GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

punto dE

Sommer auf den Straßen

Nr. 27 MAI.JUNI 2021

Suppl. al numero 104 Maggio/Giugno 2021 - anno 18° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

Prodotti "Stella" 1936

Naturally Good

ALL NATURAL® Prodotti Stella, naturally

Core the ♡ of nature

Think Vegan Naturally Good

naturally sweet NO SUGAR ADDED

Wir glauben an Good Food, also gute Lebensmittel, die sowohl für uns als auch für unseren Planeten gut sind. Ständig arbeiten wir an unserer All Natural Linie, **um ein gesundes, unverfälschtes und herausragendes Produkt sicherzustellen.**

All Natural bedeutet für uns natürliches Speiseeis. **Eine verantwortungsbewusste Wahl**, die sich widerspiegelt in unserem täglichen Handeln, dem Support, den wir unseren Kunden geben sowie bei der Aufmerksamkeit, die wir den Verbrauchern entgegen bringen.

Naturally Good steht für die Evolution des Weges, den wir bei **Qualität, Nachhaltigkeit und Natürlichkeit eingeschlagen haben.**

Prodotti Stella S.p.A. T +39 0444 333600 www.prodottistella.com

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

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

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

Neue Kollektion cup & play

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

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

eis

MIT ABSTAND DAS BESTE EIS!

ALLES FÜR IHR TO GO GESCHÄFT

Zuhause genießen!

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

Auf die Hand!

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

Schnelle Ausgabe!

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

EasyBest®
Thekengefrierschrank »Cube«

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

Gratis

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

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

Unser Innen- und Außendienst ist für Sie da!

eisUNION
Ihr starker Partner für den besten *Eisgenuss*

DEINE SÜSSE HÄLFTE IST ITALIENISH

Cesarin®
dal 1920

www.cesarin.it

Wähle die Linien Cesarin für Eisdiele

Linie Mister Alberto Light

Ohne Zuckerzusatz

Geschmacksrichtungen

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

Linie Amarenen und Amarenata*

Amarenen (Sauerkirschen) und Amarenata (Kirschen) im Sirup

Geschmacksrichtungen

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

Variegato/ Frucht-Marmorierungen*

mit Fruchtstücken

Geschmacksrichtungen

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

Linie Fruchtpasten dìFRUTTA

Um Speiseeis und Torten zu aromatisieren

Geschmacksrichtungen

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

Linie Easy dìFRUTTA

Um ein schnelles aber gutes Fruchteis herzustellen

Geschmacksrichtungen

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

Frei von:
Allergene, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen.

Produkte Vegan und ohne Glutine

** Kann Aromen enthalten*

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

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

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

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

Tel. +39 085 80793
Fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

CONTAINER

frigomeccanica

PreGel

NEUHEIT 2021

ZITRONEN-CRUNCH

Gebrauchsfertige Knuspereinlage mit Zitronengeschmack, ideal für verschiedene Anwendungen im Gelatobereich oder für die Herstellung kalter Desserts. Sie eignen sich ideal, um einem cremigen Gelato, Softeis oder einem Milchshake, Farbe und Frische zu verleihen.

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

13 Leitartikel. Sommer auf den Straßen
14 Kurznachrichten
16 Verkauf auf der Straße
20 Praktisch und innovativ
23 On the road verkaufen
27 Es ist Holunderzeit
32 Wunder der Felder
35 Im Labor. Flowers
40 Ideen aus Obst

46 Richtig und Falsch
49 Dossier Gelato - Sommer 2021
79 Vorsorge dank Ernährung
85 Süßes Herz

inhaltsverzeichnis

89 Im Zeitalter der Social Media
93 Ein paar Tipps
96 Produkte ganz vorn
102 Kennzeichnung von Gelato
107 Kontrolle der Energie
110 Von den Vereinen

GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 104 Mai - Juni 2021

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

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

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

Koordination
Gloria Levati (redazione3@editradesrl.it)

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

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

Mitarbeiter
Samanta Alessi - Elena Dogliotti
Francesco Lo Greco
Davide Pini - Mario Trabalza
Sandro Zwigart

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
Foto von istockphoto.com

Produktionsleiterin
Gora Di Benedetto
(traffico@editradesrl.it)

Sekretariat
Oksana Denys
(info@editradesrl.it)

Graphik Layout Bilder
www.shaken.it

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

Werbung
Patrizia Dal Mas
(dalmaspatrizia@gmail.com)

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

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

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

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

FRIGOMAT **GX**
DER ERSTE. DER EINZIGE. DER ORIGINALE.

Hüten Sie sich vor Nachahmungen...

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

frigomat.com

DIE KRÖNUNG DER SCHMELZSCHOKOLADE

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

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

MEC3
The Genuine Company

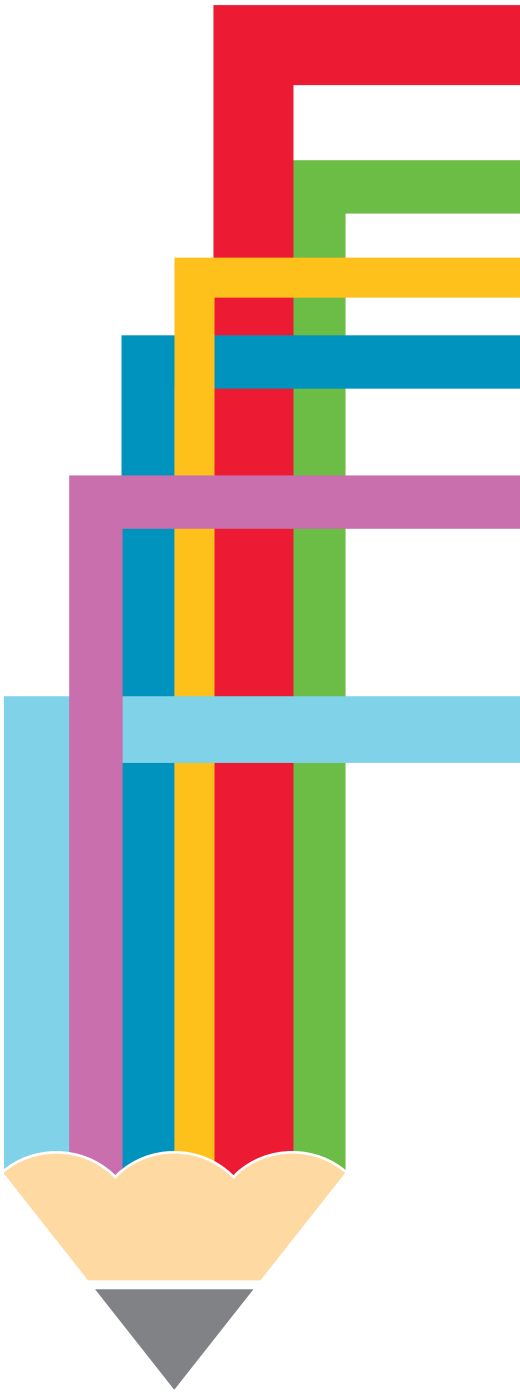
+49 89 992 4950 • mec3@mec3.de • mec3.com

Sommer auf den Straßen

Das Titelbild dieser Ausgabe zeigt einen Eiswagen im Retro-Stil. Der Wagen ist das ikonische Bild einer handwerklichen Tradition, die nie vergehen wird, ja in diesem Sommer wird er auch wegen der Einschränkungen durch die Pandemie zu einem wichtigen Protagonisten. Im Laufe der Jahre hat er sich natürlich weiterentwickelt, um die Mobilität zu erleichtern und um das Gelato zu konservieren. Wir wollten diesbezüglich einige Artikel widmen, um die neuesten Trends und technologischen Innovationen zu veranschaulichen, damit er immer leistungsfähiger wird. Dies ist eine Möglichkeit, die man nutzen kann, um den Umsatz zu steigern, aber man muss auf die Regeln achten; in Deutschland ist der ambulante Handel nämlich durch genaue Vorschriften geregelt und darüber hinaus unterliegt der Take-away-Verkauf einem anderen Mehrwertsteuersatz. Ein ausführlicher Artikel erklärt, wie man unter Beachtung von Gesetzen und Genehmigungen „verkehrt“. Aber um den Kreis zu schließen und für eine ertragreiche Saison, ist es auch notwendig, etwas Neues und Originelles anzubieten. Und hier ist unser mittlerweile klassisches „Sommerheft“, das die Trends, Geschmacksrichtungen und Farben der kommenden Saison vorstellt. Jedes Jahr treffen die Unternehmen ins Schwarze, indem sie Spezialitäten anbieten, die den Verbraucher zu erobern wissen, aber auch auf immer kürzere Etiketten abzielen... Nur Qualitätsrohstoffe, um ein gutes und natürliches handgemachtes Produkt anzubieten.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Sommer und möge er für alle ein Neustart sein.

Manuela Rossi
Verantwortliche Direktorin



EINE ERFOLGREICHE ZUSAMMENARBEIT

Eine glückliche Begegnung zwischen ***Brx*** und ***Luca Roccadadria***. Die Kollektion von „Aufmachungen" für Brunnentheken und Vitrinen, die der junge Designer für das Unternehmen entworfen hat, zeichnet sich durch ihre ***Schlichtheit*** aus, die sich aus Geometrien und Proportionen zusammensetzt, und durch ihre originellen Ausführungen, die mit der Idee entworfen wurden, dass der dekorative Teil die Funktionalität verstärken sollte. Die diesjährigen Neuheiten sind ***Plank***, mit Holzleisten, die sich mit schlichten Paneelen abwechseln; ***Glamour***, aus gehärtetem Glas mit einem Druckmuster, das an die Waffel einer Eistüte erinnert, und ***Radius***, mit einem ungewöhnlichen Material, wie Corian, für eine Vitrine. Dazu kommt noch zu ***Rocks*** hinzu, die Aufmachung aus Steingut, die von Luca Roccadadria für die erste Vitrine der Linie Brx Decor entworfen wurde. Für weitere Details siehe www.brxitalia.com

EIN BLICK AUF DIE TECHNIK

Carpigiani *hat Carpigiani* ***Tech News*** *ins Leben gerufen, das Online-Schulungsportal, das sich mit der Technologie des Unternehmens für Gelato, Konditorei und Gaststättengewerbe beschäftigt. Es enthält Live-Streaming-Kurse, Tutorials und eine Bibliothek mit allen Videoaufzeichnungen in* ***sechs*** *Sprachen. Für die ersten vierzig angebotenen Kurse hat die Initiative innerhalb von drei Monaten über 2 Tausend Teilnehmer aus der ganzen Welt registriert. Seit dem 3. Mai sind die aufgezeichneten Inhalte, Video-Tutorials und kommenden Kurse* ***kostenlos*** *zugänglich. Durch das Abonnieren des Portals und die Aktivierung der Mitgliedschaftsoption kann jeder sein Wissen über die Carpigiani-Geräte vertiefen, indem er an Online-Kursen teilnimmt und mit den* ***Dozenten*** *der Carpigiani Gelato University* ***interagiert****. Registrieren Sie sich auf der Website https://technews.carpigiani.com*

Ein großartiger Neustart

In **Stuttgart** laufen die Vorbereitungen für die nächste Ausgabe der **Gelatissimo**, der Fachmesse für handwerkliches Speiseeis, die vom **5**. bis **9**. **Februar 2022** stattfinden wird, auf Hochtouren. Zeitgleich findet die **Intergastra** statt, eine der wichtigsten europäischen Fachmessen, die sich auf Hotellerie und Gastronomie spezialisiert hat. Auch Hoteliers, Restaurant- und Cafébetreiber, Bäckereien und Konditoreien haben längst den Mehrwert des Gelatos erkannt und nutzen die Synergien der beiden parallel stattfindenden Messen. Die Ausgabe 2020 war ein großer **Erfolg**, in der Tat registrierte das Messe-Duo über **102 Tausend Besucher** aus verschiedenen Ländern und 1485 Aussteller aus 27 Ländern (Aussteller Gelatissimo: 57% international und 43% national). Bei Interesse an einer Teilnahme finden Sie alle nützlichen Informationen für Aussteller und Besucher auf der Website www.gelatissimo.de

Eine, zwei, hunderte Geschmacksrichtungen:
Familiäre Back- und Kuchenrezepte in Eiscreme verwandeln
mit Hilfe eines einzigen Produkts.

Entdecke die Welt von Nonna Rachele

FOLGE UNS AUF www.fabbri1905.com

FABBRI 1905
Italian Family Company

Argenta

VERKAUF AUF DER STRASSE

Waren vor der Pandemie Wagen und kleine Nutzfahrzeuge wie Ape von Piaggio, die Gelato, Getränke und Speisen anboten, sehr beliebt, so gewinnen nun mobile Outdoor-Stationen immer mehr an Raum

von Federica Serva

Der Eiswagen kommt

Das Bild des Eiswagens gehört zu unseren Erinnerungen. Das vom weiß gekleideten Eismann geschobene oder getretene Gefährt mit seinen glänzenden Stahlkuppeln, die die verlockenden Gelati bewachten, und der gestreiften Markise, die es vor der Sommerhitze schützte, ist nicht nur den älteren Menschen in Erinnerung geblieben, sondern wurde auch von Fotografen verewigt und von Schriftstellern beschrieben. **Seine Funktion in der Eisdiele hat er nicht verloren, im Gegenteil, er erweist sich immer noch als effektives Mittel, um die Eisdiele zu promoten und die Umsätze zu steigern.**

Ein Evergreen

Diese Wagen sind das Symbol einer handwerklichen Tradition. Leicht und einfach zu bewegen, erobern sie mit ihrem Vintage-Look die Herzen der Verbraucher. **Erhältlich mit einer Autonomie von einigen Stunden oder mit kontinuierlicher Stromversorgung, sind sie mit für den Service nützlichen Eisbehältern und Zubehör ausgestattet; auf Wunsch können sie mit fantasievollen Grafiken individuell gestaltet werden.** Die Weiterentwicklung des Wägelchens ist heute das Dreirad, mit dem man, vor allem in der Version mit Tretunterstützung, auch längere Strecken mit wenig Kraftaufwand zurücklegen kann. Wie ein Fahrrad kann es in historischen Stadtzentren, verkehrsberuhigten Bereichen und Parks verkehren und verbindet das Angebot einer kalten Leckerei mit dem sehr aktuellen Image eines „grünen“ Fahrzeugs. Die Aufmerksamkeit für Umwelt und Nachhaltigkeit hat die Entwicklung neuer Elektromodelle begünstigt.

Von Rädern zu Rollen

Die Art und Weise, wie der Verkauf von süßen und herzhaften Lebensmitteln, Gelato und Getränken unterwegs angeboten wird, hat sich den neuen Bedürfnissen in Bezug auf die Gesellschaft und die Lebensgewohnheiten angepasst. Die Wertschätzung von Street Food wurde mit dem Konzept des Straßenessens verknüpft, das mit Dreirädern, Ape, mobilen Kiosken, Trägern und auf Straßen und Plätzen geparkten Lieferwagen angeboten wurde. **Dann, mit der Verhaltensänderung, die durch die Verbreitung des Covid-19 erzwungen wurde, rückte das Bedürfnis nach einem schnellen Kauf, auch auf Impuls, die mobilen Stationen außerhalb der Lokale, in den Vordergrund.**

Frigomeccanica - Kart

Ifi - In&Out - Style up

Verlockende Traditionen

Die Pandemie hat die Tätigkeit des Wandergewerbes leider in eine Krise gestürzt. **Die Gründe für diese Entwicklung sind vielfältig und reichen von der Wiederentdeckung kulinarischer Traditionen über die Suche nach Produkten aus der Region bis hin zu Beschäftigungsmöglichkeiten insbesondere für junge Menschen.** Feste und Messen, besondere Veranstaltungen, strategische Durchgangspunkte in der Stadt und touristische Orte wurden durch die Anwesenheit von Ape, Kiosken und Food Trucks belebt, die je nach kulinarischem Angebot bunt und attraktiv waren und für den Verbraucher eine große Versuchung darstellten.

GEWINNENDE IDEE

Die Ape fasziniert nach wie vor durch ihren Retro-Look und die Leichtigkeit, mit der die Produkte herumgefahren und transportiert werden können. Der Erfolg ist eigentlich auf die anfängliche Intuition zurückzuführen, einen Kleintransporter mit geringem Hubraum zu schaffen, der in der Anschaffung und im Unterhalt nicht teuer ist und sich im Verkehr und auf der Straße behaupten kann, um Waren zu transportieren. Entsprechend ausgestattet mit professionellen Geräten und angepasst an die Marke des Unternehmens, wird es ein kleines reisendes Restaurant, sowie eine kleine Cafeteria, Bierstube, Eisdiele oder Konditorei. Diese Vielseitigkeit ist auch in dieser Zeit von grundlegender Bedeutung und macht die Ape zu einem hervorragenden Mittel für die Hauszustellung. Es gibt eine wachsende Nachfrage nach der elektrischen Version mit reduzierter Umweltbelastung.

Neue Bedürfnisse

Die soziale Distanzierung hat die Möglichkeiten, sich zu treffen, drastisch reduziert und andere Gewohnheiten begünstigt. **Auf der einen Seite hat die Nutzung von Lieferdiensten zugenommen, auf der anderen Seite hat sich die Anzahl der Flächen und Standorte, die zum Abfangen der vorbeifahrenden Kunden eingerichtet wurden, vervielfacht.** Das Aufstellen einer Theke oder einer Vitrine auf Rädern außerhalb des Lokals fördert den Verzehr „on the go". Ein ausgestatteter Verkaufswagen ist nicht nur funktional und ästhetisch ansprechender, sondern kann auch dazu genutzt werden, das Angebot mit anderen ergänzenden Produkten zu erweitern, wie z. B. Kaffee, Cocktails, Granita, Crêpes, Waffeln und Donuts, die bestellt und zum Verzehr an anderer Stelle abgeholt werden können.

Brx - Joy

Nach den Covid-19-Einschränkungen machen Eiswagen, Ape und mobile Stationen Furore

Zahlreiche Möglichkeiten

Zum Konsumrückgang an der Theke und am Tisch aufgrund des Gesundheitsnotstandes kommt noch der unbekannte Faktor der Warteschlangen hinzu. Mit einer mobilen Vitrine für Gelato und Granitas oder einer mobilen Bartheke auf Rädern kann man also nicht nur den Verkauf im Freien ausweiten und das Vorbeigehen von Kunden auf der Straße zu jeder Tageszeit nutzen, sondern auch sein Geschäft vorübergehend in einen andersartigen Kontext erweitern. Mobile Ausstellungssysteme, die ins Innere gebracht werden, können in eine feststehende Theke umgewandelt und zu einem zusätzlichen Bedienungstresen oder einer Ergänzung werden, wenn man bereit ist, andere Spezialitäten anzubieten.

