuine Company

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

MUTTERTAG

Drei delikate und raffinierte Vorschläge, um diesen wunderbaren Anlass zu feiern. Erdbeeren, Rosen und Schokolade sind die Protagonisten von einem Gelato für eine ganz spezielle Beziehung

von Antonio Mezzalira

SCHOKO ÜBERRASCHUNG

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	660 g
Fettarmes Milchpulver	15 g
Saccharose	30 g
Dextrose	35 g
Invertzucker	10 g
Cremebase 50	30 g
Vollmilchschokolade	215 g
Kakao 22-24%	5 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	660 g
Fettarmes Milchpulver	10 g
Saccharose	20 g
Dextrose	20 g
Invertzucker	10 g
Cremebase 100	60 g
Vollmilchschokolade	215 g
Kakao 22-24%	5 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle gut vermischten Zutaten außer der Milchschokolade auf 85°C bringen.
- Auf 40°C abkühlen und die zuvor geschmolzene Schokolade bei einer Temperatur von 45°C hinzufügen.
- Die Mischung auf 4°C abkühlen lassen und in die Eismaschine füllen.
- Das Gelato herausnehmen, in einen Spritzbeutel geben und die Schokoladenhohlkörper mit der für diesen Anlass am besten geeigneten Form füllen.
- Sollte das Gelato nicht verarbeitbar sein, einige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

ERDBEERTORTE

MIT FRUCHTBASE 50

Erdbeeren	500 g
Wasser	220 g
Zitrone	10 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	80 g
Saccharose	110 g
Dextrose	45 g
Fruchtbase 50	35 g
GESAMT	**1000 g**

MIT FRUCHTBASE 100

Erdbeeren	500 g
Wasser	220 g
Zitrone	10 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	70 g
Saccharose	100 g
Dextrose	30 g
Fruchtbase 100	70 g
GESAMT	**1000 g**

Hinzufügen: 100 g Butter-Mürbegebäck pro kg Gelato

ZUBEREITUNG

- Die Base gut mit dem Zucker im Rezept vermischen und schließlich das Wasser hinzufügen.
- Dann die Anweisungen auf dem technischen Datenblatt der Base befolgen. Einige Firmen schreiben, die Mischung einige Minuten ruhen zu lassen (d.h. kalt); andere, die Mischung auf 65°C oder 85°C und dann auf 4°C zu bringen, um den Zucker besser aufzulösen (d.h. warm).
- Die Erdbeeren waschen und die Stiele mit einem kleinen Messer entfernen. Die Erdbeeren halbieren, abwiegen und mit der vorbereiteten Mischung pürieren, zuletzt den Zitronensaft hinzufügen.
- Die Mischung in den Mixer geben. Im letzten Schritt das zuvor zerkrümelte Mürbegebäck unterheben, damit es nicht durchweicht.
- Das Gelato herausnehmen und einige Minuten lang abkühlen lassen.
- In der Vitrine anrichten und mit der Erdbeersauce und ein paar Butterkeksen marmorieren.

ERDBEERSAUCE

Erdbeeren	1000 g
Invertzucker	700 g
Saccharose	150 g
Apfelpektin	10 g
Zitronensäure	5 g

Das Obst waschen und in Würfel schneiden. Mit dem Invertzucker pürieren und auf 65°C bringen. Bei dieser Temperatur die mit dem Pektin gut vermischte Saccharose zugeben und die Sauce auf 102°/103°C bringen. Zitronensäure hinzugeben und auf 4°C abkühlen lassen.

ROSE & ZIMT

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	540 g
Sahne 35% Fettgehalt	180 g
Magermilchpulver	50 g
Saccharose	115 g
Dextrose	40 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	30 g
Cremebase 50	35 g
Rote-Beete-Saft	10 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	540 g
Sahne 35% Fettgehalt	180 g
Magermilchpulver	40 g
Saccharose	110 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	20 g
Cremebase 100	70 g
Rote-Beete-Saft	10 g
GESAMT	**1000 g**

Hinzufügen: 4 Tropfen unbehandelte Rosenessenz pro Liter Mischung (je nach gewünschter Aromaintensität) und 20 g Zimtstange pro Liter Mischung zum Aufgießen.

ZUBEREITUNG

- Alle gut vermischten Zutaten auf 85°C bringen, mit Ausnahme des Rote-Beete-Safts und der Rosenessenz, die vor dem Aufschlagen bei etwa 4°C hinzugefügt werden.
- Stattdessen die Zimtstangen in die Mischung geben und für etwa 24 Stunden im Kühlschrank kalt ziehen lassen. Nach dieser Zeit abseihen, den Rote-Beete-Saft und die Rosenessenz hinzufügen und alles zusammen pürieren.
- Die so entstandene Mischung in die Eismaschine geben und den Kühlzyklus laufen lassen.
- Das Gelato herausnehmen und dabei darauf achten, dass es bis zum Kern abkühlt.
- Die Wanne nach einem Tag Ruhezeit bei -18°/-20°C ausstellen.
- Die Temperatur der Vitrine sollte bei -13°/-14°C liegen.
- Mit getrockneten Rosenknospen aus dem Reformhaus und Kaffeebohnen dekorieren.

Kehren Sie die Erwartungen um

VERGESSEN SIE DAS ÜBLICHE KAFFEE-EIS MIT

Cookies® Coffee Wow
ist die neue Geschmacksrichtung, die **Kaffee**, knusprige **Mürbekekse** und köstliche, **karamellisierte Haselnuss-Streusel** in einer überraschenden Eiscreme verbindet. **Beeindrucken Sie Ihre Kunden** mit der gelungenen Kombination aus Keksen und Kaffee, **einer Mischung, die Sie noch nie vorher versucht haben!**

→ Glutenfrei!

40 1984 - 2024
MEC3
The Genuine Company

+39.0541.859411
mec3@mec3.it • mec3.com

Pokémon™

DER ELEKTRISIERENDE GESCHMACK!

FY 2024

©2024 Pokémon / Nintendo / Creatures / GAME FREAK

WÄHLE DEN GESCHMACK, DER GANZE GENERATIONEN VERZAUBERT HAT!

Die Pokémon-inspirierte Eiscreme ist bereit, Feinschmecker jeden Alters* zu begeistern. Die Basis schmeckt nach weißer Schokolade und die Marmorierung nach Schokolade mit Zusatz von knisternden Zuckerkristallen.

Zusammen mit dem Eis erhalten Sie auch jede Menge Gadgets für Ihre Eisdiele, sowie die unverzichtbaren **Pokémon-Magnete!**

*>4 Jahre

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

40 1984 - 2024 MEC3 The Genuine Company

Nichts Persönliches

Alev Takil on Unsplash

Mangel an Personal und Auszubildenden, ein Übermaß an oft unbezahlten Überstunden. Das Problem unter den Problemen des gesamten Gaststättengewerbes bleibt der Mangel an Mitarbeitern

von Mario Trabalza

Problem Nummer eins

Der Personalmangel in Deutschland ist wohl das größte aller Probleme. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes waren im Jahr 2021 1,01 Millionen Menschen im Gastgewerbe beschäftigt, 14,7 Prozent weniger als im Jahr 2019, also vor der Pandemie. In der Zeit nach der Pandemie hat sich die Branche zwar etwas erholt, erreicht aber nicht die früheren Zahlen, es gibt nämlich um 11 Prozent weniger Beschäftigte als im Jahr 2019. **Viele Arbeitnehmer zogen es vor, eine dauerhafte Beschäftigung in anderen Branchen zu finden und kehren nicht mehr in ihre frühere Tätigkeit im Gaststättengewerbe zurück.**

Ausbildung im Niedergang

Die gleiche Dynamik gilt für die Zahl der Auszubildenden in allen Berufen. Seit 2008 ist die Gesamtzahl der Auszubildenden stetig gesunken. Im vergangenen Jahr bewarben sich 498.000 angehende Auszubildende auf 544.000 freie Stellen. **Ebenfalls rückläufig und damit den allgemeinen Trend bestätigend sind die Auszubildenden im Konditorenbereich.** Nach Angaben des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) gab es im Jahr 2022 3.930 Lehrlinge, das sind 3,91 Prozent weniger als im Jahr zuvor. Im Jahr 2013 waren es noch 5.261 Auszubildende.

Es mag trivial klingen, aber um fähige und willige Mitarbeiter an sich zu binden, muss man sie erst einmal gut bezahlen

Immer weniger qualifiziert

Eine der Folgen des Personalmangels ist, dass diejenigen, die arbeiten, zu Überstunden „gezwungen“ werden. Nach Angaben der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) haben die Deutschen im Jahr 2022 761 Millionen Überstunden geleistet. Davon wurden 436 Millionen nicht bezahlt, was einem Wert von 6,7 Milliarden Euro entspricht, die „verschenkt“ wurden. **Mit Blick auf die Gastronomie wurden 14,25 Millionen Überstunden im Wert von 5,55 Millionen Euro geleistet.** Eine weitere Folge des Personalmangels ist, dass die Gastronomen immer mehr Mitarbeiter mit Mini-Jobs, d.h. Kurzarbeit, beschäftigen, die mittlerweile 49 Prozent der Vertragsform im Gastgewerbe ausmachen. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der Personalmangel nicht nur ein Quantitäts-, sondern auch ein Qualitätsproblem geworden ist.

Lokale schließen

Die ohnehin schon schwierige Situation der Branche hat sich durch die Summe der folgenden Faktoren noch verschlechtert: steigende Energierechnungen, die Erhöhung der Mehrwertsteuer auf 19 Prozent ab 1. Januar dieses Jahres und die Inflation. Das Ergebnis dieser explosiven Mischung ist die Schließung von Betrieben, die nicht überlebensfähig sind. **Nach Angaben von CRIF Deutschland, einem auf Kredit- und Wirtschaftsinformationssysteme spezialisierten Unternehmen, sind mehr als 15.000 Betriebe, darunter Bars, Cafés und Restaurants, vom Konkurs bedroht.**

Die Pandemie hat das Problem, seriöses und zuverlässiges Fachpersonal zu finden, noch verschärft

TORRONALBA®

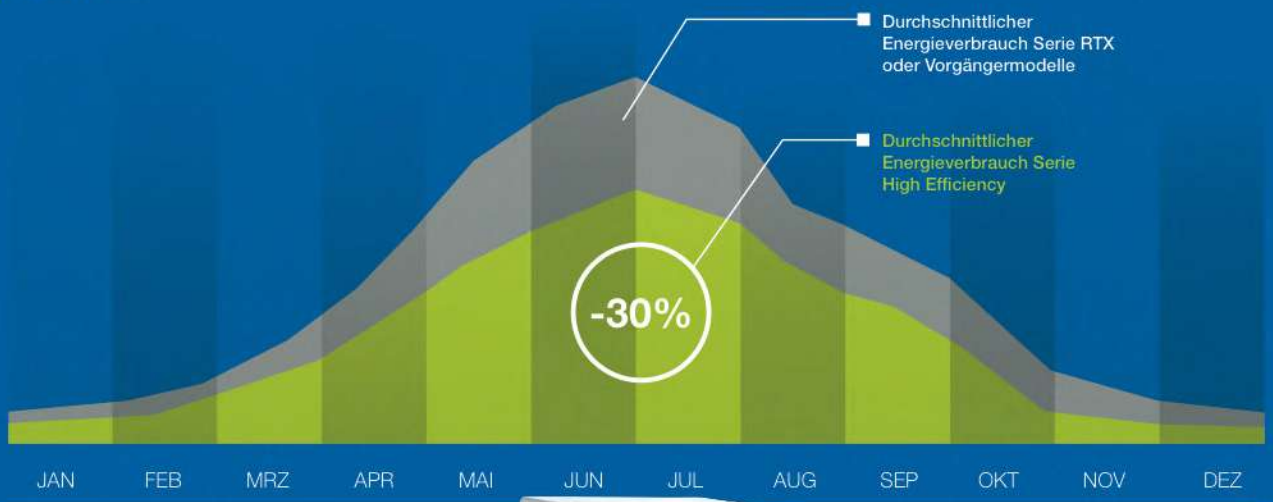
Streusel, für einen Hauch für köstliche Knusprigkeit

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

Gluten Free

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

bipuci.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

Autorisierter Carpigiani Händler

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

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

WIE ECHTE

PRÄZISION UND HANDWERKSKUNST IN DER BUTTERCREME SORGEN FÜR BEEINDRUCKENDE BLUMEN-CUPCAKES

von Margherita Treves - Umsetzungen von Jane Taylor

Ein Hauch von Anmut

Feste, Hochzeiten und Zeremonien mit Blumen zu verschönern, ist ein schöner Brauch, der dazu beiträgt, eine farbenfrohe Atmosphäre bei der Veranstaltung zu schaffen. **Eine Atmosphäre, die noch attraktiver wird, wenn ein Tablett mit köstlichen Blumen-Cupcakes oder eine Vase mit einem malerischen Blumenstrauß aus Zuckergusscreme auf dem Buffettisch steht.** Solche Kreationen sind ein weiteres Zeichen für Originalität und Liebe zum Detail. Die für den Anlass ausgesuchten Blumen können von einem Konditor oder Tortendekorateur maßstabsgetreu nachgebildet werden und runden die Dekoration stimmungsvoll ab.

Mikro-Kunstwerke

So werden die Blumen-Cupcakes von Jane Taylor genannt. **Ihre Blumen sind so schön und gut gemacht, dass sie echt aussehen.** Von ihrer Küche zu Hause in Tenterden, England, aus hat sich der Ruhm der Kuchendesignerin, die mit feiner Buttercreme verzierte Cupcakes herstellt, die Blütenkronen von Rosen, Pfingstrosen und Sonnenblumen nachbilden, in der ganzen Welt verbreitet. In ihren Videokursen und privaten Online-Lektionen kann man die Geheimnisse der Arbeitstechnik auf verschiedenen Ebenen erlernen.

KLEINE MEISTERWERKE
DER HARMONIE UND SCHÖNHEIT
VON FARBE UND PROPORTION

Aus angelsächsischer Tradition

Buttercreme ist in den nordeuropäischen Ländern und in den Vereinigten Staaten weit verbreitet, um Desserts zu verzieren, von Muffins bis hin zu Kuchen wie Drip Cake und Red Velvet Cake, dank ihrer zähen Konsistenz, die sich über Stunden hält. Sie wird auch verwendet, um den Boden eines Kuchens vor dem Überziehen mit Zuckermasse zu bestreichen. **Das klassische Rezept nach Jane Taylor besteht aus Butter, Puderzucker und Vanilleextrakt,** kann aber durch die Zugabe von Kaffee, Schokolade, Likör oder Gel-Lebensmittelfarbe marmoriert werden.

EMOTIONEN SCHENKEN

Mit etwas Übung und den nötigen Werkzeugen, wie z. B. Sac à poche und Tüllen in verschiedenen Formen und Größen, lassen sich eine Vielzahl von Blumen herstellen und das Konditoreiangebot um einen ansprechenden Stil erweitern. „Jeder“, so Jane Taylor, „muss irgendwo anfangen. Beginnend mit Mini-Rosen kann man zu einem Strauß kommen, der wunderbare Emotionen schenkt“.

GELATISSIMO
Besuchen Sie uns:
03.02.–07.02.2024
Halle 10 | Stand 10B32

DREIDOPPEL 1899 125 JAHRE 2024 IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

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!

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

Immer im Trend

Mit dem neuen Kit Pina Colada bringt Gelatop die Aromen des Cocktail-Klassikers in die Eisdiele, um ein Gelato mit dem Geschmack des Sommers anzubieten

Das Unternehmen erweitert sein Sortiment mit einem ungewöhnlichen Set, um eine immer aktuelle Spezialität als Gelato zu präsentieren, die an die fröhliche Sommeratmosphäre erinnert. Mit dem neuen Kit, das aus der Pina Colada-Eispaste und dem Marmoria Ananas besteht, gelingt ein cremiges Gelato mit einem süßen, intensiven Kokosgeschmack und mit der alkoholischen Note von original jamaikanischem Rum. Die enthaltenen Kokosflocken sorgen dabei für eine besondere Textur. Um diesen sommerlichen Cocktailgenuss zu komplettieren, wird das Gelato in der Wanne mit dem exotischen Marmoria Ananas durchzogen, was ihm eine intensive fruchtige Note und einen leuchtenden Gelbton verleiht. Das Kit enthält zwei 3-kg-Eimer der Eispaste Pina Colada sowie zwei 1,2-kg-Flaschen Marmoria Ananas .

Mit der Einführung des Jubiläums-Kits Pina Colada unter der Marke Gelatop eröffnet Dreidoppel die Feierlichkeiten zu einem ganz besonderen Firmenjubiläum - und bedankt sich für 125 Jahre voller Erfolg und Anerkennung in der Branche. Diesen wichtigen Meilenstein feiert das Unternehmen während des gesamten Jahres 2024 mit attraktiven Jubiläumsprodukten und -aktionen.

www.gelatop.de

Gelato dei Ricordi
GOLOSITÀ IN STILE VINTAGE
PRALINATO ALL'AMARENA
CONETTO AL WHISKY
Die unvergesslichen von gestern, heute.
Es gibt Eiscremes, die uns schon bei der ersten Verkostung in die Vergangenheit zurückversetzen und die süßesten Erinnerungen an unsere Kindheit wachrufen. Dazu gehören die neuen KIT PRALINATO ALL'AMARENA, eine Apotheose aus Frucht und Knusprigkeit, und KIT CONETTO AL WHISKY, reich an Sultaninen und feinen alkoholischen Noten. Zwei neue Geschmacksrichtungen der Linie Gelato dei Ricordi, die zusammen mit TORTINA CHOCO ARANCIA, CHOCORISO und SGRANOCCHIO bereit sind, die beliebtesten Snacks aller Zeiten in einer brandneuen Version hervorzurufen.
Verwandeln Sie Ihr Schaufenster in ein köstliches Déjà-vu mit Giuso!
GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE
giuso.it

KONTROLLIERTE VERGEUDUNG

Freepik.com

DER GLOBALE BERICHT ÜBER DEN ZUSAMMENHANG ZWISCHEN LEBENSMITTELN UND VERSCHWENDUNG WURDE ZUM DRITTEN MAL VORGESTELLT

von Samanta Alessi

Ein nobles Ziel

Am 29. September fand zum vierten Mal der Welttag der Lebensmittelverschwendung und des Abfallbewusstseins statt, der 2019 von der Generalversammlung der Vereinten Nationen ausgerufen wurde. Zu diesem Anlass wurde der länderübergreifende Bericht Food & Waste around the World 2023 vorgestellt, der von Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, herausgegeben und von der Kampagne Zero Waste gefördert wird. Die von Professor Andrea Segrè konzipierte und geleitete Beobachtungsstelle zielt darauf ab, die sozialen und verhaltensbedingten Ursachen der Verschwendung auf der ganzen Welt zu untersuchen.

Kriterien der Untersuchung

An der Untersuchung waren acht Länder beteiligt: Frankreich, Deutschland, Großbritannien, Spanien, die Niederlande, die Vereinigten Staaten, Italien und Aserbaidschan. Die Gewohnheiten beim Kauf, der Handhabung und dem Verzehr von Lebensmitteln wurden mit den Erkenntnissen über die Lebensmittelabfälle in den Haushalten, die Rolle der Verpackungen und die Etiketten auf der Vorderseite der Verpackungen verglichen. Es zeigt sich, dass in diesen Ländern die Lebensmittelabfälle systematisch reduziert werden, wenn sie als Verschwendung des Haushaltsgeldes angesehen werden.

DER GRÜNDER

Andrea Segrè, Wirtschaftswissenschaftler und Gründer der „Spreco Zero“ -Kampagne, wissenschaftlicher Leiter des Waste Watcher International Observatory, erklärte, dass „wir zum ersten Mal einen massiven Rückgang der Haushaltsabfälle auf globaler Ebene gesehen haben“.

Rajibul93 on Pixabay

Freepik.com

Die meisten weggeworfenen

In Deutschland wurde die Lebensmittelverschwendung um 43% reduziert, ein hervorragendes Ergebnis, aber die deutschen Bürger sind nicht die tugendhaftesten. In den USA ist die Verschwendung um 35% zurückgegangen, und in Europa sind Spanien und Frankreich die sorgfältigsten Nationen. Italien (25% Abfall) und das Vereinigte Königreich haben sich verbessert. Aserbaidschan, das bisher das am wenigsten verschwenderische Land war, nimmt dieses Jahr ebenfalls an der Erhebung teil. Was die Art der Lebensmittel betrifft, so ist frisches Obst das am meisten verschwendete Lebensmittel auf dem Planeten, angefangen bei Italien (33%) und Spanien (40%), dasselbe gilt auch für die anderen Länder, mit Ausnahme von Aserbaidschan, wo hauptsächlich Fertiggerichte verschwendet werden.

Unterschiedliche Lebensmittel

Die am zweithäufigsten weggeworfenen Lebensmittel sind Salate in Italien, Frankreich, dem Vereinigten Königreich und den USA; Gemüse im Allgemeinen in den Niederlanden; Zwiebeln, Knoblauch und Knollen in Frankreich, Spanien und Aserbaidschan. **In Deutschland werden große Mengen an Aufschnitt und verpacktem Brot in die Mülltonne geworfen, in Spanien frisches Brot und in Aserbaidschan rotes Fleisch.** Die Amerikaner sind wegen der wirtschaftlichen Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung international am meisten betroffen.

Freepik.com

ERGRIFFENE MASSNAHMEN

In Italien und Spanien versuchen die Bürger, Verschwendung zu vermeiden, indem sie häufiger frische Produkte kaufen; in Deutschland, dem Vereinigten Königreich und den USA ist die Einkaufsliste nach wie vor die wichtigste Referenz.

Interessante App

Die Anwendung wurde von der Beobachtungsstelle für Lebensmittelabfälle, dem Sprecometro, konzipiert und entwickelt, einer Aggregationsplattform, die es Bürgern, Familien, Freundeskreisen und Kollegen ermöglicht, Lebensmittelabfälle zu überwachen. **Die App, die kostenlos heruntergeladen und genutzt werden kann, bewertet auch die wirtschaftlichen (in Euro) und ökologischen (in CO2 und H2O) Auswirkungen der in Haushalten, Unternehmen und Schulen anfallenden Abfälle, die in Gramm gemessen werden.** Die App enthält ein Tagebuch, mit dem der Nutzer die Fortschritte im Laufe der Zeit bewerten und sich Reduktionsziele setzen kann.

Freepik.com

Simon Peel on Unsplash

Hohe Anstrengungen

Nach Angaben der FAO geht jedes Jahr etwa ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel verloren oder wird auf irgendeiner Stufe der Nahrungskette weggeworfen. In der Europäischen Union werden fast 59 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Diese Abfälle haben erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt, da sie CO2 erzeugen und Wasser und Boden verbrauchen. Daher ist es dringend erforderlich, unsere Anstrengungen zu verdoppeln, um die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung zu erreichen, die in Europa einen Schwerpunkt in der Strategie „Farm To Fork“ hat.

DIE STATISTISCHE STICHPROBE UMFASST EINTAUSEND INTERVIEWS PRO LAND, FÜNFHUNDERT FÜR ASERBAIDSCHAN

Freepik.com

Nützliche Initiativen

Einige Vorschläge aus jüngster Zeit, die noch auf ihre Umsetzung warten, nämlich die Ausrufung des Jahres 2024 zum „Europäischen Jahr der nachhaltigen und widerstandsfähigen Lebensmittelsysteme“ und die Veröffentlichung des EU-Rahmengesetzes für nachhaltige Lebensmittelsysteme, sind in dieser Hinsicht nützlich. Ersteres wurde vom Europäischen Lebensmittelforum von der Europäischen Kommission gefordert, um mehr Aufmerksamkeit auf konkrete Maßnahmen zu lenken, die allen Menschen „den Zugang zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln garantieren, die sowohl für die Gesundheit als auch für die Umwelt gut sind“, und zwar im Rahmen einer integrativen, mehrstufigen Governance. Siebzig Prozent der Europäer leben in Städten, in denen mehr als siebzig Prozent der Lebensmittel konsumiert werden.

ZU DEN ÖFFENTLICHEN MASSNAHMEN, DIE DIE BEFRAGTEN FÜR SINNVOLL HALTEN, GEHÖRT DIE AUFKLÄRUNG IN DEN SCHULEN

Freepik.com

Neue Gesetzgebung

In einem offenen Brief forderte die EU Food Policy Coalition die Präsidentin der Europäischen Kommission, Ursula von der Leyen, auf, noch vor dem Ende ihrer Amtszeit ein Rahmengesetz über nachhaltige Lebensmittelsysteme vorzulegen. **Andernfalls ist die Erreichung der Klima-, Umwelt- und Gesundheitsziele der EU gefährdet.** Trotz der Zahlen und Dringlichkeiten ist der Weg zu gesunden Lebensmitteln für alle noch weit.