Gelato und Kaffee…

Diese mobilen Vitrinen und Theken lassen sich dank ihres hohen technischen Niveaus ganz nach den individuellen Bedürfnissen konfigurieren und rationalisieren so den verfügbaren Raum optimal. Bei der Eisvitrine kann man die Anzahl der Eisbehälter oder -wannen, die Art der Stromversorgung für die Kühlung und die Beleuchtung, d.h. mit Anschluss an das Stromnetz oder von einem Stromgenerator, das Vorhandensein von Zubehör, wie z.B. Tütenhalter, Mehrzweckbehälter, ein Spülbecken, eine Thekenplatte und sogar den Zusatz einer Markise wählen. **Im Falle der Bartheke kann der Platz auf der Arbeitsplatte perfekt organisiert werden, um eine Espressomaschine, Werkzeuge für die Zubereitung von Cocktails, eine Spüle mit Wasserhahn, eine Eiswürfelschale und verschiedene Ablagen für Zutaten unterzubringen.**

Elisa
Genuss
für alle.
Laktosefreie
Komplettgrundmischung
für Eiscreme
mit hoher Verträglichkeit.
ohne
Laktose
+ leichter
+ verträglicher
GELATITALIA
www.gelatitalia.it | +39 035 4824335

Eiswagen, Ape, ausgestattete mobile Verkaufsstationen auf dem letzten Stand der Technik bieten die Möglichkeit Gelegenheiten und Verkaufsbereiche neu zu erfinden

PRAKTISCH

VECOGEL • *SWEETBIKE COLD&HOT*

Eiswagen mit exklusivem System zur Isolierung und Erhaltung von Kälte und Wärme (-18°C/+75°C) mit 8-10 Stunden Autonomie

ISA • *CARAPINE*

Eiswagen ausgestattet für 8 7-Liter-Eisbehälter, mit zwei großen Speichenrädern und einem kleinen schwenkbaren Rad mit Bremse

ORION • *IC CART SUNNY 12*

Eiswagen mit Rädern, anpassbarem Vordach, Eisvitrine für 12 Geschmacksrichtungen mit elektrischer Stromversorgung und automatischer Abtauung

FRIGOMECCANICA • *KART*

Modell Trevi mit tiefen, runden Eisbehältern, 6 bis 12 Behälter für die Reserve im unteren Bereich angeordnet und mit belüftetem oder Glykol-Kühlsystem

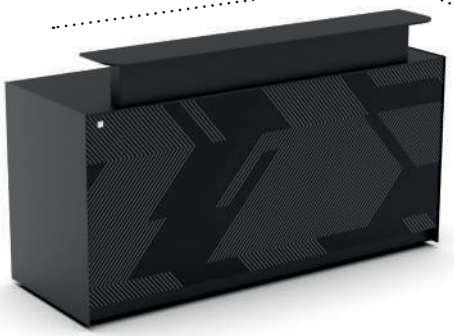
VS VEICOLI SPECIALI • *APE PIAGGIO V-CURVE*

Fiberglasstruktur mit manuellem Öffnungssystem, 220-V-Stromversorgung oder Generator für bis zu 28 Stunden, zwei Arbeitsbereiche

UND INNOVATIV

TECHFOOD • *STREETY*

Mobile Thekenstation, ausgestattet mit Abdeckung und zwei klappbaren Seitenablagen, Spüle, Kühl- und Gefrierschrank auf Anfrage



IFI • *STYLE UP IN&OUT*

Bartheke mit 6 versenkbaren Schwenkrollen, erhältlich mit 2000 und 1500 mm breiten gekühlten und 1500 mm breiten neutralen Modulen

BRX • *JOY*

Outdoor-Eistheke mit tiefen, runden Eisbehältern ausgestattet mit schwenkbaren Rädern, erhältlich mit 4 bis 10 Eisbehältern, elektrisch betrieben

CCF • *CARGO BIKE*

Fahrradwagen, Eisbehälter mit unabhängiger Temperatur, angetrieben durch thermischen Motor oder Sonnenenergiegenerator

ARGENTA • *VINTAGE*

Dreirad mit einfacher Tretunterstützung auf Wunsch, mit Rahmen und Profilen aus lackiertem Holz, Lederdetails und absenkbarem Dach

Seit 80 Jahren stellen wir Hartpapierbecher nach höchsten Qualitätsstandards (BRC IoP Grade AA) im Rahmen der Lebensmittelsicherheit und der Umweltverträglichkeit her. Für 100 % unserer Produktion verarbeiten wir nur Papier aus nachhaltig bewirtschafteten, erneuerbaren Wäldern (FSC® oder PEFC™). Ferner sind all unsere Produkte konform mit der Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
Darüber hinaus besteht die Ecocup-Linie aus FSC®-Papier und ist vollständig biologisch abbaubar.
Auf diese Weise geben wir der Natur das zurück, was sie uns gibt, denn wir haben uns seit jeher für Nachhaltigkeit entschieden, ohne den Schatten eines Zweifels.

SEIT 1939 DAS PACKAGING DER GROSSEN SPEISEEISHERSTELLER

Cartoprint
SEDA INTERNATIONAL PACKAGING GROUP

Frigomeccanica

On the road verkaufen

IN DEUTSCHLAND SIND DIE MOBILEN EISDIELEN WIEDER IN MODE UND IHRE TÄTIGKEIT IST DURCH GENAUE VORSCHRIFTEN GEREGELT. AUSSERDEM UNTERLIEGT DER MITNAHMEBETRIEB AUTOMATISCH EINEM ANDEREN MEHRWERTSTEUERSATZ, DER JEDOCH VON VIELEN FAKTOREN ABHÄNGT

von Francesco Lo Greco und Mario Trabalza

Notwendige Erlaubnisse

Wer einen Eiswagen betreiben möchte, muss eine Reisegewerbekarte und Ausnahmegenehmigung nach der Straßenverkehrsordnung beantragen. Die Reisegewerbekarte ist bei dem Ordnungsamt zu beantragen, in dessen Bezirk der Antragsteller seinen festen Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthalt hat. Sie ist in der Regel im gesamten Bundesgebiet gültig. Vor dem Verkauf von Gelato an die Verbraucher muss das Fahrzeug durch die Lebensmittelüberwachung überprüft werden. Wer seine Waren in Deutschland auf Märkten, auf öffentlichen Straßen oder von Haus zu Haus verkauft, also ein so genanntes mobiles Gewerbe betreibt, ist nach § 22 V UStG verpflichtet, ein Umsatzsteuerheft zu führen und dort seine Umsätze aufzuzeichnen. In diesem müssen sämtliche Einnahmen am Ende des Arbeitstages eingetragen werden. Befreit vom Umsatzsteuerheft ist, wer mit einem stehenden Gewerbe beim Finanzamt gemeldet ist.

Mehrwertsteuer während Covid-19

Um das Gastgewerbe auch weiter bei der Bewältigung der wirtschaftlichen Folgen der Corona-Pandemie zu unterstützen, wurde die Mehrwertsteuer in einigen Fällen reduziert und der ermäßigte Umsatzsteuersatz soll nun bis 31. Dezember 2022 gelten. So gilt seit dem 1. Juli 2020 bis voraussichtlich zum 31. Dezember 2022 für Speisen folgendes: Speisen zum Verzehr im Eiscafé 7% Mehrwertsteuersatz; Speisen zum Mitnehmen 7% Mehrwertsteuersatz; Getränke 19% Mehrwertsteuersatz.

Cereda

Eisdielen auf Rädern

„Rollende“ Eisdielen sind wieder im Trend. Die modern ausgestatteten Wagen verfügen über ein vollständiges Equipment, genau wie in einer Eisdiele. **Der Eiswagen ist nicht nur flexibel, sondern auch überschaubar mit den anfallenden Kosten, tatsächlich werden Miete, Personal und Verwaltungskosten gespart.** Speisen zum Mitnehmen zählen nicht als gastronomische Dienstleistung und werden somit mit dem ermäßigten Mehrwertsteuersatz 7% besteuert. Anbei einige Beispiele zur Unterscheidung zwischen dem ermäßigten Mehrwertsteuersatz 7% und dem vollen Mehrwertsteuersatz 19%: Gelato am Tisch 19% Mehrwertsteuersatz; Gelato im Plastikbecher oder Eiswaffel zum Mitnehmen verabreicht 7% Mehrwertsteuersatz.

Argenta

Ein besonderer Fall

Kaffeegetränke unterliegen prinzipiell dem vollem Mehrwertsteuersatz 19%. Es gibt aber eine Besonderheit. **Kaffee mit Milchanteil z.B. Milchkaffe, Cafe au Lait oder Latte Macchiato können mit dem ermäßigten Mehrwertsteuersatz 7%, wenn der Milchanteil bei über 75 Prozent liegt.** Hierbei handelt es sich dann um ein Milchmischgetränk. Vollautomatische Kaffeemaschinen können auf den dementsprechenden Milchanteil programmiert werden. Es folgen einige Beispiele im Detail: Kaffee in Tasse am Tisch 19% Mehrwertsteuersatz, Kaffee zum Mitnehmen im Becher 19% Mehrwertsteuersatz, Latte Macchiato (über 75% Milchanteil) zum Mitnehmen oder Tasse am Tisch 7% Mehrwertsteuersatz.

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

Vecogel - SweetBike

TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES

ECOGEL T 60-200 CHARGENFREEZER

MIT DER STÄRKSTEN LEISTUNG AUF DEM MARKT

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

Testen Sie das neue Sorbet

DIE KAKAOFRUCHT

Jahrhundertelang wurden nur Kakaobohnen zur Herstellung von Schokolade verwendet. Ab heute können Ihre Kunden **zum ersten Mal** auch das Fruchtfleisch in einem **frischen Sorbet** probieren, das aus einer Studie der **Chocolate Academy** enstanden ist.

CHOCOLATE ACADEMY

Fragen Sie Ihren vertrauenswürdigen Vertriebspartner

CABOSSE NATURALS

#laltrafacciadelcacao

Rogelfrut
rogelfrut.com

Es ist Holunderzeit

Der Legende nach wurden die Besen und Zauberstäbe der Hexen und Zauberer aus Holunderholz gefertigt; heute aromatisieren die Blüten und Beeren des kräftigen Strauches Gelati und die Spezialitäten von Köchen und Konditoren

von Annamaria Andreasi

Eine fabelhafte Pflanze

Holunder ist eine sehr alte Pflanze, in der Vergangenheit Protagonist fantastischer Geschichten und altem Volksglauben; Holunderbäume wurden um Festungen und Klöster und auch in der Nähe von Bauernhöfen gepflanzt, weil man glaubte, dass diese Bäumchen in der Lage waren, Gebäude, Bewohner und Vieh vor allen möglichen Kalamitäten und vor allem Krankheiten zu schützen. In den keltischen Sagen wurde aus den hohlen Ästen des Holunders die Zauberflöte gefertigt, die mit ihrem Klang jede Hexerei vereitelte. **Dies inspirierte wohl Mozart bei der Komposition seiner Oper „Die Zauberflöte"; selbst die Schriftstellerin Rowling beschreibt in der berühmten Harry-Potter-Saga den Zauberstab von Albus Dumbledore als den mächtigsten aller Zauberstäbe.**

Foto Max - Mattia Serratore

Sitten und Wissenschaft

Einst verbeugten sich die Bauern siebenmal vor dem Holunder, so oft, wie sie Geschenke von der Pflanze erhielten. Das Harz wurde zur Heilung von Verrenkungen verwendet, die Rinde löste Darmprobleme und Blasenentzündungen, die Wurzel heilte Gicht; die Früchte heilten Winterbeschwerden, die Knospen Neuralgien, der Aufguss der Blüten galt als starkes Entschlackungsmittel und der Extrakt als süßes Beruhigungsmittel zur Hautpflege. **Tatsache ist, dass die therapeutischen Eigenschaften des Holunders inzwischen wissenschaftlich anerkannt sind.** Der nationale Forschungsrat hat im Journal of Ethnopharmacology eine Studie veröffentlicht, in der die Wirksamkeit von Holunder gegen Kopfschmerzen und entzündliche Erkrankungen festgestellt wird.

Wohltuende Eigenschaften

Die Wissenschaft bestätigt, dass unsere Vorfahren nicht zu Unrecht den Holunder als „Heilpflanze“ ansahen. **Tatsächlich ist er ein natürliches fiebersenkendes Mittel; er ist in der Lage, die Intensität und Dauer von Erkältungen und Fieber zu reduzieren und wirkt als Schutzschild gegen Atemwegserkrankungen.** Der Saft seiner Beeren enthält eine Konzentration von Wirkstoffen, die eine effektive reinigende und entgiftende Wirkung aufweisen; aus diesem Grund ist er ein nützliches Hilfsmittel bei Schlankheitskuren. Zweige, Blätter und Wurzeln werden zur Linderung von rheumatischer Arthritis eingesetzt.

Essbare Wildblumen stehen in ganz Europa auf den Speisekarten der Restaurants

Die Arten unterscheiden

Die verbreitetste Art ist der Sambucus nigra, auch Gewöhnlicher Holunder genannt, mit essbaren Blüten und Früchten; er sollte nicht mit dem Ebonium (Sambucus ebulus) verwechselt werden, einer Pflanze, die an Hecken und Landstraßen wächst und ähnlich aussehen kann, aber giftige Beeren produziert. Wie sind sie zu unterscheiden? Wenn man vor einem mehr als drei Meter hohen Strauch mit verholzten Stängeln, kreisförmigen Blütenständen aus weißen Blüten mit kleinen gelben Staubgefäßen und dichten, nach unten hängenden Beerenbüscheln steht, hat man es zweifelsohne mit dem Gemeinen Holunder zu tun. Das Ebium hingegen hat einen rötlich-grünen krautigen Stamm, Blüten mit violetten Staubgefäßen und nach oben gerichtete Beerenbüschel.

Vergessene Pflanzungen

Holunder, Eberesche, Maulbeerbaum, Jujubenbaum, Erdbeerbaum, Mispelbaum, Heckenrose... in der Vergangenheit wurden diese Pflanzen von den Bauern gepflanzt, um Nahrung und Heilmittel für verschiedene Krankheiten oder Futter und Unterschlupf für das Vieh bereitzustellen oder um die extremen Klimabedingungen zu mildern. Nutzpflanzen also für wenig mehr als den Familiengebrauch im Rahmen einer landwirtschaftlichen Subsistenzwirtschaft. **Ein außergewöhnliches lokales Erbe, das seit Generationen sorgsam gehütet wird und nun im Namen der Artenvielfalt neu bewertet und aufgewertet wird.** Dank der größeren Aufmerksamkeit, die heute der gesunden Ernährung geschenkt wird, kehren diese alten Arten auf unsere Tische zurück.

Beginnend beim Aperitif

Der intensive Duft der weißen Blüten eignet sich besonders zum Aromatisieren von Speisen und Getränken; er ist vorzüglich in Salaten, aber auch zur Begleitung von frischen, nicht zu aufwendigen Gerichten und Fisch oder zur Herstellung von Aperitifs, Cocktails und Likören mit einem raffinierten Bouquet, wie Sambuca und St. Germain. **Die Blüten können auch gebraten probiert werden, um einen Teller Pasta oder ein Risotto mit Käse zu würzen oder um leckere Pfannkuchen zu kreieren.** Sie werden auch in luftigen Küchlein eingesetzt, die mit einer fruchtigen Erdbeersauce serviert werden: Die fluffig-süßen Törtchen mit frühlinghaft-frischem Geschmack und für köstliche Bruschetta mit Brie und Blaubeeren.

Blumige Düfte

Frisch gepflückte Blüten werden für die Zubereitung von Löffeldesserts verwendet: Sorbets, Gelato, Parfaits, Panna Cotta; sie können auch dem Teig für Pfannkuchen, Muffins und Waffeln zugesetzt werden. **Der Sirup wird für Kuchen, Krapfen, Käsekuchen verwendet, die nach Frühling schmecken und mit den kleinen, frischen Blüten dekoriert werden.** Mit Marmelade gefüllte Torten aus den saftigen Beeren sind besonders köstlich (pro Kilo 400 Gramm Zucker).

Eine saubere Ernte

Für Giancarlo Timballo, Präsident des Gelato-Weltcups und Inhaber der Eisdiele „Fiordilatte“ in Udine (Italien), entstand die Idee Holundersorbet zuzubereiten, aus der alten Tradition der friaulischen Bauern, die in den Arbeitspausen einen Sirup aus Holunderblüten und Zitronensaft oder Essig mit aufs Feld nahmen, um ihren Durst zu löschen. **Für den Meister ist das Sorbet, da es fettfrei ist, das geeignetste unter den Produkten der Eisdiele, um die ganze Frische dieses Getränks zu reproduzieren.** Für die Zubereitung ist es ratsam, die Blüten in Gegenden zu pflücken, die weit von jeglicher Form der Verschmutzung entfernt sind, schon gar nicht in der Nähe von Straßen, wo große Mengen an Schwermetallen vorzufinden sind.

Die richtige Technik

Das Rezept der Eisdiele Fiordilatte sieht eine erste Verarbeitungsphase vor, in der frisch gepflückte Holunderblüten fünf Tage lang in einer Zuckermischung kalt eingelegt werden; 100 g Blüten für ein kg Sirup. Nach fünf Tagen wird der Sirup, in dem die Blüten eingeweicht wurden, mit der Basis und 80 g Wasser zu einem Sorbet verarbeitet. **Mit dem übrig gebliebenen Sirup werden Reismehlkekse hergestellt, die das Sorbet begleiten.** Eine perfekte Kombination.

Gelato von Giancarlo Timballo - Foto Max - Mattia Serratore

/DAS REZEPT/ von Giancarlo Timballo

Holunderbeer-Sorbet

Basis	1000 g
Holundersirup	720 g
Wasser	80 g

BASIS

Zutaten: Wasser 661 g - Glukosesirup 42 DE 211 g - Inulin 33 g - Kakaobutter 7 g - Saccharose 30 g - Eisbindemittel für Obst 8 g - Dextrose 50 g

HOLUNDERSIRUP

Zutaten: Wasser 630 g - Dextrose 40 g - Saccharose 245 g - Glukosesirup 42 DE 80 g - Zitronensäure 5 g - Holunderblüten 100 g

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

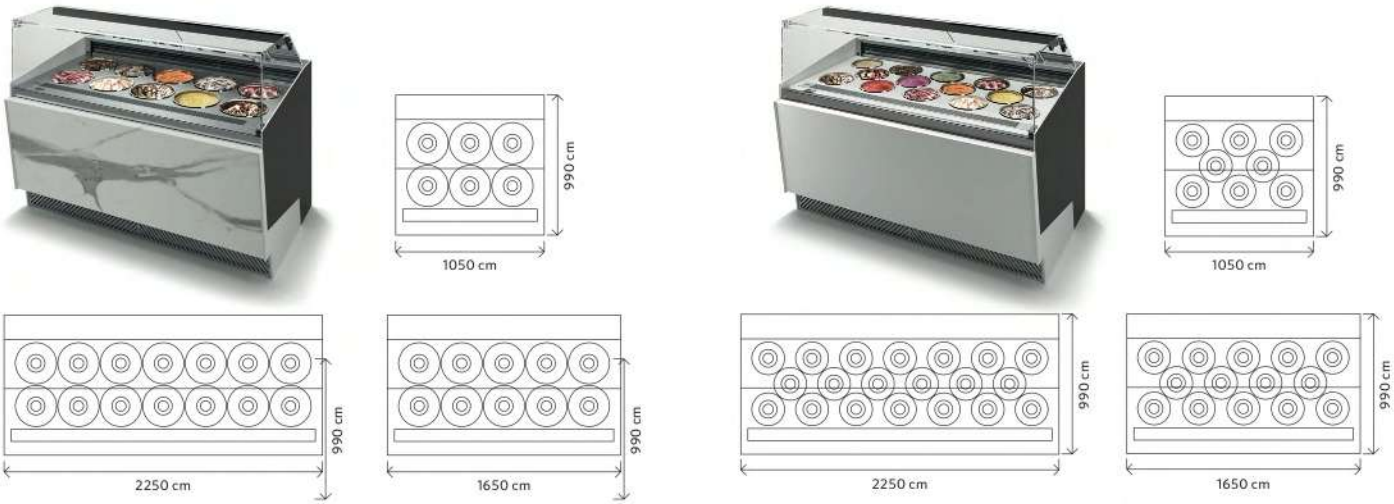
MADE IN ITALY

SPEISEEISVITRINE VISTA:
IN DIESEN POZZETTI SIEHT MAN DAS EIS.

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

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

VIELE KONFIGURATIONEN MIT ZWEI ODER DREI REIHEN



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

COMMUNICATIONLAB

WUNDER DER FELDER

Holunder ist wieder in Mode, eine dieser „zweitklassigen“ Pflanzen, die mit der Zeit in Vergessenheit geraten zu sein schienen. Heute hat sogar die Wissenschaft seine wohltuenden Eigenschaften erkannt

von Annamaria Andreasi

PASS

Wissenschaftlicher Name: Sambucus Nigra
Familie: Caprifoliaceae
Verbreitung: in Mittel- und Südeuropa, Westasien und Nordafrika
Habitat: Zieht fruchtbare und frische Böden vor
Sorten: Es gibt mehrere Arten, aber die häufigsten sind Sambucus Nigra (mit schwarz-violetten Beeren) und Sambucus Racemosa (rote Beeren). Sambucus Ebulus hingegen, der sich im Aufbau der Pflanze unterscheidet, ist für den Menschen giftig
Ernte: Die Beeren von Sambucus Nigra sollten erst geerntet werden, wenn sie reif sind, das heißt, wenn sie ihre charakteristische schwarz-violette Farbe erreicht haben und sich mit leichtem Druck vom Baum lösen. Man sollte nicht vergessen, dass sie ein Minimum an potenzieller Toxizität enthalten, weshalb sie niemals roh verzehrt werden sollten.