OBST UND KÄSE

Eine Umarmung, die doppelt so gut ist

Mit dem neuen **Kit Duetto** verdoppelt sich das Vergnügen. Entdecken **Sie unser erstes Eis, das der Welt der Kids gewidmet ist**. Ein unwiderstehliches Rezept, das die Süße von **Erdbeere** und **Banane** mit der Köstlichkeit von **Frischkäse** kombiniert.
Bringen Sie eine überwältigend leckere Mischung in Ihre Eisdiele und erobern Sie sofort jeden Gaumen.

giuso.it

GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Verschwendung von Lebensmitteln

7500 Bürgerinnen und Bürger nahmen an der Umfrage teil, mit einer statistischen Stichprobe von 1000 Interviews für jedes Land und 500 Interviews für Aserbaidschan, das 2023 an der Umfrage teilnimmt

27,7

Gramm frisches Obst, das die deutschen Befragten pro Woche wegwerfen

45%

der deutschen Verbraucher lesen regelmäßig die Etiketten von Lebensmitteln

-379,5

Gramm Lebensmittel, die von den Deutschen verschwendet werden, verglichen mit der Erhebung von 2022

8

beobachtete Länder (Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland, Vereinigtes Königreich, Vereinigte Staaten, Niederlande und Aserbaidschan)

43%

ABFALLREDUZIERUNG IN DEUTSCHLAND IM VERGLEICH ZU 2022

81%

der Deutschen sehen Lebensmittelverschwendung in erster Linie als Geldverschwendung im Haushalt

70%

der Spanier lesen die Etiketten von Lebensmitteln, bevor sie das Produkt kaufen

512,9

GRAMM LEBENSMITTEL, DIE VON DEUTSCHEN BÜRGERN PRO WOCHE VERSCHWENDET WERDEN

87%

der Italiener halten es für wichtig, sich auf die Erziehung in den Schulen zu konzentrieren

46%

DER BRITEN ERWARTEN EINEN RÜCKGANG DES VERFÜGBAREN EINKOMMENS

(Quelle: Waste Watcher International Observatory- Universität Bologna, Fachbereich Lebensmittelwissenschaft und -technologie zu Daten und Verarbeitung IPSOS)

POZZETTI-VITRINE MIT GLYCOLKÜHLUNG BRX

POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

Vista
Vista Extreme

GROSSE ENERGIEEINSPARUNG
dank der Konstruktionsqualität und der innovativen Technologie der Pozzetti-Theken mit Glykolkühlung von BRX

BIS ZU 70% WENIGER
STROMVERBRAUCH

KONTAKT
mail. info@brxitalia.com
tel. +39 0721 499611
www.brxitalia.com

Linie Vista
Vista line
BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY
Vista. Die Pozzetti-Theke mit Glycolkühlung, in der man das Eis sehen kann
Kontakt info@brxitalia.com / tel. +39 0721 499611 / www.brxitalia.com

Gründe für die Wahl der

POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

Vista BRX

BRX PLUS

GRÜNDE FÜR DIE WAHL VON BRX PLUS

01 **DAS EIS IST SICHTBAR**
ICE-CREAM ON VIEW

02 **DIE VITRINE DIENT ALS AUFBEWAHRUNGSORT MIT GROSSER STROMEINSPARUNG**
THE DISPLAY CASE THAT ALSO PROVIDES STORAGE, WITH MASSIVE ELECTRICITY SAVINGS

03 **UMWANDLUNG IN KONDITOREI-VITRINE**
CONVERSION TO PASTRY DISPLAY CASE

04 **MÖGLICHKEIT DURCH AUSSTELLUNG VON BACKWAREN, WÄHREND DAS EIS ABGEDECKT IN DER VITRINE BLEIBT**
PASTRY CAN BE DISPLAYED WITH ICE-CREAM IN STORAGE UNDER LIDS

05 **DAS EIS KANN IN CARAPINE IM FORMAT Ø 20 UND Ø 26 CM Ø 26 AUSGESTELLT WERDEN, DAMIT ES BESSER SICHTBAR IST, ODER Ø 20, UM DIE ZAHL DER SORTEN ZU ERHÖHEN**
ICE-CREAM DISPLAYED IN CARAPINA PANS OF Ø 20 AND Ø 26 CM,
Ø 26 FOR GREATER VISIBILITY AND Ø 20 TO INCREASE THE NUMBER OF FLAVOURS

06 **MEHR EIS ZUR VERFÜGUNG DANK DER RESERVE-CARAPINA**
MORE ICE-CREAM AVAILABLE THANKS TO SPARE PAN

07 **WENIGER ARBEITSSTUNDEN FÜR DEN EISVERKÄUFER, DA DAS EIS IN DER VITRINE BLEIBT**
LESS WORK REQUIRED AS ICE-CREAM STAYS IN THE DISPLAY CASE

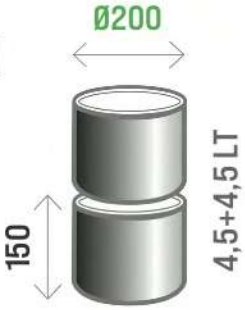
08 **PERFEKTE ABSTIMMUNG VON EISBAR, BACKWAREN, PRALINEN UND WARMEN SPEISEN**
PERFECT COMBINATION OF ICE-CREAM, PASTRY, CHOCOLATES AND HEATED FOODS

VISTA EISTHEKE
VISTA ICE-CREAM

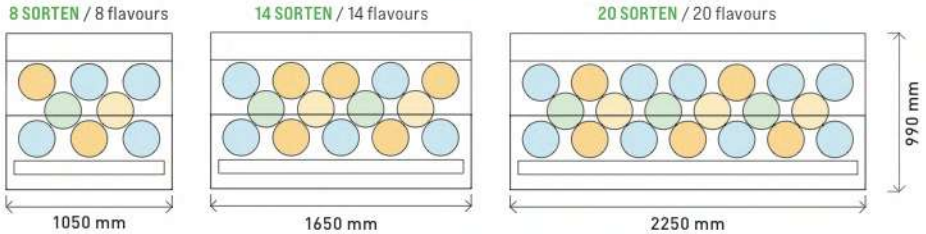
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

Ø20 3 Reihen

VITRINE MIT 3 REIHEN MIT CARAPINE Ø20 CM
3-ROW DISPLAY CASE WITH PANS OF Ø20 CM

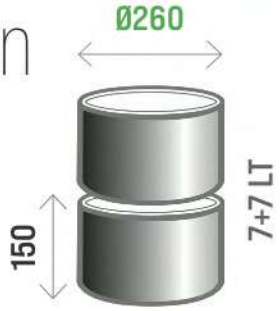


3 REIHEN CARAPINA Ø20 CM

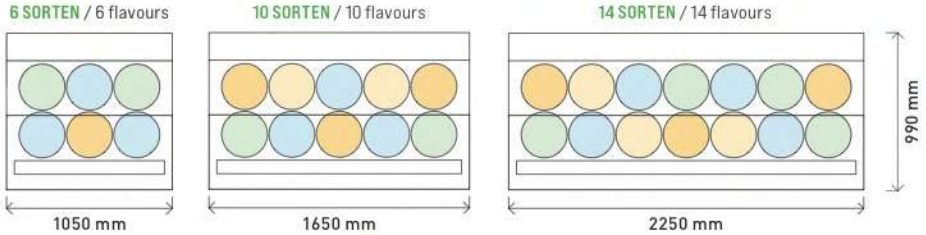


Ø26 2 Reihen

VITRINE MIT 2 REIHEN MIT CARAPINE Ø20 CM
2-ROW DISPLAY CASE WITH PANS OF Ø26 CM



2 REIHEN CARAPINA Ø26 CM



COMMUNICATIONLAB

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

Heather Barnes on Unsplash

KÖSTLICH & GESUND

Mit ihrem intensiven Duft und ihren leuchtenden Farben verbreiten Zitrusfrüchte Optimismus und eignen sich daher perfekt, um das neue Jahr willkommen zu heißen

von Gloria Levati

Ein wenig Geschichte

Die Gattung Citrus umfasst alle Zitrusfrüchte und ist im Orient beheimatet. **Die Zitrone scheint in der klassischen Antike als erste nach Europa gekommen zu sein, als die Römer sie Persischer Apfel nannten.** Um das 10. Jahrhundert brachten die Araber die Zitrone und die Bitterorange in den Mittelmeerraum. Die Portugiesen hingegen importierten die Süßorange im 16. Jahrhundert. Auf die Mandarine hingegen mussten wir bis zum Beginn des neunzehnten Jahrhunderts warten. Heutzutage werden Zitrusfrüchte praktisch überall auf der Welt in Gebieten mit gemäßigtem oder subtropischem Klima angebaut.

Botanische Details

Zitruspflanzen gehören zur Familie der Rutaceae. Sie sind immergrüne Pflanzen, mit Ausnahme von Citrus trifoliata, und ihre Früchte werden als Hesperiden, d. h. fleischige Früchte, eingestuft. **Das Fruchtfleisch (Endokarp) ist sauer, saftig und in Segmente unterteilt, die von einem dünnen Film umhüllt und von einem bitteren, schwammigen weißen Teil, dem Mesokarp, geschützt sind.** Die Schale (Perikarp) ist zäh, dick und reich an ätherischen Ölen. Das Fruchtfleisch schmeckt mehr oder weniger sauer und hat je nach Art und Sorte unterschiedliche Eigenschaften.

Ätherische Öle aus Zitrusfrüchten verbessern die Konzentration und die Stimmung

Interessante Kuriosität

Das Verschenken einer Zitruspflanze ist eine Geste, die Wertschätzung und Respekt ausdrückt; diese Früchte symbolisieren einen Überfluss an Zuneigung und Geld und sind daher ideal für jede Gelegenheit oder jedes Ereignis.

Quelle des Wohlbefindens

Die verschiedenen Arten von Zitrusfrüchten enthalten viel Wasser, zwischen 80 und 90%, sowie organische Säuren, insbesondere Zitronensäure, die ein starkes Antioxidans ist. Zu den Mineralien, die in den Früchten enthalten sind, gehören Kalzium, Kalium, Magnesium und Eisen, sowie zahlreiche Vitamine. **Jeder weiß, dass sie eine wichtige Quelle für Vitamin C sind, das in großen Mengen vorhanden ist, sowie für die Vitamine der Gruppe A und B.** Schließlich enthalten Zitrusfrüchte Zucker, vor allem Fruchtzucker, gute Mengen an Ballaststoffen und haben im Allgemeinen einen geringen Kaloriengehalt von 30 bis 70 Kalorien pro 100 Gramm.

Steve Buissinne on Pixabay

Von allen geliebt

Sie werden wegen ihrer stark aromatischen Eigenschaften geschätzt und sowohl in süßen als auch in herzhaften Zubereitungen verwendet. Spitzenköche, Konditoren und Eishersteller wählen sie für ihre raffiniertesten Zubereitungen und verwenden sie zur Parfümierung von Torten, bayerischen Cremes, Mousses, Sorbets, Saucen, Cremes, für Cocktails und Aperitifs, um dunkler Schokolade eine Zitrusnote zu verleihen und um klassische Desserts wie Käsekuchen, Sacher, Strudel, Blätterteigschnitten neu zu interpretieren.

NoName -13 on Pixabay

Cristina Anne Costello on Unsplash

Einige Vorschläge

Eine sorgfältige Auswahl ermöglicht den Verzehr von Früchten, die den Gaumen voll und ganz befriedigen, aber auch ihren Nährstoffreichtum optimal nutzen. Es ist wichtig, die Saisonalität zu beachten, da nicht alle Sorten immer verfügbar sind. Ein entscheidender Faktor bei der Auswahl ist die Beschaffenheit der Schale, die glatt, nicht faltig und frei von weichen Stellen sein muss, die den Qualitätsverlust des Produkts kennzeichnen. **Auch der Duft ist ein wichtiger Aspekt bei der Auswahl von Zitrusfrüchten guter Qualität.**

SaporePuro

#madetomake

AN DER BASE, EIN GUTER NEUTRO.

Sanft, seidig, perfekt ausbalanciert:
Das Geheimnis unwiderstehlicher Eiscreme liegt in der Neutro von SaporePuro.

Speziell eine Mischung aus Stabilisatoren
Ausgewogen, um Ihnen eine Textur zu verleihen,
die die Sinne verzaubert.

WIR FÜHREN MAßGESCHNEIDERTE MISCHUNGEN
OHNE BESTELLLIMIT DURCH. NEUTRALE UND SPEZIELL
FÜR SIE ENTWICKELTE EISGRUNDLAGEN.

DER SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG

**Maßgeschneidertes Produkt
entsprechend der Produktionsmethode
Richtiger Preis – Wichtig, die Lebensmittelkosten
zu kennen! Sparen Sie Zeit in Prozessen**

**Ein guter geschäftlicher
und technischer Partner**

Durchsuchen Sie den Katalog
mit all unseren Zutaten

ICETEAM
1927

VARIO ICONA CHEF

A WHOLE LAB IN ONE UNIT

cattabriga COLDELITE PROMAG Ott freezer

DIE URTYPEN

Depositphotos

POMELO

Herkunft: Südasien; wird heute hauptsächlich in Thailand und China, aber auch in Kalifornien und Israel angebaut.
Aussehen: Birnenförmig; glatte, grünliche Schale; gelb-rosafarbenes Fruchtfleisch; mit einem Durchmesser von bis zu 30 cm und einem Gewicht von bis zu 10 kg ist sie die größte.
Geschmack: Schmackhaftes Fruchtfleisch mit bitter-würzigen Noten.
Verwendung: Kann frisch verzehrt oder zur Herstellung von Säften, kandierten Früchten und Sirupen verwendet werden.
Empfohlene Rezepte: Pomelo- und Heidelbeerkuchen mit leichter Creme.
Eigenschaften: Wirkt sich positiv auf den Kreislauf aus, regt die Verdauung an, fördert die Stoffwechselfunktionen.

ZEDER

(Nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen Nadelbaum oder der Libanonzeder)
Herkunft: Typische Pflanze aus Südostasien.
Aussehen: Die Frucht hat einen Durchmesser von etwa zwanzig Zentimetern und eine raue, dicke Schale. Manchmal entwickeln sich die einzelnen Segmente unabhängig voneinander, so dass eine abnorme Frucht entsteht, die „Buddha-Hand“ genannt wird.
Geschmack: Süß-säuerlich, mit wenig Saft.
Verwendung: Die Schale wird für die Herstellung von kandierten Früchten verwendet; die Essenz für die Parfümerie, die Likörherstellung und die Medizin; der Saft wird für die Zubereitung eines durstlöschenden Getränks verwendet.
Eigenschaften: Sie ist reich an Mineralsalzen und Vitamin C und verfügt über eine desinfizierende und reinigende Wirkung auf den Körper.

Racool_studio on Freepik

MANDARINE

Herkunft: China. Heute gibt es eine große Vielfalt an Hybriden, die zu unterschiedlichen Zeiten Früchte tragen. Mandarinen und Clementinen sind sehr beliebt; Mandarinen und Tagelos (das Ergebnis von Kreuzungen mit israelischen und marokkanischen Orangen) sind exotisch.
Aussehen: Leicht abgeflachte, kugelförmige Form, orange oder orange-gelb; dünne Schale, die sich vom Fruchtfleisch löst.
Geschmack: Süß und saftig; sehr wohlriechend.
Verwendung: Die Schale wird in der Konditorei für Kuchen und Konfitüren, zur Dekoration von Kuchen, Torten und Gebäck sowie zur Herstellung von Gelees, Bayrischer Creme, Soßen und Cremes, Granitas und Sorbets verwendet. Die Schale wird zur Herstellung von Likören, Sirup und kandierten Früchten verwendet.
Eigenschaften: Sie enthält viel Vitamin C, ist harntreibend und erfrischend; sie ist eine gute Quelle für Kalzium, Kalium und Ballaststoffe und hat beruhigende Eigenschaften, da sie Brom enthält. Sie ist die zucker- (über 17%) und damit kalorienreichste frische Frucht (72 pro 100 g).

Ich bin mit Leidenschaft dabei

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

Sergio Colalucci

COLALUCCI

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

Garreth Paul on Unsplash

KÜNSTLERISCHE VITRINEN

EINE EXPLOSION VON FARBEN IN DEN VITRINEN VON KONDITOREIEN UND EISDIELEN; DIE WARMEN TÖNE VON ZITRUSFRÜCHTEN BRINGEN SONNENSCHEIN UND FRÖHLICHKEIT. VIELLEICHT ZUR ABWECHSLUNG MIT EIN PAAR ZITATEN

von Marina Sella

Zur Schau gestellt

Dass eine schöne Auslage verkaufsfördernd ist, ist absolut nichts Neues. **Vorausgesetzt, sie befolgt die Regeln des guten Ladenbaus, d.h. Struktur, Kreativität bei der Warenpräsentation, Beleuchtung, Dekoration und Farbe.** Vor allem Letzteres ist von größter Bedeutung. Sie ist in der Tat ein starkes Kommunikationsmittel, da sie auf einer unterbewussten Ebene wirkt und den Wunsch weckt, ein Bedürfnis zu befriedigen. Die warmen Gelb-, Rot- und Orangetöne der Zitrusfrüchte wirken anregend und positiv und vermitteln Fröhlichkeit, Vitalität, Helligkeit und Wärme. Das Grün der Limette steht für Harmonie und Ausgeglichenheit. Ein einladender und fröhlicher Kontrast zur kalten und tristen Jahreszeit.

Ein paar Ideen

Die durchsichtigen Glasvasen in vielen verschiedenen Formen und Größen sind sicherlich trendy, noch ansprechender gefüllt mit Orangen, Zitronen oder Limetten; originell sind die passenden Papptüten, aus denen Mandarinen und Grapefruits herauskommen; auffällig sind die Berge von Zitrusfrüchten mit eingeklebten Schildern im Marktstil, auf denen statt der Preise plakative Slogans stehen. Und dann zerknüllte Buntpapierstreifen als Hintergrund, hölzerne Gemüsekisten als Auslage. **Eine andere Idee? Man nehme die Orangen und Zitrusfrüchte, die in den Stillleben der klassischen und modernen Kunst dargestellt sind, und biete sie in Form von Postern an, die Gemälde reproduzieren.**

DIE KUNST VON KANDINSKY

Der russische Maler Wassili Kandinsky (1866-1944) entwickelte Theorien über den symbolischen Wert von Farben und Formen. Für Kandinsky war die Farbe „ein Mittel, um direkt auf die Seele einzuwirken. Die Farbe ist der Schlüssel. Das Auge ist der Hammer. Die Seele ist ein Klavier mit vielen Saiten. Der Künstler ist die Hand, die durch das Berühren dieser oder jener Taste die Seele zum Schwingen bringt". Er erklärte, dass Farbe auch einen Geschmack, einen Geruch und einen Klang hat. Er wollte in seinem künstlerischen Schaffen die Theorie einer Verbindung zwischen den Kunstwerken und der spirituellen Dimension zum Ausdruck bringen.

Nathalie Jolie on Unsplash

Dreidimensionale Beispiele

Wenn man sich künstlerisch begabt fühlt und Platz hat, kann man in der Vitrine ein Stillleben komponieren, indem man Gemälde nachahmt. Ein Tuch, ein Tisch, ein Krug... es wird nur wenig benötigt. Zum Beispiel kann man den Tisch mit einem „Teller mit Zitronen, einem Korb mit Orangen und einem Becher mit einer Rose" von 1633 des Spaniers Francisco de Zurbaran (1598-1664) ausstatten. Tisch mit Vorhang, halbierte oder halb geschälte Orangen: ein Stillleben von Fernando Botero. Édouard Manet, der große französische Maler des Impressionismus, misst dem Genre des Stilllebens große Bedeutung bei; sein Bild Die Zitrone (1880) zeigt eine Frucht auf einem Tablett. Ein Teller mit Zitronen und einer (Klarglas-) Flasche ist das Gemälde von Van Gogh.

EINE REGEL FÜR DIE AUSWAHL DER FARBEN FÜR DIE VITRINE LAUTET, SICH VON DEN FARBEN UND TRENDS DER LAUFSTEGE INSPIRIEREN ZU LASSEN

Bildliche Anhaltspunkte

Die Beispiele sind zahlreich. Berühmt ist der Korb mit Früchten (1597) von Caravaggio, der in vier großen Gemälden mehr als hundert Zitronen, Orangen und Zitronen darstellt, die ein künstlerisches Zeugnis der Medici-Sammlung von Zitrusfrüchten aller Art sind. In unserem Jahrhundert sind die Zitronen von Guttuso oder der Krug und die Zitronen von Felice Casorati berühmt. **Der Franzose Paul Cézanne (1839-1906) liebte es, Orangen auf Tischen und in Körben arrangiert darzustellen, wer kennt nicht das Stillleben mit Äpfeln und Orangen (1899).** Frida Kahlo (1907-1954), eine Mexikanerin, porträtierte Pampelmusen, Zitronen und alle Früchte aus ihrem Garten oder vom Markt in der Nähe ihres Hauses.

Hans Leuzinger on Unsplash

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Wir warten auf Euch bei GELATISSIMO, Stuttgart

Halle 10 - Stand E40 | 3.- 7.2.2024

EISGESCHMACK

LA Pastiera

Das typische Gebäck der neapolitanischen Tradition als Eis mit lebendigem, originellem Geschmack. Die Paste mit süßen Noten von Ricotta und Orangenblüten knüpft an die weiche Füllung des Kuchens an.
Das Variegato erinnert stattdessen an den wunderbar buttrigen Geschmack des Mürbeteigs. Ein einzigartiges Eis, das das ganze Jahr über Anklang findet!

Code: 3447 (3445 paste + 3446 variegato)
Dosierung: 80 + 110/120 g/kg
Packung: 3,5 + 5 kg

NEUHEITEN 2024

Gruppo Essenziero Italiano S.p.a. Strada Cebrosa 23/25 10036 Settimo Torinese (TO) | ITALY Tel.+39 011 81 82 301
customercare@aromitalia.com - www.aromitalia.it

Beppo Tonon

Herausgegeben von Beppo Tonon
Fotos von Studio Phototecnica

Schön rund

Dieses Carpaccio, das für einen eindrucksvollen Effekt sorgt, ist sehr einfach zuzubereiten. Orange, rosa Grapefruit und Miyagawa sind die Stars des spritzigen Kunstwerks

Es sollten eine chinesische Mandarine mit glatter Schale, Ribera-Orangen und eine rosa Grapefruit, die weniger bitter und dünnhäutiger ist als die gelbe, ausgewählt werden. Die Früchte sollten nicht zu groß sein, damit sie leichter zu handhaben und schneller zu verarbeiten sind, und einen mittleren Reifegrad haben, damit das Fruchtfleisch nicht zu viel Widerstand leistet, wenn es unreif ist, oder abblättert, wenn es überreif ist. Vor dem Schneiden müssen sie gut gewaschen und abgetrocknet werden. Die drei Sorten Zitrusfrüchte in Scheiben schneiden, dabei die Schneidemaschine auf eine Dicke von etwa 2 mm einstellen. Das Carpaccio Miyagawa kreisförmig anrichten. Die Orangen- und Grapefruitscheiben vorsichtig in zwei Hälften falten, erneut falten und kreisförmig anordnen. Eine kandierte Aprikose auswählen und mit Hilfe eines schräg nach innen gehaltenen Obstmessers vier Einschnitte machen, die dann die Blütenblätter darstellen. Dann den mittleren Teil der Frucht durch Drehen entfernen; in die Mitte eine kleine gefaltete Scheibe Miyagawa legen. Für die seitliche Verzierung nimmt man eine kleine Orange und schneidet mit einem V-förmigen Ausstecher geeigneter Größe mehrere vertikale Einschnitte in die Schale, um Zierrillen zu erhalten; ist die ganze Frucht gerillt, schneidet man mit einem scharfen Messer Scheiben in gleicher Breite und Dicke. Scheiben mit kleinem Durchmesser auswählen und in zwei Hälften falten, erneut falten und auf dem Tellerrand anordnen, schließlich den Stiel mit dem Blatt auflegen.

TIPP: Zitrusfrüchte haben einen hohen Säuregehalt und können daher einige Stunden vor der Verwendung in Scheiben geschnitten werden. Sie sollten dann auf ein Tablett gelegt und mit Frischhaltefolie abgedeckt werden.

Kaiserliche Tortenplatte

Zwei Früchte, die in den Wintermonaten die absoluten Stars sind, wurden für diese raffinierten Carpaccios verwendet, die auf einer zweistöckigen Etagere angerichtet werden

Eine Ananas und eine rosafarbene Pampelmuse auswählen, die klein sind und einen mittleren Reifegrad haben. Ihre Aromen, die den Reifegrad anzeigen, sollten nicht zu intensiv sein, um Schwierigkeiten beim Schneiden und bei der Handhabung der Scheiben zu vermeiden. Die Ananas waschen und schälen. Die beiden Enden abschneiden und mit einem auf etwa drei Millimeter kalibrierten Messer, Cutter oder Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Dicke der Scheiben ist ein entscheidender Schritt, denn sie müssen biegsam sein, damit sie sich leicht falten lassen; wären sie dicker, wären sie weniger elastisch. Die Scheibe wird vorsichtig in zwei Hälften geteilt und erneut gefaltet, um die Krone zu erhalten, die auf die untere Platte gelegt wird. Die Schale der Grapefruit wird mit einem V-förmigen Messer entlang der Achse der Zitrusfrucht geschnitten. Mit einer kalibrierten Schneidemaschine schneidet man sie auf etwa drei Millimeter. Die Scheibe vorsichtig in zwei Hälften falten und erneut falten, um die Blumenkrone zu erhalten, die oben auf der höchsten Platte der Etagere angeordnet wird.

ALTERNATIVE: Man kann einzelne Portionen herstellen, die zusammen mit einer Kugel Frucht-Gelato serviert werden können.

Wahre Verbundenheit

Seit 1939 Verpackungen aus Papier für die führenden Eismanufakturen.

Seit fünfundachtzig Jahren begleiten wir euch mit der Leidenschaft des ersten Tages, mit unserer langjährigen Erfahrung und unserer Zuverlässigkeit.

www.cartoprint.com

Cartoprint

Seda International Packaging Group

SWEET LEMON

EIN FRISCHES UND DUFTENDES DESSERT, DAS MIT SEINEM ZITRUSARTIGEN GESCHMACK ÜBERZEUGT.
IDEAL FÜR EINEN KÖSTLICHEN ABSCHLUSS EINER MAHLZEIT

von Alice Vignoli
Foto von Studio Phototecnica

ZUTATEN

Dosen für die Zubereitung von zwei Formen mit Ø 18 cm h 4 cm

ZITRONENSAUCE

Zitronensaft	600 g
Saccharose	800 g
Getrocknete Glukose	60 g
Zitronenschale	2 g

TRADITIONELLE ZUBEREITUNG

- Zitronensaft und -schale hinzugeben, kochen lassen und den Zucker einstreuen.
- Bei 70°C vom Herd nehmen, abkühlen und bei +4°C lagern.

ZITRONEN-GELATO

Zitronensaft	200 g
Wasser	524 g
Saccharose	240 g
Dextrose	26 g
Maltodextrin	6 g
Eisbindemittel 5 g für kalte Zubereitung von Obst	4 g

PARFAIT

Zitronensauce	300 g
Frische Sahne 35% Fettgehalt	1000 g
Mascarpone	300 g
Italienisches Baiser	400 g

GEEIGNET FÜR...

- Einzelportionen
- Torten
- Blechkuchenstücke

REZEPT UND AUFBAU

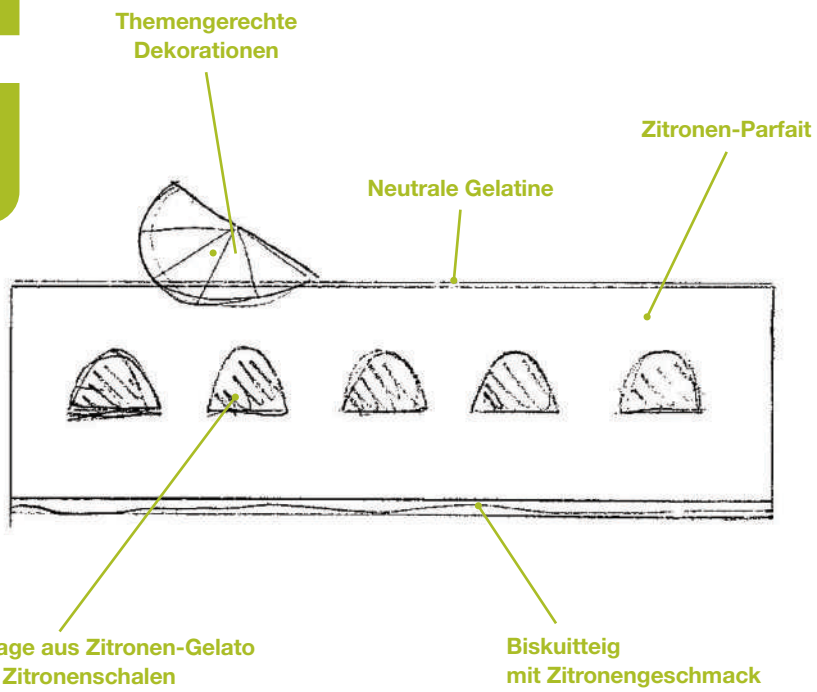
- Die Formen vorbereiten, indem man Scheiben aus weißem Roulé aussticht.
- Den Biskuit mit einem neutralen Zuckersirup mit Zitronenschalen benetzen.
- Die Einsätze vorbereiten, indem man Silikonhalbkugeln mit einem Durchmesser von 2 cm mit Gelato füllt und in den Schnellkühler stellt.
- Zitronensauce und italienische Baiser mischen.
- Frische Sahne und Mascarpone in einer Küchenmaschine aufschlagen.
- Die aufgeschlagene Masse zu den restlichen Zutaten geben.
- In die Förmchen portionieren, dabei die Gelato-Halbkugeln in der Mitte des Parfaits einsetzen und in den Schnellkühler stellen.

DEKORATION

Mit einer Schicht neutralen Gelees bestreichen und je nach Thema dekorieren.

LAGERUNG

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



IM EINKLANG
MIT DER NATUR

What a wonderful world

HEART EARTH

Eine melodiöse Symphonie erhebt sich aus der Natur: **H♥CUP**, die neue Eisbecherserie von Medac, für ein immer verantwortungsvolleres Recycling. **H♥CUP** zeichnet sich durch eine von Früchten inspirierte Grafik aus und wird aus einem Papier hergestellt, das mit einer Dispersionsbarriere auf Wasserbasis. Auf diese Weise wird die Rückgewinnung einer größeren Menge an Zellulosefasern gefördert und ein hoch recycelbares Material in voller Harmonie mit der Umwelt.

Medac: a green **H**eart for the Eart**H**.

Medac: ein grünes Herz für die Erde.

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

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

Medac S.r.l. - Via R. Wenner, 52 - 84131 Salerno - Italy - Tel. +39 089 301466 - Fax +39 089 302069

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

Ein Herz für die Erde

Das mit einer Barriere auf Wasserbasis beschichtete Papier ist das Plus, das die Recyclingfähigkeit der neuen Becherserie H-Cup von Medac verbessert

www.medac.it

Die neue Becherserie wurde im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Recyclinganforderungen entwickelt und zeichnet sich durch die Art des verwendeten Papiers aus. Im Vergleich zur traditionellen Linie wird sie aus einem Papier mit einer innovativen Barriere auf Wasserbasis hergestellt. Die Barriere auf Wasserbasis macht den Karton widerstandsfähig gegen Flüssigkeiten und Fette während des Gebrauchs und ermöglicht es, dass mehr Fasern im Papierrecyclingprozess zurückgewonnen werden können, so dass weniger Fasern ausgesondert werden. Dies verbessert die Wiederverwertbarkeit und kommt den zunehmend umweltbewussten Verbrauchern entgegen. Um diese wichtige Eigenschaft zu unterstreichen, prangt auf dem Becher das signifikante grüne herzförmige Logo mit der Aufschrift Hearth Earth, um zu betonen, dass „uns die Erde am Herzen liegt“.

Die farbenfrohen, fröhlichen, auffälligen und doch raffinierten Grafiken erinnern mit klaren und unmittelbaren Bildern an die Welt der Früchte. Die umfangreiche Linie ist in verschiedenen Größen erhältlich.

Gusto cream Zitrone | Erdbeere | Vanille

Spezielle aromatisierende Paste in 3 Geschmacksrichtungen: Zitrone, Erdbeere und Vanille. Sie verleihen Konditorcreme und Schlagsahne neue Geschmäcke, ohne die Konsistenz deiner süßen Kreationen zu beeinträchtigen. Hervorragende Ergiebigkeit in Eis und Joghurt, aber auch zur Geschmackscharakterisierung gebackener Sauerteigprodukte.

Gusto cream, etwas ganz anderes.

www.fugar.it

FUGAR®
PRODUZIONE

Dani Géza on Pixabay

ENTSCHEIDENDE BRANCHE

DER MARKT FÜR BIOLOGISCHE PRODUKTE IST EINE WICHTIGE WIRTSCHAFTLICHE REALITÄT FÜR DIE DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFT

von Mario Trabalza

Positiver Trend

Aus den aktuellen Daten des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) **geht hervor, dass im Jahr 2022 Bio-Lebensmittel und -Getränke im Wert von 15,3 Milliarden Euro verkauft wurden, was einem Anteil von 20% an den beiden Branchen entspricht.** Im Vergleich zu 2021 sank der Umsatz um 3,5%, stieg aber im Vergleich zu 2019 um 25%. Aufgrund der Pandemie und der daraus resultierenden Schließung von Lokalen und Restaurants wurden im Zweijahreszeitraum 2020-2021 Rekordumsätze erzielt, da die Verbraucher, die nicht mehr ausgehen und in Restaurants gehen konnten, Bio-Lebensmittel kauften, um sie zu Hause zu verzehren, während die Bevölkerung 2022, nach dem Ende der Einschränkungen, wieder zum normalen Leben und zum Draußenessen zurückkehrte.

Der Inflationsfaktor

Im Jahr 2022 trug der russisch-ukrainische Krieg zu einem Anstieg der Lebensmittelpreise bei, in einigen Fällen um bis zu 20% und mehr. **Im Vergleich zu „konventionellen" Produkten, deren Preise inflationsbedingt um durchschnittlich 12,1% stiegen, verteuerten sich Bio-Produkte um durchschnittlich 6,6%.** Eines der vielsagendsten Beispiele sind nicht-biologische Möhren, deren Preis im Jahr 2022 um 20 bis 60% gestiegen ist, während die Preissteigerungen bei biologischen Möhren zwischen 2 und 45% lagen.

EINE ZUKUNFTSORIENTIERTE REALITÄT, DIE UNTRENNBAR MIT DEM SCHUTZ DER UMWELT UND DER MENSCHLICHEN GESUNDHEIT VERBUNDEN IST

Hinter den Zahlen

Die Ziffern des Bio-Sektors sagen viel über diesen wachsenden Markt aus. Aber Zahlen sind nicht alles. **Die ständig wachsende Beliebtheit des biologischen Landbaus ist in erster Linie Ausdruck eines kulturellen Wandels.** Die Verbraucher treffen immer bewusstere Entscheidungen, die mit dem Respekt für die Umwelt und dem Wunsch nach einer gesunden und umweltverträglichen Ernährung und Lebensweise zusammenhängen.

Ein positiver Kreislauf

Die Entscheidung für den biologischen Landbau beginnt in erster Linie auf dem Lande. 14,2% der landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland, also jeder siebte, arbeiten nach strengen biologischen Richtlinien. Das sind knapp 37.000, deren Zahl stetig wächst **(+ 605 Betriebe im Jahr 2022) und die mehr als 1,8 Millionen Hektar oder 11,26% der gesamten Anbaufläche bewirtschaften.** Die Umstellung auf den biologischen Landbau zahlt sich auch wirtschaftlich aus: Der Umsatz steigt um 14% auf 3,29 Milliarden Euro im Jahr 2021. Ganz zu schweigen davon, dass der Verzicht auf Pestizide, die Bodenbearbeitung und -pflege nach biologischen Kriterien die Schäden des Klimawandels in Höhe von 800 Euro pro Hektar Anbaufläche und Jahr vermeidet.

Freepik.com

WAS WIRD PRODUZIERT?

Unter den Bioprodukten, die den höchsten Umsatz generieren, steht Milch mit 644 Millionen Euro jährlich an erster Stelle; Getreide mit 471 Millionen Euro; Gemüse mit 425 Millionen Euro; gefolgt von Eiern mit 387 Millionen Euro und Rindfleisch mit 280 Millionen Euro. Interessant sind auch die Zahlen für den Anteil der Bioprodukte am Gesamtumsatz. An erster Stelle stehen die pflanzlichen Getränke, die 61,3% des Sektors ausmachen (+4% im Jahr 2022 gegenüber dem Vorjahr). An zweiter Stelle stehen die Fleischersatzprodukte, von denen 25,6% biologisch sind. Es folgen 15,9% Eier, 14,5% Mehl, 12,5% Milch, 11,1% Speiseöl, 9,9% frisches Gemüse, 8,6% Joghurt und 7,2% frisches Obst.

Silvia on Pixabay

Programm für die Zukunft

„Bio-Strategie 2030“ heißt das ehrgeizige Projekt des Bundeslandwirtschaftsministeriums, das die Umstellung der deutschen Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie auf das Ziel vorsieht, bis zum Jahr 2030 einen Anteil von 30% Bioprodukten zu erreichen, sowohl im Anbau als auch im Handel. **30% gesunde und gute Bio-Lebensmittel werden der nächsten Generation eine sicherere Umwelt, klima- und biodiversitätsfreundlichere Produktionsverfahren und fruchtbare Böden mit sauberem Wasser bescheren.** Durch das Erreichen des Ziels werden außerdem jährlich vier Milliarden Euro eingespart, die ohne die biologische Wende durch den Klimawandel verursacht worden wären.

CRUNCHY***TELLA***

DIE SPITZE DES GESCHMACKS

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

www.fugar.it

FUGAR®
PRODUZIONE

COMETA

MAGIC

MOON

DREAM

GIOIA

TWIST

POP

SPRINT

FENICE

ASTRA

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

contral
your comfort zone

Wir richten Ihren Außenbereich ein!

Via Roma 261/24 - 31020 Villorba (Treviso) Italy - Tel. +39 0422 444 850 - Fax. +39 0422 444 858 - contral@contral.it - www.contral.it

ARIELLE DIE MEERJUNGFRAU

„Wenn du den Prinzen innerhalb von drei Tagen küsst, bleibst du ein Mensch. Aber wenn du es nicht schaffst, bist du für immer mein...!“

Ursula

von Antonio Mezzalira

Der Film ist die Realverfilmung von Walt Disneys Zeichentrickklassiker aus dem Jahr 1989, der auf dem Märchen des dänischen Schriftstellers Hans Christian Andersen basiert. Die Hauptfigur ist die Meerjungfrau Ariel, die Tochter von König Triton, die eine wunderschöne, melodiöse Stimme hat. Ariel widersetzt sich den Anweisungen ihres Vaters und begibt sich an die Meeresoberfläche, um die menschliche Welt zu entdecken und Gegenstände aus diesem Universum zu sammeln, das sich so sehr von der Unterwasserwelt unterscheidet. Bei einer ihrer Erkundungen wird sie Zeugin eines Schiffbruchs und rettet einem Jungen, Prinz Eric, das Leben. Zwischen den beiden entbrennt sofort Liebe, doch der Prinz erinnert sich nur an den melodiösen Klang ihrer Stimme. Ariel hofft, ihren Traum zu verwirklichen, an das Festland zurückzukehren und ihren Geliebten zu gewinnen. Also schließt die Meerjungfrau einen Pakt mit der Meerhexe Ursula: Sie tauscht ihre Stimme gegen ein Paar menschliche Beine. Die neue Erfahrung an Land wird jedoch ihr eigenes Leben und die Krone ihres Vaters gefährden.

ORIGINALTITEL	REGIE	LAND	GENRE	VERLEIH
The little mermaid	Rob Marshall	USA	Abenteuer, Fantasy, Musical	Walt Disney Pictures

URSULA

Schokoladen-Gelato, angereichert mit weißer Schokoladen-Stracciatella, mit Puffreis und Brombeersoße marmoriert. Das sind die Zutaten für die Kreation der Geschmacksrichtung, die der Bösewichtin des Films, Ursula, dem teuflischen Oktopus, gewidmet ist.

MIT CREMEBASE 50	
Frische Vollmilch	610 g
Sahne 35% Fettgehalt	65 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	90 g
Dextrose	35 g
Honig	15 g
Cremebase 50	30 g
Dunkle Schokolade 64%	65 g
Kakao 22-24%	60 g
GESAMT	1000 g

MIT CREMEBASE 100	
Frische Vollmilch	610 g
Sahne 35% Fettgehalt	65 g
Magermilchpulver	20 g
Saccharose	80 g
Dextrose	25 g
Honig	15 g
Cremebase 100	60 g
Dunkle Schokolade 64%	65 g
Kakao 22-24%	60 g
GESAMT	1000 g

ZUBEREITUNG

- Alle gut vermischten Zutaten auf 92°C bringen.
- Die Mischung auf eine Temperatur von 4°C abkühlen und mindestens sechs Stunden bei dieser Temperatur ruhen lassen.
- Die Mischung in die Eismaschine gießen.
- Das Gelato herausnehmen und mit der Brombeersauce und der weißen Schokoladen-Stracciatella mit Puffreis marmorieren.

WEISSE SCHOKOLADEN-STRACCIATELLA MIT PUFFREIS

Weiße Schokolade	850 g
Kakaobutter	150 g
Puffreis	200 g

Die weiße Schokolade und die Kakaobutter in der Mikrowelle oder im Wasserbad langsam schmelzen. Wenn die Mischung geschmolzen und nicht mehr heiß ist, den Puffreis unter langsamen Rühren hinzufügen.

BROMBEERSAUCE

Brombeeren	1000 g
Invertzucker	700 g
Pektin	10 g
Zucker	100 g
Zitronensäurelösung *(5 g Zitronensäure und 5 g lauwarmes Wasser)*	10 g

Die Brombeeren und den Invertzucker auf 96°C erwärmen und das Pektin und den Zucker hinzufügen, die zuvor bei 65°C gut vermischt wurden. Zum Schluss die Zitronensäure hinzufügen, die Mischung auf 25°C abkühlen lassen und verwenden.

Wirestock on Freepik

MaxiFrutta

gelato. IPSA

Eine Geschmacksexplosion!

Komplette Grundmasse für die Herstellung von Fruchteis, die nur noch mit Wasser zubereitet werden müssen. Sie sind reich an Früchten und ermöglichen die Herstellung von cremigem, frischem und stark aromatisiertem Gelato.

- Ananas NEW
- Orange
- Banane
- Erdbeere
- Beeren
- Zitrone
- Mango
- Mandarine
- Grüner Apfel
- Melone NEW
- Gelber Pfirsich
- American Grape NEW

IPSA®

Hochwertige Zutaten für Speiseeis
und handwerklich hergestellte Konditoreiprodukte

www.ipsa.it // info@ipsa.it //

© immomindesaint.it

weitere Info

TADDIA

für die anspruchvollsten Eismacher

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

www.gastromarketing.it

Eine Lektion in Magie

Wie man den Kunden mit einem guten... Teaser beeindruckt

„Magie ist weder gut noch schlecht. Sie ist ein Werkzeug, wie ein Messer. Ist ein Messer schlecht? Nur wenn derjenige, der es führt, schlecht ist“

Richard Russell Riordan Jr., amerikanischer Schriftsteller

Der Fall

In dem Film „The Prestige“ von Regisseur Christopher Nolan aus dem Jahr 2006 gibt es eine Szene, in der Cutter (alias Michael Caine) die Geheimnisse eines großartigen Zaubertricks erklärt: „Jeder Zaubertrick hat drei Teile. Der erste heißt „das Versprechen“, der Illusionist zeigt etwas Gewöhnliches, das es natürlich nicht ist... Der zweite heißt „die Wendung“, der Illusionist nimmt dieses Gewöhnliche und verwandelt es in etwas Außergewöhnliches... Versuchen Sie nicht, das Geheimnis herauszufinden, denn es wird Ihnen nicht gelingen. Deshalb gibt es einen dritten Teil, der „das Prestige“ genannt wird, wo das Unerwartete passiert, wo man etwas sieht, was man noch nie gesehen hat.“ Im Glossar des Marketings, im Herzen der Geheimnisse erfolgreicher Kommunikation, finden Sie unter dem Buchstaben T einen Begriff, der merkwürdige Ähnlichkeiten mit einigen Aspekten dieser Magie aufweist; es ist der Teaser, der aus dem Englischen „to tease“ stammt. Er ist nichts anderes als eine Werbekampagne, in der der Name des Produkts nicht genannt wird, die dazu dient, den Verbraucher zu verführen, und auf die eine weitere klärende Kampagne folgt. Der Zweck des Teasers besteht genau darin, die Aufmerksamkeit durch Geheimnis und Überraschung zu erregen. Im Allgemeinen wird bei der Verwendung eines Teasers eine Botschaft konstruiert, die der Werbeaktion vorausgeht und das Interesse des Zielpublikums durch Neugierde weckt. Wichtig ist, dass das verwendete Bild oder die angedeutete Geschichte sehr attraktiv ist und bei den Betrachtern den Wunsch weckt, zu erfahren, was folgen wird. Aus diesem Grund gibt es in der Regel keinerlei Hinweise auf die Marke, das Produkt oder andere Elemente, die einen direkten Bezug zum Thema der Kampagne oder der Werbeaktion herstellen könnten. Dies ist eine Technik, die aus der Welt des Kinos bekannt ist, wo oft ein kleiner Vorgeschmack auf den neuen Film veröffentlicht wird, um durch das Thema, den Schauspieler oder das Thema, das der kommende Film berührt, Aufmerksamkeit zu erregen. Sie wird auch häufig in Werbekampagnen eingesetzt, und wenn es um Autos geht, ist mit ziemlicher Sicherheit kein einziges davon in dem Teaser zu sehen.

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 bekannt, dass ein guter Teaser der Beginn einer Erfolgsgeschichte für ein neues kommerzielles Angebot sein kann. Es versteht sich von selbst, dass diese Technik in der klassischen Kommunikation mit großen Budgets eingesetzt werden kann, mit einem zweifachen Manöver, um die Aktion zu vervollständigen. Auf den Teaser muss notwendigerweise eine klassische Kommunikation folgen, die das Geheimnis lüftet und die Botschaft vervollständigt, und damit die Aktion wirksam ist, muss ein Element des Teasers bereits sehr bekannt sein. Filmteaser sind am einfallsreichsten, denn im Gegensatz zu denen anderer Produkte weiß man, dass viele Menschen die Botschaft genau an dem Ort sehen werden, nämlich im Kino, an dem sie später in den Genuss des eigentlichen Produkts, d. h. des neuen Films, kommen werden. In der Praxis sieht es so aus, dass in einem gastronomischen Betrieb, sei es eine Pizzeria oder eine Eisdiele, ein Restaurant oder eine Bar, plötzlich fast unterschwellige Botschaften auftauchen, die den Kunden dazu verleiten, die Fortsetzung kennen zu wollen und somit in denselben Betrieb zurückzukehren. Eine solche Technik, die den „Demnächst"-Effekt hervorruft, könnte ein neues Gericht auf der Speisekarte oder eine neue Geschmacksrichtung in der Eisdiele vorwegnehmen, die durch ein Bilddetail oder eine Botschaft an der Kasse, auf der Speisekarte, in der Vitrine oder, wenn man die Wirkung dieses Zaubers wirklich maximieren will, auf den sozialen Kanälen kommuniziert wird. Ein Querverweis könnte darin bestehen, Botschaften, die das Sehen und Hören beeindrucken, mit einer sensorischen Erfahrung zu kombinieren, indem man eine Zutat des endgültigen Rezepts vorstellt, die andeutet, dass im Restaurant etwas Magisches passieren wird, ohne jedoch genau zu verraten, was. Bei vielen Filmteasern ist das Bild, das am Ende des Werbespots stehen bleibt, das Erscheinungsdatum des Films; im Falle eines Restaurants kann es den Kunden überraschen, wenn man einem Datum einen Wert beimisst, weil es das Aufkommen von etwas Besonderem darstellt; es kann sicherlich mehr Resonanz haben als eine klassische Neueröffnung, da es besser ist, die emotionale Sphäre zu treffen als die rationale.

Der „Demnächst"-Effekt

fasziniert Kunden

Direkt ins Herz

Setzen Sie Ihrer Kreativität keine Grenzen, lassen Sie sich von der Begeisterung, mit der Sie Ihre Arbeit tun, mitreißen. Wenn Sie sich dazu entschließen, mehr Emotionen als Produkte mit Ihren Kunden zu teilen, werden Sie eine unzerstörbare empathische Bindung schaffen. Erfinden Sie Ihre Kampagne außerhalb des üblichen Rahmens und beginnen Sie damit, indem Sie eine einzigartige, aufmerksamkeitsstarke Geschichte entwickeln. Gestalten Sie Ihren Teaser so ansprechend, dass der Kunde so involviert wird, dass er unbedingt wissen will, wie die Geschichte weitergeht. Denken Sie daran, dass Werbung und Kommunikation eine Frage der Technik sind, aber vor allem eine Frage der Kreativität... eine Herzensangelegenheit viel mehr als eine Kopfangelegenheit!

BABBI
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI
1952
BOTSCHAFTER
DES GESCHMACKS
babbi.com

BOTSCHAFTER DES GESCHMACKS

Die **Botschafter des Geschmacks von Babbi** haben, auf der Suche nach den authentischsten Rezepten, die ganze Welt bereist und unterwegs Geheimnisse und einzigartige Geschmacksrichtungen gesammelt.

Jedes Gelato erzählt eine Geschichte, jeder Geschmack ist eine Etappe auf einer Reise, die den gewöhnlichen Akt des Probierens in ein außergewöhnliches Erlebnis verwandelt.

Geschmack ist eine Reise und jedes Rezept ein Reiseziel.

In einer modernen Zeit, in der kilometerlange und kulturelle Distanzen immer kürzer werden, hat Babbi beschlossen, die Reisen seiner **Geschmacksbotschafter** zu erzählen, die jeden Tag die Straßen der Welt auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen Aromen, Düften und Zutaten bereisen, um dann innovative Rezepte und exotische Geschmacksrichtungen zu kreieren.

Neben der Produktion von **Zutaten und Rohstoffen** für Eismacher und Konditoren, bietet sich Babbi als zuverlässiger Partner an um das Angebot und Know-how für die Kunden, dank seiner Erfahrung auf diesem Gebiet und der Leidenschaft des Teams aus technischen Fachleuten, den **Geschmacksbotschaftern** von Babbi, zu erneuern und zu bereichern.

AUTUMN DREAM
Kanada

MATCHA
Japan

BAKLAVA
Mittlerer Osten

FORESTA NERA
Deutschland

LECHE MERENGADA
Spanien

AROUND THE WORLD

Aus dieser Suche entsteht eine Sammlung origineller und exotischer Ideen mit dem Titel "**Around the World**", die von der Vielfalt der Geschmäcker und Angebote zeugt, die das Unternehmen seinen Kunden bietet.

Wie beim **Baklava**, eine Reise durch die Geschichte und die Aromen des Orients, in dem sich alle Nuancen der süßen Pistazie mit einer zarten Note von Rosenessenz verflechten.

Oder **Mango Lassi**, ein fesselnder Vorschlag mit indischer Inspiration, wo der Duft der Alphonso Mango mit der geschmackvollen Säure des gesalzenen Joghurts verschmilzt.

Oder auch **Messico & Nuvole** (dt. Mexico & Wolken), bei dem die cremige und milde Avocado von der lebendigen Säure des Limettensafts umschmeichelt wird, angereichert mit einer Prise Meersalz und Kokosmilch, mit ihrem süßen und aromatischen Geschmack schließlich die Elemente harmonisiert und eine wahrlich karibische Sinfonie schafft.

OFFIZIELLE PROKLAMATION

BELGIEN WÄHLT DEN GESCHMACK DES JAHRES FÜR DIE 12. AUSGABE DES GELATO DAY, DEM EUROPÄISCHEN TAG DES HANDWERKLICHEN GELATOS

von Samanta Alessi

Aus der Tradition

Während des 63. Mig wurde die Geschmacksrichtung des Jahres für den Gelato Day 2024 bekannt gegeben, die den im letzten Jahr von Österreich gewählten Apfelstrudel ersetzen wird. **Belgien hat sich für Gaufre de Liège entschieden, zu Ehren eines seiner charakteristischsten Desserts, der Gaufre,** einer süßen Waffel, die außen knusprig und innen weich ist. Sie stammt aus dem Mittelalter und ist das typische Lichtmessgebäck und ein Glückssymbol. Der Legende nach schlug der Hofkonditor anlässlich der Hochzeit der Fürstentochter der Stadt Lüttich die Gaufre, das Wahrzeichen der Stadt, vor; er verwendete statt Honig Zucker, eine Neuheit zu jener Zeit, und hatte damit großen Erfolg bei den Gästen.

APFELSTRUDEL-WETTBEWERB

Artglace hat die Gewinner der dritten Ausgabe des Videowettbewerbs für die Geschmacksrichtung Apfelstrudel bekannt gegeben. Der erste Platz ging an die handwerkliche und natürliche Eisdiele „Burrocacao" in Imola, die von den Zwillingen Elisa und Giulia Manara betrieben wird; der zweite Platz ging ex aequo an die Eisdiele Perlecò in Alassio, die Tenuta Chirico in Ascea (Salerno) und die Eisdiele Mil Sabores in Pontenure (Piacenza); den dritten Platz belegten punktgleich L'Arte del Gelato in Anzio Colonia (Rom) und La Sorbettiera in Florenz.

Gaufre de Liège

Feierlicher Geschmack

Das Gaufre de Liège-Gelato hat eine neutrale Basis, ist mit Vanille und Zimt aromatisiert, mit gesalzener Butter verfeinert und wird von einer Gaufre-Waffel begleitet. **Am 24. März wird es in allen am Gelato Day teilnehmenden Eisdielen überall in Europa angeboten;** die Eishersteller können wählen, ob sie sich an das offizielle Rezept halten oder es mit Zutaten und Inspirationen aus ihrem eigenen Gebiet neu interpretieren. Artglage bestätigt die neue Ausgabe des Videowettbewerbs für den Gelato Day 2024, und die Kameras werden vom 1. Februar bis zum 30. Oktober 2024 eingeschaltet sein.

msmdigital.it

Apfel Strudel

DER AUTHENTISCHE GESCHMACK DER TIROLER TRADITION IN IHRER EISVITRINE

Ein zarter, aber charakteristischer **Grundgeschmack mit Zimt**, umhüllt vom **Apfel- und Rosinengeschmack des Apfelstrudels Variegato**, einer perfekten Kombination aus den aromatischen Noten des Apfels und der Süße der Sultaninen, mit Fruchtstückchen. Ein Schauer aus **glutenfreiem Karamellstreusel** vervollständigt das Ganze und sorgt für einen letzten Touch, der an die Karamellnoten des Desserts erinnert.

EIN EINZIGARTIGER KIT, EIN EISGESCHMACK, DER NACH TRADITION SCHMECKT, EINE ECHTE INSTITUTION!