BOTANISCHE MERKMALE

Laubabwerfender Strauch mit kräftigem Wuchs, bis zu vier Meter hoch. Ovale Blätter von schöner hellgrüner Farbe, am Blattrand gezackt; kleine, sehr duftende, cremeweiße, sternförmige Blüten, die in auffälligen, schirmförmigen Blütenständen erscheinen; sie blühen im späten Frühjahr und im Frühsommer. Die Früchte sind kleine saftige Beeren, die in hängenden Trauben gruppiert sind und bei Reife eine glänzende schwarz-violette Farbe annehmen. Sie erreichen ihre volle Reife im August-September.

EIGENSCHAFTEN

Alle Teile der Pflanze werden für therapeutische Zwecke verwendet, da sie für den Körper nützliche Substanzen enthalten. B-Vitamine, Vitamine A und C und Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Zink, Natrium, Kalzium, Phosphor und Eisen. Insbesondere enthalten die Beeren auch Antioxidantien, darunter Flavonoide, Anthocyane, Tannine, Terpene und Glykoside, Polyphenole, Zitronensäure, Zimtsäure und Chlorogensäure. In den Beeren sind auch Aminosäuren, einschließlich Glutaminsäure und Asparaginsäure, Alanin, Arginin, Cystin, Glycin, Isoleucin, Lysin, Prolin, Serin, Tyrosin, Threonin, Tryptophan und Valin vorhanden. Andere Verbindungen sind: ätherisches Öl, Alkaloide, Saponine, Harze und Schleimstoffe.

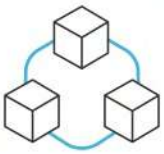
BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

MADE IN ITALY

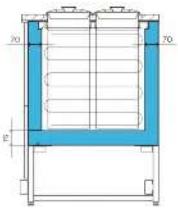
POZZETTI FÜR SPEISEEIS VON BRX

DIE BESTE LÖSUNG FÜR DIE EISBAR.

Mehr über die Pozzetti für Speiseeis von BRX

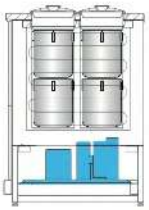


MAXIMALE MODULARITÄT
Lineare, runde und Eckmodelle für 2 bis 20 Sorten, mit und ohne Reserve, zwei- oder mehrreihig. Es gibt auch eine Serie auf Rädern.



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

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



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

COMMUNICATIONLAB

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

VARIEGATO

Maracuja

UHMM
CHE PASSION

msmdigital.it

NUTMAN

INGREDIENTI E DECORAZIONI PER GELATERIA E PASTICCERIA

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

FLOWERS

Essbare Blumen, die in großem Stil Einzug in die Welt der Gastronomie gehalten haben, sind die idealen Zutaten, um Gelato mit ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen und duftenden und harmonischen Farben zu kreieren. Ein innovativer Trend, der es nicht versäumen wird, die Neugierde der Kunden zu wecken und der Vitrine einen Hauch von Natürlichkeit zu verleihen

von Antonio Mezzalira

FLIEDER

MIT FRUCHTBASE 50

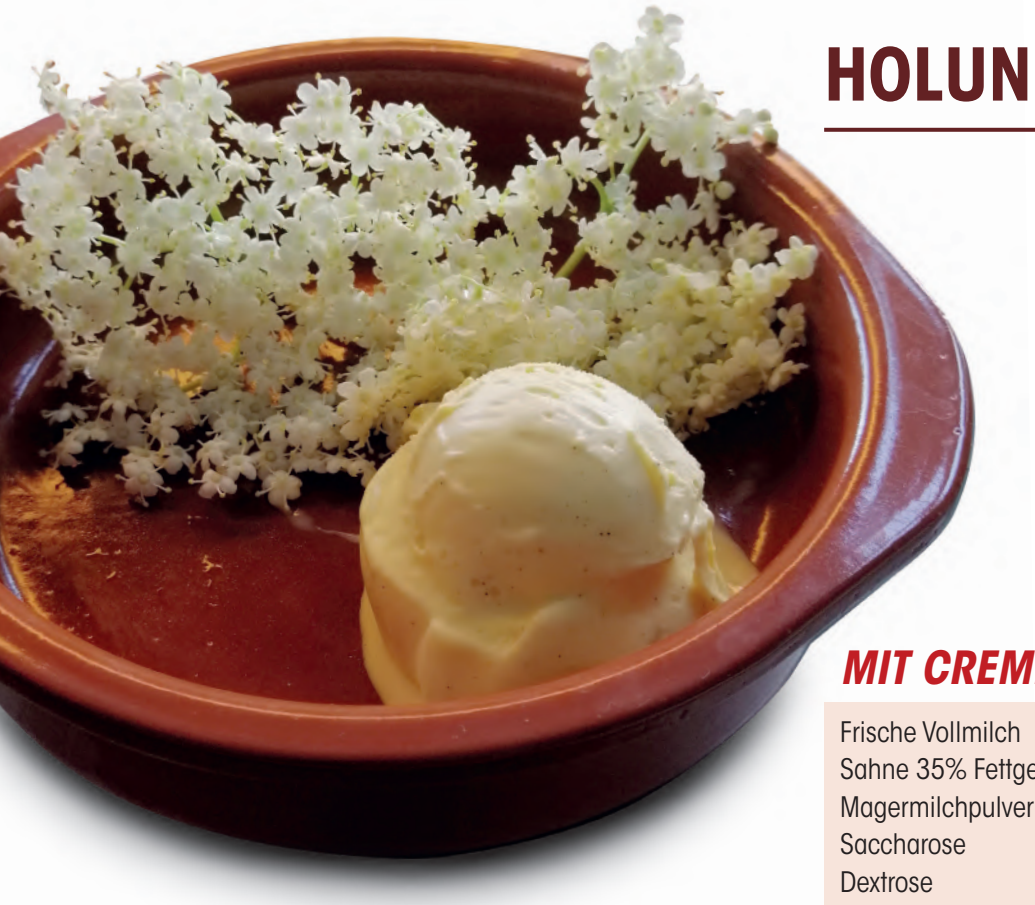
Flieder	40 g
Wasser	660 g
Saccharose	120 g
Dextrose	65 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	70 g
Fruchtbase 50	35 g
Inulin	50 g
GESAMT	**1040 g**

MIT FRUCHTBASE 100

Flieder	40 g
Wasser	660 g
Saccharose	110 g
Dextrose	50 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	60 g
Fruchtbase 100	70 g
Inulin	50 g
GESAMT	**1040 g**

ZUBEREITUNG

- Die Basis und das Inulin mit dem Zucker in der Rezeptur mischen, dann mit dem Wasser verrühren.
- Mischung in den Pasteurisierer geben und auf 85°C bringen und anschließend abkühlen lassen.
- Bei 4°C die Fliederblüten hinzufügen und 24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Mischung filtern und in den Mixer geben und das Programm laufen lassen.
- Das Sorbet herausnehmen und fünf Minuten in den Schockkühler stellen.
- In der Vitrine bei einer Temperatur von -11°/-12°C ausstellen und die Schale mit den getrockneten Fliederblüten dekorieren.
- Damit das Sorbet eine ähnliche Farbe wie der Flieder hat, kann man 30 g Brombeeren pro Kilogramm Sorbet pürieren und hinzufügen, wenn die Mischung 4°C erreicht hat.



HOLUNDER

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	550 g
Sahne 35% Fettgehalt	140 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	70 g
Dextrose	20 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	40 g
Cremebase 50	30 g
Eigelb	60 g
Holundersirup	60 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle gut gemischten Zutaten im Pasteurisierungsbehälter auf 85°C bringen.
- Während des Abkühlens eine halbe Vanilleschote und den Holundersirup pro 4 kg Gelato hinzufügen.
- Die Mischung in den Mixer geben und das Gefrierprogramm laufen lassen.
- Das Gelato herausnehmen und mit Holunderblüten dekorieren.
- Das Gelato kann auch mit im Teig frittierten Holunderblüten und Puderzucker serviert werden.

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	550 g
Sahne 35% Fettgehalt	140 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	60 g
Dextrose	10 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	30 g
Cremebase 100	60 g
Eigelb	60 g
Holundersirup	60 g
GESAMT	**1000 g**

HOLUNDERSIRUP

Holunderblüten	700 g
Saccharose	3000 g
Apfelessig	150 g
Wasser	3000 g
Zitronen	9

Das Wasser und die Saccharose auf 96°C bringen und anschließend auf Raumtemperatur abkühlen. Den Apfelessig hinzufügen und gut umrühren, dann die gut gesäuberten Holunderblüten und die in große Stücke geschnittenen Zitronen hinzugeben. Die Mischung gelegentlich umrühren und 72 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen. Abseihen und den Saft 5 Minuten lang bei 96°C erhitzen, dann aufbewahren.

JASMIN

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	540 g
Sahne 35% Fettgehalt	200 g
Magermilchpulver	35 g
Saccharose	60 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	50 g
Cremebase 50	35 g
Jasminsirup	50 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	540 g
Sahne 35% Fettgehalt	200 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	50 g
Dextrose	20 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	40 g
Cremebase 100	70 g
Jasminsirup	50 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten auf 85°C bringen, nachdem sie gut vermichtt gemischt, außer dem Jasminsirup, der später hinzugefügt wird.
- Die Mischung auf 4°C abkühlen lassen und den Sirup hinzufügen und mit der Mischung vermischen.
- Die Mischung in die Eismaschine gießen und das Gefrierprogramm starten.
- Das Gelato herausnehmen und zehn Minuten lang abkühlen lassen und in der Vitrine ausstellen.
- Die Schale kann mit getrockneten Blumen dekoriert werden.

JASMINSIRUP

Wasser	1000 g
Saccharose	750 g
Jasminblüten	400 g

Das Wasser und die Saccharose auf 96°C erhitzen. Die Jasminblüten einlegen und 10 Minuten ziehen lassen. Bei 4°C im Kühlschrank 24 Stunden kühlen und schließlich filtern.

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

AD OGNUNO LA SUA VETRINA

SIRIUS

MAGIC

ENERGY

DREAM

MOON

GIOIA

POP

SMILE

SPRINT

POWER

TWIST

BRIO

AD/AF DESIGN

Beppo Tonon

Herausgegeben von Beppo Tonon
Fotos von Studio Phototecnica

Kleine Fächer

Ein aufwändiges, zart farbiges Werk in einer großen Schale mit langem Stiel. Ein reichhaltiger Vorschlag dank der Fülle an Fruchtgarnierungen, die zur Verkostung einladen und ein Gefühl von Frische vermitteln

Einen Apfel mit unbeschädigter Schale wählen; wir empfehlen den Granny Smith gegenüber anderen Sorten aufgrund seiner hellen Farbe, aber auch wegen seines intensiven Geschmacks. Den Apfel mit einem kleinen, scharfen Messer der Länge nach durchschneiden; die Frucht in dünne Scheiben schneiden, dabei darauf achten, dass die verschiedenen Stücke nicht abbrechen oder beschädigt werden. Die Scheiben in kleine Gruppen aufteilen und aufklappen, je nach gewünschter Größe des Fächers. Um die Kiwi- und Erdbeerblüten herzustellen, wird die Frucht mit einem V-förmigen Ausstecher entlang der Höhe eingeschnitten; dann wird ein Kranz mithilfe von Schnitten gebildet, die eine Reihe von länglichen Blütenblättern bilden; nachdem der gesamte Umfang fertiggestellt ist, wird der obere Teil vorsichtig vom Körper der Frucht abgetrennt. Im Herzen der Blüten liegt eine Johannisbeere oder ein kleines Stück Erdbeere, die die Stempel bilden. Die Bananenblüten werden hergestellt, indem man mit einem glatten Messer das Ende eines Fruchtwürfels in vier Teile schneidet, einen Teil im Uhrzeigersinn und den anderen gegen den Uhrzeigersinn dreht, um die beiden Teile abzutrennen.

Tipp: Wählen Sie einen pastellfarbenen Stielbecher und ein helles Gelato, um die leuchtenden Farben der frischen Früchte hervorzuheben

Afrikanisch

Ein opulenter Eisbecher mit bunten Farben und einem frischen Geschmack, ideal für den Sommer. Die Szene wird von Mango- und Papayascheiben beherrscht, die mit dem rubinroten Topping kontrastieren, das ein weißes Gelato umhüllt, um einen chromatischen Kontrast zu schaffen

Die Zubereitung dieses Eisbechers erfordert - zusätzlich zu den Bananenblüten, die man herstellt, indem man mit einem glatten Messer das Ende eines Fruchtwürfels in vier Teile schneidet und dann einen Teil im Uhrzeigersinn und den anderen gegen den Uhrzeigersinn dreht, um die beiden Teile zu teilen - die Herstellung kleiner „Blätter“ der beiden exotischen Früchte. Eine Mango und eine Papaya mit intakter Schale wählen, mit einem glatten Messer ein paar nicht zu breite Scheiben schneiden. Die zentrale dreifach gekrönte Knospe entsteht, indem man einen Würfel aus dem Fruchtfleisch der Papaya schneidet, vier halbkreisförmige Schnitte um die Frucht macht und den zentralen Teil entfernt. So erhält man die doppelgekrönte Blüte; durch Wiederholung des gleichen Vorgangs kann man weitere Kronen erhalten. Eine Kaskade von Johannisbeeren bereichert den Becher zusätzlich.

Tipp: Um den einladenden Becher noch einladender zu gestalten, kann die Kreation mit Ananasblättern und Waffelblättern ergänzt werden, die ebenfalls in das Gelato mit Cremegeschmack gesteckt werden

Heute wird viel über Umwelt gesprochen... aber

100% Biologisch abbaubar

medac® S.r.l.
Industriacartotecnica

protegge la qualità, rispetta l'ambiente

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

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

uns liegt sie seit 60 Jahren am Herzen.

Ab heute eine Reihe vollständiger und reduzierte Mengen für die Personalisierung

& kompostierbar

Die Umwelt stellt hohe Anforderungen... und wir erfüllen sie mit größter Sorgfalt schon seit 60 Jahren.

Die Linie **ECUP** Becher und Behälter ist der Ausdruck unseres anhaltenden Engagements bei der Herstellung von Behältern und Bechern im perfekten Einklang mit der Natur. Das ist uns **100%** gelungen, **biologisch abbaubar** und **kompostierbar**, durch den exklusiven Einsatz von Papiersorten aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Wäldern und mit dem Zertifikat **OK – Kompost** und dem **FSC - Siegel**. Es kann in der Bio Entsorgt werden, damit es zur Natur zurückkehrt.
Wenn Sie darin Ihre Spezialitäten servieren, dann ist das eine Wohltat für alle: für Ihre Kunden und unsere Natur!

Wenn Ihnen die Umwelt so wie uns am Herzen liegt, dann ist dies der richtige Moment, die Linie **ECUP Medac** zu wählen: je nach Wunsch personalisierbar, oder auch naturbelassen schön.

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

Serotonin, das Wohlfühlhormon, kann ohne Tryptophan nicht existieren

RICHTIG *Serotonin spielt eine wichtige Rolle bei der Regulierung von Stimmung, Schlaf und Appetit, da sein Mangel im Körper Depressionen, Angstzustände und Essstörungen verursacht. Dieser Neurotransmitter wird aus Tryptophan synthetisiert, einer Aminosäure, die auch die Vorstufe von Melatonin und Proteinen ist. Tryptophan ist ein essenzieller Nährstoff, in dem Sinne, dass er vom Körper nicht synthetisiert werden kann und daher unbedingt über die Nahrung aufgenommen werden muss. Es ist daher wichtig, Lebensmittel zu sich zu nehmen, die diesen Nährstoff enthalten, wie z.B. Getreide, Hülsenfrüchte, Fisch, Eier; auch Schokolade, Erdnüsse, Milchprodukte, Spirulina-Algen und Sesamsamen sind reich daran.*

ZITRONE IST EIN NATÜRLICHES ANTIBAKTERIELLES MITTEL

FALSCH Zitronen haben keine antimikrobiellen oder desinfizierenden Eigenschaften und die in ihrem Saft enthaltene Ascorbin- und Zitronensäure ist völlig unzureichend, um die Gefahr einer Infektion, z. B. durch den Verzehr von rohen Muscheln zweifelhafter Herkunft, auszuschließen. In der Küche ist sie eine hervorragende Zutat für verschiedene Rezepte, sie verbessert den Geschmack von gebratenen Speisen, sie eignet sich perfekt zum Marinieren von Fleisch oder einem Fischsalat, sie ist ein wirksames Antioxidans für Gemüse und Obst, ihre Schale verleiht süßem Gebäck eine aromatische Note; ihre ätherischen Öle werden von der Lebensmittelindustrie und der Parfümindustrie verwendet... aber sie desinfiziert nicht.

ES GIBT KEINE MITTEL GEGEN ELEKTROMAGNETISCHE WELLEN AM ARBEITSPLATZ UND ZU HAUSE

FALSCH Es gibt Pflanzen, die die Eigenschaft haben, diese Arten von Wellen zu absorbieren. Die Tillandsie zum Beispiel absorbiert Wellen, die von Mikrowellenherden, Computern und Druckern ausgehen. Sie wird in der Nähe von den Geräten platziert; ihre Besonderheit ist, dass sie in der Nähe von elektrischen oder Telefonkabeln wächst. Auch der Kaktus peruvianus und Philodendron sind wirksam gegen elektromagnetische Wellen. Unter den Mineralien scheinen Rosenquarz, Bergkristall und schwarzer Turmalin wirksam zu sein.

Flexitarianer folgen einer ganz bestimmten Diät

RICHTIG Es handelt sich dabei um Menschen, die einen flexiblen vegetarischen Ernährungsstil pflegen, das heißt, sie schließen den Fleischkonsum nicht aus, verzehren es aber nur sporadisch. Der Flexitarismus basiert auf pflanzlichen Lebensmitteln, beinhaltet aber auch eine moderate Menge an tierischem Eiweiß. Ähnlich wie die vegetarische Ernährung verfolgt sie das Ziel einer gesunden Ernährung nach den Grundsätzen des Respekts vor Tieren und der Umwelt. Fleisch wird nicht aus ethischen Gründen begrenzt, sondern aus Gründen der Gesundheit und der ökologischen Nachhaltigkeit. Es ist ein Diätprogramm, das von der amerikanischen Ernährungsberaterin Dawn Jackson Blatner entwickelt wurde und von vielen Prominenten wie Paul McCartney, Gwyneth Paltrow, Emma Thompson und Cameron Diaz befolgt wird.

Babbi, die Kunst der Auslese

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

Babbi. Auslese wird belohnt.

pistacchio.babbi.com

PASSIONE · PISTACCHIO · SELEZIONE · BABBI

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

babbi.com

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

WILLST DU MEHR,

KOMM ZU **NEROLUCE!**

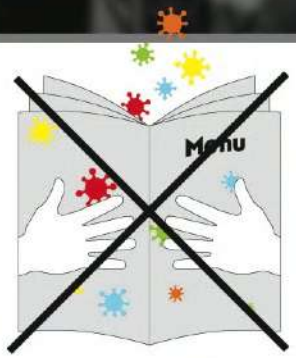
PickU Revolutioniere deine Eiskarte

SCHAUE → WÄHLE → BESTELLE

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

www.picku-menu.com

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



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

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

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

punto dE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI
Sommer 2021
IDEEN UND VORSCHLÄGE FÜR DIE EISDIELE
Super Gel

PASTA PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

▶ Stellt die absolute **Spitze** der Pistazienproduktion des Unternehmens dar und ist das Ergebnis eines hochselektiven Prozesses ◀

HERVORRAGENDE FRUCHT

Das Produkt ist nur in der natürlichen Version erhältlich, d.h. ohne Zusatz von Farbstoffen. Es zeichnet sich durch ein zartes Aroma und durch einen süßen sowie langanhaltenden Geschmack aus. Das Ergebnis der langjährigen Erfahrung des Unternehmens, das alle Produktionsphasen, Abnahmekontrollen, Lebensmittelkontrollen, Verfahrenstechnik und die Bewertungstests im eigenen Werk durchführt. Es ist in der natürlichen Version erhältlich, glutenfrei sowie zertifiziert nach VeganOK, Halal und Koscher und wird in einem Karton mit vier 3-kg-Eimern verkauft. Die empfohlene Dosierung beträgt 80-100 g Produkt pro kg Mischung.