NUTMAN

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

Tradition neu interpretiert

Alle Geschmacksnuancen einer der traditionellen Südtiroler Süßspeisen in einer Schale, dank des neuen **Apfelstrudel-Kits** von **Nutman**

Der Apfelstrudel, eine Ikone der Tiroler und Trentino-Südtiroler Konditorei, zeichnet sich durch einen duftenden Teig aus, der eine schmackhafte Füllung aus Äpfeln, Sultaninen und Pinienkernen mit einem Hauch von Zimt umhüllt. Alles Geschmacksnuancen, die dank des neuen Kits in der Eisdiele nachgebildet werden können, um ein Gelato mit einem sensationellen Gleichgewicht von Aromen und Texturen herzustellen. Das Kit besteht aus Zimtpaste, einer zarten, aber charakteristischen Basis; Variegato Apfelstrudel, das sich durch die aromatischen Noten von gehackten Äpfeln und Sultaninen auszeichnet; und Gluten Free Caramel Crumble für einen letzten Schliff, der an die Karamellnoten der Füllung nach dem Backen erinnert und eine angenehme Knusprigkeit verleiht. Für ein perfektes Gelato, das nach Tradition schmeckt, wird die Verwendung von 50 g Paste pro kg Masse empfohlen, während die Dosierung für die Marmorierung und den Crumble im Ermessen des Eisherstellers liegt.

Die Zimtpaste wird in einem 5-kg-Eimer geliefert, das Variegato Apfelstrudel in einem 3-kg-Eimer und der Crumble in einem 1-kg-Beutel.

www.nutman-group.com

Süß & herzhaft

Das **Pistazienpesto** mit **Cervia-Salz** von **Anselmi** ist das Ergebnis der Verschmelzung von zwei hochwertigen Rohstoffen: Pistazien und Cervia-Salz. Dieses Vollkornsalz mit süßem Geschmack besteht hauptsächlich aus Natriumchlorid und enthält fast keine anderen Salze wie Kaliumchlorid oder Magnesiumchlorid, die einen bitteren Geschmack verleihen. Es wird auch als Vollkornsalz bezeichnet, weil es nur durch Verdampfen von Meerwasser und Trocknen ohne Bleichmittelzusätze gewonnen wird. Es ist eines der besten im Handel erhältlichen Salze und wird auch als „Salz der Päpste“ bezeichnet.

Das Produkt wird in Pastenform angeboten, um in Eisdielen auch als Marmorierung oder in der Konditorei für Füllungen und Einlagen verwendet zu werden.

www.anselmi1892.com

Elegant und wiederverwendbar

Erremme bietet mit der Linie **Ice Glass** farbige und transparente Gläser aus Polypropylen an, einem hundertprozentig recycelbaren und stoßfesten Rohstoff. Die Gläser sind für mehr als hundert Spülgänge in der Spülmaschine zertifiziert, so dass sie mehrmals wiederverwendet werden können, eine Eigenschaft, die den neuen europäischen Vorschriften entspricht. Sie sind in fünf Größen und fünf verschiedenen Farben erhältlich - neutral, orange, pink, grün und hellblau. Zu jedem Glas gibt es einen praktischen gewölbten Deckel mit oder ohne Öffnung.

Die modern gestalteten Gläser sind ideal für Slushies, Milchshakes und Kaltgetränke. Das Fassungsvermögen beträgt 250, 300, 400, 500, 600 cc.

www.erremmesrl.it

Gründe für die Wahl der
Glykol-Pozzetti BRX

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

01 **BRX DELTA 0**
BRX DELTA 0

02 **BRX ENERGY SAVING**
BRX ENERGY SAVING

03 **BRX SPACE SAVING**
BRX SPACE SAVING

04 **MODULBAUWEISE**
MODULARITY (1-2-3 FILE | 1-2-3 ROWS)

05 **ANTIKONDENSAT-ARBEITSPLATTE**
ANTI-CONDENSATE TOP

06 **THEKEN MIT UND OHNE RESERVE**
COUNTERS WITH AND WITHOUT STORAGE UNIT

COMMUNICATIONLAB

GROSSE ENERGIEEINSPARUNG
dank der Konstruktionsqualität und der innovativen Technologie der Pozzetti-Theken mit Glykolkühlung von BRX

BIS ZU 70% WENIGER
STROMVERBRAUCH

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

Einzelne Arbeitsstation

Das neue Einzylinder-Basismodul von **Carpigiani**, **Synthesis 1**, ergänzt das größere Zweizylindermodul. Das modulare Synthesis-System ermöglicht es, Gelato in einer einzigen Lösung direkt vor den Augen der Kunden und ohne Unterbrechung der Kühlkette herzustellen, zu lagern und zu servieren. Die beiden Module mit einem bzw. zwei Zylindern bestehen aus einer eleganten kompletten Arbeitsstation mit unabhängigen Zylindern, die vertikal oder horizontal angeordnet werden können, um sich jedem Raum anzupassen. Jeder Zylinder ist mit den Funktionen zum Pasteurisieren und Gefrieren der Mischung, zur statischen Lagerung des Gelatos und zur Programmierung der optimalen Lagertemperatur ausgestattet.

Die Maschinen sind mit LCD-Displays mit vorinstallierten Programmen und der patentierten Hard-O-Tronic-Konsistenzkontrolle ausgestattet, dank derer es jederzeit möglich ist, die programmierten Werte zu überprüfen und zu ändern.

www.carpigiani.com

Magische Kristalle

Die neue Referenz **Variegato Fleur de Sel** von **Fructital** erweitert die Palette der Spezialitäten zur Marmorierung, die aus streng ausgewählten Rohstoffen hergestellt werden. Der unverwechselbare, intensive Karamellgeschmack wird durch Fleur-de-Sel-Kristalle verstärkt, die zudem eine perfekte Textur für den Einsatz in Eisdielen und Konditoreien bieten. Um ein einzigartiges sensorisches Erlebnis zu bieten und das Beste aus dem neuen Variegato herauszuholen, empfehlen wir die Kombination mit einem Gelato aus weißer Schokolade, wie z.B. Cioccolato Biancolatte aus der Linie „Sempreprontí".

Die empfohlene Dosierung für die Marmorierung beträgt 100 Gramm pro Kilogramm Gelato. Das Produkt wird in zwei 4-kg-Behältern geliefert und ist bei korrekter Lagerung 30 Monate haltbar.

www.fructital.it

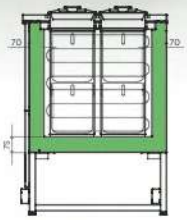
POZZETTI-THEKEN MIT GLYKOLKÜHLUNG BRX

Das nachhaltigste System für den Eisverkauf

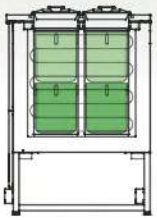
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

GROSSE ENERGIEEINSPARUNG
dank der Konstruktionsqualität und der innovativen Technologie der Pozzetti-Theken mit Glykolkühlung von BRX

MAXIMALE MODULARITÄT
Linear, abgerundet und mit Ecke, von 2 bis 20 Sorten, mit oder ohne Reserve, 2- oder mehrreihig, eine Serie auch auf Rädern.

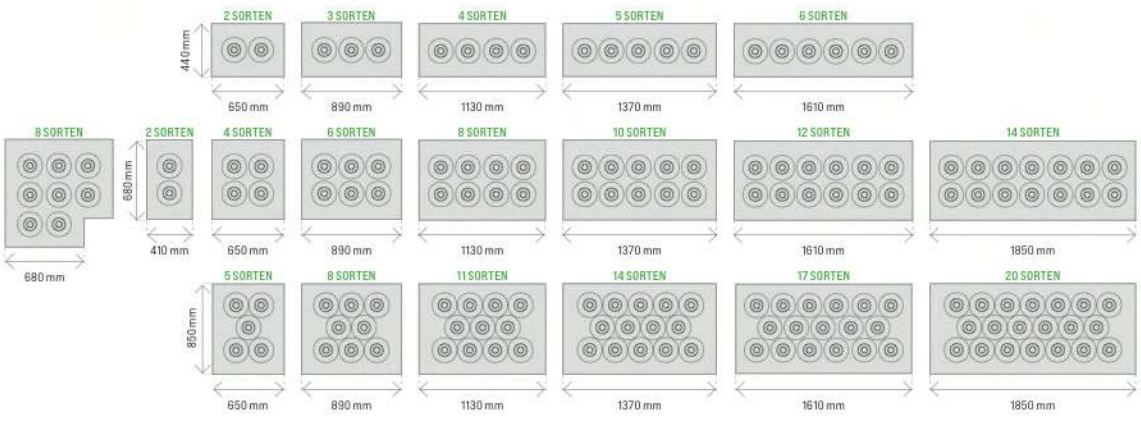


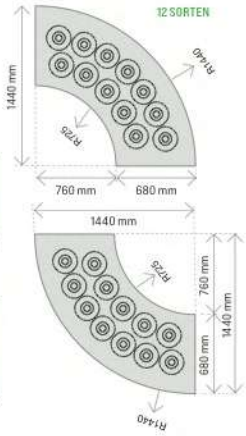
BRX ENERGY SAVING
Dicke der Isolierung der Wanne verstärkt **70/75 mm.**



BRX DELTA 0
Keine Temperaturdifferenz zwischen Servier-Carapina und Reserve für ein sofort geschmeidiges Eis.

BRX SPACE SAVING
Mehr Sorten in weniger Platz mit den Kondensatoreinheiten unter den Reservebehältern.





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

COMMUNICATIONLAB

Gewinnende Mischung

Neu von **Mec3** ist **Cookies Coffee Wow**, das das Konzept von klassischem Kaffee-Gelato revolutioniert. Durch die Kombination des intensiven Kaffeegeschmacks mit knusprigem Mürbegebäck und einem köstlichen Praliné-Haselnusscrumble schafft das Produkt eine Kombination mit überraschendem Geschmack, die dank ihrer glutenfreien Rezeptur für eine Vielzahl von Kunden geeignet ist. Die geschickte Kombination von Keksen und Kaffee ist auch für die traditionellsten Gaumen perfekt.

www.mec3.com

Das Produkt ist in einem praktischen Kit erhältlich, das aus 1 Eimer Cookies Coffee Wow-Paste (3 kg), 1 Dose Variegato Cookies Coffee Wow (5,5 kg) und einem ansprechenden Eissortenschild besteht, das die Neuheit in der Eisdiele hervorheben wird.

Nachhaltige Eleganz

Die neuen, unverwechselbaren **Bambustütenhalter** von **Neroluce** sind elegant, nachhaltig und langlebig - perfekt für moderne Eisdielen. Bambus ist eine Ressource, die nicht der Abholzung unterliegt, da er nach der Ernte nicht abstirbt, sondern im Gegenteil in Menge und Ertrag zunimmt. Außerdem ist er die am schnellsten wachsende Pflanze der Welt (durchschnittlich ein Meter pro Tag) und benötigt nur vier bis fünf Jahre, um hervorragende Verarbeitungseigenschaften zu erlangen; Holz hingegen braucht oft mehr als fünfzig Jahre, um zu reifen.

www.nero-luce.com

Bambus ist nicht nur von Natur aus schön, sondern auch ein nachhaltiges Material, da er eine große Menge an CO2 bindet und durch seine hohe Haltbarkeit die Umweltbelastung minimiert.

zertifizierten Produkt

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

IMBALLAGGI ALIMENTARI®

imballaggialimentari.eu

REMAXIGEL

WINNER CONAI CIRCULAR CREATIVITY

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

FÜR DIE UMWELT

Leistungsstarke Modelle

Frigomat stellt **Key1** und **Key3** vor, selbstpasteurisierende Maschinen für Softeis, die mehrere Stärken in sich vereinen. Der erste Pluspunkt ist die Heißgasbehandlung, die einen hohen Standard an Lebensmittelsicherheit aufrechterhält, indem sie die Mischung, die Druckpumpe und alle Oberflächen, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, desinfiziert. Die patentierte Funktion „Creativa", die für jedes Rezept zur Verfügung steht, ermöglicht eine nicht-traditionelle Dosierung der Zutaten. Das patentierte CTS-System verhindert Fehlfunktionen und greift im Falle eines Bedienerfehlers ein.

Es sind zwei Modelle erhältlich. Das eine ist ein Tischmodell mit nur einer Geschmacksrichtung und einer Produktionskapazität von bis zu 20 kg/h; das andere ist ein Standmodell mit zwei Geschmacksrichtungen plus Mischung und einer Produktionskapazität von bis zu 40 kg/h.

www.frigomat.com

Forschung und Innovation

Nach dem Kultprodukt von **Montebianco**, Stabilmix, das 1966 auf den Markt gebracht wurde, folgt nun die neue Produktreihe der **Stabilmix Revolution** der Grundmassen für Kaltverarbeitung. Dank der Pre-activated-Technologie verbindet das Produkt alle Vorteile der Kaltverarbeitung mit den sensorischen und strukturellen Ergebnissen der Warmverarbeitung, ohne dass ein Pasteurisier verwendet wird. Diese Innovation ist das Ergebnis der Produktionsphilosophie, die das Unternehmen seit jeher verfolgt und die sich aus der Kenntnis der Bedürfnisse der Speiseeishersteller und der ständigen Forschung nach innovativen Zutaten und Produktionsverfahren ergibt. So konnte sich das Unternehmen im Laufe der Zeit erneuern und weiterentwickeln, indem es hervorragende Lösungen anbietet, die den neuen Marktanforderungen gerecht werden.

Dank der neuen Produktpalette von Grundmassen ist es möglich, ein hochwertiges Produkt zu erhalten und gleichzeitig die Laborkosten zu senken.

www.montebiancogelato.com

PaperGel

EIS-THERMOBOXEN

IMBALLAGGI ALIMENTARI®

imballaggialimentari.eu

"ICE CONTROL"

Innenrohr,
hohe thermische Beständigkeit.

"EASY SPREAD"

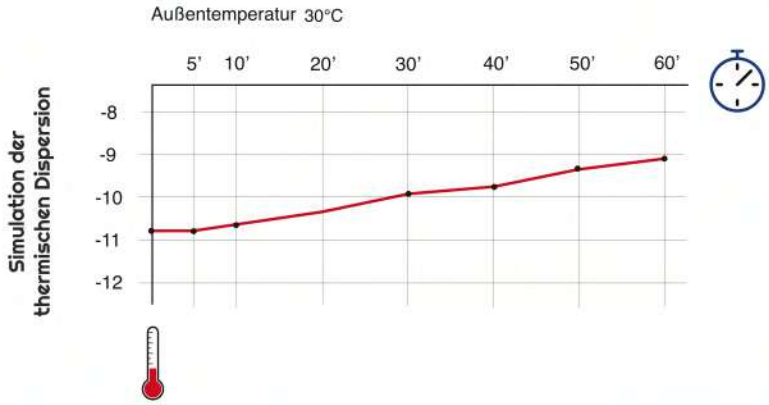
Der Rand, mit dem Sie das Eis
leicht ausschöpfen können.

Use and Recycle me!

PAP 21 / PAPIER

PATENTIERTES MODELL

Wärmedämmung dort, wo man sie am wenigsten erwartet!



FÜR DIE UMWELT

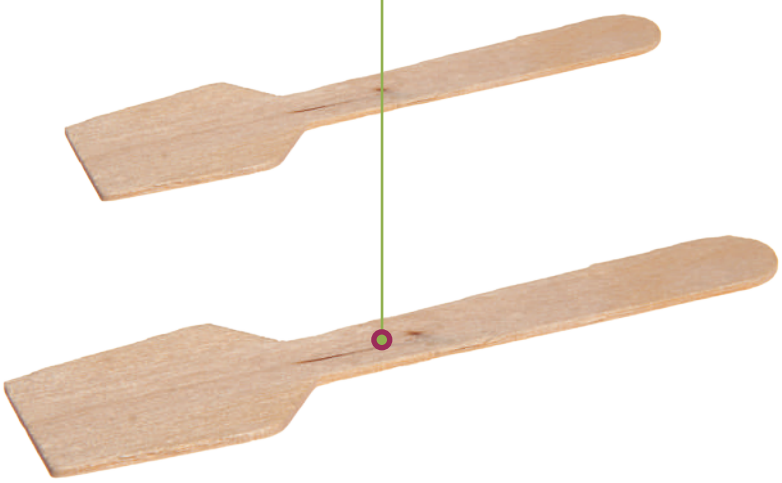
Mythischer Geschmack

Ein neues Kit von **PreGel** zur Herstellung von außergewöhnlichem Gelato, inspiriert von der DreamWorks Animation **Kung Fu Panda 4**. Es besteht aus White Panda Sprint®, zur Herstellung einer Gelato-Sorte mit einem delikaten Sahnegeschmack und einer schneeweißen Farbe, sowie aus Arabeschi® Gianduioso Black, einer köstlichen Gianduia-Sauce mit glutenfreien Keksstücken und aus CrumbOlé Zitrone Glutenfrei für eine frische und knusprige Note. Um das Geschmackserlebnis in der Eisdiele noch lustiger zu gestalten, enthält die Promotion eine Silikonform zur Kreation eines mythischen Eisbehälters, Sortenschilder, Poster, Becher, einen Kung Fu Panda 4 Pappaufsteller und viele weitere lustige Überraschungen als Geschenk für die Kleinsten.

www.pregel.com

Das Kit enthält: 2 Kartons White Panda Sprint® (10 x 1,2 kg); CrumbOlé® Lemon Gluten Free (1 x 3,5 kg) und 1 Karton Arabeschi® Gianduioso Black™ (2 x 2,5)

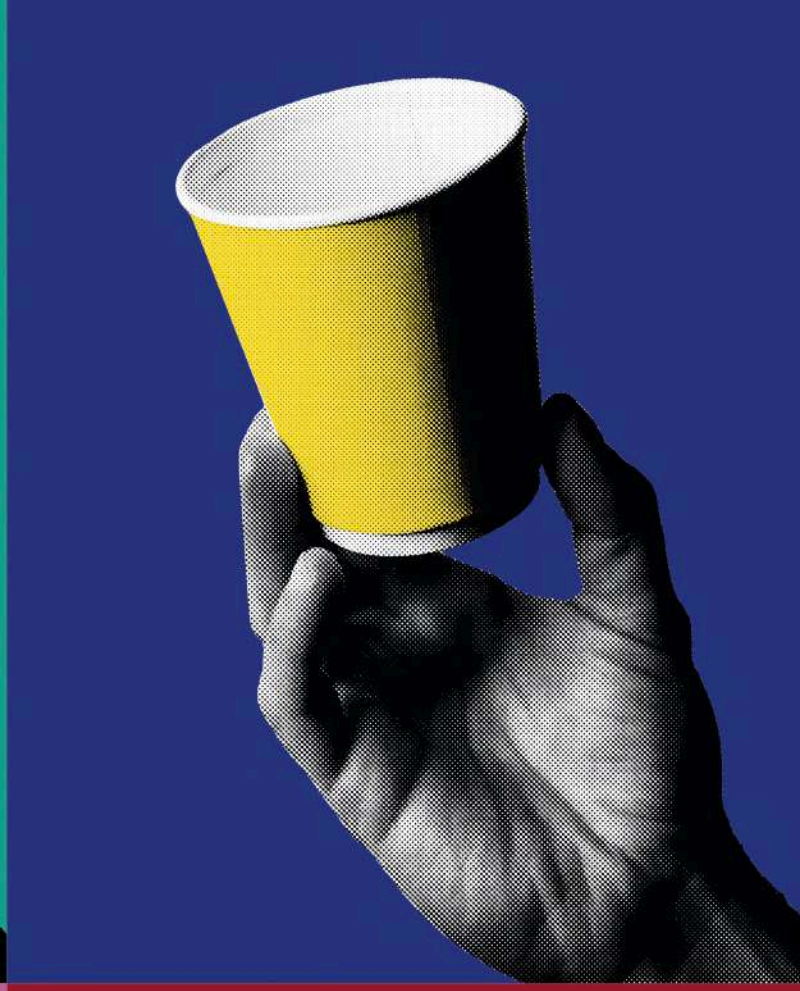
„Natürliche" Alternative



Florida erweitert sein bereits umfangreiches Angebot an Holz- und Bambusprodukten mit dem **„flat" Eisspatel** aus Birkenholz für Gelato und Parfaits, der sich aber auch perfekt für Fingerfood für Aperitifs und Verkostungen eignet. Der naturfarbene Spatel besteht vollständig aus FSC-zertifiziertem, biologisch abbaubarem und umweltfreundlichem Holz. Er ist in einer Größe (9,5 cm) erhältlich und wiegt 1,03 Gramm. Es stehen zwei Versionen zur Auswahl: dem Spatel „pure", der in Kartons zu 100 Stück geliefert wird, oder einem - in weißes kompostierbares Papier verpackten - Spatel in Kartons zu 5 Beuteln mit je 1000 Stück.

www.floridaforniture.it

Die naturbelassene Holzpalette ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, da sie zu 100% aus unbehandeltem und FSC-zertifiziertem Birkenholz hergestellt ist.



weitere Info

TADDIA

für die anspruchvollsten Kaffeemacher

Nordeuropäische Tradition

Mit dem **Kit Torta Foresta Nera** begibt sich die Firma **Giuso** auf eine neue Reise zu den Geschmacksrichtungen und Traditionen der Welt und interpretiert die berühmte deutsche Spezialität, die Schwarzwälder Kirschtorte, in der Form von Gelato neu. Das vorgeschlagene Rezept kombiniert die zarten Noten der Schwarzkirsche mit der Süße der Zartbitterschokolade und den Vorzügen des glutenfreien Kakaobiskuits. Mit dem Kit lässt sich der Biskuit in wenigen Minuten zubereiten und mit dem Variegato Cacao kombinieren, das sich auch ideal für die Dekoration der Eisschale eignet und so dem Gelato in der Vitrine das typische Aussehen der berühmten deutschen Torte verleiht.

www.giuso.it

Das Kit enthält 1 6,5-kg-Eimer Variegato Foresta Nera Kirsche; 1 3,5-kg-Eimer Variegato Foresta Nera Cacao; 1 1,2-kg-Beutel glutenfreie Kakao-Tortenmischung.

Ethische Wahl

Die **Papergel** Thermobox von **Imballaggi Alimentari**, die aus FSC-zertifiziertem Papier hergestellt wird, ist ein Meilenstein in der Welt des Gelatos zum Mitnehmen. Das Produkt ist vollständig nachhaltig und recycelbar. Es ist in den Formaten 350, 500, 750 und 1000 Gramm erhältlich und zeichnet sich durch die „Ice control"-Lösung aus, die dank der Luftkammer eine hohe thermische Barriere bietet, sowie durch den „Easy Spread"-Rand, der ein einfaches Portionieren des Gelatos ermöglicht. Das Produkt stellt einen weiteren Schritt nach vorn bei der Wahl nachhaltiger Maßnahmen dar.

In dem ständigen Bestreben, Innovation, Funktionalität und Umweltschutz miteinander zu verbinden, hat das Unternehmen eine originelle und praktische Thermobox aus Papier für Gelato entwickelt.

www.imballaggialimentari.eu

EINE NEUE SINFONIE IN DER EISDIELE

Bringen Sie die TROLLS EISCREME in Ihren Laden und überraschen Sie Ihre kleinen Kunden mit exklusiven SAMMELFIGUREN.
Mit dem TROLLS KIT können Sie Ihr Angebot erweitern und auch Geburtstagstorten, Eis am Stiel, Milchshakes und Softeis zubereiten.

Holen Sie sich originelle Marketingmaterialien für Ihren Eissalon!

Erfahren Sie mehr unter www.leagel.com

LEAGEL
by IFF

Alles unter Kontrolle

Icetech's MT Next Generation Eismaschinen garantieren Leistung, Ergonomie und Zuverlässigkeit. Die vier verfügbaren Modelle wurden für diejenigen entwickelt, die in kurzer Zeit große Mengen an cremigem, trockenem Gelato herstellen müssen. Sie sind mit einem 7-Zoll-LCD-Touchscreen zur Überwachung aller Verarbeitungsphasen ausgestattet. Die Automatikprogramme ermöglichen sowohl die Auswahl des gewünschten Endprodukts als auch die Erleichterung der Arbeit von weniger erfahrenem Personal. Mit der Option Energy Saving können Mindestmengen gespeichert werden, was den Wasser- und Stromverbrauch reduziert; mit der Option Overrun kann das Volumen im Vergleich zum Standard erhöht werden. Mit der A.D.C.-Funktion können eventuelle Anomalien diagnostiziert und überwacht werden. Optionale Fernsteuerung möglich.

Erhältlich sind die Modelle MT3, MT4, MT5 und MT7 mit einer stündlichen Leistung von 10/30 kg, 15/45 kg, 20/65 kg bzw. 40/95 kg. Die Kondensation ist für alle Modelle wassergekühlt, mit optionaler Luftkühlung.

www.icetechitaly.it

Einfach und wirkungsvoll

Neutro für Gelato **5CF** von **SaporePuro** ist eine Mischung von Verdickungsmitteln, die sorgfältig aufeinander abgestimmt sind, um ausgezeichnete Ergebnisse bei der Herstellung von Granitas und Gelato zu gewährleisten; die Mischung ist cremig, seidig und behält vor allem ihre Struktur auch während der Lagerung. Für die Herstellung des Neutrums wurden nur hochwertige, funktionelle Zutaten wie Tarasamenmehl, Guarkernmehl und ein minimaler Anteil an Maltodextrin verwendet. Die optimale Aktivierungstemperatur liegt bei 65°C mit oder ohne Pasteurisierung, was dem Endprodukt eine cremige und stabile Struktur garantiert. Die empfohlene Dosierung, sowohl warm als auch kalt, liegt bei 4-5 Gramm pro Kilogramm der Mischung, so dass eine ausgezeichnete Konsistenz und perfekte Stabilität gewährleistet sind.

www.saporepuro.com

Sie ist der perfekte Verbündete bei der Herstellung von hochwertigem glutenfreiem Gelato und befriedigt auch die anspruchsvollsten Gaumen. Erhältlich in Beuteln zu 250 g oder 1 kg.

www.leagel.com

DAS LEBEN IST EIN WUNSCHKONZERT!

Loveria® ist die Creme für handwerkliches Eis, die jeden Wunsch wahr werden lässt. Weich und mit intensivem Geschmack ist sie genau das, was Sie brauchen, um das kultige Cremino-Eis herzustellen. Veredeln Sie Ihre nächste Kreation, egal ob Sie Eiscreme verfeinern oder ein Dessert dekorieren möchten. Der richtige Begleiter, um alles besser zu machen: vom Glasieren von Torten über das Befüllen von Eistüten und Crêpes bis hin zur Zubereitung von Iced Lattes. Erhältlich in 13 köstlichen Geschmacksrichtungen: Klassiker (Gianduja), Zartbitterschokolade (Vegan), Weiße Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Karamell, Vollmilchschokolade, Kaffee, Mandel, Crunchy-Zartbitterschokolade (Vegan), Erdnuss&Karamell, Erdnuss und Kokosnuss.

Öffne Loveria, lass deinen Geist frei.

LOVERIA®

JUST MORE GUSTO

1964 - 2024

KÄLTE RUDI®
SPEISEEISMASCHINE

NEXT DICOM®

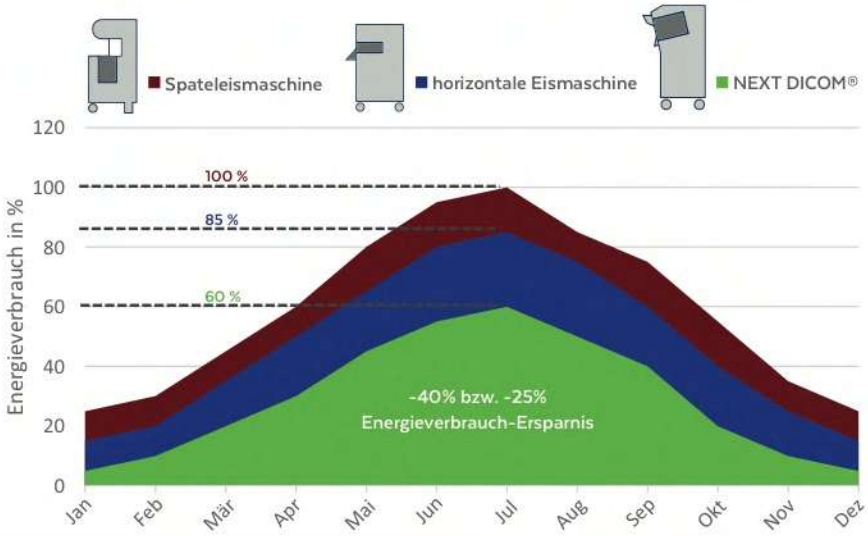
Neu:

+ Technik und Design
+ Intense Freezing System
+ stärker, effizienter, schneller

Schockfrosten direkt in der Maschine.

DIAGONAL-FREEZER

+ einzigartig
+ variable Füllmenge
+ perfekte Entleerung



BIS ZU 40% ENERGIE SPAREN!

GELATISSIMO

03. - 07.02.2024

Messe Stuttgart
Key to Markets

Spring Opening

HAUSMESSE
02. - 06.03.2024

KÄLTE RUDI® GmbH & Co.KG

Hauptverwaltung/Werk 1:
Dieselstraße 5+7
DE-75210 Keltern I Germany
Tel.: +49 7236 9829-0
info@kaelte-rudi.de
www.kaelte-rudi.de

60 Jahre Technik

Die neue Dicom®-Serie von Kälte Rudi zeichnet sich durch innovatives Design und moderne Technik aus, die dem Eishersteller die Arbeit erleichtert

Die energiesparende und wartungsfreie Speiseeismaschinenreihe wurde perfektioniert und nutzt modernste, eigens entwickelte Technik. Das mehrsprachige 7-Zoll-Touch-Display ist dank Piktogrammen intuitiv bedienbar und vereinfacht die Bedienung. Die innovative Inverter-Steuerung ergänzt das neue Getriebe und macht die Speiseeismaschinen noch leistungsstärker und performanter. Das neu installierte „Reverse-Freeze-System“ (Gegenlauf-Gefrier-System) ist schneller und vor allem energiesparender.

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

www.kaelte-rudi.de

Martini

PROFESSIONAL

WIR LASSEN IHRE LEIDENSCHAFT WACHSEN

MASTER Martini

Martini CIOCCOLATO

Martini GELATO

Martini FROZEN

Martini FOOD SERVICE

Martini Professional: geschaffen, um an der Seite von Profis zu sein. Jeden Tag.

Folge uns auf

www.martiniprofessional.it

Unigrà s.p.a. via Gardizza 9/b 48017 Conselice (RA) - Tel. +39 0545 989511 - Fax +39 0545 989617 - info@unigra.it - www.unigra.it

Martini Gelato:
Eine Welt des Geschmacks an der Seite der Meister-Gelatiere.

Martini
GELATO

Folge uns auf

www.martiniprofessional.it

Unigrà s.p.a. via Gardizza 9/b 48017 Conselice (RA) - Tel. +39 0545 989511 - Fax +39 0545 989617 - info@unigra.it - www.unigra.it

KamranAydinov on Freepik

ANTIKE FRUCHT

ALS PROTAGONISTEN VON MYTHEN, LEGENDEN UND FEINSCHMECKERREZEPTEN HABEN WALNÜSSE DAS LEBEN DER MENSCHEN SEIT JEHER ALS ZUVERLÄSSIGE QUELLE FÜR GESCHMACK UND ERNÄHRUNG BEGLEITET

von Annamaria Andreasi

Eine mächtige Pflanze

Der Walnussbaum hat ein ausgedehntes Blattwerk, duftende Blätter und zahlreiche Früchte, grüne Steinfrüchte, in deren Inneren sich eine holzige Schale befindet, die essbare Kerne enthält. **Die Kerne, die traditionell als „Trockenfrüchte" bezeichnet werden, sind in Wirklichkeit Samen, die reich an Nährstoffen sind.** Auch die Wurzeln sind ein außergewöhnlicher Nährstoffspeicher; sie wachsen zunächst in die Tiefe und dann in die Breite und bilden ein ausgedehntes Wurzelsystem, das große Mengen an Mineralien und anderen Elementen aus dem Boden aufnimmt.

Im Altertum

Es scheint, dass die Römer, die seine Vorzüge entdeckten, ihn gerne bei Banketten mit Obst oder als Dessert servierten und bereit waren, dafür viel Geld zu bezahlen. Die wichtigsten lateinischen Abhandlungen über Agronomie untersuchten ihre agronomischen Eigenschaften, und Plinius der Ältere empfahl in seiner „Naturalis Historia", das Öl und den Saft der Schalen für medizinische Zwecke zu verwenden.

Sehr gesund

Dass sich die Walnuss so lange auf unserem Tisch halten konnte, ist auf eine Reihe von Faktoren zurückzuführen: sicherlich auf den Geschmack, die einfache Beschaffung und Lagerung, aber auch, wie immer mehr wissenschaftliche Studien bestätigen, auf die zahlreichen Eigenschaften, die sie zu einem starken Schutzschild für die Gesundheit des Körpers machen. **Walnüsse enthalten Vitamine, Mineralstoffe, Polyphenole und vor allem essentielle Fettsäuren wie Omega3 und 6, eine Mischung, die zum guten Funktionieren des Herzens und der Arterien beiträgt und das Risiko von Gefäßerkrankungen senkt.**

SEIT DEN ZEITEN DER ALTEN RÖMER SEHR BELIEBT

Tägliche Gewohnheit

Der Verzehr von vier bis fünf Walnüssen pro Tag stimuliert die zerebrale Aktivität und das Gedächtnis und hilft, geistige Müdigkeit und Stress zu bekämpfen. **Die gleiche Menge ist auch ein idealer Snack, um Energie zu tanken und zwischen den Mahlzeiten satt zu bleiben und den „riskanten" emotionalen Appetit zu stillen.** Nicht zu vergessen, dass sie auch gut für die Stimmung sind und sich für alle eignen, die sich vegetarisch ernähren, da sie einen hohen Gehalt an Zink und Kupfer aufweisen, Mineralien, die normalerweise mit Fleisch aufgenommen werden.

Stockking on Freepik

MIT SCHALE KÖNNEN SIE AN EINEM KÜHLEN UND TROCKENEN ORT BIS ZU FÜNF MONATE GELAGERT WERDEN

Besser natürlich

Um ihre heilenden Eigenschaften voll auszuschöpfen, empfiehlt sich die Verwendung von Bio-Produkten. Woran erkennt man sie? Man sollte keine Walnüsse kaufen, die mit Bleichmittel oder anderen chemischen Mitteln gebleicht wurden, sondern Walnüsse mit einer leicht dunklen, „gefleckten" Schale, da sie keiner Behandlung unterzogen wurden. Die besten Nüsse haben eine kleine bis mittlere Schale, sind nicht übermäßig rau und der Kern sollte fleischig, aber knackig, trocken und kaum ölig sein. Nüsse, die bereits geschält sind, sollten vermieden werden, da sie einen Großteil ihrer Antioxidantien verlieren.

In der heutigen Zeit

Der Nussanbau erlebt heute in vielen Regionen der Welt einen Aufschwung. In den letzten Jahren ist die Nachfrage dank des gestiegenen Interesses der Verbraucher an den gesundheitlichen Aspekten von Nüssen stark gestiegen; die Anbauflächen für Nüsse sind in Ländern wie China, den USA und Europa selbst sprunghaft angestiegen. **Die Anbaufläche für Walnüsse hat sich in den vergangenen fünf Jahren in Deutschland fast verdreifacht.** Wurden die Nüsse 2017 noch auf rund 286 Hektar Fläche angebaut, waren es 2022 bereits 729 Hektar, wie aus Daten des Statistischen Bundesamtes hervorgeht.

ANPASSUNGSFÄHIGER BAUM

Der Walnussbaum wurde über Jahrhunderte hinweg mit hervorragenden Ergebnissen genutzt. Er hat ein Möbelholz von seltener Biegsamkeit und Schönheit hervorgebracht, Farbstoffe, die die kostbarsten Perserteppiche schmückten, ein Öl, das reich an gesundheitlichen und kosmetischen Eigenschaften ist, und Knospen, die als starkes natürliches Mittel gegen Entzündungen verwendet werden. Triumphierend ist natürlich die Verwendung von Walnüssen in der Küche: vom klassischen Snack bis hin zu einer Zutat in vielen Rezepten auf der Speisekarte, von Vorspeisen bis zu Desserts.

Samir Biscevic on Pixabay

DIE WALNUSS AUS GRENOBLE WAR DIE ERSTE, DIE 1938 EINE KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG ERHIELT

Vielfältige Verwendung

Im Frankreich des 14. Jahrhunderts wurden Walnüsse bei königlichen Banketten zu den Desserts gereicht, eingelegt in einer Mischung aus Honig und Gewürzen, die schon Wochen vor der Veranstaltung zubereitet wurde. Auf den britischen Inseln hingegen wurden sie mit Schweinefleisch oder Stilton-Käse genossen, was eine heutige Verwendung vorwegnimmt, nämlich die Paarung mit edlen Käsesorten, die zusammen mit Honig als Vorspeise auf einem Schneidebrett serviert werden.

Köstliche Zubereitungen

Viele Spezialitäten sind Teil der Süßwarentradition geworden. Walnussmehl wird häufig für die Herstellung von Torten, Keksen, Muffins, Kuchen und dem köstlichen Walnussbrot verwendet. In der Weihnachtszeit triumphieren die süßen Brote, die in unendlich vielen verlockenden Kombinationen zubereitet werden: **mit Sultaninen, kandierten Früchten, Datteln, Schokoladennuggets, duftenden Gewürzen (Zimt, Nelken, Orangenschalen, Vanille...).**

Vecstock on Freepik

Perfekte Kombinationen

In Eisdielen und Konditoreien werden Nüsse verwendet, um verlockende Variationen zu kreieren. **Die klassischsten mit Obst - Äpfel, Bananen, Birnen, Orangen, Trauben, Feigen -, andere mit Honig (z. B. Nougat) und Schokolade.** Köstlich ist der Käsekuchen mit gerösteter Walnusscreme und Schokoladenaufstrich auf einem Biskuitboden, der kalt serviert wird. Walnuss-Gelato verbindet sich auch mit Zartbitterschokoladenstückchen und bildet mit anderen Nussaromen eine unvergleichliche Mischung aus natürlichen Aromen.

Unwiderstehliches Dessert

Zu den moderneren Interpretationen gehört das Parfait, ein cremiges Dessert, das die cremige Süße der Sahne (oder des Joghurts) mit der knackigen Textur der Frucht verbindet. **Dekoriert mit ganzen Kernen und Honig, der über die Oberfläche geträufelt wird, kann es auch mit karamellisierten Walnüssen zubereitet werden.** Natürlich ist Nusskrokant immer im Trend.

Azerbaijan_stockers on Freepik

DER AROMATISCHE WALNUSSLIKÖR

Die noch grünen Walnüsse für den österreichischen Nusseler werden traditionell zu Johanni, am 24. Juni gepflückt. Es gibt mehrere, zum Teil recht komplizierte Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Sicher ist, dass die Walnüsse geerntet werden, solange sie noch grün sind, bevor die Schale hart wird, und dass die Schale, die in diesem Reifegrad zart und reich an ätherischen Ölen ist, herausgeholt und in Alkohol eingeweicht wird. Der Walnusslikör hat einen intensiven und aromatischen Geschmack und eignet sich hervorragend als Digestif nach einer deftigen Mahlzeit, ideal auf Gelato oder als Beilage zu Süßspeisen. Den Nusseler frühestens zu Weihnachten das erste Mal kosten!

Racool_studio on Freepik

EICHEL DES JUPITER

Die alten Römer weihten den Walnussbaum aufgrund seiner Königlichkeit dem Vater aller Götter, weshalb die „Gattung“ der Walnuss ihren lateinischen Namen Jovis glans beibehalten hat

von Annamaria Andreasi

Racool_studio on Freepik

PASS

Wissenschaftlicher Name: Juglans
Gattung: Regia
Familie: Juglandaceae
Herkunft: Der Walnussbaum stammt aus dem Nahen Osten (Kaukasus, Armenien, Persien, bis zum Himalaya) und ist heute weltweit verbreitet.
Wichtigste Erzeuger: China an erster Stelle (über 1 Million Tonnen), gefolgt von den Vereinigten Staaten von Amerika (über 707 Millionen Tonnen), der Europäischen Union, der Ukraine, Chile, der Türkei und Moldawien. In Deutschland werden im gesamten Erwerbsanbau jährlich kaum mehr als 300 Tonnen geerntet.
Sorten: Früher dominierte in Europa die französische Franquette, doch mit dem Aufkommen der kalifornischen Sorten wurde der spezialisierte Nussanbau revolutioniert. Zu den beliebtesten Sorten in Deutschland gehören heute Lara Pieral, Tulare, Howard und vor allem die kalifornische Chandler; letztere ist sicherlich die weltweit am meisten angebaute.

DIE FRÜCHTE KÖNNEN FRISCH ODER GETROCKNET VERZEHRT WERDEN

BOTANISCHE EIGENSCHAFTEN

Der Walnussbaum kann bis zu dreißig Meter hoch werden, hat eine breite, runde Krone mit großen, duftenden Blättern; er bevorzugt hügelige und bergige Gebiete bis zu tausend Metern Höhe und fruchtbare, gut durchlässige Böden, die vor Frost geschützt sind. Die Blütezeit liegt zwischen April und Mai, die Reifezeit der Früchte zwischen August und September. Die Frucht besteht aus einer Steinfrucht mit einem äußeren, fleischigen Teil, der Schale, und einem inneren, holzigen Teil, der den in vier essbare Segmente unterteilten Samen, den Kern, enthält. Die Ernte findet je nach Sorte zwischen September und November statt und muss von Hand erfolgen, indem die Äste mit Stöcken geschüttelt werden, um die Früchte abfallen zu lassen; aus diesem Grund wird der umliegende Boden oft mit einer Grasnarbe bedeckt. Die Qualität hängt sehr stark von der Rechtzeitigkeit der Ernte ab, insbesondere in regenreichen Jahren.

VALMAR

EXZELLENTE TECHNIK FÜR EXZELLENTES GELATO

QUALITÄT UND SERVICE IN ALLEN BEREICHEN

EISMASCHINEN
horizontal, vertikal, kombiniert

PASTEURISIERER
60, 130 & 180 Liter, auch mit Rohmilch-Zulassung, komplette Linien mit Homogenisierer

REIFEWANNEN
60, 130 & 180 Liter – auch mit Abkühlfunktion

CREMEKOCHER – 30, 60 & 130 Liter

BECHER-ABFÜLLMASCHINEN

PUMPEN FÜR SPEISEEISMIXE

SALEČIĆ EISTECHNIK

Fremersbergstraße 36 • D-76530 Baden-Baden
Telefon: +49(0)7221/375-461
E-Mail: info@salecic.de | salecic@valmar-deutschland.de
Internet: www.salecic.de | www.valmar-deutschland.de

ZWISCHEN MÄRCHEN UND MAGIE

IM LAUFE DER JAHRHUNDERTE HABEN SICH VIELE LEGENDEN UM DEN WALNUSSBAUM UND SEINE VERBINDUNG ZUR WELT DER HEXEN ENTWICKELT

von Annamaria Andreasi

Anja on Pixabay

Alter Volksglaube

In der Antike pflanzten die germanischen Stämme gerne Walnussbäume zwischen ihren Behausungen, da die Blätter angeblich Insekten vertreiben sollten. **Dieser Glaube wurde wahrscheinlich durch die Tatsache genährt, dass in der Nähe von Walnussbäumen keine Pflanzen wachsen, da die Wurzeln eine chemische Zusammensetzung absondern, die andere Pflanzen am Wachstum hindert.** Genau aus diesem Grund glaubten die Einwohner, dass unter Walnussbäumen Feen und feindliche Kreaturen leben müssen und sie als Treffpunkt für Hexen galten.

Märchenhafter Baum

Warum gerade der Walnussbaum? **In Märchen werden Walnüsse immer wieder als Spender von Schätzen und positiven Überraschungen erwähnt.** In „Der Eisenofen“ von den Brüdern Grimm beispielsweise erhält eine Prinzessin von der Krötenkönigin drei Nüsse, die ihr helfen sollen, die Liebe eines schönen Prinzen zu gewinnen. In Andersens „Däumelinchen“ wird der kleinen Protagonistin eine Walnussschale in die Wiege gelegt. Es ist bekannt, dass die Walnuss sehr wertvoll für den natürlichen Schutz ist. Doch in der bäuerlichen Welt glaubte man noch an die bösen Eigenschaften des Baumes. Man konnte nicht unter einer Walnuss schlafen, da man Gefahr lief, mit Migräne und Fieber aufzuwachen, und selbst Ställe mussten weit entfernt von diesen Bäumen gebaut werden, deren Wurzeln, die in den Untergrund eindrangen, das Vieh töten konnten.

NICHT NUR VOM HÖRENSAGEN

Die Legende drückt einen kleinen Teil der Wahrheit aus. Die Wurzeln des Walnussbaums enthalten Juglandin, eine giftige Substanz, die es benachbarten Bäumen nicht erlaubt, zu überleben, weshalb Walnussbäume in isolierten Gegenden wachsen.

VALTEK

SMART TECHNOLOGIES

ROBUSTE UND ZUVERLÄSSIGE MASCHINEN

- EISMASCHINEN
- PASTEURISIERER
- REIFEWANNEN
- KOMBINIERTE EISMASCHINEN

VALTEK
Deutschland

+49 (0)7221 375 461
info@valtek-deutschland.de
ersatzteile@valtek-deutschland.de
service@valtek-deutschland.de
www.valtek-deutschland.de

Succhi Simone Gatto

Das Geheimrezept für ein Gourmet-Eis

Hochwertige Zitrusfruchtsäfte aus Sizilien und Kalabrien

Die gefrorenen Zitrusfruchtsäfte von Simone Gatto sind unverzichtbare Partner für Eisdielen, da sie rein, natürlich und zu 100 % aus Früchten hergestellt sind. Sie werden verwendet, um hochwertiges Eis, Granitas und Sorbets herzustellen. Unsere Säfte enthalten keine Konservierungsstoffe, keinen Zucker oder zugesetzte Aromen. Sie werden durch eine kurze und kontrollierte Lieferkette aus sorgfältig ausgewählten Zitrusfrüchten aus Sizilien und Kalabrien hergestellt. Erhältlich sind sie in den Geschmacksrichtungen Blutorange, Mandarine, Zitrone, Rosa Grapefruit und Bergamotte.

Simone Gatto

Godetevela frutta

www.simonegatto.com

Edle Ressource

Die Frucht erfreut sich seit jeher großer Beliebtheit auf den Tischen der halben Welt und beflügelt nach wie vor die Fantasie von Köchen und Konditormeistern

WALNUSS - GELATO

von Palmiro Bruschi, Eisdiele Ghignoni - San Sepolcro (Arezzo)

Zutaten:
Frischmilch 2 l - frische Sahne 320 g
Magermilchpulver 100 g - Saccharose 400 g
Glukosesirup 38 DE 100 g - Dextrose 50 g
Eisbindemittel ohne Emulgatoren 10 g

ZUBEREITUNG: Die aufgeführten Zutaten pasteurisieren; die Mischung mindestens sechs Stunden lang reifen lassen, dann 300 g Creme aus gerösteten und mit einem Cutter verfeinerten Walnüssen, hinzufügen. Einige Minuten lang mixen, um eine Emulsion zu erzeugen, die das Gelato seidig weich macht.

„Um eine raffinierte Spezialität zu kreieren", erklärt der Meister, „verwendet man das Walnuss - Gelato mit anderen Nussaromen - Pistazie, Pinie, Haselnuss - und ertränkt das Ganze mit Nusslikör. So entsteht die „Coppa Pinocchio", die so genannt wird, weil die Zutaten, aus denen sie hergestellt wird, mit der Natur der Pflanzen, aus denen sie stammt, verbunden sind, wie die berühmte Holzpuppe".

WALNUSS-HONIG-KUCHEN

Rezept Gourmet-Restaurant „L'acciuga" ein Michelin-Stern - Perugia

WALNUSS-KUCHEN

Zutaten: Milch 150 ml - Butter 100 g
mittelgroße Eier 3 - Weißmehl 150 g
Walnüsse ohne Schale 150 g
Zucker 150 g - Päckchen Backpulver 1

ZUBEREITUNG: Die Walnüsse mit 50 g Zucker hacken und die Eier mit dem restlichen Zucker aufschlagen. Wenn die Eier gut aufgeschlagen sind, die Milch und die geschmolzene Butter zu den Eiern geben, die Walnüsse und dann das gesiebte Mehl und das Backpulver hinzufügen. Im Backofen bei 180°C 30/35 Minuten backen.

HONIGSCHAUM

Zutaten: Honig 250 g - Wasser 350 g - Gelatine 10 g

ZUBEREITUNG: Das Wasser zum Kochen bringen, zuerst die Gelatine und dann den Honig hinzufügen und schmelzen lassen. Wenn die Mischung abgekühlt, in einen Sahnespender füllen.

SELLERIE-GEL

Zutaten: Frisch gepresster Selleriesaft 350 g - Wasser 100 g
Zucker 20 g - Agar-Agar 4,5 g

ZUBEREITUNG: Alles zum Kochen bringen und, sobald es geliert, verquirlen.

Montage *Den Walnusskuchen fein schneiden und schichtweise servieren, gefüllt mit Ricotta aus Schafsmilch, Honigschaum und Sellerie, entweder in Gel oder geraspelt.*

LA CIALCON

dal 1964

ECCELLENTE

Conchiglia La Cialcon zum servieren Ihrer Nachspeisen

La Cialcon S.r.l.

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

T +39 0422360282
F +39 0422362430

www.lacialcon.com
info@lacialcon.com

La Cialcon srl
La Cialcon

ICETECH

GELATO EXPERTISE

JAHRZEHNTELANGE
ERFAHRUNG
UND SPEZIALISIERTES
KNOW-HOW

OPTIMIERUNG
PRODUKTIONS
UND VERBRAUCH
ENERGETISCH

FORSCHUNG
UND ENTWICKLUNG
FÜR TECHNOLOGISCHE
INNOVATION

3IN1

CREAM
PLUS

MT

NEXT GENERATION SERIES

NEXT
GENERATION

Maschinen mit
Remote-Verbindung

PST

SOFT

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

FRIGOGELO.IT
FRIGOGELO@FRIGOGELO.IT

ICETECHITALY.IT
INFO@ICETECHITALY.IT

Frigogelo

SINCE 1983-THE EXPERIENCE YOU NEED

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

Hier sind wir dabei
kommen Sie uns besuchen...

GELATISSIMO
TUTTO IL MONDO DEL GELATO
3-7 FEBRUAR 2024
MESSE STUTTGART
HALL 10
BOOTH B24

SCHLUSSELFERTIGE UBERGABE

Und wir werden
TECHNISCHE SPONSOREN
sein bei...

5° Grand Prix
GELATISSIMO
3 - 7 Feb. 2024 Messe Stuttgart

3° Gran Premio
del HELADO 2024
29 Febrero - 1 Marzo Melià Villaitana Alicante - Benidorm

© Nobel Media AB - ph. Dan Lepp

© Nobel Media - ph. Alexander Mahmoud

NOBEL-GELATO

DIESER VORSCHLAG IST EINE NEUINTERPRETATION DES „KALTEN DESSERTS“, DAS EINST AUF DEM GALABANKETT DER BERÜHMTEN PREISVERLEIHUNG SERVIERT WURDE

von Margherita Treves

Historische Süßspeise

Jahrelang war es das Dessert, mit dem das Galadinner zur Verleihung des Nobelpreises stilvoll abgeschlossen wurde. Sein Echo ist jedoch nicht verstummt. Im Bistro des Nobelpreismuseums in Stockholm wird es noch immer angeboten. Die Rede ist von Nobel Ice Cream. Das Gelato entstand 1976 durch die Wiederbelebung des Brauchs, bei festlichen Anlässen ein „kaltes Dessert“ zu servieren. Bis 1998 kosteten die Gäste des Banketts am 10. Dezember die köstliche Schichtkomposition aus Vanille und Himbeere sowie Passionsfrucht und Ananas, begleitet von Zuckerwatte und einer essbaren N-förmigen Dekoration.

Garantierte Wirkung

Später wurden weitere Desserts auf die Speisekarte gesetzt. **Das Nobel Ice Cream, das in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef Daniel Roos überarbeitet wurde, wurde zu einer Kugel Vanille-Gelato mit arktischem Himbeersorbet und wurde in das Bistro-Menü aufgenommen.** Es wird auf einem Teller mit einer Garnierung aus Beeren oder Zuckerwatte und einer Schokoladenmünze serviert. Auch wenn es nicht mehr von einer Parade von Kellnern auf Tabletts mit Luftschlangen überreicht wird, ist der Überraschungseffekt gesichert.

ERINNERUNGSVOLLE DEKORATION

Das Sorbet und die Garnitur erinnern an die Tradition des arktischen Beerenpflückens in Schweden. Neben den kleinen Früchten liegt eine dunkle Schokoladenmünze in einer goldenen Hülle mit dem Porträt von Alfred Nobel, dem Symbol der Preisorganisation und des Museums.