DIE QUALITÄT UND DER GESCHMACK DIESER PISTAZIENSORTE, WELCHE ALS DIE BESTE GILT, ERFÜLLEN DIE BEDÜRFNISSE DER HANDWERKSBETRIEBE VOLLUMFÄNGLICH

www.babbi.com

ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO

▶ **Komplette** Zutat für ein Zartbitter-Schokoladensorbet mit aromatischer Komplexität ◀

GEWINNER-DUO

Wie der Name schon sagt, vereint dieses Produkt durch gekonnte Ausgewogenheit zwei verschiedene Herkünfte: ecuadorianische Schokolade, säuerlich und anhaltend, und dominikanischen Kakao, blumig und zitrisch, mit sehr komplexen aromatischen Noten. Das Endergebnis ist ein dunkles Schokoladensorbet, das dem Gaumen eine perfekte Kombination von Geschmacksnoten bietet. Das Verfahren ist sehr einfach zu befolgen. Es genügt, den Beutel in zwei Litern heißem Wasser bei einer Temperatur zwischen 60°C und 65°C aufzulösen und dann direkt mit der Rührphase zu beginnen. Das Produkt ist in Beuteln zu 1640 Gramm verpackt, der Karton enthält 5 Beutel.

VEGANOK-ZERTIFIZIERT, ERFÜLLT DAS PRODUKT DEN WUNSCH NACH EINEM ORIGINELLEN GESCHMACK OHNE MILCHERZEUGNISSE

BASE BABBI 250 C/F LACTOSE FREE

▶ Ein Produkt, das sich sowohl bei kalter als auch warmer Herstellung leicht **verarbeiten** lässt ◀

FEINES ANGEBOT

Mit dieser Zutat reagiert das Unternehmen effektiv und zeitnah auf die Ernährungsbedürfnisse von Menschen mit Laktoseintoleranz, aber auch von Menschen, die eine leichtere Ernährung anstreben. Die neue Basis bietet dank des Gehalts an Proteinen und Derivaten die gleiche Struktur und den gleichen Geschmack wie ein traditionelles Gelato auf Milchbasis, ist jedoch laktosefrei. Außerdem vereinfacht die hohe Grammatur die Verarbeitung, sowohl bei der kalten als auch warmen Methode, bei der laut Rezept nur Wasser und Zucker zu einem Liter Wasser, 250 g Base und 250 g Saccharose zugegeben werden. Aus der gewonnenen neutralen Mischung mit ihrem zarten Milchgeschmack lassen sich alle traditionellen Geschmacksrichtungen entwickeln. Die Basis wird in Kartons mit 8 Packungen à 1 kg verkauft.

DIE EISSORTE FIORDILATTE KANN DURCH ZUGABE VON LAKTOSEFREIER SAHNE, PFLANZLICHER SAHNE ODER LAKTOSEFREIEM MASCARPONE ANGEPASST WERDEN

▶ Kleines und mittleres Format, ideal auch als einladender Behälter für Gelato zum **Mitnehmen** ◀

PRÊT-À-PORTER VERKOSTUNGEN

Waffeln und Eiswaffeln waren schon immer Teil der DNA des Unternehmens. Seit 1952 ist der Gründer Attilio Babbi der festen Überzeugung, dass ein gutes Gelato immer durch eine gute Waffel ergänzt werden sollte. Diese Überzeugung wird heute anhand der Waffelbecher umgesetzt. Erhältlich in kleiner (100cc) und mittlerer (120cc) Ausführung sind sie der perfekte Behälter für Gelato zum Mitnehmen, aber auch für Parfaits und Löffeldesserts zur Auslage in der Vitrine. Das Format „Small“ wird in einem Karton mit 198 Stück geliefert, das Format „Medium“ in einem Karton mit 165 Stück.

EINE LÖSUNG, DIE DESIGN, TRADITION UND INNOVATION VEREINT, UM JEDER ZUBEREITUNG GESCHMACK UND EINE KNUSPRIGE NOTE ZU VERLEIHEN

VANIGLIA VEGA&STEVIA

▶ Um ein **cremiges** Gelato mit intensivem Vanillegeschmack ohne Derivate tierischen Ursprungs und ohne Zuckerzusatz zu erhalten ◀

IDEAL FÜR ALLE

Eine komplett vegane Basis, mit Stevia gesüßt. Die spezielle Rezeptur der Zutaten ermöglicht die Herstellung eines idealen Gelatos für alle, die auf einen gesunden Lebensstil Wert legen, ohne auf die Vorzüge eines traditionellen Gelatos zu verzichten. Das daraus resultierende Gelato zeichnet sich durch den für die wertvolle Schote typischen Duft und Geschmack aus, mit hervorragender Streichfähigkeit und perfekter Textur. Dieses Produkt erweitert die acht Referenzen der Vega&Stevia-Linie, die ein umfassendes Angebot an veganen und zuckerfreien Geschmacksrichtungen bietet. Erhältlich in Kartons mit sechs Einzeldosisbeuteln zu je 1,5 kg. Die empfohlene Dosierung ist ein Beutel, der in 2,5 Litern heißem Wasser mit einer Temperatur von 75°C aufgelöst wird.

EIN PRODUKT, DAS EIN AUSGEZEICHNETES HAUSGEMACHTES GELATO BIETET UND GLEICHZEITIG DIE KALORIENZUFUHR KONTROLLIERT, OHNE MILCH UND DERIVATE

YOGURT ORIGINE

▶ Es gehört zur Reihe der innovativen Basismischungen, die sich durch den **hohen** Anteil des charakterisierenden Inhaltsstoffes auszeichnen ◀

AM URSPRUNG DES GESCHMACKS

Frische und Leichtigkeit sind die Empfindungen, die man spürt, wenn man einen Joghurt probiert. Heute ist er dank des neuen Produkts, das Teil der Origine Line ist, auch in Eisdielen zu finden. Das Sortiment umfasst innovative Basismischungen, die speziell für die Herstellung von Gelato entwickelt wurden und sich durch die Verwendung eines hohen Anteils der charakterisierenden Zutat auszeichnen. Mit dieser Referenz ist es also möglich, ein Gelato mit authentischem Geschmack mit 65% Joghurtanteil zu kreieren. Köstlich mit dem Variegato Passion Fruit. Packung mit neun Beuteln à 1 kg.

EIN GELATO, DAS IN DER VITRINE NICHT FEHLEN DARF UND SICH FÜR VERSCHIEDENE KOMBINATIONEN MIT VARIEGATI ODER FRÜCHTEN ANBIETET

COPERTURA ÉLITE EXTRA BITTER

▶ Eine neue Referenz, die auf Gelato hervorsticht und wunderbare **Mehrfachverwendungen** ermöglicht ◀

NEUE STRACCIATELLA

Der Neuzugang ist ein verführerischer, gebrauchsfertiger Überzug, völlig ohne Milch und Derivate und, dem aktuellen Trend folgend, ohne Zuckerzusatz. Außerdem ist er frei von gehärteten Fetten und ohne künstliche Farbstoffe. Die Verwendungsmöglichkeiten sind vielfältig und reichen vom Überzug von Stieleis bis hin zu Desserts mit Untertemperatur. Es erweist sich als ein gewinnbringender Vorschlag zur Herstellung einer der klassischen Geschmacksrichtungen von Gelato, Stracciatella; für diesen zeitlosen Klassiker empfehlen wir die komplette Basis BiancaVega&Stevia und Panna Più, die mit Streifen von Copertura Élite Extra Bitter verziert wird. Die Dosierung erfolgt nach Belieben; die Verpackung ist in 2 kg-Eimern.

EIN BESONDERES PRODUKT, DAS SICH FÜR UNENDLICHE VARIATIONEN EIGNET, VON DER DEKORATION VON SCHALEN BIS HIN ZU ORIGINELLEN PARFAITS UND EINZELPORTIONEN

VARIEGATO GRAN NOCCIOLA

▶ Mehrfachanwendungen, ohne Milch und Derivate und ohne Zuckerzusatz, mit der Garantie einer strengen **Auswahl** der Rohstoffe ◀

HOHE QUALITÄT

Der reiche Gehalt an gerösteten Haselnüssen in Stücken der renommierten Sorte Tonda Gentile Trilobata zeichnet dieses Variegato aus. Es wird in einem Karton mit zwei 4-kg-Behältern angeboten und bietet ein breites Spektrum an Einsatzmöglichkeiten, um alle Bedürfnisse zu erfüllen. Es verleiht dem Gelato nicht nur Charakter und dekoriert die Eisschale attraktiv, sondern eignet sich auch hervorragend zum Füllen von Torten und zum Verzieren von Parfaits. Darüber hinaus bietet es verschiedene Kombinationsmöglichkeiten, um besonders leckere Rezepte zu kreieren, wie z.B. die mit der Base BiancaVega&Stevia und der Paste Nocciola TGT Special, eine geschmacksintensive Kombination, die auf einer sorgfältigen Auswahl der Zutaten basiert.

OHNE MILCH UND DERIVATE, OHNE ZUCKERZUSATZ, ERMÖGLICHT ES, MIT NEUEN GESCHMACKSKOMBINATIONEN UND TEXTUREN ZU EXPERIMENTIEREN

CREME NAPOLITANER

▶ Eine Linie, speziell für Eismacher entwickelt, die es lieben, **Tradition** mit stets neuen Angeboten, zu kombinieren ◀

SAMTWEICH UND WOHLRIECHEND

Es handelt sich um reichhaltige und samtweiche Cremes, die sich perfekt mit den knusprigen Napolitaner Waffeln im Inneren vereinen, und sowohl den Gaumen als auch das Auge für sich begeistern. Napolitaner Classic ist eine sinnbildliche Kollektion, die die angereicherte Gianduia-Creme mit Waffelstückchen erweitert. Zu ihr gesellen sich die neuen Geschmacksrichtungen Napolitaner Vanille und Napolitaner Noir. Die erste, mit einem süßen und milden Geschmack, ist mit gemahlenen Vanilleschoten und natürlichem Extrakt der Bourbon-Vanille aus Madagaskar angereichert. Napolitaner Noir begeistert mit dem intensiven Geschmack von Zartbitterschokolade und hohem Kakaoanteil. Alle Linien sind perfekt zum Marmorieren oder Aromatisieren von Gelato, für raffinierte Gebäckeinlagen, und um Gelato-Creminis eine knusprige Note zu verleihen. Sie sind im Karton mit je 2 x 2,5-kg-Dosen erhältlich.

AUSGEWÄHLTE QUALITÄTSZUTATEN, VIELSEITIGKEIT UND EINFACHE ANWENDUNG SIND DIE BESONDEREN MERKMALE DIESER LINIE

KALTE CRISPY FRUCHTCREMES

▶ Die Fruchtcremes sind für alle Eismacher ideal, die ihre Vitrine mit ungewöhnlichen **Textur**-Angeboten und vollem Geschmack, bereichern möchten ◀

UNENDLICHE VARIATIONEN

Mango-Creme mit Stückchen und Amarena-Kirsch-Creme mit Stückchen sind zwei Neuzugänge in der Linie, die aus der Begegnung zwischen der Zartheit weißer Schokolade und der unerwarteten Knackigkeit gefriergetrockneter Früchte entstanden sind. Mango erinnert mit ihrem blumigen und exotischen Geschmack an tropische Paradiese, während die natürliche Säure der schwarzen Kirsche hingegen einen köstlichen Kontrast zur Süße der weißen Schokolade bildet. Auch bei Minustemperaturen bleibt die Creme weich und samtig, und die enthaltenen Fruchtstücke zeichnen sich durch eine Crispy-Textur aus. Durch ihre leuchtende Farbe sind sie perfekt, um Ihr Angebot mit Kreativität, Lebendigkeit und Fantasie zu bereichern. Die Cremes können pur verwendet werden. Man kann sie auch direkt in Schalen gießen. Mit Milch angereichert sind sie ideal für einen vollmundigen Gelato-Geschmack, oder zum Marmorieren und Schichten von kalten Creminis, mit festen Einlagen und cremigen Schichten.

MIT IHRER WEICHEN TEXTUR UND DUFTENDEN KONSISTENZ ERMÖGLICHEN SIE UNENDLICHE KOMBINATIONEN FÜR UNGEWÖHNLICHE GESCHMACKSERLEBNISSE

MARMORIERUNG AMORDIFRUTTA BERGAMOTTE KALABRIEN

▶ Sie gehört zur **duftenden** Welt der Variegati Amordifrutta, die sich durch die Qualität und Quantität der kandierten und halbkandierten Früchte auszeichnet ◀

HERRLICHE FRISCHE

Das intensive Aroma, die Farbe und der angenehm bittere Geschmack erinnern an die intensiven Eigenschaften der Frucht. Dies ist ein wahrhaft erfrischendes Angebot: angereichert mit 15 Prozent Bergamotte-Schalen aus Kalabrien und Aromen und Farbstoffen ausschließlich natürlichen Ursprungs. Ein Geschmack, der in Eisdielen zahlreiche Anwendungen finden kann: für Spezialitäten, die sowohl schmackhaft als auch raffiniert sind. Es ist eine der vielen Referenzen der Linie, die es ermöglicht, das Angebot im Fenster mit fantasievollen Rezepten zu erweitern. Erhältlich im Karton mit zwei Eimern zu je 3 kg.

DIE AMORDIFRUTTA-LINIE UMFASST PRODUKTE NATÜRLICHEN URSPRUNGS, MIT REINEN INHALTSSTOFFEN UND DIE IM EINKLANG MIT DER FIRMENPHILOSOPHIE STEHEN

WIE EIN JUWEL

▶ Die Neuheit unter den halbkandierten Früchten in Sirup; ein **Sinnbild** für die Exzellenz des Traditionsunternehmens ◀

Nicht umsonst zeugt das Logo mit seinem Doppel-G, das an zwei Sauerkirschen erinnert, vom Ursprung des Erfolgs des Unternehmens. Die durchschnittlich 16 -18 mm große Frucht hat eine brillante, violett-blaue Farbe und einen intensiven, durchdringenden Geschmack. Sie weist eine runde Form und eine gleichmäßige Struktur auf, die sich zudem durch einen säuerlichen Geschmack auszeichnet. Darüber hinaus bereichert sie mit zarten Mandelnoten. Ideal für Dekorationen und Füllungen von frischem und trockenem Gebäck, Hefe- und Frühstücksgebäck, Kuchen und Muffins, Schokolade, modernen Konditoreiprodukten und Gelato. Ein schönes und wertvolles Produkt, wie ein Juwel, das der Vitrine Raffinesse und Eleganz verleiht. Das Produkt wird in Dosen verpackt, die in Sirup eingelegte Früchte enthalten. Diese werden einem Pasteurisierungs-prozess unterzogen, und damit wird eine Haltbarkeit von drei Jahren garantiert.

KALIBRIERTE GRÖSSE DER FRÜCHTE DURCH MANUELLE AUSWAHL, LANGSAMES KANDIEREN NACH „FRANZÖSISCHER ART“ NATÜRLICHES ABTROPFEN DES SIRUPS

PAW PATROL

▶ Diese neue Geschmacksrichtung wird von der gleichnamigen **Fernsehserie** inspiriert, die bei Kindern auf der ganzen Welt so beliebt ist ◀

FÜR JUNG UND ALT

Ein Gelato mit Keksgeschmack und einer natürlichen blauen Farbe, die von der Spirulina-Alge stammt, und mit farbigen Mandeldragees angereichert ist. Um die Kulissen von Adventure Bay und den Geist des berühmten Zeichentrickfilms in der Eisdiele nachahmen zu können, hat das Unternehmen ein exklusives POP-Material vorbereitet, dass die jungen Feinschmecker definitiv überzeugen wird. Im PawKit ist folgendes enthalten: die Paw Patrol-Gelatopulverbasis, bunte Mandeldragees mit Schokoladengeschmack zum Dekorieren des Gelatos, ein Eissortenschild, dass die Aufmerksamkeit der Kunden auf sich zieht, und 360 Hüpfkugeln, die in einem praktischen und farbenfrohen Markendispenser präsentiert werden. Die schönen Kugeln haben zwölf verschiedene Motive, die zum Sammeln anregen!

MIT EINEM 3D-LENTIKULAR-POSTER, DASS AUF DEM BODEN ODER AN DER WAND ANGEBRACHT WERDEN KANN, ENTSTEHT VIEL SPASS UND SPIEL FÜR JUNG UND ALT!

QUELLA VANIGLIA - QUELLA DARK

VERFÜHRERISCH UND GUT

▶ Die Linie der **streichfähigen** Cremes wird um zwei raffinierte Gelatosorten erweitert ◀

Vanille ist eine echte Neuheit unter den streichfähigen Cremes für handwerklich arbeitende Eisdielen. Sie weist einen süßen und intensiven Geschmack auf, der durch Bourbon-Vanille aus Madagaskar besonders wertvoll wird. Sie hat eine schöne goldene Farbe, die durch gemahlene Vanilleschoten bereichert wird. Die Variante Dark hingegen ist die Weiterentwicklung der streichbaren Creme mit dem Geschmack von Zartbitterschokolade, angereichert mit den Noten des sortenreinen Santo Domingo Kakaos. Sie wird Schokoladenliebhaber mit ihrem intensiven Geschmack überraschen.

UNWIDERSTEHLICH, MIT ALL IHREN VARIATIONEN, GEBEN DIE STREICHFÄHIGEN CREMES JEDER HANDWERKLICHEN ZUBEREITUNG DAS GEWISSE ETWAS

KIT CHOCOBRETZEL

▶ Ein besonderes Gelato: inspiriert von der bayerischen Atmosphäre des **Oktoberfestes**, wo Brezeln immer und überall zu finden sind ◀

UNGEWÖHNLICHE KOMBINATIONEN

Die Brezel, ein schmackhaftes, mit Salzkörnern bedecktes, Laugen-Brot und seiner charakteristischen Knotenform und einer Farbe wie Bernstein, ist die Hauptzutat, die dem Gelato einen Geschmack verleiht, der süß und herzhaft zugleich ist. Ein Geschmack, der aus dem Zusammentreffen von weisser/heller Schokolade und einem auf dem Markt einzigartigen Variegato entsteht, dass die Güte der Schokoladensauce mit Karamell und Malz mit dem Crunchy-Geschmack von Brezelkörnern und den unverwechselbaren Noten von Erdnusspaste verbindet.

EINE ORIGINELLE UND EINLADENDE SPEZIALITÄT, DIE DIE LIEBHABER DER GESCHICKTEN KOMBINATION VON SÜSS UND HERZHAFT EROBERN WIRD

AVOCADO PARTY

▶ Es wird der **Trendgeschmack** des Sommers sein: die meistverwendete Tropenfrucht gibt es jetzt als Gelato ◀

PARTY, PARTY!

Es ist ein exotisches Gelato, dass die cremige Textur und die Vorzüglichkeit der Avocado harmonisch, mit dem süßen und erfrischenden Geschmack der Kokosnuss und einem Hauch von Limette, verbindet. Eine perfekte Mischung zum Experimentieren mit neuen Geschmacksnuancen. Wie alle Sorten der Linie GranFrutta zeichnet sich auch dieses neue Angebot durch seine Zweckmäßigkeit, die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und den hohen Fruchtanteil aus.

IDEAL ZUR HERSTELLUNG VON LECKEREN SMOOTHIES, EINLADENDEN COCKTAILS, FANTASIEVOLLEM STIEL- UND WASSEREIS, ODER ERFRISCHENDEN PALETAS UND GRANITAS

JO-JOGY MIT VARIEGATO LIME UND MARACUJA

▶ Eine gewinnbringende Kombination für Verbraucher, die nicht nur nach Wohlbefinden und Geschmack, sondern auch nach **ungewöhnlichen** Alternativen suchen ◀

VERSCHIEDENE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Joghurt, der dazu beiträgt, fit zu bleiben, kann auch eine originelle Geschmackspause sein, die man in einer Eisdiele genießen kann. Um den Meistern der kalten Desserts bei der Herstellung zu helfen, wird Jo-Jogy vorgeschlagen, eine Pulverzubereitung, die in einem 1,2-kg-Beutel verpackt ist; durch die Zugabe von drei Litern Milch erhält man den ganzen authentischen Geschmack des traditionellen Joghurts in einer Gelato-Version. Um es noch köstlicher zu gestalten, bietet das Unternehmen zwei neue Variegati mit tropischem Ursprung an, Lime und Maracuja. In 3-kg-Behältern verpackt, können sie nach Belieben dosiert werden, um den Joghurt mit Noten von Zitrusfrische oder exotischer Süße zu bereichern.

DIE PERFEKTE MISCHUNG AUS SÄURE UND CREMIGKEIT DES KLASSISCHEN JOGHURTS GIBT ES JETZT AUCH IN DER GELATO-VERSION

▶ Ein Kit bestehend aus Paste, Variegato und Crumble zur **Veredelung** der Haselnuss Tonda Gentile Trilobata ◀

HOMMAGE AN DAS PIEMONT

In den Hügeln der Langhe, des Roero und des Monferrato produziert die Haselnuss-Zuchtsorte Tonda Gentile Trilobata eine sehr wertvolle Frucht, die in der ganzen Welt geschätzt wird. Um diese Sorte der Haselnuss besonders hervorzuheben, hat das Unternehmen ein Kit bestehend aus drei Referenzen entworfen, die alle auf dieser fantastischen Zutat basieren. Unter den klassischen Produkten, um traditionelle Geschmacksrichtungen zu kreieren, sticht Carezza d'autunno Bianca (5-kg-Behälter) mit seinem zarten Geschmack von Haselnuss und Zucker hervor. Varicream Nocciolata Fluida (6-kg-Behälter) bereichert Gelati mit einer süßen Kakao- und Haselnusssauce. Das neue Haselnuss-Crumble in der 1-kg-Packung schließlich sorgt für einen raffinierten Hauch von Knusprigkeit.

DANK DEM KLASSISCHEN GESCHMACK IN EINER SCHALE, EINER SAUCE, DIE CHARAKTER VERLEIHT UND KNUSPRIGEN TEXTUREN, KANN JEDER WUNSCH ERFÜLLT WERDEN

VARICREAM GRAN TORINO UND GOLDEN

▶ Mit den besten Rohstoffen hergestellt, machen die Variegati das Gelato im Becher oder in der Schale noch **verführerischer** ◀

UNWIDERSTEHLICHE CREMIGKEIT

Für die nächste Sommersaison verschönern zwei neue cremige Varianten das Angebot des ambitioniertesten Eisherstellers, der die Kunden mit einer Neuinterpretation großer Klassiker verblüffen möchte. Varicream Gran Torino auf einer Basis von Milchschokolade, angereichert mit gesalzenen Haselnusskörnern, macht selbst einen einfachen Fior di Latte unvergesslich und verleiht ihm mit dem Geschmack der gesalzenen Körner einen zusätzlichen Kick. Varicream Golden, die mehr als achtzig Prozent Haselnuss enthält, kann mit ihrer Reichhaltigkeit sowohl als raffiniertes Variegato als auch als Paste verwendet werden, um ein außergewöhnliches Rocher-Gelato zu erhalten. Beide Produkte sind in 3-kg-Behältern erhältlich.

DIE DOSIERUNG DER VARIEGATI ERFOLGT NACH BELIEBEN, NACH DEM PERSÖNLICHEN UND EXKLUSIVEN REZEPT DES PROFESSIONELLEN EISHERSTELLERS

GIANDUIOTTA, PISTACCHIOTTA UND ZAZÀ

FÜR GANZ BESONDERE KREATIONEN

▶ Pflanzliche Cremes zum Aufstreichen oder zum Füllen nach Belieben vieler **Konditoreiprodukte** ◀

Mit diesen Cremes will das Unternehmen in den Konditoreimarkt einsteigen, und zwar mit Produkten, die sich möglichst an einem „sauberen" Label (Clean Label) orientieren. Ideal sowohl zum Aufstreichen als auch zum Füllen von Croissants und Torten, enthalten Gianduiotta und Pistacchiotta fünfzehn Prozent Haselnuss bzw. Pistazie, ohne Zusatz von Farbstoffen und sind palmölfrei. Sie werden in 3-kg-Behältern geliefert. Zazà hingegen ist ein Zabaglione (Eierpunsch) für die Konditorei, der sich durch das deutliche Vorhandensein von Eigelb und Marsala auszeichnet, eine Garantie für die Einhaltung des traditionellen Rezepts, das auf das Jahr 1500 zurückgeht. Das Produkt wird in 1-kg-Behältern geliefert.

DIE PHILOSOPHIE DER PRODUKTE ORIENTIERT SICH AM PRINZIP DES „CLEAN"-LABELS, OHNE FARBSTOFFE UND PALMÖL

CRUMBOLÉ ZITRONE

▶ Eine knusprige Einlage, ideal für verschiedene Anwendungen in Eisdielen, **verleiht** einen frischen Zitronengeschmack ◀

KNUSPRIG FRISCHER ZITRONENGESCHMACK

Die CrumbOlé-Linie wurde um ein neues Produkt erweitert, das die besten Eigenschaften und das Aroma einer der beliebtesten Zitrusfrüchte der Welt, besonders in der Gelato-Branche, enthält: Das der Zitrone. Die neuen CrumbOlé sind vielseitig einsetzbar, da sie als Variegato für Gelato verwendet werden können, aber auch um einem cremigen Softeis oder Milchshake Farbe und Frische zu verleihen. Dank ihrer unnachahmlichen Knusprigkeit eignen sie sich ideal für die Herstellung verschiedener kalter Desserts wie z. B. als aromatischer Boden für Eistorten oder als Einlage für Parfaits. CrumbOlé Zitrone ist in 2 Dosen zu je 3,5 kg erhältlich. Dieses neue Produkt gesellt sich zu den anderen Geschmacksrichtungen der CrumbOlé-Familie: Klassik, Klassik Glutenfrei, Otto Caramel, Kakao und Rote Früchte.

GEBRAUCHSFERTIGES PRODUKT, GEEIGNET FÜR KÖSTLICHE KALTE KONDITOREISPEZIALITÄTEN, WIE EISTORTEN UND PARFAITS

ARABESCHI® NOCCIOLITA

▶ Eine neue Geschmacksrichtung zum Marmorieren von Gelato, für ein delikates Aussehen von Eisbechern und -Waffeln und einer noch **vielfältigeren** Auswahl in Ihrer Vitrine ◀

UMHÜLLENDE SAUCE

Die Arabeschi® Produktlinie, hergestellt aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen, wird durch eine neue Sorte ergänzt. Eine umhüllende Haselnusssauce mit köstlich knusprigen Haselnussstücken, welche diesen absoluten Klassiker der Gelato-Welt in einem neuen Gewand erstrahlen lässt und für ein noch originelleres Auftreten in Ihrer Vitrine sorgt. Die Sauce lässt sich perfekt mit einem Haselnuss-Gelato kombinieren, um den Geschmack gerösteter Haselnüsse zu intensivieren und dieses noch langanhaltender am Gaumen wirken zu lassen. Auch in Kombination mit Kokos-Gelato eignet sich die Sauce hervorragend, um einen noch exotischeren, aber genauso köstlichen Geschmack zu erzielen. Das Produkt ist in 2 Dosen zu je 3 kg erhältlich, enthält keinerlei Farbstoffe, ist reich an Haselnussstücken und kann nach Belieben, sowohl für vegane als auch für glutenfreie Gelatos, dosiert werden.

EINE UNWIDERSTEHLICHE SAUCE, DIE DEN BELIEBTEN GESCHMACK KLASSISCHER HASELNÜSSE IN EINE NEUE UND ORIGINELLE FORM BRINGT

ARABESCHI® STRUDEL

▶ Diese köstliche Sauce bringt den Geschmack eines der **beliebtesten** Desserts in die Eisdielen ◀

SÜSSER DUFT DER BERGE

Arabeschi® Strudel ist eine reichhaltige Sauce mit köstlichen Apfelstücken, Rosinen und einem Hauch von Zimt, welche jeden der sie probiert direkt an eine Almhütte denken lässt. Die Sauce passt perfekt zu einem klassischen Vanille-Gelato, um den typischen Geschmack des berühmten Desserts nachzuempfinden. Sie kann aber auch mit einem Zartbitterschokoladen-Gelato kombiniert werden, um diesem eine fruchtige Note zu verleihen. Das Produkt ist palmölfrei und ebenso für alle Konsumenten geeignet, welche einer glutenfreien oder veganen Ernährung nachgehen. Es ist in 2 Dosen zu je 3 kg Dosen erhältlich und kann nach Belieben für die gewünschte Marmorierung dosiert werden.

EINE NEUE SORTE IN DEN EISDIELEN UND EINE EINLADENDE DELIKATESSE AUF DER BASIS VON ÄPFELN, ROSINEN UND ZIMT, DEN TYPISCHEN ZUTATEN DES APFELSTRUDELS

CIOCCONERO SPRINT ZERO

►Den intensiven Geschmack von **dunkler** Schokolade zu jeder Tageszeit genießen, ohne Zuckerzusatz◄

SCHOKOLADIGE LEICHTIGKEIT

Ciocconero Sprint Zero ist ein halbfertiges Pulverprodukt für Softeis und handwerklich hergestelltes Gelato mit dem intensiven Geschmack von dunkler Schokolade ohne Zuckerzusatz. Es ermöglicht jedem Gelatiere ein köstliches Schokoladen-Gelato mit einer attraktiven Farbe anzubieten, welches auch für alle Endkunden geeignet ist, die eine vegane Ernährung verfolgen. Ciocconero Sprint Zero enthält keine gehärteten pflanzlichen Fette, keine Farbstoffe und keine Milchderivate. Dieses unverwechselbare Produkt, ermöglicht es, mit wenigen Handgriffen ein geschmacksintensives, mit Stevia gesüßtes Schokoladen-Gelato herzustellen. Verpackt in 8 x 1,75 kg Beuteln.

EIN EINFACH ZU HANDHABENDES PRODUKT FÜR DIE HERSTELLUNG EINES KÖSTLICHEN GELATOS, DAS DEN AKTUELLEN ERNÄHRUNGSTRENDS GERECHT WIRD

SEMIFREDDO CLASSICO

▶ Ständige **Forschungen** haben zur Entwicklung eines innovativen Produktes für die schnelle und unkomplizierte Herstellung klassischer halbgefrorener Desserts geführt ◀

DIE PERFEKTION DER EINFACHHEIT

Für die Herstellung von halbgefrorenen Desserts mit einer kompakten Struktur, die einen langsamen Schmelz am Gaumen garantieren, entsteht das halbfertige Pulverprodukt Semifreddo Classico. Dank seines neutralen und nicht übermäßig süßen Geschmacks, unterstreicht dieses Produkt den feinen Geschmack der Sahne und ausgewählter geschmacksgebender Aromen. Dieses Produkt ist sehr einfach in der Anwendung, da es nur die Zugabe von Sahne erfordert und aroma- und farbstofffrei ist. Es eignet sich perfekt in Kombination mit traditionellen Geschmacksrichtungen wie Zabajone, kann aber auch mit knusprigen Streuseln angereichert und nach Belieben glasiert und dekoriert werden. Semifreddo Classico ist in 8 x 1,5 kg Beuteln erhältlich.

EMPFOHLEN FÜR HALBGEFRORENE DESSERTS MIT EINER AUSGEZEICHNETEN STRUKTUR UND FÜR ZAHLREICHE UND PHANTASIEVOLLE GESCHMACKSKOMBINATIONEN

LAKTOSEFREIE KONDITOREI

▶ Drei neue Produkte zur **Erweiterung** unserer laktosefreien Produktreihe, für köstliche Gebäcke, Parfaits und Mousses ◀

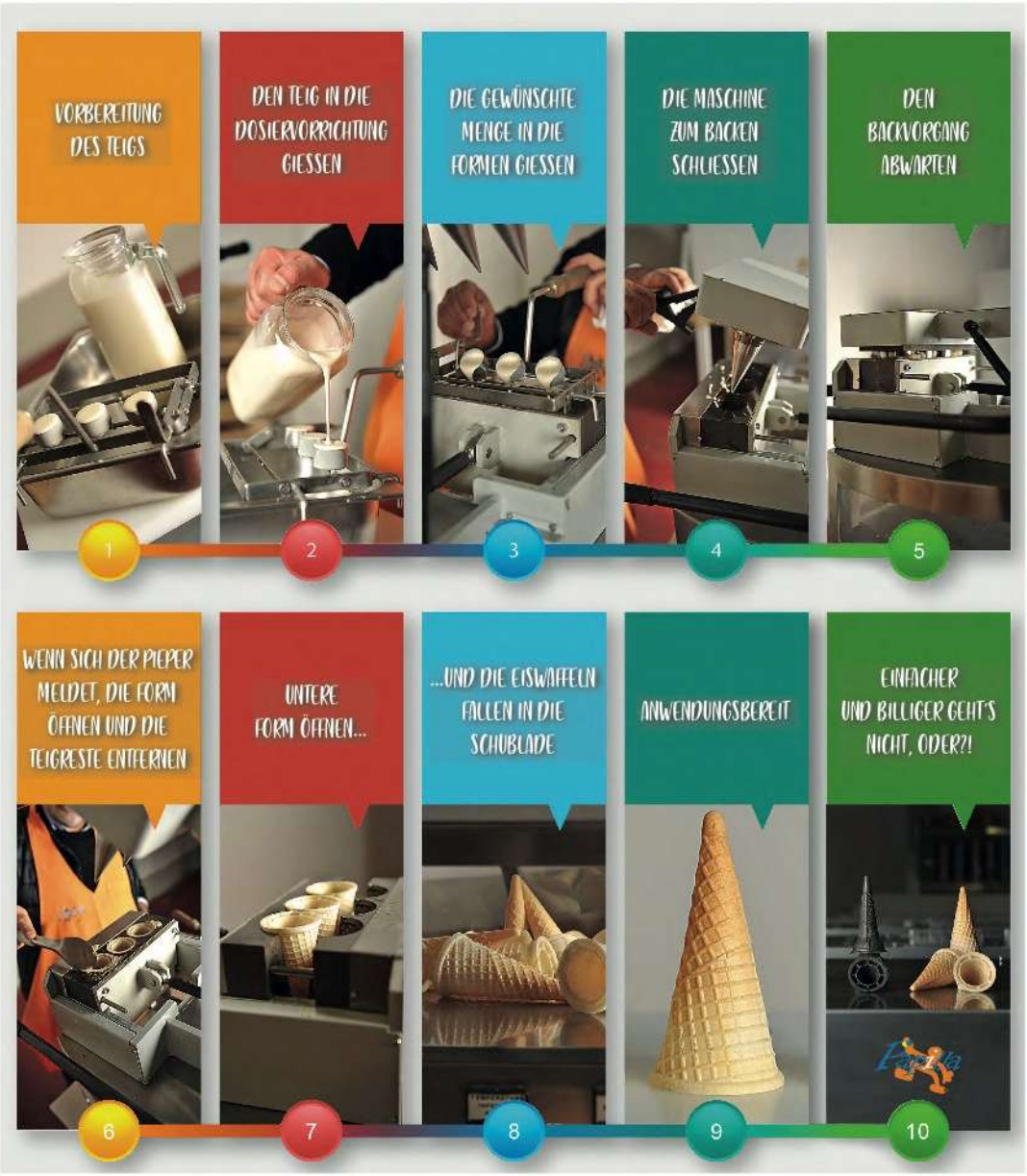
LAKTOSEFREIE SÜSSE

Drei neue Produkte für eine große Vielfalt an laktosefreien Desserts in Eiscafés, Bäckereien und Konditoreien. Das erste Produkt dieser Linie ist Pronto Flamenco Laktosefrei: Ein halbfertiges Pulverprodukt zur Herstellung von Biskuits, Biskuitrollen, Muffins und Rührkuchen mit einer weichen und elastischen Struktur, ohne Farbstoffe. Verpackt in 8 x 2 kg Beuteln. Das zweite Produkt der Linie ist Semifreddo Laktosefrei, ein Produkt, mit dem man halbgefrorene Desserts mit einer unvergleichlich cremigen Struktur herstellt, welche ebenso für laktoseintolerante Personen geeignet sind. Das Produkt ist in 8 x 1,5 kg Beuteln erhältlich. Als drittes Produkt der Linie rundet Mousse Laktosefrei das Angebot ab, um zukünftig moderne laktosefreie Mousses, Bayerische Cremes und Torten mit einer kompakten, schnittfesten Struktur und neutralem Geschmack für laktoseintolerante Kunden herzustellen. Dieses Produkt ist in 4 x 1,5 kg Beuteln erhältlich.

DREI PRODUKTE ZUR HERSTELLUNG KÖSTLICHER DESSERTS, DIE DEN BEDÜRFNISSEN VON ALL DENEN NACHKOMMEN, DIE AUF DER SUCHE NACH LAKTOSEFREIEN DESSERTS SIND

publinformation

Revolution in der Eisdiele mit Papillina Ti



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

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

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

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

Und mit

Papillamitica

DAS HÖRNCHEN AUSWÄHLEN

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

DIE FORM EINSETZEN

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

DAS LOGO HINZUFÜGEN

Es ist möglich, es mit dem eigenen Logo zu personalisieren

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

Fordern Sie jetzt eine kostenlose Vorführung in Ihrer Filiale an!

Schreiben Sie an:

SONIARAGUSA@LMTSATURN.IT

papillaidea.it

GESCHMACK IST EINE WUNDERBARE REISE

Neue Eisbecher Ice & City. Fügen Sie den Geschmack der Reise zu Ihrem Eis.

Ice & City Medac ist die Linie der Becher mit originellem Design, die einige der faszinierendsten Städte der Welt wiedergeben: von Neapel nach London, von Sydney nach Berlin. Stilvolle, feste, umweltfreundliche Eisbecher Ice & City sind gedacht, um als Reisebegleiter zu sein, mit denen die schönsten Ecken der Welt erkunden und den Geschmack jedes Eises tief zu entdecken.

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

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

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

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

Elena Dogliotti Biologin & Ernährungsberaterin

Freepik.com - azerbaijan_stockers

VORSORGE DANK ERNÄHRUNG

ES WIRD OFT ÜBER DIE RICHTIGE ERNÄHRUNG GESPROCHEN UND WIE SIE EIN WICHTIGES MITTEL ZUR PRÄVENTION SEIN KANN. IN WIRKLICHKEIT WIRD ZU VIEL DARÜBER GESPROCHEN, VOR ALLEM VON DENEN, DIE NICHT SACHKUNDIG SIND ODER ÜBER KONZEPTE BERICHTEN, DIE SICH NICHT AUS WISSENSCHAFTLICHEN BEWEISEN ABLEITEN. ES FOLGEN ZUSAMMENGEFASST DIE WESENTLICHEN PUNKTE

Dreizehn Richtlinien

Das ist ein Thema, das jeden interessiert, auch weil die meisten Menschen das Glück (oder den Nachteil?) haben, jeden Tag und mehrmals zu essen. Das Wissen, dass man persönlich etwas tun kann, um das Krankheitsrisiko zu verringern, allein durch die Wahl dessen, was man zu sich nimmt, kann der Anstoß sein, nach Antworten zu suchen, vielleicht nicht immer aus maßgeblichen Quellen. **Im Zeitalter der Fake News wird daher die Notwendigkeit immer stärker, klare Hinweise zu geben und Experten-Netzwerke zu schaffen, die darauf ausgerichtet sind, diese bestmöglich zu verbreiten und Fehlinformationen entgegenzuwirken.**

Der Körper braucht alle Arten von Nährstoffen, um optimal zu funktionieren

Wichtige Parameter

Es ist wichtig, das Normalgewicht zu halten. Untergewicht ist absolut nicht gut, aber je mehr Fett vorhanden ist, desto höher ist das Risiko für verschiedene Krankheiten, von Diabetes über Hypertonie (Bluthochdruck) und Herz-Kreislauf-Erkrankungen bis hin zu Krebs. Besonders gefährlich ist das Fett, das sich um die Bauchorgane herum bildet. Deshalb ist der Taillenumfang ein Parameter, der noch mehr unter Kontrolle gehalten werden muss als die Zahl auf der Waage. Bei Frauen sollte dieses Maß 80 cm und bei Männern 93 cm nicht überschreiten.