Dies ist keine surreale Verrücktheit, sondern eine köstliche Realität.
Bei diesem Schnurrbart handelt es sich um die legendären Butterkekse **Krumiri Bistefani**, die als Hommage an den markanten Oberlippenbart des italienischen Königs Vittorio Emanuele II. kreiert wurden. Aus der Zusammenarbeit zwischen Bistefani und den **Maestri Gelatieri Italiani** entsteht das **Kit „Krumiri Bistefani"**, das durch sanfte Süße und unwiderstehliche Knusprigkeit besticht.

pernigottigelatieri.com

PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

Dumping ist eine Form des aeroben Trainings

FALSCH Es handelt sich um das Phänomen, bei dem ein Unternehmen Produkte auf einem ausländischen Markt zu einem Preis verkauft, der unter dem Preis liegt, der normalerweise auf dem heimischen Markt festgelegt wird. Sozialdumping liegt vor, wenn Unternehmen ein Interesse daran haben, ihre Produktion in ein Land mit weniger strengen Rechtsvorschriften zu verlagern.

Es gibt eine Plastikinsel im Pazifik

RICHTIG Sie wird fälschlicherweise als der große „Pacific rubbish patch“ bezeichnet, was so viel wie großer Müllfleck im Pazifik bedeutet. Es handelt sich um ein unbeständiges Gebiet, in dem sich der Müll ansammelt; die Gesamtmenge an Plastik wird auf achtzigtausend Tonnen geschätzt. Forschern der gemeinnützigen Organisation The Ocean Cleanup ist es zum ersten Mal gelungen, die Herkunft der größten Teile in dieser Region zu ermitteln; mindestens zwei Drittel sind Reste von Fischereiausrüstungen. Die Hauptverursacherländer sind China und Japan, gefolgt von Korea, den USA und Taiwan. Die Organisation hat sich zum Ziel gesetzt, den Ozean bis 2040 von neunzig Prozent des an der Oberfläche schwimmenden Plastiks zu säubern; ein Vorhaben, das Investitionen von rund einer Milliarde Euro erfordert.
(Quelle: Focus.it)

Rawpixel.com on Freepik

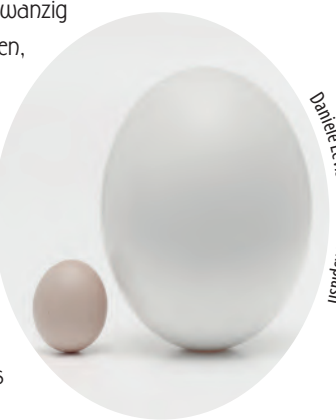
Nik on Unsplash

FRÜHER WAR DIE MOHRRÜBE LILA

RICHTIG Die ursprünglich aus Afghanistan stammende violette Möhre wurde im 16. Jahrhundert von den Niederländern durch Veredelung in eine orangefarbene Möhre umgewandelt - eine Hommage an Wilhelm von Oranien. Seit einigen Jahren ist dieses violette Gemüse wieder auf dem Markt; es wird in Apulien, in der Nähe von Polignano a Mare in der Provinz Bari, angebaut. Sie sind besonders reich an Polyphenolen und Flavonoiden.

Straußeneier sind nicht essbar

FALSCH Straußeneier haben die gleichen ernährungsphysiologischen Eigenschaften wie Hühnereier und werden auf die gleiche Weise verzehrt, obwohl sie viel größer sind, da sie die größten Eier der Welt sind. Ein Straußenei kann mehr als eintausendfünfhundert Gramm wiegen, etwa fünfundzwanzig Hühnereier. Um es fest zu machen, muss es etwa zwei Stunden lang gekocht werden. Die Schale, die sehr widerstandsfähig ist, wird auch zu einem dekorativen Gegenstand, wenn sie bemalt oder geschnitzt wird; um das Eigelb und das Eiweiß zu entnehmen, ohne die Schale zu beschädigen, muss man ein Loch bohren.


Daniele Levis Pelusi on Unsplash

„DIE SCHOKOLADE DES GELATO-MEISTERS"

Keine Schokoladentafeln, aber eine authentische Gaumenfreude. Entdecken Sie die Qualität unserer Stracciatelle, um den Schokoladengenuss in die Gelateria zu bringen.

Verwenden Sie sie zur Dekoration Ihres Gelatos, geben Sie sie als leckeren Abschluss unten in die Eiswaffel, oder bieten Sie sie Ihren Kunden einfach als kostbare kalte Pralinen an. Entdecken Sie die letzten Neuheiten und erobern Sie jeden Gaumen mit der intensiven Frische von **Zartbitter-Stracciatella mit Minzkristallen** und der exotischen Süße von **weißer Stracciatella mit Kokosnuss und Mango**.

Kreieren Sie unendliche Genuss-Kombinationen und bieten Sie sie auf so viele verschiedene Arten an, wie Sie möchten.

pernigottigelatieri.com

PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

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 301466 - Fax +39 089 302069

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 · OK compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

THE
ONE
CORE_INSIDE

THE_ONE IST LEISTUNG IM HANDGEMACHTEN EIS

THE_ONE ist der erste leistungsstarke Kern mit natürlicher Technologie, der die Grundlagen der Eisstruktur steuert:

Perfekte Kontrolle des WASSERS: beseitigt den Eiskristallbildungseffekt und die erneute Kristallisation des Wassers.

Inkorporiert und hält die LUFT zurück: verbessert den Overrun und verlangsamt den Luftfreisetzungsprozess.

Stärkt die EMULSIONEN: längere Geschmacksintensität und Cremigkeit.

Dein perfektes Eis ist innovativ!

Weitere Informationen: Scanne den QR-Code und tauche ein in die Welt des innovativen Eises

Vertrieben von Galatea
Tel. 0434 598109
the_one@galatea-gelati.com
für Gelinova Group srl
Centro Ingrosso 151
33170 Pordenone – Italy
www.galateagelati.it

Wu Fu Quan on Unsplash

PFLANZLICHE ALTERNATIVE

MEERESALGEN SIND TEIL DER EUROPÄISCHEN GASTRONOMISCHEN KULTUR GEWORDEN UND HABEN DEN BEREICH DES NISCHENPRODUKTS HINTER SICH GELASSEN

von Alessandra Poni

Großartige Kräfte

Algen, die als Lebensmittel der Zukunft bezeichnet werden, **gelten aufgrund ihres Gehalts an Vitaminen, Proteinen, Jod und Substanzen, die degenerativen Alterungsprozessen entgegenwirken können, als Superfood und werden auch in der Textil- und Kosmetikindustrie verwendet.** Im Allgemeinen sind essbare Algen in frischer Form nur schwer zu finden. Sie werden getrocknet auf dem Markt angeboten, um vor dem Verzehr rehydriert oder als Pulver oder Flocken über Speisen gestreut zu werden.

BRAUNALGEN HABEN EINEN STARKEN UND AUSGEPRÄGTEN GESCHMACK UND WERDEN IN DER KÜCHE ALS ZUTAT FÜR SALATE, SUPPEN UND BEILAGEN VERWENDET

Weiter Konsum

Nicht alle Sushi-Liebhaber wissen, dass die appetitlichen Röllchen mit rotem Nori-Seetang der Gattung Porphyra zubereitet werden; er wird auch für die Zubereitung von Ramen, der berühmten japanischen Suppe, verwendet. **Er ist reich an Vitamin B12 und Eisen und trägt zur Senkung des Cholesterinspiegels bei** und ist in Form von gerösteten Algenblättern im Handel erhältlich und gehört zusammen mit Kombu- und Wakame-Algen zu den am häufigsten konsumierten Algen in den östlichen Ländern.

BESONDERER SALAT

Seesalat (Ulva lactuca) ist eine grüne Alge, die reich an Mineralien, Aminosäuren und Vitaminen ist und eine stimulierende Wirkung auf das Immunsystem hat. Sie wächst in kalten, gemäßigten Meeren, im Mittelmeer, im Atlantik und in der Nordsee. Sie hat einen leicht würzigen Geschmack und wird in Asien schon seit Tausenden von Jahren verwendet. Der Extrakt wird in der Kosmetologie verwendet.

Anwendung bei der Eisherstellung

Spirulina ist eine Mikroalge, die für ihre blaugrüne Farbe und ihre gesundheitsfördernden Eigenschaften bekannt ist und seit etwa 20 Jahren in der westlichen Welt verwendet wird. Sie wächst in den Gewässern von Seen, insbesondere in salzhaltigen Seen, in subtropischen Gebieten, wo sie seit Jahrhunderten als Nahrungsmittel verzehrt wird. Sie enthält alle acht essentiellen Aminosäuren, die essentiellen Fettsäuren Omega3 und Omega6, zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe. **In den Eisdielen ist das Spirulina-Gelato mit seiner charakteristischen blauen Farbe schon fast ein Klassiker und wird in mehreren Varianten angeboten.**

In verschiedenen Formen

Agar-Agar und Carrageen werden in vegetarischen und veganen Zubereitungen verwendet und sind die pflanzliche Alternative zu tierischen Geliermitteln. Beide werden aus den Rotalgen, Rhodophyceae, gewonnen. Agar-Agar ist geschmacksneutral und wird als Verdickungs- und Geliermittel bei der Zubereitung von Puddings und Dessertgelees verwendet; **es hat eine größere Verdickungskraft als tierische Gelatine, da 4 g Agar-Agar-Pulver 10 g Fischleim entsprechen.** Es wird als Pulver, Flocken oder Riegel verkauft.

AGAR AGAR - iStockphoto

topntp26 on Freepik

Von der Küche bis zur Kosmetik

Carrageen, eine Substanz, die aus Carrageen oder Irischem Moos, einer an den europäischen Atlantikküsten weit verbreiteten roten Meeresalge, gewonnen wird, hat ebenfalls verdickende Eigenschaften. Es wird als Geliermittel für Konfitüren, Smoothies und Gelato verwendet und unterscheidet sich von Agar-Agar dadurch, dass es eine zartere, transparentere und elastischere Gelatine bildet. Es wird in Pulverform verkauft und ist auch eine Zutat in kosmetischen Produkten. Es war bereits in der Antike in China und Irland bekannt und wurde dort verwendet.

SCHARFES ROT

Unter den Rotalgen ist die Dulse (Palmaria palmata) wegen ihres leicht pikanten Geschmacks hervorragend für Salate geeignet. Sie ist reich an Eisen und wächst an den nördlichen Küsten des Atlantiks und des Pazifiks; in Europa ist sie an den Küsten Irlands und des Vereinigten Königreichs zu finden.

DIE EUROPÄISCHE UNION IST EINER DER WELTWEIT FÜHRENDEN IMPORTEURE VON ALGENPRODUKTEN

Die Beliebteste

Die braune Wakame-Alge, die heute von vielen Barkeepern als Cocktailzutat gewählt wird, ist mit ihrem leichten und delikaten Geschmack seit der Antike ein Favorit der japanischen Küche. Sie eignet sich hervorragend für den typischen Goma-Wakame-Salat und ist auch eine Zutat für die Miso-Suppe. Sie ist sehr reich an Omega3 und Omega6 und enthält wichtige Vitamine und Aminosäuren, Eisen und Kalzium. Aufgrund des in ihr enthaltenen Fucoxanthins - einer Substanz, die Bauchfett verbrennen kann - werden ihr schlankmachende Eigenschaften zugeschrieben.

WAKAME - KamranAydinov on Freepik

Quelle von Jod

Ein beliebter brauner Seetang in der japanischen Küche ist Kombu, auch bekannt als Kelp-Alge, **eine Zutat in der Dashi genannten Brühe, der Miso-Suppe und Ramen; sie wird beim Kochen von Hülsenfrüchten hinzugefügt, um sie weicher zu machen.** Aufgrund ihres hohen Jodgehalts, der die Schilddrüse anregt, wird empfohlen, ihren Verzehr einzuschränken. Sie hat die Eigenschaft, den Geschmack zu verbessern, da sie Glutaminsäure enthält, eine Aminosäure, die den Geschmack von Lebensmitteln erhöht. Sie wächst in Japan und in der Bretagne.

KOMBU - iStockphoto

ALGEN WERDEN IN ROT-, GRÜN- UND BRAUNALGEN UNTERTEILT

Adam Przeniewski on Unsplash

DUNKEL UND KOSTBAR

Unter den braunen Algen ist Hijiki reich an Kalzium (mehr als Kuhmilch), hat eine heilende Wirkung und hilft, den Cholesterinspiegel zu senken, macht das Haar stark und glänzend. Sie wird mit Gemüse gebraten, in Suppen verwendet oder kann auch roh gegessen werden. „Meeresnudeln“ sind typische Algen aus der Nordsee; der Name rührt daher, dass sie der berühmten Weizennudel ähneln.

Wertvolle Ressource

In ihrer an das Europäische Parlament gerichteten Mitteilung vom 15.11.2022 plädiert die Europäische Kommission angesichts der durch das Wachstum der Weltbevölkerung, die Erschöpfung der Ressourcen und vor allem den Klimawandel verursachten Notlage für die Nutzung von Meeresalgen als erneuerbare Ressource in Europa. **Es wird betont, dass die Algenzucht dazu beitragen kann, die Ziele der EU in Bezug auf die Dekarbonisierung, die Bekämpfung der Umweltverschmutzung und die Erhaltung und Wiederherstellung der biologischen Vielfalt zu erreichen.**

ERREMME

PACKAGING

Verpackungslösungen für Eiscafés, Konditoreien und Cafés

Nachhaltig und recycelbar

Wiederverwendbare, recycelbare und spülmaschinenfeste Eisbecher & Gläser ice glass. Erhältlich in 5 verschiedenen Größen

Kuppeldeckel sind mit Strohhalmloch oder ohne Loch erhältlich

Wir sind anwesend auf:

GELATISSIMO
Stuttgart
3-7 Februar 2024
Halle: 10 • Stand 10A24

EXPO SWEET
Warschau
25-28 Februar 2024
Halle 3 • Stand 46

MPM Group Ltd

ERREMME Via A. da Sangallo, 27
06034 Foligno (Pg) • Italy
Tel. +39 0742.23644 • Fax +39 0742.320467
www.erremmesrl.it • info@erremmesrl.it

Simply Innovation

NOCCIOLE E SEMILAVORATI
CRAVANZANA

Nocciole d'Elite

"NOCCIOLA PIEMONTE IGP" DELLE LANGHE

DIE BESTE HASELNUSS DER WELT

CRAVANZANA . ALTA LANGA . ITALIEN

noccioleelite.it

NEUE RESSOURCEN

DIE SUCHE NACH NEUEN NACHHALTIGEN LEBENSMITTELN, DIE EINE ALTERNATIVE ZU DEN UMWELTBELASTENDEN LEBENSMITTELN DARSTELLEN, HÄLT AN

von Alessandra Poni

Aus Spanien

Eine neue Entdeckung ist der Weizen (oder Reis) aus dem Meer, den der Chefkoch Ángel León vom Restaurant Aponiente in El puerto de Santa Maria in der Provinz Cádiz entdeckt hat. Das Restaurant befindet sich in einer alten Gezeitenmühle aus dem 19. Jahrhundert im Naturpark der Bucht von Cádiz, einem Sumpfgebiet, das von Meeres- und Landtieren bewohnt wird und ein wertvolles Ökosystem darstellt. Der Chefkoch ist seit mehr als einem Jahrzehnt mit seinem Team auf der Suche nach noch unbekannten Meeresprodukten, die in die menschliche Ernährung aufgenommen werden können und eine nachhaltige Ressource darstellen.

Wichtige Parameter

Das Korn oder der Reis des Meeres besteht aus kleinen grünen Samen, die an den Blättern der Zostera marina haften, einer Pflanze, die zu den vier Arten von Meerespflanzen gehört, die wild in Gebieten mit hohem Salzgehalt und niedrigen Temperaturen wachsen, d. h. im Schwarzen Meer, in der nördlichen Ägäis, im Mittelmeer, in der nördlichen Adria und in Teilen der spanischen und französischen Küste. **Seegraswiesen fangen auf natürliche Weise blauen Kohlenstoff ein und speichert ihn, d. h. das Kohlendioxid, das in der Atmosphäre und in den Ozeanen enthalten ist.** Sie können aber auch zu CO2-Emissionsquellen werden, wenn sie degradiert oder zerstört werden.

NACHHALTIGES ENGAGEMENT

Das Restaurant Aponiente wurde in Anerkennung seines Engagements für eine nachhaltige Küche mit dem Grünen Stern von Michelin ausgezeichnet. Ángel León ist der Ansicht, dass der experimentelle Anbau von Seegras zusammen mit der Wiederherstellung von Sümpfen und Flussmündungen eine Schlüsselrolle bei der Bekämpfung der Folgen des Klimawandels spielt.

Zahlreiche Vorteile

Das Meeresgetreide ist eine nachhaltige Ressource, da es in Flussmündungen und küstennahen Salzgärten angebaut werden kann. Es hat bemerkenswerte ernährungsphysiologische Eigenschaften, denn es enthält essenzielle Fettsäuren, Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, die in anderen Getreidesorten nicht vorkommen. Es kann so verzehrt werden, wie es in der Natur vorkommt, oder zu Mehl und seinen Derivaten verarbeitet werden. **Es hat eine höhere Konzentration an Vitamin A und E als jedes andere Getreide.**

Chef Ángel León

AUS EINEM ARTIKEL

Ausgangspunkt für das Experiment war ein Artikel aus dem Jahr 1973 in der Zeitschrift Science, in dem eine indianische Gemeinschaft in Mexiko beschrieben wurde, die Seegraskörner erntete. Nach Kontaktaufnahme mit der Universität Cádiz gründete der Koch 2017 eine Arbeitsgruppe und startete ein Projekt, das von demselben Restaurant finanziert wird. Im gastronomischen Forschungslabor von Aponiente war es zum ersten Mal in der Geschichte möglich, Seegras (Zostera marina) auf kontrollierte Weise zu kultivieren.

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

Seit 1924-2024

100 Jahre Leidenschaft für Madagaskar Bourbon Vanille.

"Liebe für gut gemachte Arbeit"

Während der französischen Kolonialisierung **Madagaskar** wurde die **SAVA-Region** im Nordosten aufgrund der für dieses Gewürz geeigneten Anbauflächen ausgewählt, um den groß angelegten Vanilleanbau in der Region des Indischen Ozeans zu beginnen. **Im Jahr 1924** bat der Generalgouverneur unserer SAVA-Region freiwillige Landwirte, mit der Akklimatisierung des Vanilleanbaus auf der Großen Roten Insel zu experimentieren.

Unser Urgroßvater **Edouard Rajera** und seine Frau **Egyptienne Ranja** meldeten sich damals freiwillig für dieses neue landwirtschaftliche Abenteuer.
Sie wählten unberührtes Land und gründeten das **Dorf Betavilona** am Fluss Ankavana, etwa 60 Kilometer vom Hauptort **Antalaha** entfernt.

Seit dieser Pionierzeit kultivieren und veredeln wir heute, **im Jahr 2024**, als Familie die **Vanilla Planifolia in unseren konventionellen oder biologischen Plantagen**.

Das in diesen **hundert Jahren** erworbene Know-how hat sich weiterentwickelt und macht uns heute zu einem der wichtigsten Akteure im Bereich der Vanille in **Madagaskar**.
Wir sind die vierte Generation madagassischer Erzeuger-Veredler-Exporteure und vertreiben **unsere Familienproduktion** direkt, ohne Zwischenhändler, von Frankreich und Spanien aus an die Fachwelt.

Diese einzigartige Herkunft garantiert Ihnen **die unzweifelhafte Rückverfolgbarkeit** der **Vanille LAVANY**.
"Direktverkauf ohne Zwischenhändler vom Erzeuger zum Verbraucher".

https://vanillelavany.com

Notpla - Ph. Sam Scales

AUFSTREBENDE ROHSTOFFQUELLE

ALGEN SIND EINE INTERESSANTE, UMWELTFREUNDLICHE UND NACHHALTIGE ALTERNATIVE FÜR VERSCHIEDENE VERPACKUNGS- UND EINRICHTUNGSPROJEKTE

von Federica Serva

Ein praktikabler Weg

Algen anstelle von Plastik. Das ist die Idee des Start-up-Unternehmens Notpla, das zu den Gewinnern der jüngsten Ausgabe des renommierten „The Earthshot Prize“ gehört. Der Wettbewerb, der von Prinz William ins Leben gerufen wurde, um die besten Umweltprojekte auszuwählen, verlieh den mit 1 Million Pfund dotierten Preis in der Kategorie „Build a Waste-Free World“ an das junge Unternehmen unter der Leitung von Pierre Paslier und Rodrigo Garcia Gonzalez. **Das Unternehmen hat eine Verpackung auf Algenbasis entwickelt, um das Problem der Plastikverschmutzung im Meer zu lösen, indem es eine im Meer selbst vorkommende Ressource nutzt.**

Stets vorwärts

Das britische Start-up-Unternehmen hat eine natürliche und biologisch abbaubare Membran namens „Ooho“ entwickelt, die aus braunen Meeresalgen hergestellt wird. Dank ihrer Flexibilität und ihrer Lebensmittelverträglichkeit wird sie zur Aufnahme von Wasser, Säften und Soßen verwendet und ist auch essbar. Sie wird auch als Auskleidung von Lebensmittelbehältern verwendet, und zwar so sehr, dass Just Eat im Vereinigten Königreich mehr als eine Million solcher Boxen für Hauslieferungen verwendet hat. Notpla ist damit noch nicht zufrieden. Das Unternehmen denkt über weitere Arten und Formate von Verpackungen für pulverförmige und trockene Lebensmittel und Non-Food-Produkte nach.

Beunruhigende Perspektive

Schätzungen zufolge könnte es bis 2050 mehr Plastik in den Ozeanen geben als Fische. Ein Vorschlag wie der von Notpla kann dazu beitragen, das Verschmutzungsproblem, aber auch die Klimakrise in den Griff zu bekommen. **Meeresalgen binden Kohlenstoff zwanzigmal schneller als Bäume und tragen so zur Verringerung der weltweiten CO2-Emissionen bei.** Außerdem begünstigt ihr Anbau die Population von Fischarten und die Aufrechterhaltung des marinen Ökosystems.

DIE „OOHO"-MEMBRAN BAUT SICH INNERHALB VON VIER BIS SECHS WOCHEN AUF NATÜRLICHE WEISE AB

Terroir - Lamp - ph. Emil Thomsen Schmidt

Ein neuer Behälter

Das gleiche Prinzip, nämlich die Verwendung von Algen, um Strände von deren Ablagerung zu befreien, liegt dem Projekt Alga-Ecopack zugrunde. Die von mehreren spanischen Einrichtungen unter der Leitung der Universität Cádiz und des Spin-off-Unternehmens Uca Futuralga durchgeführte Initiative hat zur Entwicklung eines Prototyps eines Behälters für Obst und Gemüse geführt. **Ziel ist es, expandiertes Polystyrol in den Schalen durch ein biologisch abbaubares Material zu ersetzen, das durch die Verarbeitung von Seegras gewonnen wird, das an den Stränden der Provinz Cádiz abgelagert wird.** Das Projekt wird voraussichtlich im April 2024 mit der Lizenz für die Vermarktung des neuen Behälters abgeschlossen sein.

VOM STRAND NACH HAUSE

Die Verwendung von Algen erstreckt sich nicht nur auf Verpackungen, sondern auch auf Einrichtungsgegenstände. Vor einigen Jahren haben die dänischen Designer Jonas Edvard und Nikolaj Steenfatt mit ihrem Projekt Terroir gezeigt, dass die Kombination von Algen, die an den Stränden ihres Landes geerntet werden, und Papier ein starkes und leichtes Material ergibt, aus dem eine Kollektion von Stühlen und Hängelampen hergestellt werden kann. Mit ihren weichen Formen spiegeln die Objekte die Farben der in der Mischung verwendeten Algen wider, die von hellgrün bis dunkelbraun reichen. Danach folgte die Designerin Carolin Pertsch, die die an deutschen Stränden gesammelten Zostera Marina Algen mit einem organischen Harz mischte und so die Zostera Hocker schuf. Das Gestell besteht aus Holz und die Sitzfläche aus dem innovativen Material mit einer Dicke von nur einem Zentimeter. Der bretonische Designer Samuel Tomatis schließlich wendet die Algenforschung auf eine breite Palette von Produkten an, von Textilien bis hin zu Tischen und Paneelen, die bereits mehrfach ausgezeichnet wurden.

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**

la Preferita
Parma 1955

Vanille Krokant

Wenn der Charme des Eiscremes auf die Eleganz der Konditorei trifft.

Inspiriert von der französischen Konditorei bringt das marmoriertes Vanille-Krokant einen der bekanntesten Geschmäcker der Konditoreitradition in die Eisdiele.

Lassen Sie sich von einem außergewöhnlichen Knuspereffekt überraschen und kreieren Sie Ihre eigene Eis-Version des klassischen **Millefeuille-Kuchens**.

Marmoriertes die fruchtigen und cremigen von **La Preferita** zeichnen sich durch unterschiedliche Konsistenzen und aromatische Intensitäten aus, um das beste handwerkliche Eis zu bereichern und zu dekorieren.

Innovation und Tradition verschmelzen in der Welt von **La Preferita**. Entdecken Sie, wie unsere exzellenten Produkte die Kunst des Eis- und Konditoreihandwerks auf ein höheres Niveau bringen können.

SIGEP 2024
HALLE C7
STAND 140

Via Verdi, 53 - 20049 Settala - Mailand - Italien Tel. +39 02 95770829 lapreferita.it

Vanille

Eine Entdeckungsreise zu hochwertigsten Rohstoffen, die sorgfältig in Ländern ausgewählt wurden, die dem Anbau der kostbaren Beere gewidmet sind.

VANIGLIA BOURBON:

Bourbon-Vanille aus Madagaskar auf Eierbasis mit vollständig natürlichen Aromen, die durch die Anwesenheit von süßem Salz aus Cervia hervorgehoben werden.

VANIGLIA MADAGASCAR:

Eine weiße, gepunktete Paste mit natürlichem Aroma aus “Bourbon-Vanilleextrakt aus Madagaskar”. Intensives und reiches aromatisches Profil mit Vanillin und holzigen Noten.

VANIGLIA PAPUA NUOVA GUINEA:

Gepunktete weiße Paste mit natürlichem Aroma aus Vanilleextrakt aus “Papua-Neuguinea”. Wildes aromatisches Profil, das exotische Ziele heraufbeschwört, mit intensiven holzigen und gerösteten Noten.

VANIGLIA TAHITI:

Es ist eine gepunktete weiße Paste mit natürlichem Aroma aus Tahiti-Vanilleextrakt. Rundes und angenehmes aromatisches Profil mit Noten von Anis und Sternanis. Geeignet für das Gourmet-Segment.

Bei jedem Löffel eine überraschende Entdeckung, probieren Sie alle unsere Vanillepasten!

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

WIR ERWARTEN SIE IN:

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

GELATISSIMO
STUTTGART
03-07 Feb.
2024

WENN DU NICHT ZUFRIEDEN BIST KOMM ZU NEROLUCE!!!