Viel Obst und Gemüse

Gemüse und Obst enthalten wesentliche Substanzen für die Gesundheit wie Vitamine und Mineralsalze und andere, die sich im Bereich der Prävention als äußerst nützlich erwiesen haben, darunter Ballaststoffe, Polyphenole und Carotinoide. **Man sollte mindestens zwei Portionen pro Tag verzehren, ideal wären jedoch fünf, wobei zu berücksichtigen ist, dass eine Portion Obst 150 g und eine Portion Gemüse 200 g (80 g, wenn es sich um einen Salat handelt) beträgt.**

Photo by Suresh Designer on Unsplash

Gesunde Ernährung bedeutet nicht, auf den Geschmack zu verzichten

Mehr Hülsenfrüchte und Getreide

Die Kombination von Hülsenfrüchten und Getreide, vorzugsweise in Form von Vollkornprodukten, hat den Vorteil, dass sie die enthaltenen Proteine vervollständigt und damit nützlicher macht und so zu einer wichtigen Quelle dieser Makronährstoffe wird, ohne das Risiko einer Überdosierung der gesättigten Fette, die meist in tierischen Produkten enthalten sind. Sie sind außerdem reich an Mikronährstoffen und Ballaststoffen. **In der Praxis sollte man sie als „Hauptgericht“ wählen, häufiger in der Woche als alle anderen Proteinquellen.** Deshalb ist es wichtig, regelmäßig Bohnen, Kichererbsen, Linsen, Saubohnen, Sojabohnen zu verzehren und darauf zu achten, dass Getreide aus der Familie der Gräser wie Weizen, Gerste, Dinkel, Reis, Mais, Roggen, Hafer, aber auch Quinoa, Buchweizen, Amaranth zwar nicht zur Sorte der Gräser gehören, aber ähnliche ernährungsphysiologische Eigenschaften aufweisen.

Immer gut hydriert

Die Bedeutung des Wassertrinkens wird manchmal vernachlässigt, aber es ist genauso wichtig wie das Essen, sonst gefährdet man die Gesundheit der Zellen und des Gewebes. Der Mensch besteht zum größten Teil aus Wasser. Es ist das Hauptmedium, durch das im Körper Moleküle ausgetauscht und Abfallstoffe ausgeschieden werden. Eine genaue Trinkmenge pro Tag gibt es nicht; sie hängt davon ab, wie viel man mit der Nahrung aufnimmt - wenn man sich an die Vorgaben zu Gemüse und Obst hält, ist man schon auf einem guten Weg - und davon, wie viel man mit Urin und Stuhl, aber auch mit dem Schwitzen und damit mit der Außentemperatur und körperlicher Aktivität verliert. Schwangere Frauen, Kinder und ältere Menschen müssen besonders darauf achten, eine Dehydrierung zu vermeiden.

Die richtigen Fette

Die besten Fettquellen sind pflanzliche Fette aus Oliven, extra nativem Olivenöl, Nüssen, Samen, Avocados und tierische Fette aus Fisch. Diese Arten von Fett haben eine positive Wirkung auf den Körper, wenn sie in ausgewogener Menge in der Ernährung vorhanden sind. **Aufgrund ihrer Kalorienzufuhr sollte man auch ein wenig auf die Quantität achten, nicht nur auf die Qualität.** Beispiel: Eine Portion Trockenfrüchte, wie z. B. Walnüsse oder Mandeln, entspricht 30 g und ist mehr als genug pro Tag, wenn man kein Leistungssportler ist. Es ist auch wichtig, auf das Kochen zu achten: Selbst gutes Fett kann potenziell schädlich werden, wenn es bei hohen Temperaturen „misshandelt“ wird. Fisch liefert das beste Fett, besonders Fettfisch wie Makrele, Sardellen und Sardinen.

Weniger Zucker

Die neuen Richtlinien können nicht anders als die Notwendigkeit zu bekräftigen, Einfachzucker zu begrenzen. Wir müssen die Mengen mäßigen, auch indem wir sorgfältig die Etiketten lesen. Ausnahmen sind bei einer gesunden Person kein Problem und passen perfekt in das Konzept von Tradition und Geselligkeit. **Es ist für Unternehmen wichtig, die Vorteile von Forschung, Entwicklung und Technik zu nutzen (d.h. weniger Zucker - weniger Fett), ohne die Gaumenfreuden zu beeinträchtigen.**

Richtiges Aufbewahren und Kochen von Lebensmitteln zum Schutz der Gesundheit

Salz… besser wenig

Überschüssiges Salz in der Ernährung wurde mit erhöhten Blutdruckwerten, „Problemen“ bei der richtigen Aufnahme von Kalzium und sogar möglichem Magenkrebs in Verbindung gebracht. Je weniger man verwendet, desto besser. Allerdings wird Jodsalz empfohlen. Man muss lernen, die vielen möglichen Kombinationen von Gewürzen und aromatischen Kräutern zu verwenden und zu schätzen; man wird damit sicherlich an Gesundheit gewinnen, aber auch die Geschmackspalette wird sich erweitern, was zusätzlich noch mehr Abwechslung in die Küche bringt.

Freepik.com_Racool_studio

Alkoholische Getränke

Es gibt einen Schwellenwert, der mit einem geringen Risiko verbunden ist. **Alkohol ist ein krebserregendes Molekül, und bei Karzinogenen ist es schwierig, einen Schwellenwert festzulegen, bei dem sie definitiv keinen Schaden anrichten.** Für alkoholische Getränke gibt es eine Menge, für die es keine besonderen Hinweise auf ein erhöhtes Risiko gibt und die mit Alkoholeinheit pro Tag angegeben wird: Zwei für Männer und eine für Frauen, d.h. ein 125 ml Glas Wein, eine 330 ml Dose Bier bzw. 40 ml Spirituosen.

Freepik.com - Racool_studio

Gesunde Mischung

Ein einfaches Beispiel aus grafischer Sicht für ein gesundes und ideales Gericht ist das von Harvard ausgearbeitete, bei dem die Hälfte voll mit Gemüse und Obst ist (in einem Verhältnis von 2 zu 1) und die andere Hälfte zwischen Vollkorn und Proteinquellen aufgeteilt ist; dabei werden Hülsenfrüchte und Fisch häufiger gewählt, gefolgt von weißem Fleisch, fettarmem Käse und Eiern, rotes Fleisch wird eingeschränkt und Aufschnitt nur gelegentlich gegessen. **Das alles, ohne den Konsum von Wasser zu vergessen und mit Olivenöl, am besten roh, mit aromatischen Kräutern und Gewürzen zu würzen.**

Individuell gestaltet

Der Fortschritt der Wissenschaft führt in der Medizin langsam zu einer immer stärkeren individuellen Anpassung und auch die Ernährung folgt diesem Weg. **Heute wissen wir, dass auch gesunde Menschen je nach Lebensphase unterschiedliche Bedürfnisse haben.** Es ist gut, die Gewohnheiten abzuwägen und mit Hilfe von Ernährungsberatern die Bedürfnisse bestimmter Phasen wie Schwangerschaft, Wachstum, Klimakterium, drittes und viertes Lebensalter zu berücksichtigen.

Freepik.com - lifeforstock

Bei Mangel… ergänzen

Eine besondere Erwähnung findet die Verwendung von Nahrungsergänzungsmitteln, die teilweise sehr nützlich sind, wenn ein wirklicher Bedarf des Körpers besteht, aber zu oft ohne wirklichen Grund eingenommen werden. Die pharmazeutische Industrie ist in diesem Bereich explodiert, nachdem einige natürliche Moleküle, die in Pflanzen vorkommen, vielversprechende Ergebnisse für den Menschen gezeigt haben. Selbst wenn die Forschung die Vorteile eines Lebensmittels auf ein bestimmtes darin enthaltenes Molekül zurückführt, ist nicht sicher, dass die Einnahme einer großen Menge desselben Moleküls allein gut für uns ist, ja sie könnte auch schädliche Auswirkungen haben, die heute noch nicht bekannt sind.

Mehr Vertretbarkeit

Es gibt viele Strategien, um Abfall zu vermeiden und zu versuchen, Lebensmittel ein wenig nachhaltiger zu machen. Von der Auswahl der Rohstoffe, über deren Herkunft, bis hin zu Einkäufen, die sich am tatsächlichen Verbrauch und Bedarf orientieren, und der Reduzierung von Abfall. Jeder einzelne Verbraucher kann seinen Beitrag leisten, ebenso wie Handwerker und Industrie, der die Gesundheit des Einzelnen mit der des Planeten in Einklang bringt.

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

SPAREN SIE WASSER UND GELD IN IHRER EISBAR

MIT SALVALACQUA **100%** WASSER **SPAREN**

NEUHEIT LINIE COMPAT FÜR JEDEN PLATZ

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

SALVALACQUA
WATER ECONOMIZER _ A BRAND OF BRX

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

SKOOTER.IT

Süßes Herz

DER MARKT BIETET ZUNEHMEND NEUE NATÜRLICHE SÜSSSTOFFE ALS ALTERNATIVE ZU RAFFINIERTEM ZUCKER AN

von Samanta Alessi

Neue Vorschläge

Verbraucher und Handwerker sind an neuen natürlichen Süßungsmitteln interessiert, um raffinierten weißen Haushaltszucker zu ersetzen, in Einklang mit dem gesundheitsfördernden mood und um eine Alternative auch aus geschmacklicher Sicht zu haben. **Dabei ist es gut, darauf zu achten, dass es sich um Bio-Produkte handelt, und zu prüfen, wie sie verarbeitet werden.** Außerdem ist zu bedenken, dass die Langzeitwirkung einiger Süßstoffe nicht durch wissenschaftliche Untersuchungen bekräftigt wird, da ihre Verwendung erst seit kurzem besteht.

Merkwürdiger Name

Es ist die neueste Trendfrucht auf dem Markt. In China ist sie wegen ihrer antioxidativen Eigenschaften als Langlebigkeitsfrucht bekannt und wird in der traditionellen Medizin zur Behandlung von Erkältungen und Halsschmerzen eingesetzt. **Es handelt sich dabei um die Mönchsfrucht, auch Luo Han Guo genannt, die Frucht der Siraitia grosvenori Pflanze, eine Frucht mit süßem Fruchtfleisch, die eine bis zu dreihundertmal stärkere Süßkraft als Saccharose hat.** Reich an Vitamin C, wird sie auch zur Vorbeugung von Diabetes und Fettleibigkeit eingesetzt. Die Extrakte werden zu Flüssigkeit oder Pulver verarbeitet. Der Vorteil besteht darin, dass sie null Kalorien hat und den Blutzucker nicht erhöht. Von der Food and Drug Administration als sicher anerkannt, hat sie bisher keine Zulassung von der Europäischen Union erhalten.

Freigiebige Pflanze

Kokosblütenzucker, der aus dem Nektar der Blüten der Kokospalme gewonnen wird, hat dank des Gehalts an Inulin, das die Aufnahme von Glukose im Darm verlangsamt, einen niedrigeren glykämischen Index als weißer Zucker. Er ist nicht gerade kalorienarm, da er Saccharose, Fruktose und Glukose enthält. Sein Aussehen ist ähnlich wie Vollrohrzucker und sein Geschmack erinnert an Karamell. **Reich an Spurenelementen, bleiben die Nährstoffe intakt, wenn er bei Temperaturen unter 40°C verarbeitet wird.** Der Extraktionsprozess ähnelt dem von Ahornsirup.

Aus der Wurzel

Yacon-Sirup, der aus der Wurzel der in den Anden beheimateten Pflanze Smallanthus sonchifolius gewonnen wird, ist kalorienarm, mit etwa der Hälfte der Kalorien von raffiniertem Zucker und hat einen niedrigen glykämischen Index. **Wurzeln und Blätter der Pflanze enthalten wichtige nützliche Eigenschaften und eine hohe Konzentration an Fructooligosacchariden (FOS), einschließlich Inulin, das als Präbiotikum gilt und den Ballaststoff ausmacht.**

Direkt aus dem Orient

Zwei Süßstoffe werden aus dem wertvollen Lebensmittel Reis gewonnen. Durch die Fermentation dieses Getreides mit Koji, einem Pilz, der in Japan zur Herstellung von Miso und Sake verwendet wird, entsteht Amasake, eine süße Speise, die traditionell als Creme oder sogar als Heißgetränk verzehrt wird. Er hat den Vorteil, dass keine glykämischen Spitzen entstehen. Das zweite Süßungsmittel ist Reissirup, der durch Aufspaltung von Stärke in Einfachzucker gewonnen wird; sein glykämischer Index ist jedoch mit dem von Zucker vergleichbar.

Verbraucher und Fachleute der Branche folgen dem Trend der Zeit und achten auf die Gesundheit

Ähnliche Nektare

Agavensirup wird hauptsächlich aus der blauen Agave Tequilana gewonnen, die aus Mexiko stammt. Er besteht aus einem guten Anteil an Fruktose, hat eine hohe Süßkraft und einen niedrigen glykämischen Index. **Bio-Sirup und die Kaltextraktionsmethode sind zu bevorzugen, da Hitze die meisten der nützlichen Substanzen zerstört.** Er ähnelt dem Ahornsirup, der eine höhere Süßkraft als weißer Zucker hat und kalorienärmer ist. Er kann jedoch nicht als kalorienarmes natürliches Süßungsmittel angesehen werden, da er Saccharose, Fruktose und Glukose enthält; er ist besonders reich an entzündungshemmenden Substanzen und Polyphenolen.

ANWENDUNG IN DER EISDIELE

Alternative natürliche Süßstoffe können für die Herstellung von Gelato verwendet werden, natürlich nach der Untersuchung des richtigen Verhältnisses; ein Nachteil könnte in den hohen Kosten dieser Produkte bestehen. Da es sich um natürliche Lebensmittel handelt, haben sie den Vorteil, gesünder zu sein als raffinierter Industriezucker; außerdem zeichnen sich viele durch einen niedrigeren glykämischen Index aus. Es ist jedoch ratsam, weitere wissenschaftliche Studien abzuwarten, die Gewissheit über die Zusammensetzung geben.

STOFF WIEDERVERWERTEN

Aus Post-consumer Kunststoff gewinnen wir Pyrolyseöl, durch das PS-Thermo-Eisboxen dann hergestellt werden. Auf diese Weise wird eine Kreislaufwirtschaft ausgebaut.

zertifizierten Produkt

Imballaggi alimentari Srl
REMAXIGEL
A 60-63% recycled
RI-PRC00402-21
RE MADE IN ITALY
www.remadeinitaly.it

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

AUTHENTISCHEN
WOHLGESCHMACK
ENTDECKEN
Gelagel Frutta ist die Premium-Produktlinie von Pasten für traditionelles Gelato, das sich durch einen unvergleichlich hohen Anteil des Rohstoffe, die Natürlichkeit und den zertifizierten Ursprung der Früchte und Beeren auszeichnet.
Die Pasten Kokos, Kaktusfeige, Erdbeere, Limette, Mango und Birne werden in gebrauchsfertigen Monodosis-Lösungen angeboten und eignen sich für zahlreiche Anwendungen.
Gelagel Frutta, die intelligente Wahl des Gelato-Meisters.
pernigottigelatieri.com
DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

Im Zeitalter der Social Media

Die Präsenz in den sozialen Medien ist heute ein wesentliches Element für Unternehmen, von den kleinsten bis zu den größten; es ist ein nützliches Werkzeug, um die Sichtbarkeit und den Umsatz zu erhöhen

von Mario Trabalza

DIE MEIST BENUTZTEN

80% der Befragten nutzen WhatsApp, gefolgt von YouTube, das von 55% der Stichprobe genutzt wird, Facebook von 32%, Instagram 24%, Snapchat 11%, Twitter 8%, Twitch 7% und TikTok nur 6%. Es gibt keine offiziellen Daten zu Pinterest, aber es wird geschätzt, dass im Durchschnitt jeden Monat etwa 7 Millionen Nutzer dort aktiv sind (30% sind Millennials, meist Mädchen und Pinterest wird als der direkte Konkurrent von Instagram betrachtet).

WhatsApp, YouTube, Facebook & Co

Praktisch, unmittelbar, wirtschaftlich und global. **Nur wenige Worte reichen aus, um die Gründe für den Erfolg von Social Media und Kommunikationsplattformen auf dem ganzen Planeten zu erklären.** Deutschland ist da keine Ausnahme. Laut der „Online Studie 2020", die von den öffentlich-rechtlichen Rundfunk- und Fernsehanstalten Ard und Zdf bei einer repräsentativen Stichprobe der deutschen Bevölkerung ab 14 Jahren (70,598 Millionen Menschen) durchgeführt wurde, surfen 94% der Stichprobe täglich im Internet.

Die Qual der Wahl

Besonders geeignet sind diejenigen, die Kunden und potenzielle Kunden aller Altersgruppen, am besten an dem Ort erreichen, an dem sich die Einrichtung befindet. Soziale Netzwerke gut zu verfolgen, kostet Zeit und oft auch Geld. Angesichts dieser Prämisse sollte die Wahl aus einer Reihe von Gründen auf Facebook und Instagram fallen. Außer der Streuung in den verschiedenen Altersgruppen liegt der Hauptgrund darin, dass diese beiden sozialen Netzwerke zur gleichen Familie gehören und daher das, was man in dem einen postet, automatisch auch in dem anderen gepostet werden kann. Das bedeutet nicht, dass andere soziale Netzwerke wie Twitter, Snapchat, Twitch oder TikTok nicht auch gut sein könnten, wenn man Zeit hat, ihnen zu folgen, wenn man Geld investiert oder einfach, wenn man eine besondere Vertrautheit damit hat.

Start mit Facebook

Trotz der Aussage, dass Facebook zurückgeht (-3% der Nutzer von 2019 bis 2020 in Deutschland), ist es immer noch das Social of Reference, das erhebliche Vorteile für diejenigen bietet, die ein Unternehmen besitzen. **Der erste positive Aspekt ist, dass es in allen Altersgruppen weit verbreitet ist (insbesondere bei den über 60-Jährigen und den 20-29-Jährigen).** Ein zweiter Vorteil ist die Möglichkeit, eine von der eigenen Facebook-Seite getrennte Fan-Seite zu erstellen, die sich ausschließlich auf das Unternehmen konzentriert; mit dem Ziel, das Unternehmen und die Marke zu präsentieren und eine Community aufzubauen.

Freepik.com - jannoon028

Der erste Eindruck

Das Eröffnungsfoto der sozialen Seite muss sehr attraktiv sein und vor allem deutlich machen, was Sie tun, wer Sie sind und wo Sie sind. Fans sollten ermutigt werden, Sie zu mögen, Ihnen zu folgen, und dies sollte durch interessante redaktionelle Inhalte (nicht zu lang) geschehen. Optisch ansprechende Fotos und Videos, Hashtags zu bestimmten Themen und Stories, die nur 24 Stunden dauern, aber auf dem Smartphone gespeichert und bei Bedarf wieder auf Instagram gepostet werden können.

Warum Instagram

Besonders beliebt ist es bei jungen Leuten (68% der Nutzer sind zwischen 14 und 29 Jahre alt). Da es sich um ein soziales Netzwerk mit starker visueller Wirkung handelt, liegt seine Stärke in den Bildern, die mit kreativen Elementen, Videos und Geschichten angereichert werden können. Der Zweck und die Verwendung sind die gleichen wie bei Facebook. Die Einsatzmöglichkeiten sind dieselben, allerdings kann man im Vergleich zum „großen Bruder“ die Geschichten speichern, die zu Stories Highlights werden. Jede Woche, immer am gleichen Tag, könnte z.B. ein Eismacher eine Geschichte mit dem Geschmack der Woche veröffentlichen und diese in Highlights verwandeln und im Archiv aufbewahren. Letzter Tipp: Zum Erstellen von Stories, bis zu zehn monatlich, in beiden sozialen Netzwerken kann man die kostenlose Storrito App nutzen. Wenn man mehr erstellen möchte, ist es notwendig, das Abonnement zu aktivieren, das einen akzeptablen Preis hat.