LED-SCHABLONE, LEUCHTKÄSTEN, LEUCHTSCHILDER

EISCAFE Venezia

MÜLLEIMER MIT WERBUNG

EISTÜTENHALTER, AUSSTATTUNG, BEHÄLTER

PROJEKT ZUR ERWEITERUNG

Das Bergjuwel Apfel aus Veltlin g.g.A. will mit einem von der Europäischen Union unterstützten Projekt den deutschen und italienischen Markt erobern

von Federica Serva - Fotos von Äpfel aus Veltlin g.g.A.

Ein Trio der Exzellenz

Gala, Red Delicious und Golden Delicious sind die drei Äpfel der g.g.A. Veltlin, die im Mittelpunkt des Projekts „MAME - More Apples More Europe“ stehen, das sich an Italien und Deutschland richtet. **Das Konsortium „Tutela Mela di Valtellina“ hat mehrere Veranstaltungen organisiert, um die Qualitäten der Früchte zu verkosten und die Ziele der Initiative zu erläutern.** In Köln war es anlässlich der Anuga-Messe mit einem Schaufenster im Rahmen des Gemeinschaftsstandes L'Italiano - The Gourmet Club vertreten. In Düsseldorf hat es im Lettinis-Geschäft, das den Made-in-Italy-Produkten gewidmet ist, an einem Verkostungstag unter der Leitung von Stefania Lettinis teilgenommen, die auch ein bekanntes Gesicht in der Fernsehsendung Volle Kanne ist.

IN HÖHENLAGE

Die Äpfel, die im Veltlin an der Grenze zur Schweiz in einem Gebiet angebaut werden, das etwa 60 Gemeinden in der Provinz Sondrio umfasst, weisen neben ihren ernährungsphysiologischen Eigenschaften auch die organoleptischen Merkmale der Bergproduktion auf. Die Äpfel wachsen auf einer Höhe von mindestens 200 m und höchstens 900 m über dem Meeresspiegel, wobei eine besondere Ost-West-Ausrichtung und der Einfluss der Breva-Brise vom Comer See ein mildes Mikroklima schaffen. Darüber hinaus begünstigt die große Temperaturspanne ihre perfekte Färbung.

Information und Förderung

Die Besonderheiten des Gebiets und die Fähigkeit, die Anbautechniken zu bewahren, haben die Erzeuger, die sich 1992 zu einem Konsortium zusammengeschlossen haben, dazu veranlasst, sich für die Förderung der Früchte zu engagieren, angefangen mit der Verwendung des Gütesiegels „Mela di Valtellina“, gefolgt von der Einführung des europäischen Qualitätszeichens der geschützten geografischen Angabe. Das von der Europäischen Union kofinanzierte Informations- und Absatzförderungsprojekt „MAME - More Apples More Europe“ wurde im vergangenen Jahr gestartet. **Ziel ist es, den Verzehr von frischem Obst und Gemüse bei den Verbrauchern, vor allem in Deutschland und Italien, zu steigern und die Äpfel g.g.A. Veltlin als Verbündete des täglichen Wohlbefindens bekannt zu machen.**

FRISCH & KNACKIG

Die mit der g.g.A. gekennzeichneten Sorten Red Delicious, Golden Delicious und Gala zeichnen sich durch ihre besonders ausgeprägte Farbe und ihren Geschmack, ihr festes Fruchtfleisch und ihre lange Lagerfähigkeit aus. Red Delicious zeichnet sich durch die leuchtend tiefrote Farbe der Schale und das nach Honig, Jasmin und Aprikose duftende Fruchtfleisch aus. Golden Delicious hat eine goldene Farbe, manchmal mit rosa Untertönen, und einen erfrischenden Geschmack mit einem perfekten Gleichgewicht von Süße und Säure. Die Gala-Sorte mit leuchtend rotem Farbton und gelbem Hintergrund bietet einen ausgewogenen Geschmack mit blumigen und sommerlichen Fruchtnoten.

Zahlreiche Initiativen

Um das Ziel des Projekts zu erreichen, führt das Konsortium intensive Aktivitäten auf Messen und Veranstaltungen, in Verkaufsstellen, in den sozialen Medien, in der Werbung und im Fernsehen durch, um das Bewusstsein für richtige Essgewohnheiten zu schärfen und Apfelrezepte zu veranschaulichen. **Diese Frucht eignet sich nämlich für viele süße Zubereitungen, wie Strudel, Tarte Tatin und Kekse, aber auch für herzhafte, wie Risotto und Braten.** Mit den verschiedenen Initiativen will das Konsortium eine homogenere Verteilung der Äpfel auf dem italienischen Markt erreichen und die Exportquote nach Deutschland und in andere Länder der Welt erhöhen.

Lange Forschung

In einigen Jahren wird eine neue, ausschließlich aus dem Veltlin stammende Sorte, der Bernina rosé Apfel, auf den Markt kommen. Offizieller Anlass sind die Olympischen Winterspiele 2026 in Mailand-Cortina; ein internationaler Rahmen, um die Frucht zu präsentieren, die das Ergebnis eines langen Projekts mit der Universität Bologna ist.

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

WIR ERWARTEN SIE IN:

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

GELATISSIMO
STUTTGART
03-07 Feb.
2024

WENN DU NICHT ZUFRIEDEN BIST KOMM ZU NEROLUCE!!!

DIE EISKARTE MIT CHARAKTER!
Dank besonderer Bindung mit gekoppelten Seiten unterscheidet sich diese Eiskarte durch Eleganz und Wichtigkeit indem sie widerstandsfähiger und fester hervorgeht.
Die komplette personalisierte Form und Grafik bereichern weiterhin den exklusiven Charakter dieser wertvollen Eiskarte.

ENDLICH EISKARTEN DIE DAS WASSER NICHT BEFÜRCHTEN!

Kommt Regen?
Verschüttete Getränke?
Eiskugel schmilzt?

Die neuen Eiskarten von NEROLUCE fürchten auch die Nässe nicht!

Bei NEROLUCE erhalten Sie wetterfeste Eiskarten mit verschiedenen Bindungsmethoden und austauschbaren Karten. Außerdem können Sie die verschiedensten Eisbecher aus unserem umfangreichen Produktkatalog wählen, alle Texte werden von einer deutschsprachigen Mitarbeiterin kontrolliert.

Zeitgenössischer Klassiker

Die allseits beliebte Tarte Tatin erhält durch die Äpfel Golden Delicious aus Veltlin g.g.A. und die Kombination mit originalem Glühwein-Gelato einen neuen Geschmack

von Salvatore Garofalo - Chefkoch Restaurant La Ratera - Mailand

TARTE TATIN

Zutaten: Äpfel Golden Delicious 9
Butter 220 g - Zucker 220 g - Brisée-Teig 200 g

ZUBEREITUNG: Die Butter und den Zucker in einer runden Backform schmelzen. Die geschälten und geviertelten Äpfel hineinlegen und darauf achten, dass der innere Teil (das Kerngehäuse) nach oben zeigt. Die Äpfel vorsichtig strahlenförmig anordnen und darauf achten, dass keine Freistellen zu sehen sind und das Backblech vollständig mit Äpfeln bedeckt ist. Die Form auf den Herd stellen und die Butter und den Zucker leicht karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Brisée-Teigscheibe auf den Äpfeln verteilen und den überschüssigen Teig entfernen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen und erst stürzen, wenn er abgekühlt ist.

GLÜHWEINREDUKTION

Zutaten: Rotwein 350 g (sollte langsam auf 70 g reduziert werden)
- Zimtstange ½ - Schale von Orange 1 - Nelken 3 - Sternanisblüten 1
- Zerstoßene Wacholderbeeren 2 - Schale von Äpfeln Golden Delicious 2

GELATO

Zutaten: Frische Sahne 6 dl - Zucker 70 g - Glühweinreduktion 70 g
Italienische Baisers 320 g

ZUBEREITUNG: Die Glühweinreduktion erhitzen, den Zucker hinzufügen und gut schmelzen lassen. Die gesüßte Reduktion zur frischen Sahne geben und bei Minustemperatur in den Schockkühler stellen. Gelegentlich umrühren, damit sich kein Eis bildet, und sobald die Mischung eine halbfeste Konsistenz erreicht hat, die italienische Baisermasse hinzufügen und dabei vorsichtig von unten nach oben rühren. Zum Schluss das Gelato auf -18°C abkühlen lassen.

SERVIERVORSCHLAG: Den Kuchen in Scheiben schneiden, drei Minuten lang bei 180°C erhitzen und auf einem Teller mit einer Kugel Glühwein-Gelato servieren.

QUALITÄT
MADE IN
GERMANY

unsere Topseller

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

GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur

Messe Stuttgart
3.-7.2.
2024

Halle 10 Stand B16
Wir freuen uns auf
Ihren Besuch

QUALITÄT
MADE IN
GERMANY

maximale Hygiene

Spaghetti Eispresse FANTASTICA*

Absolute Neuheit!

Für große Teller geeignet

*Auch erhältlich mit dem Futura System

KENNZEICHNUNG VON SPEISEEIS

IN DEUTSCHLAND SIND ETWA DIE HÄLFTE DER BEHÖRDLICHEN BEANSTANDUNGEN AUF KENNZEICHNUNGEN ZURÜCKZUFÜHREN, DIE NICHT DEN LEBENSMITTELRECHTLICHEN VORGABEN ENTSPRECHEN

von Jonas Bowers

Die Praxis einhalten

Achten Sie unbedingt auf die richtige Kennzeichnung der verabreichten Produkte. Amtliche Beanstandungen sind unbedingt zu vermeiden, indem Sie Wert legen auf die Einhaltung aller hygienischen und rechtlichen Anforderungen. Gerade in den letzten Monaten sind durch die Veröffentlichungen von Beanstandungen nach § 40 Abs. 1a LFGB durch die Lebensmittelüberwachung bereits schwierige Situationen für Unternehmen entstanden.

Leitlinien einhalten

Die üblichen Bezeichnungen für Speiseeis sind in den Leitsätzen für Speiseeis der deutschen Lebensmittelbuchkommission beschrieben. **Die verschiedenen beigemessenen Bezeichnungen ergeben sich aus den unterschiedlichen Herstellungs- sowie Beschaffenheitsmerkmalen (siehe Tabelle 1).**

1. SPEISEEISSORTEN NACH DEN LEITSÄTZEN FÜR SPEISEEIS

NR.	SPEISEEISSORTE	WERTGEBENDER ANTEIL/MINDESTGEHALT
1	Kreme-Eis	Mind. 50% Milch 270 g Vollei oder 90 g Eigelb je Liter Milch
2	Rahm-Eis, Sahne-Eis	Mind. 18% Milchfett aus der Verwendung von Sahne (Rahm)
3	Milch-Eis	Mind. 70% Milch
4	Eiskrem	Mind. 10% der Milch entstammendes Fett
5	Frucht-Eis	Mind. 20% Frucht (z.B. Erdbeer-, Himbeereis) Mind. 10% Frucht bei sauren Früchten wie Citrusfrüchten
6	Frucht-Eis	Mind. 8% der Milch entstammendes Fett sowie einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack
7	(Frucht-) Sorbet	Mind. 25% Frucht Mind. 15% Frucht bei sauren Früchten wie Citrusfrüchten
8	Wasser-Eis	Besteht hauptsächlich aus Wasser, Zucker sowie Geschmack gebende und färbende Zutaten. Wassereis erfüllt nicht die Anforderungen für Milcheis, Fruchteis oder Fruchtsorbet

Kategorisches Verbot

Bei den oben genannten Eis-Sorten (Nr. 1-6) handelt es sich um Sorten, bei deren Herstellung ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß verwendet wird. Es gilt ein absolutes „Fremdfettverbot“. **„Kokosnusszubereitungen“ stellen beispielsweise eine sogenannte „Fremdfettquelle“ dar. Sie dürfen für diese Sorten (Nr. 1-6) nicht eingesetzt werden.** Im Gegensatz dazu gilt dies nicht für Fett und Eiweiß, das natürlicherweise in Geschmack gebenden Zutaten enthalten ist (z.B. in Pistazien, Ölsamen, Haselnüssen).

Mehr Details

Anhand der Bezeichnung muss der Verbraucher erkennen können, um was für ein Produkt es sich handelt. Bei Bezeichnungen wie z.B. „Spaghetti-Eis“ oder „Biene Maja“ handelt es sich um Phantasiebezeichnungen. Derartige Bezeichnungen sind nicht allgemein verständlich und müssen daher zur Erläuterung mit weiteren Angaben ergänzt werden. Zum Beispiel muss „Spaghetti-Eis“ beschrieben werden als Vanilleeis mit Erdbeersoße, garniert mit weißen Schokoladenraspeln oder „Biene Maja“ als 3 Kugeln Vanilleeis, garniert mit Schokolinsen.

Freepik.com - foodiesfeed

DIE HYGIENISCHEN UND GESETZLICHEN VORSCHRIFTEN EINHALTEN, UM SANKTIONEN ZU VERMEIDEN

Wie fortfahren

Kakaohaltige Pflanzenfette sehen aus wie Schokolade und können vom Verbraucher nicht unterschieden werden. Deshalb könnte der Verbraucher denken, dass es sich um echte Schokolade handelt. **Um Verwechslungen zu vermeiden, müssen solche Überzüge oder Einlagen klar als „mit kakaohaltiger Fettglasur“ gekennzeichnet werden.** Diese Spezifikation sollte gut sichtbar auf dem Schild an der Ware und in der Speisekarte angegeben werden. Es ist nicht ausreichend, Abweichungen von der Erwartung des Verbrauchers lediglich in einem separaten Dokument für Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnungen zu erwähnen.

Allergene und Zusatzstoffe

Die Angabe dieser beiden Kategorien ist verpflichtend. Bezüglich der Anwendung von Zusatzstoffen sind die Vorgaben der VO (EG) Nr. 1333/2008 (VO über Lebensmittelzusatzstoffe) zu beachten. Die in dieser Verordnung angegebenen Verwendungszwecke sowie Höchstmengen müssen eingehalten werden. Bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen sind die Anforderungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung zu berücksichtigen. Beispielsweise muss ein Zusatz von Farbstoffen sowie Konservierungsstoffen durch die Angabe „mit Farbstoff“ bzw. „mit Konservierungsstoff“ kenntlich gemacht werden.

DER VERBRAUCHER MUSS ANHAND DER BEZEICHNUNG ERKENNEN KÖNNEN, WELCHE ART VON SPEISEEIS ER KAUFT

Sonstige Klarstellungen

Es sind auch Farbstoffe anzugeben, die „indirekt“ über eine mit Farbstoff gefärbte Zutat (z.B. Amarena-Sauce) in das Speiseeis gelangen. **Bei einer Verwendung von Azofarbstoffen und Chinolingelb (siehe Anhang V der VO (EG) Nr. 1333/2008) ist zusätzlich der Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ anzugeben.** Hinsichtlich der Kennzeichnung von allergenen Zutaten sind die Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung sowie der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung zu beachten.

Für den Kunden nutzbar

Die Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar auf einem Schild auf oder neben dem Speiseeis anzugeben. **Alternativ kann die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auch in einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, erfolgen.** Hierbei ist jedoch zu beachten, dass in einer schriftlichen Aufzeichnung alle bei der Herstellung des Speiseeises verwendeten Zusatzstoffe (beispielsweise auch Emulgatoren) angegeben werden müssen. Hierbei erfolgt die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe durch die Angabe des Klassennamens, gefolgt von der speziellen Bezeichnung oder der E-Nummer. Weiterhin ist auf die schriftliche Aufzeichnung bei dem Speiseeis oder in einem Aushang hinzuweisen.

ES GIBT VIELE FAKTOREN, DIE ZU BEACHTEN SIND, VON DER HYGIENE BIS ZUR AUSBILDUNG DES PERSONALS

Verschiedene Möglichkeiten

Die Informationen können dem Verbraucher schriftlich, elektronisch oder mündlich zur Verfügung gestellt werden. Die Angaben können beispielsweise auf oder in der Nähe des Speiseeises oder durch einen Aushang in der Verkaufsstätte erfolgen. Im Falle einer mündlichen Auskunft ist bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang an gut sichtbarer Stelle, deutlich gut lesbar darauf hinzuweisen, dass die Informationen zu den Allergenen mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist. Die allergenen Zutaten sind genau und vollständig aufzuführen. So ist z.B. die Angabe „glutenhaltiges Getreide“ nicht ausreichend, es ist z.B. die Zutat Weizen anzugeben.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

Um Fehler zu vermeiden, ist es empfehlenswert, auf Folgendes zu achten: die Basishygiene und sonstige Präventivmaßnahmen; das HACCP-Konzept inkl. Dokumentationen; die Schulung des Personals bzgl. Hygiene, ggf. HACCP und Folgebelehrung nach §43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz (IfSG; repräsentativer Probenplan (mikrobiologische Eigenkontrollen); Kennzeichnungsvorschriften.

ZUM LÖSEN DES PROBLEMS

Für Fragen und weitere Informationen steht Ihnen das BAV-Institut gerne zur Verfügung. Bitte kontaktieren Sie Frau Christine Käfer unter 0781/96947-286 oder per E-Mail an: christine.kaefer@bav-institut.de.

ETWA DIE HÄLFTE ALLER AMTLICHEN BEANSTANDUNGEN IST AUF ETIKETTEN ZURÜCKZUFÜHREN, DIE NICHT DEN LEBENSMITTELRECHTLICHEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN

ciamweb.it

VERTICAL UNLIMITS

Die neue Exclusive CIAM-Kollektion.

CIAM

Refrigeration solutions
with a design focus.

Wenn es darum geht, gekühlte Produkte mit Style und Funktionalität auszustellen, zeichnen sich die Vitrinen Exclusive Premium und Exclusive Zero durch ihre Exzellenz aus. Beide Modelle bieten eine große Auswahl an individuellen Gestaltungsmöglichkeiten, Oberflächen, Größen und Layouts, die den unterschiedlichen Anforderungen der vertikalen Präsentation auf mehreren Ebenen entgegen kommen. Sie eignen sich für eine Vielfalt von Produktkategorien aus und die Versionen mit positiver Temperatur sind ideal für frisches Gebäck, Pralinen, Rot-, Weißweine, Sekt, Fleisch, Käse und Wurstwaren. Drei verschiedene Arten von Türen: Zero, Premium und Slide, mit Doppelverglasung, garantieren eine ausgezeichnete Produktpräsentation mit viel Aufmerksamkeit für Details, die in der Lage sind Ästhetik und Innovation zu verbinden. Exclusive bestätigt sich erneut als Exzellenz in der Kältetechnik, die sich an jede Umgebung mit maximaler Leistung anpassen kann.

Erfahren Sie mehr über Exclusive Premium

Erfahren Sie mehr über Exclusive Zero

Fiorellino del gelato

Natura Vera®

PRODOTTI PER GELATERIA DI ALTA QUALITA'

GUSTO ITALIANO | ITALIAN TASTE | SABOR ITALIANO

Rabatt-Code
„vivagelando"
10% Nachlass
auf Ihre erste Bestellung

Gelando

info@gelando.de
www.gelando.de
@gelando.de

Gelando UG | Berliner Straße 18 | Bad Orb

INTENSIVE TAGE

VIELE INTERESSANTE EINBLICKE UND EIN GROSSES PUBLIKUM BEI DER 63. MIG, DIE ENDE NOVEMBER IN LONGARONE STATTGEFUNDEN HAT

von Marina Sella

Vier Themen

Gesundheit, Kochkunst, Innovation und Business waren die Themen, mit denen sich die Eishersteller und die Fachleute der Branche bei dieser Ausgabe der Internationalen Ausstellung für handwerkliches Gelato beschäftigten. Bei der Eröffnung waren Roberto Padrin, Bürgermeister von Longarone und Präsident der Provinz Belluno, und Gianpaolo Bottacin, Regionalrat für Umwelt, anwesend, der auch den Stand der Region Venetien einweihte. Eishersteller sind Handwerker, aber auch Künstler", erklärte er, „und die Messe Mig muss weiterhin die Gelato-Hauptstadt der Welt bleiben". Der Chefkoch Gianfranco Vissani nahm ebenfalls an der Zeremonie teil und betonte, dass Gelato „ein Instrument zur Aufwertung des lokalen Geschmacks und des Made in Italy" sei.

Historischer Charakter

Am Eröffnungstag wurde Vittorio Bartyan, dem Mäzen des Unternehmens Telme, mit der Übergabe einer Gedenktafel an seine Familie gedacht. Filippo Bano, Präsident der Eishersteller von Triveneto, sagte: **„Da er das Gelato so sehr liebte, haben wir uns überlegt, ihm einen nationalen Gelato-Wettbewerb zu widmen".**

HISTORISCHE FAMILIE

Der 27. Internationale Meisterpreis für Eishersteller wurde an die Familie Soban verliehen, die seit mehreren Generationen Eiskunsthandwerker sind. Mig „ist auch Geschichte und besteht aus großartigen Menschen, denen die Eiskunst im Blut liegt", so der Bürgermeister von Longarone, Roberto Padrin.

Eishersteller wechselten sich täglich am Stand der Region Venetien mit Showkochen und Vorführungen ab

Olympische Winterspiele

Im Hinblick auf Mailand-Cortina 2026 hat Mig den Wettbewerb „Gelato für die Olympiaspiele" ins Leben gerufen. Die Jury wurde von Gianfranco Vissani geleitet. **An dem Wettbewerb nahmen vierzehn Finalisten teil, die jeweils eine speziell für die Olympischen Spiele entwickelte Geschmacksrichtung präsentierten.** Die fünf Erstplatzierten waren Vanessa Piantari mit der Geschmacksrichtung „Schnee", Silvia Bianco mit „Morello", Mauro Crivellaro mit „Grüne Schattierungen", Giovanni Talo und Marco Reato mit „Auf den Pisten". Weitere fünf Zweitplatzierte werden während der Mig 2024 ausgewählt. Die zehn Zweitplatzierten nehmen am Finale während der Mig 2025 teil.

Anlässlich der Veranstaltungen in Mailand-Cortina wird Longarone Fiere in den nächsten drei Jahren einen Wettbewerb zur Ermittlung des Geschmacks des olympischen Gelatos veranstalten

GELATO FÜR SPORTLER

Die großen Sportereignisse, die 2024 in den Dolomiten von Belluno stattfinden werden, wurden am Stand der Region Venetien vorgestellt. Testimonial war der Sieger des Giro d'Italia, Filippo Zana, der den „Geschmack des Siegers" vorstellte, der vom Eishersteller Marco Reato zubereitet wurde. Es handelt sich dabei um ein Gelato aus Parpagnacchi (ein typisches Dessert aus Vicenza, der Heimat von Zana), das aus einer Basis aus Feltre-Walnuss, Zitronenschale und Zimt besteht und mit einer Streuselschicht aus Sponcio-Maismehlkeksen und Honig verfeinert ist.

Deutsches Sorbet

Der Geschmack des Jahres 2024 in Deutschland wurde am Stand von Uniteis vorgestellt. Er heißt Vega-Nuss, ein Haselnuss-Sorbet, das dem aktuellen veganen Trend entspricht und mit einer Sorte nach Wahl des Eisherstellers angereichert ist. In diesem Fall handelt es sich um in Orangen- und Zitronensaft getränkte Sultaninen. Das Rezept wurde von Mitgliedern der „Accademia di Gelateria Italiana" in Deutschland entwickelt.

Neue Straßen

Die Talkshow „Gelato in der Gastronomie“ über Sternemenüs war interessant. Herausgeber Franco Cesare Puglisi moderierte die Konferenz. Der Chefkoch Gianfranco Vissani ging auf das Thema ein, indem er betonte, dass **handwerklich hergestelltes Gelato heute einen immer größeren Platz im kulinarischen Angebot der großen Restaurants einnimmt, und zwar sowohl als Gericht als auch als Beilage zu den Speisen und nicht mehr ausschließlich als Dessert.** Zahlreiche Köche präsentierten ihre Vorschläge, darunter Michele Cocchi, Mitglied des APCI-Präsidiums, Gourmetkoch und Dozent Antonio Mezzalira, Davide Contardi von Carpigiani, Giuliano Lionello, Manuel Marzari und Stefano Buttazzoni.

DAS ERSTE MAL

Auf der Gelato-Messe präsentierte der CNR [italienischer Forschungsrat] zum ersten Mal die wichtigsten technischen Innovationen im Agrar- und Lebensmittelbereich, die mit der Herstellung, dem Vertrieb und dem Verzehr von Gelato zusammenhängen. Besonderes Augenmerk wurde auf den Gesundheitsaspekt des Lebensmittels gelegt. „Gelato hat die Fähigkeit, Moleküle zu transportieren, die für die Gesundheit wichtig sind“, erklärte Domenico Nuzzo, Koordinator des nationalen Strategietisches für Agrarlebensmittel des CNR.

Ein klassischer Geschmack

Der historische Wettbewerb Coppa d’Oro, der dieses Jahr zum 53. Mal stattfand und sich auf den Geschmack von dunkler Schokolade konzentrierte, durfte nicht fehlen. **Auf dem Podium standen Alberto Luisotto (Eiscafé Crema Gelato, Gröbenzell Deutschland), Cristiano Antoniazzi (Gelateria Dolce Gelato, Gorizia) und Antonio Tacco (Huesca, Spanien).** Das beste Zartbitter-Gelato, das von einer jungen Nachwuchskraft hergestellt wurde, war das von Sara Gallonetto (Eisdiele Gallonetto, Venedig), die den U32-Pokal gewann, der nach Giorgio De Pellegrin benannt ist.

Mig Grün

Ziel des Preises ist es, in der Welt des handwerklichen Gelatos das Bewusstsein für verschiedene wichtige Umweltfragen zu schärfen. In der Kategorie „grünster Stand“ der Messe ging eine besondere Erwähnung an das Unternehmen La Cialcon, während der erste Preis an Martini Gelato ging. In der Kategorie „Förderung der Nachhaltigkeit“ ging eine besondere Erwähnung an Agrimontana und der erste Preis an BRX - Salvalacqua.

GelatoN the road

Das von der Europäischen Kommission genehmigte Projekt zielt darauf ab, die erste europäische Reiseroute zu schaffen, die einem Lebensmittel, dem Gelato, gewidmet ist, wobei Longarone als Referenzpunkt dient. **Die Rolle der Speiseeishersteller bei der Erstellung der Route wurde hervorgehoben und die zwölf europäischen Länder, die daran beteiligt sind, wurden vorgestellt.** Mig unterzeichnete auch eine Vereinbarung mit Sirha, um die Exzellenz und Innovation der Speiseeisindustrie zu fördern, indem bei der nächsten Ausgabe von Sirha Budapest ein Bereich dem Made in Italy gewidmet wird.