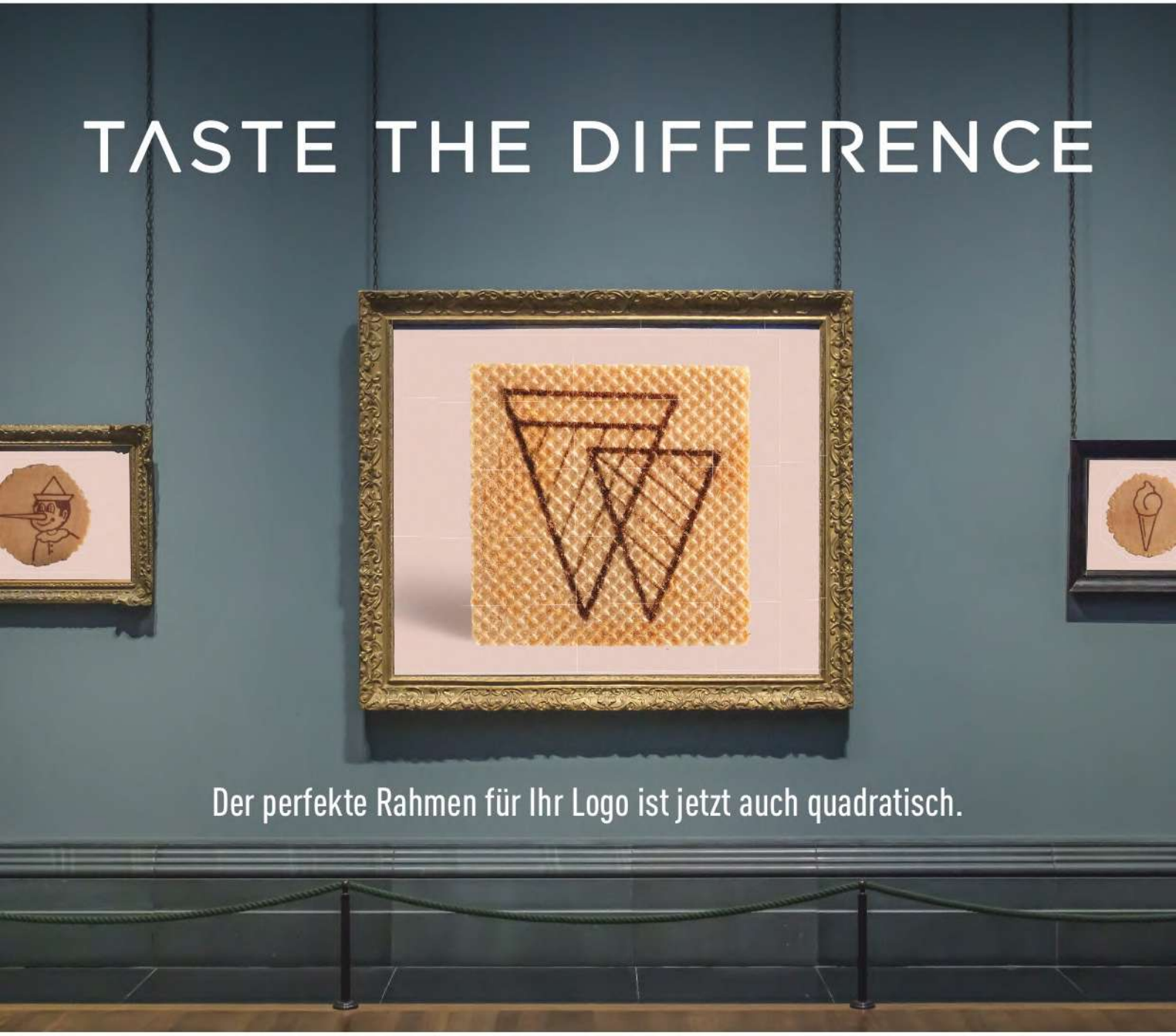
NICHT NUR G.G.A.

Die Maestri Gelatieri Italiani haben sich nicht damit zufrieden gegeben, hochwertige Haselnüsse zu verarbeiten, sondern entschieden, **ausschließlich die Sorte aus dem kleinen und umschriebenen Landstrich in Piemont mit der Bezeichnung Langhe zu verwenden.** Eine exklusive Auswahl, die zusammen mit der Erfahrung als Röstmeister garantiert, dass wahrscheinlich die schmackhaftesten Haselnüsse der Welt zu feinem Gelato verarbeitet werden. **Die reine Paste und die typische, Crema Gianduiotto** sind eine Hommage an unsere Geschichte und die piemontesische Chocolaterie-Tradition. Mit ihnen entsteht ein Gelato, das den ausgezeichneten Wohlgeschmack des, Gianduia wiedergibt.

pernigottigelatieri.com

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

LA CIALCON
dal 1964



LA CIALCON S.r.l.

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

T +39 0422 360282
F +39 0422 362430

www.lacialcon.com
info@lacialcon.com

Ein paar Tipps

Damit die Follower stets treu bleiben, sind einige einfache Regeln zu beachten, die fast täglich umgesetzt werden sollten

von Mario Trabalza

Freepik.com - creativeart

Zwei Regeln

Es ist wichtig, mindestens zwei- bis dreimal pro Woche, Inhalte (Videos, Fotos, Content) zu posten. **Die Häufigkeit ist ein wichtiges Kriterium, das vom Algorithmus von Facebook und Instagram berechnet wird, um das Ranking zu verbessern.** Geschichten können auch täglich gepostet werden. Ein weiterer grundlegender Faktor ist Authentizität, d.h. sich so zu präsentieren, wie man wirklich ist, mit der eigenen Persönlichkeit, ohne Verstellung.

Einbeziehung ist wichtig

Die Seele der sozialen Medien ist die Interaktion. Die Algorithmen von Facebook und Instagram berechnen den Grad der Interaktion, wie viele Likes man erhalten hat, wie viele Follower dazu gekommen sind. **Dies sind die Kriterien, die über den Erfolg der Seite entscheiden.** Man muss den Benutzer einbinden, indem man ihm Fragen stellt, seine Vorlieben erfragt, z.B. durch Meinungsumfragen über die Lieblingsgelatosorte. Fans sind eine sehr wertvolle Informationsquelle.

Für Unternehmen, auch kleine, ist es wichtig, in sozialen Netzwerken präsent zu sein

Qualität und Kreativität

Ein Foto, ein Video oder eine Geschichte veröffentlichen?

Man muss auf die Qualität von Fotos und Audiodateien achten, denn sie müssen für Benutzer, die sonst schnell die Seite verlassen würden, leicht zugänglich sein. Bevor man sich in den sozialen Medien engagiert, muss man sorgfältig über seine Zielgruppe nachdenken, um deren Neugierde zu wecken und dann anregende und interessante Inhalte posten.

Freepik.com - jannoon028

Zum richtigen Zeitpunkt

Es gibt Studien, die zeigen, wann in Deutschland die meisten Aktivitäten in den beiden sozialen Netzwerken stattfinden. **Facebook-Nutzer, die hauptsächlich ihren PC nutzen, sind während der Arbeitszeiten (13:00 bis 16:00 Uhr), donnerstags und am Wochenende aktiv.** Der ungünstigste Tag ist der Dienstag. Instagram hingegen wird hauptsächlich über Smartphones genutzt und hat seine höchste Aktivität mittwochs, gefolgt von montags und donnerstags von 11 bis 13 Uhr (Arbeitspausen) und von 19 bis 21 Uhr. Der ungünstigste Tag ist der Sonntag.

Photo by dole777 on Unsplash

Freepik.com

Antworten und erzählen

Soziale Netzwerke leben von Interaktionen, von Kommentaren der Fans, aber auch von Kritik. Es ist wichtig, immer und in jedem Fall und so schnell wie möglich zu reagieren, nicht nur auf diejenigen, die Komplimente machen, sondern besonders auf diejenigen, die Kritik üben. Ein weiterer grundlegender Faktor ist das Hervorrufen von Emotionen. Storytelling dient dazu, eine emotionale Bindung zum Nutzer herzustellen. Erzählen ist spannend.

Stets verfolgen

Um zu überwachen, zu steuern, ggf. den Kurs zu ändern, zu wissen, welche Themen in den sozialen Netzwerken am beliebtesten sind, gibt es eine Reihe von Tools (Werkzeugen), die jede einzelne Aktion verfolgen können: von Stories bis zu Umfragen. Der Umgang mit ihnen ist nicht schwierig, man muss nur etwas Zeit investieren, um sich zu informieren. **Das Netzwerk ist voll von ausgezeichneten Video-Tutorials, die zeigen wie es geht und die dabei helfen, selbstständig zu tracken.**

Freepik.com

Eismaschinen
horizontal, vertikal, kombiniert, etc.

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

Cremekocher
Sahnemaschinen
Becher-Abfüllmaschinen

SALEČIĆ EISTECHNIK

Verkauf & Service von

VALMAR-Eismaschinen
Reifewannen
MUSSANA-Sahnemaschinen

Pasteurisierern
Cremekochern
Becher-Abfüllmaschinen

Salečić Eistechnik
Fremersbergstr. 36
D-76530 Baden-Baden

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

Ein wertvolles Gut

Die von **Argenta** vorgeschlagene **Alacris**-Linie umfasst Eisspeicher-Economizer, Geräte, die zum Wassersparen entwickelt wurden. Es handelt sich um nützliche Maschinen für die Rückgewinnung von Wasser, das für die Kühlung von Maschinen in handwerklichen Labors verwendet wird. Pasteurisierer, Sahnegeräte, Kühlschränke, Vitrinen, Kompressoren geben viel Wärme ab und müssen durch den Durchfluss großer Wassermengen ständig gekühlt werden. Mit dem Economizer wird immer das gleiche Wasser verwendet, wenn das System in Betrieb ist, entsteht ein Netz aus Eis, das den Warmwasserrücklauf kühlt. Bei diesen Geräten mit geschlossenem System gibt es keine Bakterien, Algen und Kalkablagerungen; eine wichtige Wassereinsparung mit konsequenter Kostenreduzierung und maximaler Geräuschlosigkeit. Die Economizer sind in sechs Modellen erhältlich und können je nach Anzahl der verwendeten Geräte angepasst werden.

www.argentasrl.eu

Die verfügbaren Modelle sind Alacris 600 5 HP; 800 5,5 HP und 6,5 HP; 800 mit 2 Behältern 6,5 HP. Sie sind außerdem mit einem elektronischen Thermostat mit Wifi-Fernbedienung ausgestattet.

Höchste Hygiene

Der **Salva Cono** von **Geppetto Eis** sorgt im Eiscafé für mehr Hygiene in Corona Zeiten. Der Waffelgreifer erlaubt es dem Eiskonditor das Waffeleis zu servieren, ohne die Waffel selbst zu berühren. Er ist geeignet für alle Eiswaffeln ausgenommen der Wundertüte. Der Salva Cono ist aus lebensmittelechtem Kunststoff gefertigt, umringt von einem O-Ring, der es durch leichtes Zusammendrücken erlaubt, die Waffel zu greifen. Die Reinigung ist simpel und erfolgt ohne chemische Zusätze unter fließendem Wasser. Der Salva Cono ist umweltfreundlich, denn man benötigt keine Servietten und man kann ihn tausende Male nutzen. Die dazugehörigen Produkte wie Waffelsilos und Waffelhalter sind passend zum Waffelgreifer mitentwickelt worden.

Geppetto Eis hat sich mit dem Salva Cono eine Lösung einfallen lassen, die den Eisdielen in diesen schweren Corona Zeiten helfen wird. Er wird in Packungen mit je 4 Stück geliefert.

www.geppetto-eis.de

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

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

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

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

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

PEFC PEFC/18-31-126 Promuoviamo la Gestione Sostenibile delle Foreste www.pefc.it

TADDIA

SEIT 60 JAHREN DIE KOMPLETTE ANTWORT FÜR DIE EISKÜNSTLER

Schön & praktisch

Grace, entworfen von **FB**, ist eine Vitrine, die eine raffinierte Präsentation mit einer fortschrittlichen Technologie kombiniert, die reduzierte Abmessungen ermöglicht. Funktionalität und Design, Komfort und Schönheit sind die Synthese dieser Vitrine, benannt nach einer Schauspielerin, die ein Symbol für Schönheit, Sinnlichkeit und Liebe ist. Ikonisch, international, rétro und gleichzeitig modern, trifft sie genau die Bedürfnisse des Profis, der eine vielseitige Vitrine sucht, die sich multifunktional anpassen und den Raum nutzen kann. In der Tat steht die Tiefe im Mittelpunkt; die Flexibilität dieses Designobjekts ist dank seiner hohen technologischen Leistung auf nur 89 Zentimeter Raum konzentriert. Es zeichnet sich auch durch die klaren Linien seiner Ästhetik, die ausgewählten edlen Materialien und die Transparenz seiner Glaselemente aus.

Vitrine für Eisdielen, Konditoreien und Gastronomie. Die Temperaturen können je nach Verwendung angepasst werden: Eisdiele (0/-20°C); Konditorei (+2/+16°C mit der Version mit Pralinen-Feuchtigkeitsregelung); Gastronomie (mit den Versionen ambient - hot).

www.fbshowcases.com

Neue Modellgröße

Im Hause **Valmar** ist die neue **Multy P 16 TTi Dual** entstanden, welche die Serie Multy P TTi um eine weitere Modellgröße erweitert. Das Gerät ist eine multifunktionale Gelato-, Konditorei- und Gastronomiemaschine, die in der Lage ist, die fortschrittlichsten und komplexesten Verarbeitungsanforderungen zu erfüllen. Sie besteht aus zwei Zylindern, die unabhängig und separat arbeiten; ein oberer, der heizt und sowohl zum Pasteurisieren als auch zum Kochen von Cremes, Würzmischungen, Saucen, Karamell, Ganaches verwendet werden kann und ein unterer, der kühlt und gefriert, aber auch heizen kann (Dual-Funktion). Ein Inverter steuert die Geschwindigkeit beider Rührwerke, um eine perfekte Konsistenz der verarbeiteten Produkte zu erreichen. Zusätzlich zu den Schnellwahltasten gibt es auch einen Touchscreen, über den die Produktionssteuerung erfolgt.

Die Serie Multy P ist in den Baugrößen 7, 12 und 16 verfügbar und eignet sich zur Verarbeitung von Gelato, Konditoreiprodukten, Saucen, Variegati, Ganaches, Granitas und speziellen Gastronomie-Produkten.

www.salecic.de

naturesse

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

FÜR EINMAL IST DER HOLZWEG DER RICHTIGE.

GESCHIRR VON NATURESSE AUS FSC®-HOLZ

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

COMPRITAL GROUP

Innovation ist unsere Geschichte

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

GIUBILEO EXPERIENCE

NATURAL GELATO

Ohne Emulgatoren, keine gehärtete und raffinierte pflanzliche Fette. Giubileo Basen, ermöglichen einfache und schlanke Zutatenlisten.

Base San Marco

Für Kalt- und Heissanwendung, cremig, gut spachtelfähig, geschmacksneutral.

Sehr grosser Erfolg weltweit dank seiner Stabilität. Neutraler Geschmack (aber auch in der Sahne-Version erhältlich)

FROZEN YO+

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

SOFT GELATO

Hochwertige Produktlinie speziell für Softservice-Maschinen..

Grossartige Schokoladen aus aller Welt

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

Auf den ersten Blick erkennbar

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

Plastikverbot in der EU

Wir haben die perfekten Alternativen für die demnächst verbotenen Einwegkunststoffprodukte und können Ihnen ein vollumfängliches Packaging-Produktesortiment anbieten. Mit den natürlichen Tellern, Bowlen, Schalen, Deckeln, Bechern, Gläsern und Bestecken sind praktisch alle Bedürfnisse gedeckt.

Gerne beraten wir Sie und helfen Ihnen auf nachhaltige Verpackungslösungen umzusteigen.

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

pacovis

3 DIGITALE EVENTS UND ÜBER 5000 REGISTRIERTE KUNDEN AUS 100 LÄNDERN ZUR PRÄSENTATION DER NEUEN PRODUKTE VON CASA OPTIMA

Im März präsentierte die **Casa Optima Group die Neuheiten für die Gelato Saison 2021** in einer Art und Weise, die für ihre Geschichte und für die gesamte Branche beispiellos war: drei separate digitale **Events, E-Vent für Mec3, Digital Event für Giuso** und **Un Nuovo Viaggio für Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani,** die nur wenige Stunden nach der Online-Schaltung Tausende von Menschen, darunter **Kunden, Partner und die Fachpresse,** die sich auf der ganzen Welt befinden, über eine **ad hoc geschaffene, technologisch fortschrittliche Plattform** einbezogen, die es ermöglichte, echte Fernsehprogramme zu genießen, die von einem professionellen Journalisten moderiert wurden und in 7 verschiedenen Sprachen verfügbar waren.

Der besonders heikle historische Kontext hat die Kreativität der Gruppe, die führend im Bereich der handwerklichen Gelato- und Konditoreiherstellung ist, nicht gestoppt, sondern dem **Wunsch, ihre Gesprächspartner durch die Konzeption und Realisierung eines innovativen Formats zu verblüffen,** das es ihnen ermöglicht, sich in einem sicheren, heiteren und aufregenden Kontext zu treffen, einen weiteren Schub verliehen.

Einer der interessantesten Aspekte dieses Projekts ist das Potenzial des **"Dashboards"**: eine Plattform, die von den Kunden ein ganzes Jahr lang genutzt werden kann, von der aus sie sich Produktpräsentationen ansehen, neue Kataloge und Anleitungsvideos herunterladen und direkt zur Bestellung des gewünschten Produkts übergehen können.

Einfluss, Innovation und Vollständigkeit sind die Schlüsselwörter, die die von **Mec3** unterzeichneten neuen Produkte auszeichnen: Wirkung, weil es sich um Markteinführungen mit hoher Sichtbarkeit für den Endverbraucher handelt, um den Verkehr in den Eisdielen anzukurbeln und die Kundenbindung zu stärken; Innovation, dank der Projekte, die mit den Trends und Leidenschaften der Verbraucher verbunden sind; Vollständigkeit, weil die diesjährigen Initiativen alle wichtigsten Kategorien des Mec3-Portfolios abdecken, von **Quella** und **Cookies** bis zu **Granfrutta** und **Mec3 in Cups.**

Innovation hat auch für **Giuso** immer eine sehr wichtige Rolle gespielt. Das Herzstück des Plans für 2021 ist die **Cuzco-Linie**, ein Bezugspunkt für alle, die Gelato mit echter Schokolade herstellen wollen, die **Cold Creams**, die Welt der Variegati, wo eine völlig neue Linie mit großer Anziehungskraft für den Endverbraucher eingeführt wurde.

Die Neuheiten von Maestri Gelatieri Italiani spiegeln drei Schwerpunkte wider, die zwischen Tradition und Innovation liegen: **starke Erweiterung des Portfolios** mit Fokus sowohl auf die Klassiker als auch auf andere Bereiche wie Pasten und Variegati; **Fokus auf Rohstoffe,** die den Wert der Zutaten und ihre ausgewählte Herkunft weiter aufwerten. Schließlich wurde **nicht nur das Produkt,** sondern auch die Verpackung überarbeitet, mit dem Ziel, ein einheitliches Bild der Linie zu schaffen, die Qualität der Produkte zu verbessern und ein wichtiges Instrument für die Sichtbarkeit der Marke im Gelato-Shop zu schaffen.

Mit diesen neuen Produkten, die dank ihrer Originalität, ihrer Innovationsfähigkeit und ihrer unbestrittenen Attraktivität für den Endverbraucher bereits Trends in den Vitrinen der Eisdielen in aller Welt setzen, bestätigen sich die Unternehmen der Casa Optima Group als idealer Partner für alle Profis der Konditoreikunst.

www.casaoptima.com

medac S.r.l. Industriacartotecnica
protegge la qualità, rispetta l'ambiente
Rating della legalità
Direttiva 2014/32/UE
ecovadis
SGS
DNV·GL
OK Compost (EN 13432:2002)
PEFC
FSC
BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

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

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

BAV INSTITUT

Kennzeichnung von Gelato

KENNZEICHNUNGSFEHLER FÜHREN ZU BEANSTANDUNGEN DURCH DIE LEBENSMITTELÜBERWACHUNG. REGELMÄSSIG WERDEN ÜBER DIE HÄLFTE DER GEPRÜFTEN PROBEN BEHÖRDLICH BEANSTANDET, DA DIE BEZEICHNUNGEN NICHT DEN LEBENSMITTELRECHTLICHEN VORGABEN ENTSPRECHEN

von Sandro Zwigart

Verschiedene Sorten

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

Nr.	Gelatosorte	Wertgebender Anteil/Mindestgehalt
1	Kremeeis	Mind. 50 % Milch - 270 g Vollei oder 90 g Eigelb je Liter Milch
2	Rahmeis, Sahneeis	Mind. 18 % Milchfett aus der Verwendung von Sahne (Rahm)
3	Milcheis	Mind. 70 % Milch
4	Eiskrem	Mind. 10 % der Milch entstammendes Fett
5	Fruchteis	Mind. 20 % Frucht (z.B. Erdbeer-, Himbeereis) Mind. 10 % Frucht bei sauren Früchten wie Zitrusfrüchten
6	Fruchteiskrem	Mind. 8 % der Milch entstammendes Fett sowie einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack
7	(Frucht-) Sorbet	Mind. 25 % Frucht Mind. 15 % Frucht bei sauren Früchten wie Zitrusfrüchten
8	Wassereis	Besteht hauptsächlich aus Wasser, Zucker sowie geschmackgebende und färbende Zutaten. Wassereis erfüllt nicht die Anforderungen für Milcheis, Fruchteis oder Fruchtsorbet

Einige Erläuterungen

Bei den oben genannten Gelatosorten (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).**

Alles klar

Der Verbraucher muss beim Kauf 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: „Spaghetti-Eis“ - Vanilleeis mit Erdbeersoße, garniert mit weißen Schokoladenraspeln, „Biene Maja“ - 3 Kugeln Vanilleeis, garniert mit Schokolinsen.

Der Fall Vanille

Bei Vanille handelt es sich um eine beliebte und teure Zutat. **Aus diesem Grund werden häufig Aromen mit Vanille-Geschmack eingesetzt.** Diese Aromen werden nicht aus Vanilleschoten gewonnen, sondern chemisch-synthetisch oder biotechnologisch hergestellt. Diese Produkte dürfen nicht als Vanilleeis bezeichnet werden. Die Verwendung von künstlich hergestellten Vanillearomen ist beispielsweise durch die Angabe „mit Vanillegeschmack“ kenntlich zu machen, z.B. „Milcheis mit Vanillegeschmack“. Werden stattdessen ausschließlich Vanilleschoten, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma eingesetzt, darf ein Gelato als „Vanilleeis“ bezeichnet oder eine Vanilleblüte/-schote darauf abgebildet sein.

Angabe von Zusatzstoffen…

Die Angabe von Zusatzstoffen und Allergenen ist verpflichtend. Bezüglich der Anwendung von Zusatzstoffen sind die Vorgaben der VO (EG) Nr. 1333/2008 zu beachten. Die angegebene Verwendung sowie Höchstmengen sind einzuhalten. Gesetzliche Anforderungen an Zusatzstoffe sind auch zu berücksichtigen. Ein Zusatz von z.B. Farbstoffen muss durch die Angabe „mit Farbstoff“ kenntlich gemacht werden. **Die Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar auf einem Schild auf oder neben dem Gelato anzugeben.**

Strenge Regeln

Hinsichtlich der Kennzeichnung von allergenen Zutaten sind die Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung sowie der Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung zu beachten. **Die Informationen können dem Verbraucher schriftlich, elektronisch oder mündlich zur Verfügung gestellt werden.** Die Angaben können beispielsweise auf oder in der Nähe des Gelatos 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.

Nicht zu vergessen

Die allergenen Zutaten sind genau und vollständig aufzuführen. So ist z.B. die Angabe „glutenhaltiges Getreide“ nicht ausreichend, es ist die Zutat Weizen anzugeben. Achten Sie deshalb unbedingt auf die richtige Kennzeichnung Ihrer Produkte. **Amtliche Beanstandungen sind unbedingt zu vermeiden, indem Sie auf die Einhaltung aller hygienischen und rechtlichen Anforderungen Wert legen.** 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.

DESHALB EMPFEHLEN WIR IHNEN AUF FOLGENDE PUNKTE ZU ACHTEN:

- Basishygiene und sonstige Präventivmaßnahmen
- HACCP-Konzept inkl. Dokumentationen
- Schulung des Personals bzgl. Hygiene, ggf. HACCP und Folgebelehrung nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- repräsentativer Probenplan (mikrobiologische Eigenkontrollen)
- Kennzeichnungsvorschriften

ZUR LÖSUNG DES PROBLEMS

Das BAV Institute steht Ihnen bei diesen Themen gern zur Seite. Wenden Sie sich bei Fragen bitte an Frau Christine Käfer telefonisch unter 0781/96947-286 oder per Mail an christine.kaefer@bav-institut.de.

host Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

22–26
OCTOBER
2021

fieramilano

NEW SHAPES OF HOSPITALITY

#BetterTogether

TUTTOFOOD MILANO + host Milano

host.fieramilano.it

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

FIERA MILANO

MIG
LONGARONE - DOLOMITI

Il mondo del Gelato torna ad incontrarsi

con gli strumenti per ripartire con successo!

nuove tendenze e innovazioni nella gestione della Gelateria

la Pasticceria in Gelateria

la Cioccolateria in Gelateria

la Green Economy in Gelateria

la Gelateria in Germania

51ª Coppa d'Oro
gusto limone

61a Mostra Internazionale del Gelato Artigianale

Longarone 2021, 28 novembre - 1 dicembre

Seguici su:

FORUM GELATERIA
forum.mostradelgelato.com

www.mostradelgelato.com
facebook.com/mig.longarone

LONGARONE FIERE DOLOMITI

Registrati per l'ingresso gratuito a **MIG 2021** riservato agli operatori di settore

www.mostradelgelato.com/ticket2021

Longarone Fiere Srl • Via del Parco, 3 - 32013 LONGARONE (BL) - ITALY • +39 0437577577 • fiera@longaronefiere.it

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

www.gastromarketing.it

Kontrolle der Energie

Verschwenden Sie niemals Zeit mit Dingen, die Sie nicht kontrollieren können

„Die Welt gehört denen, die über die meiste Energie verfügen“

Vicomte Alexis de Tocqueville, französischer Philosoph

Der Fall

Es ist einer der schlimmsten Albträume der Schulzeit; man hat ihn von seinen Eltern wiederholt gehört und wenn er nach Jahren von einem Lehrer über die eigenen Kinder unterstrichen wird, wirkt er wie ein wiederkehrender Fluch: „Seine Leistungen sind gut, aber es strengt sich nicht genug an, es kann mit seinen Energien nicht umgehen.“ Eine Erfahrung, die Julia, die vor kurzem die Vierzig überschritten hat, erst als Schülerin, dann als Mutter gemacht hat, und die sie nun in der Kritik ihres Arbeitgebers wiederfindet, der sie darauf hinweist, dass sie zwar ernsthaft und engagiert ist, aber weil sie sich ständig verzettelt, nicht die gewünschten Ergebnisse erzielt. „Du verstrickst dich zu sehr in Situationen, die du nicht bewältigen kannst, und verlierst dabei den Fokus auf die wichtigen Dinge“ - das sind die Worte von Christian, dessen vertraute Mitarbeiterin Julia schon lange ist. „Wieder einmal staunst du über das, was um dich herum passiert, weil du dich nicht auf das konzentrierst, was du wirklich kontrollieren kannst, und wirst dann von den Ereignissen überwältigt.“ Christian fährt fort, ihr zu erklären, dass es auch eine andere Kategorie von Menschen gibt, die eher neutral bleiben und einfach nur zusehen, wie die Dinge geschehen, und nicht denken, dass sie mit den Ereignissen, in die sie verwickelt sind, interagieren können. Seine Bewunderung gilt jedoch denjenigen, die in der Lage sind, Dinge einfach geschehen zu lassen. „Das sind keine besonderen Menschen,“ sagt Christian, „sondern einfach Menschen, die die Ruhe bewahren und die Phänomene identifizieren können, auf die sie Einfluss nehmen können, um sich darauf zu konzentrieren, ohne Energie auf etwas anderes zu verschwenden.“ Diese Überlegungen machen Julia neugierig, die, anstatt über die Aussagen ihres Arbeitgebers zu grübeln, sich vornimmt, das Thema zu vertiefen, fasziniert von der realen Möglichkeit, eine Verbesserung nicht nur für ihre Arbeit, sondern allgemein für ihr Leben zu erreichen.

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

Im Leben sind wir oft damit beschäftigt, positive Energie anzuziehen, und suchen verschiedene Formen zum Kraftschöpfen und zur Selbsterfüllung, um die Suche nach Wohlbefinden zu unterstützen, aber dieses Engagement wird selten von einer Kontrolle begleitet, wie die zurückgewonnene Energie verbraucht wird. Es mag manche überraschen, aber es ist eine weit verbreitete Angewohnheit, die eigenen Energien zu vergeuden, indem man Gedanken, Aufmerksamkeit und manchmal sogar schwierige Aktivitäten auf etwas absolut Sinnloses verwendet. Wenn man dieses Konzept versteht und Maßnahmen ergreift, um es zu beheben, kann man sein Energieniveau optimieren und seine Lebensqualität verbessern. Man muss verstehen, dass es drei Sphären von Ereignissen gibt, die uns beeinflussen. Die erste wird als „Interessensphäre" bezeichnet und umfasst alles, an dem wir Interesse haben oder das uns etwas angeht, über das wir aber wenig oder keine Kontrolle haben. Zu dieser Kategorie gehören alle Makroelemente, die zwar unser Handeln beeinflussen, von der Wettersituation bis zu den Entscheidungen von Politikern, über die unsere Überlegungen aber keine Möglichkeit haben, den Lauf der Dinge zu verändern. Die zweite Sphäre, die innerhalb der ersten liegt, ist die „Einflusssphäre", die sich auf alles und jeden bezieht, auf den wir einen direkten Einfluss haben können, auch wenn wir nicht alles kontrollieren können, was passiert. Viele Menschen fallen in diese Kategorie, von Freunden bis zu Kollegen, von Lieferanten bis zu Kunden, und es ist eine heikle Sphäre, denn es ist richtig, ihr einige Ressourcen zu widmen, ohne dabei jedoch Gefahr zu laufen, sie zu erschöpfen. Die letzte Sphäre, die noch kleiner, aber zweifellos sehr wichtig ist, ist die „Sphäre der Kontrolle", die das umfasst, worüber wir wirklich Kontrolle ausüben können, nämlich unsere Entscheidungen und folglich unsere Handlungen. Hierauf müssen wir unsere ganze Aufmerksamkeit konzentrieren und sie vor allem von der Aktivität auf der ersten Sphäre abwenden, derjenigen, die mit Interesse verbunden ist, dem schwarzen Loch, in dem die meisten Menschen riesige Mengen an Energie verschwenden; wir müssen uns fast ausschließlich mit Intensität dem widmen, was wir direkt kontrollieren können, und wir werden sehen, dass die Ergebnisse überraschend sein werden.

Auf die eigenen Energien achten

Jeder kann sein Schicksal beeinflussen

Direkt ins Herz

Es kann angenehm sein, sich mit Freunden frei zu unterhalten und seine Gedanken frei zu äußern, auch zu Themen, die man keinesfalls beeinflussen kann; aber wenn man sein Leben wirklich kontrollieren will, ist es grundlegend, die auf diese Weise verschwendete Energie einzudämmen und sich stattdessen auf das zu konzentrieren, was wirklich kontrollierbar ist. Man muss von der Annahme ausgehen, dass jeder die reale Möglichkeit hat, „Dinge geschehen zu lassen", aber um dies zu realisieren und greifbare Ergebnisse erzielen zu können, muss man versuchen, die Sphäre der Kontrolle zu erkennen und lernen, sie zu verwalten, um... sein eigenes Schicksal zu beeinflussen. Ein sehr spannendes Thema und eines, das man selbst weiter erforschen sollte!

Sigep

43rd International Trade Show of Artisan Gelato, Pastry, Bakery and the Coffee World

Rimini Expo Centre, Italy

22 / 26 January 2022

Organized by

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

In collaboration with

Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

ufi Approved International Event

sigep.it

OHNE STOPP

ANDREW NUSSBAUMER UND LUCA ALBERTI ERÖFFNETEN OFFIZIELL DIE NEUE SAISON MIT DER PRÄSENTATION DER FÜR DIE BEIDEN GELATO-WOCHEN AUSGEWÄHLTEN GESCHMACKSRICHTUNGEN. BEI DIESER GELEGENHEIT WURDE AUCH DIE TRADITIONELLE SPENDE FÜR DIE KINDERKREBSFORSCHUNG ÜBERGEBEN

Lob für die Speiseeishersteller

Bei der Präsentation des Internationalen Tages des handwerklich hergestellten Gelatos, der am 24. März stattfand, betonten Andrew Nussbaumer, Sprecher der österreichischen Eisdielenbetreiber und Luca Alberti, Sprecher der italienischen Eissalonbetreiber in Österreich in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ): **„Um den Menschen in dieser schwierigen Zeit eine Freude zu machen, haben einige Eisdielen die Saison früher als in der Vergangenheit begonnen“. Weiters präsentierten sie die Aktions-Wochen des handwerklich hergestellten Gelatos.**

Hommage an Mozart

Die erste Woche, die vom 24. bis 30. Mai stattfindet, widmet sich dem „Gelato des Jahres“ mit der Geschmacksrichtung Mozart, einem Pistazien-Nougat-Eis. **Die Wahl fiel auf diese beliebte Geschmacksrichtung, um dem österreichischen Musiker, dessen 230. Todestag in diesem Jahr gefeiert wird, zu huldigen.** Natürlich sind der Kreativität des Eismachers keine Grenzen gesetzt, er kann die gewählte Geschmacksrichtung individuell gestalten. Die „Kinder-Eiswochen“ hingegen finden vom 28. Juni bis zum 11. Juli statt und fallen damit mit dem Ende der Schulzeit zusammen. „Ob Gelato mit Keksen oder Frizzi Pop, es gibt gute Gründe, in die Eisdiele zu kommen“, betonten Nussbaumer und Alberti.

Wichtiger Beitrag

Trotz der überaus schwierigen Situation 2020 haben viele Eissalons an der Eissalon-Spendenaktion für die St. Anna Kinderkrebsforschung teilgenommen. Die finanzielle Unterstützung seitens der Eissalons betrug 1.780 Euro. Mit der Spende unterstützen die Eissalons die Kinderkrebsforschung und leisten somit einen wichtigen Beitrag zur weltweiten Bekämpfung von Krebs bei Kindern. Selbstverständlich wird die Spendenaktion auch 2021 wieder fortgeführt.

Mitten im Markt Messe Stuttgart

GELATISSIMO

Die ganze Welt der Eiskultur

5.–9.2.2022 | Messe Stuttgart

Gutes Eis. Gute Geschäfte.

Auf der größten Fachmesse rund um handwerklich hergestelltes Speiseeis nördlich der Alpen finden Sie Ideen zum Dahinschmelzen: Rohstoffe, Eismaschinen, Kühltechnik, Zubehör und alles, was Speiseeis zum Umsatzbringer macht!

www.gelatissimo.de #gelatissimo2022

PRONTO MULTI FRUTTI

Je wärmer die Temperaturen, desto beliebter sind die erfrischend fruchtigen Eissorten. Mit dem neuen Pronto Multi Frutti erweitern Sie Ihr fruchtiges Eisangebot um den süßen Geschmack beliebter Multifrucht Bonbons.

Gelatop Pronto Multi Frutti (47500)

- Einfach und gelingsicher in der Zubereitung:
  1 Beutel + 3 Liter Wasser oder Fruchtsaft
  nur anrühren, reifen, frieren, fertig.
- Süßer Geschmack nach Multifrucht Bonbons
- Ausgewogene Rezeptur für
  gleichbleibenden Geschmack
- 6 x 1,2 kg

Fragen Sie Ihren Fachberater!

NEU!

Tipp: Multi Frutti - auch als Fruchteis
Pronto Multi Frutti eignet sich auch für die Herstellung von Fruchteis. Hierfür müssen Sie das Wasser durch die entsprechende Menge Fruchtsaft ersetzen.

KEKSTEIG – JETZT AUCH IM EIS

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

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

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

Warum unser Keksteig Mix?

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

Keksteig Mix (Art.-Nr. 44000)

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

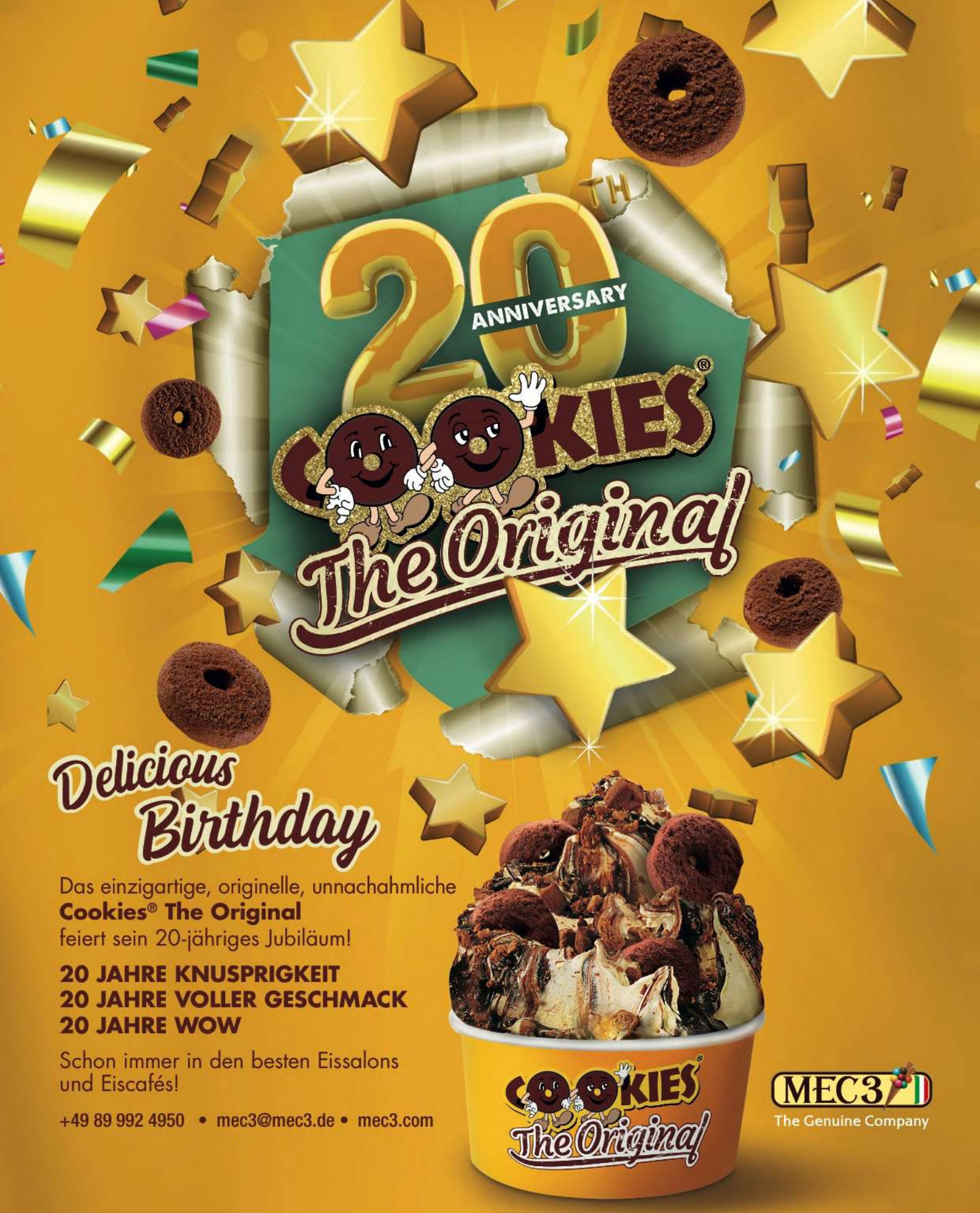
Zum Marmorieren, Schichten oder pur!

Auch gefroren portionierbar!

DREIDOPPEL

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

Gelatop


20TH ANNIVERSARY
COOKIES®
The Original
Delicious Birthday
Das einzigartige, originelle, unnachahmliche
Cookies® The Original
feiert sein 20-jähriges Jubiläum!
20 JAHRE KNUSPRIGKEIT
20 JAHRE VOLLER GESCHMACK
20 JAHRE WOW
Schon immer in den besten Eissalons
und Eiscafés!
+49 89 992 4950 • mec3@mec3.de • mec3.com
COOKIES®
The Original
MEC3
The Genuine Company