Gabriele Fiumara gewann den Wettbewerb der sizilianischen Granita von den Madonien bis zu den Dolomiten, gefolgt von Marco Reato und Roberto Leoni

MIT SPANIEN

Ein weiterer internationaler Touch war die spanische educational. Eine Delegation aus den bekanntesten spanischen Fachleuten unter der Leitung von Marco Miquel Sirvent, Präsident der Anhcea (Associación Nacional de Heladeros Artesanos), erfreute sich an einer sensorischen Reise rund um das Thema Gelato.

Florida
Via dell'Industria, 3
GROTTAZZOLINA (FM)
+39.0734.631505
www.floridaforniture.it

Alles gute zum

40 Jahre Leidenschaft, Innovation und Gaumenfreude

Man schrieb das Jahr **1984**, als **MEC3** in einem kleinen Dorf in der Romagna gegründet wurde.

Seitdem sind **vierzig Jahre vergangen, in denen sich MEC3 zu einem führenden Unternehmen** in der Welt des handwerklichen Gelatos und der Konditorei entwickelt hat und weltweit erfolgreich ist. Das Unternehmen ist in mehr als 150 Ländern weltweit vertreten und ist bekannt und geschätzt für seine Innovationsfähigkeit, seine kundenorientierte Philosophie und die Aktivitäten, die es seit jeher zugunsten der Umwelt, der Talente und des Gebiets, in dem es tätig ist, durchführt.

Seine „Mission" ist es, die Leidenschaft und die Kultur der italienischen Handwerkskunst durch immer neue Produkte zu verbreiten. Unverfälschtheit, Transparenz, Qualität, Vielfalt und Lächeln sind die Werte, auf denen das Unternehmen beruht und die es im Laufe der Jahre zu einem Bezugspunkt für die gesamte Branche gemacht haben.

Eine mit Erfolgen gespickte Geschichte, unter denen einige grundlegende Daten hervorstechen, die den Weg dieser Marke unauslöschlich geprägt haben.

Die „Revolution" fand **2001** statt, als MEC3 **Cookies The Original** auf den Markt brachte, die erste und einzige Gelato-Sorte von Biscottino, die mit ihrem Originalrezept, das bis heute unübertroffen ist, die Welt der handwerklichen Eisherstellung eroberte. Im Jahr **2009** folgte **Quella**, die erste streichfähige Creme mit Haselnuss- und Kakaogeschmack für die Eisherstellung, eine Ikone des Stils und der Güte. Zwei Produkte, die dem Unternehmen einen starken Impuls gaben und die schnell zu **anerkannten und geschätzten Marken** wurden, nicht nur für Fachleute, sondern auch für den Endverbraucher.

Im Jahr **2014** wird MEC3 Teil der Riverside Company. Dies ist

geburtstag mec3!

im Dienste des handwerklich hergestellten Gelatos

auch das Jahr der „Landung“ in Lateinamerika, wo eine **neue Produktionsstätte in São Paulo, Brasilien**, eingeweiht wird, um den südamerikanischen Markt zu bedienen.

Doch **2016 ist das Jahr des Durchbruchs**: MEC3 schließt sich Charterhouse Capital Partners LLP an, einem der führenden Private-Equity-Unternehmen in Europa. Im November 2017 wird die **Übernahme von Modecor Italiana**, einem europäischen Referenzunternehmen für die Herstellung von Konditorei-Dekorationen, bekannt gegeben. Im Mai 2018 folgt die Übernahme von **Giuso Guido S.p.A.**, einem historischen Unternehmen, das auf die Herstellung von Mischungen für handwerklich hergestelltes Gelato und Konditorei spezialisiert ist, und 2019 die Übernahme von **Blend Coberturas**, einem führenden Unternehmen im Bereich industrieller Produkte ohne Zuckerzusatz, und schließlich von **Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani**, einer historischen Marke aus dem Piemont.

So entsteht ein Kompetenzzentrum des *Made in Italy* in den Bereichen Gelato und Süßwaren auf globaler Ebene, aus dem **2020** die **Casa Optima Group** hervorgeht.

Zu den Vorzeigeprodukten gehören neben Cookies und Quella die **Linie GranFrutta**, mit der MEC3 2016 eine wahre Fruchtrevolution auslöste und dem Speiseeishersteller die Garantie gab, zu jeder Jahreszeit hochwertige Geschmacksrichtungen anbieten zu können, sowie **Paw Patrol**, die Lizenz, die 2022 den Innovationsrekord aufstellt.
Letzteres ist auch das Jahr der offiziellen Einführung von **DOuMIX?**, der Linie, mit der MEC3 in die Getränkewelt eintritt.

Aber wenn Gelato die große Leidenschaft von MEC3 ist, so ist sie sicher nicht die einzige. Fasziniert vom Konzept der **sozialen Verantwortung der Unternehmen** ist es dem Unternehmen gelungen, das Geschäft mit der Aufmerksamkeit für die Menschen und die Umwelt, die sie umgibt, zu verbinden. Die soziale Entscheidung von MEC3 drückt sich in Solidaritäts- und Kulturinitiativen, in der wissenschaftlichen Zusammenarbeit mit Universitäten, in der Förderung des Vertrauens und der Chancen junger Menschen, in seinem „grünen“ Engagement und in seiner Aufmerksamkeit für Humanressourcen und Kommunikation aus.

Auch auf der Ebene der Ausbildung ist der Ansatz äußerst innovativ: 2005 wurde die **International School of Gelato** gegründet, eine der ersten in der Branche, die die **Methode des „one-to-one“** mit kleinen Klassen und voll ausgestatteten Einzelarbeitsplätzen eingeführt hat. 2020 wurde daraus die **Casa Optima School - Alta formazione in Sweet Arts & Innovation**, mit Kursen, die das ganze Jahr über stattfinden, von Rimini bis Dubai, von Miami bis Shanghai, von Gelato über Süßwaren bis zu Getränken. Eine in ihrer Art einzigartige Schule, die sich nicht auf die Vermittlung von Techniken beschränkt, sondern sich dafür einsetzt, alle notwendigen Werkzeuge zu vermitteln, um einen erfolgreichen Weg einzuschlagen.

Das Jahr 2024 markiert also einen großen Meilenstein, der aus **40 Jahren Leidenschaft, Innovation und Gaumenfreude** im Dienste von handwerklich hergestelltem Gelato und allen seinen Akteuren besteht.

Aber es gibt noch so viel zu sagen und zu erzählen... und die beste Geschichte muss erst noch geschrieben werden!

www.mec3.com

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

Roberto Gualini on Unsplash

NORDISCHER CHARME

HIER UND DA LEUCHTTÜRME AUF KLIPPEN, ARCHÄOLOGISCHE STÄTTEN UND BURGEN, GRÜNE LANDSCHAFT. DIES SIND DIE MERKMALE DER BRETAGNE, EINER REGION, DIE SICH TRADITIONELL ZWISCHEN „ARMOR", DEM MEER IN DER BRETONISCHEN SPRACHE, UND „ARGOAT", DEM BEWALDETEN HINTERLAND, BEFINDET

von Marina Sella

Nation: Frankreich - **Hauptstadt:** Rennes - **Sprachen:** französisch, bretonisch, gallisch
Währung: Euro - **Klima:** typisch ozeanisch, sehr variabel mit häufigen Regenfällen.
Die besten Monate für einen Besuch in der Bretagne sind zwischen Mai und August

Mittelalterliche Hauptstadt

Die Bretagne, eine Region im Nordwesten Frankreichs, bildet eine Landzunge zwischen dem Ärmelkanal und dem Atlantik. **Der Name leitet sich von den Bretonen ab, die sich im 5. Jahrhundert auf der Flucht aus Britannia (dem heutigen Großbritannien) dort niederließen.** Das Gebiet ist in vier Bezirke unterteilt: Morbihan, Finistère, Côtes d' Armor und Ille et Vilaine. Die Universitätsstadt Rennes ist die Hauptstadt, deren historischer Stadtkern von mittelalterlicher Architektur geprägt ist, mit engen Gassen, die von typischen Fachwerkhäusern flankiert werden (Holzgrundkonstruktion mit horizontal, vertikal und schräg angeordneten Balken).

Atemberaubende Aussichten

Die bretonische Küste erstreckt sich über mehr als zweitausend Kilometer, die sich durch die Vielfalt ihrer Landschaften zwischen wilden Klippen und ländlichen Gegenden auszeichnet. Die „Côte de Granit Rose", die den Ärmelkanal zwischen den Städten Paimpol und Trébeurden überblickt, ist der berühmteste Abschnitt der Côtes d' Armor; sie hat ihren Namen von den besonderen, von den Gezeiten und Winden geformten Granitfelsen, die sich über mehr als fünfzig Kilometer erstrecken. Hier ist der Badeort Ploumanac'h berühmt für die Steilküste der Pointe de Squewel mit dem Leuchtturm Meanruz, auf Bretonisch „roter Stein".

Jerry Mccreary on Unsplash

Eindrucksvolle Schlösser

Die Bretagne ist für ihre Schlösser bekannt, es gibt etwa vierhundert davon. Im Norden befindet sich Fort la Latte, auch als Château de la Roche Goyon bekannt, Schauplatz zahlreicher Filme; es handelt sich um eine Festung, die im 14. Jahrhundert auf einer Klippe in der Baie de la Fresnaye, gegenüber dem Cap Fréhel, über dem Meer und der Heide errichtet wurde. Chateau de Fougères, in der gleichnamigen Stadt nördlich von Rennes, ist eine der imposantesten und berühmtesten mittelalterlichen Festungen Europas, die von drei Mauern umgeben ist. **Eines der schönsten in der Bretagne ist das Château de Josselin, das im 11. Jahrhundert in der gleichnamigen Stadt zwischen Rennes und Vannes mit seinen neun Türmen und der extravaganten gotischen Fassade erbaut wurde.**

NATURALISTISCHE ANREGUNGEN

Der Sentier des Douaniers, der Weg der Zöllner, wurde Ende des 18. Jahrhunderts gebaut, um Piraten und Schmuggler unter Kontrolle zu halten und bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts genutzt. Er verläuft auf einer Länge von über 1300 Kilometern entlang der Küste von Mont-Saint-Michel bis nach Saint Nazaire. Die Strecke dieses Weges von Perros-Guirec nach Ploumanac'h ist ideal für diejenigen, die gerne in der Natur wandern und um die die eindrucksvollen rosa Granitklippen zu entdecken, die bei Sonnenuntergang scheinbar brennen. Sieben Kilometer von den rosafarbenen Felsen von Ploumanac'h entfernt, beherbergen die Sept-Îles-Inseln Frankreichs die größte Kolonie von Seevögeln.

Wirestock on Freepik

Abwechselungsreiches Panorama

Die Bretagne ist stark durch das Phänomen der Gezeiten gekennzeichnet; alle sechs Stunden erfährt das Meer aufgrund der kombinierten Wirkung von Mond und Sonne von den Küsten aus eine Strömung und eine Gegenströmung mit einem Gefälle, das über dem Weltdurchschnitt liegt. Insbesondere die dem Ärmelkanal zugewandten Küsten sind den stärksten Gezeiten in Europa unterworfen. Ein besonders ausgesetztes Gebiet ist die Bucht von Saint-Malo, wo die Flut sehr schnell und mit unaufhaltsamer Kraft eintritt und der Höhenunterschied im Durchschnitt mehr als zwölf Meter beträgt. Von Saint-Malo aus kann man bei Ebbe zu Fuß zur Île du Grand Bé gehen, der kleinen Insel.

Roxxie Blackham on Unsplash

Einzigartige Insel

Das Phänomen ist auch in der Bucht von Mont-Saint-Michel einzigartig, wo der Höhenunterschied zwischen Ebbe und Flut bis zu 16 Meter betragen kann, verglichen mit einem weltweiten Durchschnitt von etwa zwei Metern Strömung und Rückströmung. **Der Mont-Saint Michel ist eine Felseninsel, auf der sich eine Abtei befindet, ein gotisch-benediktinisches Meisterwerk, das der Bischof von Avranches 708 nach den Erscheinungen des Erzengels St. Michael gegründet hatte.**

DER LEUCHTTURM VON CRÉAC'H IST EINER DER STÄRKSTEN LEUCHTTÜRME DER WELT. ER IST AUS EINER ENTFERNUNG VON ETWA SECHZIG KILOMETERN SICHTBAR

EIN AUSFLUG ZUM LEUCHTTURM

Typisch und charakteristisch für die bretonische Landschaft sind die zahlreichen Leuchttürme, die entlang der Küste verstreut sind; es gibt mindestens achtzig von ihnen, von denen viele nicht mehr bewohnt sind. Vom Leuchtturm von Saint Mathieu aus hat man einen spektakulären Blick auf die Inseln von Ouessant. Etwas weiter südlich, in der Nähe von Plouarzel, einem kleinen Dorf nordwestlich von Brest, steht der berühmte Leuchtturm Trézien, ein 37 Meter hoher Granitturm, der 1894 500 Meter vom Ufer entfernt gebaut wurde. Bekannt für die Schwierigkeit seiner Konstruktion steht der Leuchtturm von Ar-Men. Der Fels, auf dem er gebaut ist, taucht bei Ebbe nur 1,50 Meter auf, weshalb der Bau vierzehn Jahre dauerte, von 1867 bis 1881.

Dat Vo on Unsplash

Venedig des Westens

Weiter südlich, am Loire-Delta, wird die Stadt Nantes - vom französischen „Venice de l' Ouest" - Venedig des Westens - genannt. Reich an Gärten und alten Palästen ist sie die Geburtsstadt von Jules Verne und bietet einen Besuch in einem ihm gewidmetem Museum an. Von der Burg aus kann man leicht die 1434 erbaute gotische Kathedrale Saint-Pierre aus weißem Kalkstein erreichen. Ein Meisterwerk des Jugendstils ist der Besuch der berühmten Brasserie Cigale, die seit 1845 geöffnet ist. **In der Kulisse der ehemaligen Werften lohnt sich ein Besuch des ganz besonderen Kunstprojekts „Les Machines de l'Île" mit den Skulpturen des Großen Elefanten, den Meereswelten oder dem Reiherbaum, Installationen, die von den Romanen von Jules Verne und den von Leonardo erdachten Maschinen inspiriert sind.**

Bretonische Rezepte

Der Anbau von Buchweizen war früher weit verbreitet. **Heute wird das Mehl in der Crêperie für die Zubereitung typischer Gerichte verwendet. Galettes Bretonnes sind Crêpes mit einer herzhaften Füllung.** Zu den Desserts gehört Far Breton, ein Flan bäuerlichen Ursprungs, der auf Milch und Pflaumen basiert und mit Rum aromatisiert ist. Während kouign-amann, was so viel wie süß und Butter bedeutet, eine Spezialität ist, die aus Schichten von Blätterteig, gesalzener Butter und Zucker besteht; beim Kochen trennt die Butter die Schichten und der Zucker wird karamellisiert.

Dat Vo on Unsplash

DOPPELT ANSTOSSEN

Chouchen ist ein typisches Getränk auf der Basis von Wasser und vergorenem Honig, dessen Ursprünge auf die Kelten zurückgehen; es wird wegen seines geringen Alkoholgehalts als Aperitif getrunken. Muscadet ist der berühmte Weißwein, der im Loire-Tal bei Nantes hergestellt wird; er wird wegen seines leichten Moschusaromas so genannt. Es ist ein frischer Wein mit einem fruchtigen Geschmack, der an grünen Apfel und Zitrone erinnert; ein idealer Begleiter zu einem Gericht auf der Basis von Austern, Krustentieren und Meeresfrüchten.

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

Informative Advertising

Stabil MIX

PREACTIVATED TECHNOLOGY

DIE STABILMIX-REVOLUTION HÖRT NICHT AUF

Montebianco hat eine neue Version seiner ikonischen Grundmasse entwickelt, das Ergebnis einer exklusiven pre-activated Technologie, die den modernen Anforderungen der Speiseeishersteller entspricht

Innovation ist ein Schlüsselwort in der Vision **von Disaronno Ingredients**. In diesem Sinne hat **Montebianco** eine revolutionäre pre-activated Technologie geschaffen und einen neuen Stabilmix entwickelt, der den modernen Bedürfnissen der Eismacher entspricht, die immer mehr zu Unternehmern werden.

Die Stabilmix-Reihe ist eine echte **Ikone** in der Branche. Seit ihrer Einführung im Jahr 1966 hat sie den Markt für handwerklich hergestellte Speiseeisgrundmassen revolutioniert, und zwar dank einer kontinuierlichen Innovation, die dazu geführt hat, dass die Produktpalette gut sortiert, vielfältig und vollständig ist. Zu den Merkmalen, die die Linie auszeichnen, gehören ein einzigartiger und wiedererkennbarer Geschmack, das Fehlen von gehärteten Fetten, eine ausgezeichnete Struktur in der Vitrine und vor allem eine Rezeptur, die durch den richtigen Einsatz des Pasteurisierers individuell angepasst werden kann.

Stabilmix steht für eine echte Produktionsphilosophie, die auf einer genauen Kenntnis der Bedürfnisse und Arbeitsmethoden der Speiseeishersteller und der ständigen Suche nach innovativen Zutaten und Produktionsverfahren beruht. Es ist eine Übung in Exzellenz, die sich im Laufe der Zeit erneuert hat und Lösungen vorschlägt, die den Anforderungen eines Marktes gerecht werden, der eine immer höhere Produktqualität anstrebt.

2016
STABILMIX - NEW GENERATION

Neue Technologie für die Extraktion und Konzentration von Aromen aus Milch und Sahne.

STABILMIX 50° JÄHRIGES JUBILÄUM
STABILLATTE
STABILCREAM

'80 - '90 JAHRE
STABILMIX - IN CRESCITA CONTINUA

STABILMIX COMBI
STABILMIX COMBI LATTE
STABILMIX COMBI PAST FREE
STABILMIX ZEROLATTOSIO

1966
STABILMIX – DER URSPRUNG

2023
STABILMIX - REVOLUTION

Neue Pre-activated Technologie:
Es entstehen die neuen

STABILMIX REVOLUTION
STABILMIX REVOLUTION LATTE

Um das gesamte Stabilmix-Sortiment zu entdecken, besuchen Sie die neue Website www.montebiancogelato.com oder scannen Sie den Qr-Code.

Heutzutage muss sich ein Speiseeishersteller mit Aspekten auseinandersetzen, die für jedes Unternehmen von größter Bedeutung sind, wie z. B. die steigenden Rohstoffkosten, die Schwierigkeit, Personal zu finden, und die geringere Kaufkraft der Verbraucher.

Stabilmix Revolution mit der pre-activated Technologie verbindet alle Vorteile der Kaltverarbeitung mit den sensorischen und texturellen Ergebnissen der Heißverarbeitung.

Es handelt sich also um eine Lösung innerhalb des Produktionsprozesses der Eismacher, die es ermöglicht, eine ausgezeichnete Qualität zu erzielen und gleichzeitig die Laborkosten zu senken.

Die Einführung einer modernen Arbeitsmethode stellt eine echte Philosophie dar, die auf der ständigen Suche nach innovativen Zutaten und Produktionsprozessen beruht, für die Montebianco steht.

MONTEBIANCO
all about Gelato

www.disaronnoingredients.com

www.montebiancogelato.com

FEBRUAR

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

03.-06.
Carrara (Italien)
TIRRENO C.T.
Gastronomie - Speiseeisherstellung
Konditorei
www.tirrenoct.it

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

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

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

24.-27.
London (UK)
IFE
Ernährung - Getränke - Gastgewerbe
www.ife.co.uk

APRIL

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

24.-27.
Istanbul (Türkei)
IBAKTECH
Konditorei - Brotherstellung
Speiseeisherstellung
www.expointurkey.org

MAI

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

28.-01. Juni
Bangkok (Thailand)
THAIFEX ANUGA ASIA
Ernährung - Getränke - Ausrüstungen
Packaging
www. thaifex-anuga.com

JUNI

05.-07.
Buenos Aires (Argentinien)
FITHEP EXPOALIMENTARIA
Lebensmittel - Getränke
www.fithep-expoalimentaria.com.ar

SEPTEMBER

05.-08.
Bologna (Italien)
SANA
Ausstellung für biologische
und natürliche Produkte
www.sana.it

OKTOBER

13.-16.
Rom (Italien)
ROMA FOOD EXCEL
Konditorei - Speiseeisherstellung
Getränke - Brotherstellung
Gaststättengewerbe
www.romafoodexcel.it

19.-23.
Paris (Frankreich)
SIAL
Ernährung - Getränke
www.sialparis.com

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

Mitten im Markt Messe Stuttgart

la dolce vita

26.—29.
Oktober 2024

20.—23.
September 2025

Fantastisch, köstlich, himmlisch – einfach ›dolce‹.
Seien Sie dabei, wenn sich die Branche im Herzen Europas trifft: auf einer der wichtigsten Trend- und Fachmessen, der südback. Über 600 internationale AusstellerInnen präsentieren zukunftsweisende Innovationen und spannende Ideen. Gerade im stetig wachsenden Bereich von Patisserie, Confiserie und Eis gibt es viel Neues zu entdecken. Lassen Sie sich diese süße Versuchung nicht entgehen. Wir freuen uns auf Sie!

südback

suedback.de
Fachmesse für Bäckerei und Konditorei

Salty CREATIONS

Für eine köstliche Pause

Die neue Zutatenlinie Salty Creations von Mec3 für endlose herzhafte Gelato-Kreationen

Mit der innovativen Zutatenlinie Salty Creations von Mec3 ist es möglich, neue Rezepte mit salzigem Gelato zu kreieren. Damit lassen sich neue Gelegenheiten zum Verzehr schaffen, die das Angebot von handwerklichen und Softeisdielen, Bars, Bistros, Restaurants und Caterern erweitern.
Fünf Zutaten stehen zur Verfügung, aber die Möglichkeiten sind wirklich endlos. Base Salty Creations ist eine neutrale salzige Basis für die Zubereitung von herzhaftem Creme-Gelato unter Zugabe von charakterisierenden Rohstoffen oder Mec3-Salzpasten, während Base Sorbetto Gourmet ideal für das Angebot von Gourmet-Sorbets ist. Dazu kommen drei exklusive salzige Pestos zum Verfeinern von Creme-Gelato oder zum Garnieren von verführerischen Softeisbechern: Hot Paprika Mix, ein Erdnuss-Mandel-Paprika-Pesto, Salty Curry Mix, ein Erdnuss-Mandel-Curry-Pesto und Pistachio Salty Selection, ein herzhaftes Pistazienpesto, mit dem sich auch köstliche süße Gelato-Kreationen herstellen lassen.

Von hier aus und unter Zugabe der gewünschten Rohstoffe können die Kunden mit Bechern für unterwegs überrascht werden, z.B. in den Varianten Kürbis und Amaretti, Lachs und Avocado oder Spaghetti-Eis.
Mit Salty Creations ist es auch möglich, Poké-Bowls eine ungewöhnliche Note zu verleihen und beliebte Gourmet-Rezepte neu zu erfinden, von Vitel Tonné bis Caprese.
Und als Aperitif können Pizzen, Nachos oder Crostini serviert werden, die mit der ungewöhnlichen Note von salzigem Gelato neu interpretiert werden.
Viele Tipps und Anregungen bietet das von Mec3 herausgegebene Rezeptbuch, das Vorschläge auf der Basis von Pasten für Gelato, Fisch, Käse, Aufschnitt, Cremes und Gemüsesorbets enthält.
Salty Creations: Der Anlass erfordert ein salziges Gelato!

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

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**

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

MIG

Longarone

24. – 27. November 2024 Wir erwarten Sie!

+8000
Fachbesucher aus 38. verschiedenen Ländern

+146
Unternehmensmarken

mostradelgelato.com

LONGARONE FIERE DOLOMITI

NEU!

PRONTO HAFERKEKS STYLE

Hier sticht der Hafer!
Haferkekse sind bei Groß und Klein beliebt – und erobern jetzt die Eistheken. Mit vollmundigem Keksgeschmack und zartem Schmelz erobert dieses Eis Genießerherzen.

Gelatop Pronto Haferkeks Style (69100):

- einfach und gelingsicher in der Zubereitung: nur anrühren, reifen, frieren, fertig
- intensives, volles Keksaroma durch geröstetes Hafermehl
- mit feinen Haferflocken, 20 % Hafer im Pronto
- zur Herstellung von veganem Eis geeignet
- 6 x 1,75 kg im Karton

Fragen Sie Ihren Fachberater!

Ideal zu kombinieren!
Ob pur oder verfeinert mit schokoladigen Streudekoren, Marmoria Rote Grütze oder mit Stracciatella-Glasur – Pronto Haferkeks Style ist immer ein Genuss!

EISPASTE MAGIC LOTTA

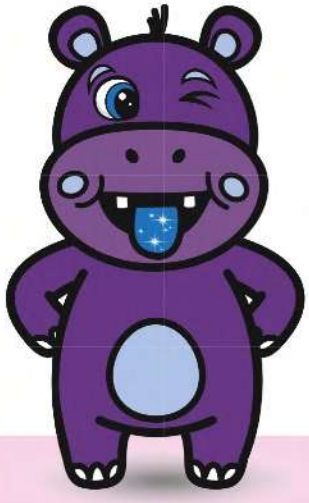
Achtung, jetzt kommt #MagicLotta!
Tauchen Sie ein in einen Farbenrausch aus leuchtendem Blau oder strahlendem Lila (je nach Anwendung) und erleben Sie den unwiderstehlichen Geschmack von purer Magie.
Der neue Blickfang für Ihre Theke regt dabei nicht nur die Fantasie an, sondern zaubert auch noch eine blaue Zunge bei Groß und Klein.

Gelatop Eispaste Magic Lotta (40800)

- Dosierung: 100 g : 1 kg Eismix
- im 3-kg-Eimer

Fragen Sie Ihren Fachberater!

MAGIC LOTTA



#MagicLotta
für magische Eismomente!
Mit unserer bezaubernden #MagicLotta wird der Verkauf der neuen Eissorte zum Kinderspiel!

DREIDOPPEL

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

Gelatop

JEDER
LÖFFEL
ist eine party
BAILEYS
The
ORIGINA
Irish Cream
BAILEYS
GELATO
BAILEYS-EIS IST DIE NEUE MEC3-GESCHMACKSRICHTUNG. DIE EINZIGE,
DIE DEN ORIGINALEN IRISCHEN WHISKEY-LIKÖR ENTHÄLT. EIN KIT AUS BAILEYS-PASTE UND VARIEGATO,
MIT EINER UMHÜLLENDEN CREMIGEN TEXTUR, ANGEREICHERT MIT WEICHEN ALKOHOLISCHEN NOTEN.
EINE GÜTE ZUM FEIERN!
40
1984 - 2024
MEC3
The Genuine Company
+39.0541.859411 • mec3@mec3.it • mec3.com
The Baileys word and associated logos are trademarks of R & A Bailey & Co and are used under license. This product is intended for purchase and enjoyment by people of legal purchase age for alcohol beverages.