GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Winterliche Tendenzen

Nr. 33 NOVEMBER.DEZEMBER 2022

Suppl. al numero 113 Novembre/Dicembre 2022 - anno 19° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

PAW PATROL
nickelodeon
VIEL MEHR ALS EIN GELATO
Zahlreiche Neuheiten, um Ihrem Business mehr Spielraum zu geben!
Mit den neuen Versionen halbgefrorener Mischungen, am Stiel, als softeis und als milkshake erfährt das Angebot des PAW Patrol Gelato eine Bereicherung, die dem Konsum in Ihrer Gelateria über das gesamte Jahr einen entscheidenden Auftrieb verleiht, auch dank der kostenlosen Gadgets, die für die Kleinen über eine magische Anziehungskraft verfügen!
Einen Versuch ist es wert.
mit Auszug von
AZURBLAU
Spirulina-Algen
GRATIS MIT DEM KIT
Der dispenser mit 3D -Sammelkarten.
MEC3
The Genuine Company
+49 89 992 4950 • mec3@mec3.de • mec3.com

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

DISARONNO®

INGREDIENTS

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

HEUTE GEMEINSAM
vereint in einer einzigartigen
Realität zu.

Zu Diensten der besten Fachleute
der Branche.

Disaronno Ingredients S.p.A.
disaronnoingredients.com

Anselmi 1892

Prodotti "Stella" 1936

MONTEBIANCO
all about Gelato

Chiaravalle

EUROBISCO

Selection
DECORATIONS AND DETAILS

Seit über achtzig Jahren leben wir die Welt

Alt aufgrund unserer Erfahrung, jung aufgrund unserer Leidenschaft

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

SEIT 1939 DAS PACKAGING DER GROSSEN SPEISEEISHERSTELLER

t des Speiseeises mit der gleichen Emotion.

Cartoprint
SEDA INTERNATIONAL PACKAGING GROUP

WWW.CARTOPRINT.COM

WIR LASSEN IHRE LEIDENSCHAFTEN WACHSEN

Wir haben eine Überraschung für Sie.

Wir von **Master Martini**, **Martini Linea Gelato**, **Casa Giani** laden Sie ein, unsere großen Neuigkeiten zu entdecken.

Wir freuen uns Sie vom 21. bis 25. Januar
an unseren Stand begrüßen zu dürfen:
SIGEP 2023 / Halle A5

www.martiniprofessional.it

11 Leitartikel. Winterliche Tendenzen
14 Kurznachrichten
17 Gourmet Teig
22 Rezept. Home, where I want to be
28 Unendlich recycelbar
33 Im Labor. Überraschung in der Schale
38 Ideen aus Obst

44 Mäßiges Trinken
49 Die Früchte der Oasen
56 Das Datenblatt. Nicht nur zu Weihnachten
58 Jahrtausendaltes Labor
60 Geschmack nach Datteln
62 Herzhaftes Gewürz
65 Digitalisierung im Gastgewerbe
69 südback. Ziel erreicht

inhaltsverzeichnis

72 Produkte ganz vorn
83 Gelato Bestseller. Avatar
87 Schnell und lokal
90 Fünfzig Jahre des Lächelns
92 Vorschau Sigep
95 Virtuelle Ziele
103 Meister eurer Zeit
106 Richtig und Falsch

GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 113
November - Dezember 2022

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

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

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

Koordination
Gloria Levati
(redazione3@editradesrl.it)

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

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

Mitarbeiter
Samanta Alessi - Annamaria Andreasi
Giovanni Gherardi - Francesco Lo Greco
Davide Pini - Marina Sella
Mario Trabalza - Margherita Treves

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
Shutterstock.com

Produktionsleiterin
Gora Di Benedetto
(traffico@editradesrl.it)

Geschäftsleitung
Oksana Denys
(amministrazione@editradesrl.it)

Graphik Layout Bilder
www.shaken.it

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

Werbung
Patrizia Dal Mas
(dalmaspatrizia@gmail.com)

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

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

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

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

NEUHEIT: DER GENUSS VON KÖSTLICHEM AHORNSIRUP

Die neue klassische Paste Ahornsirup ist eine geschmeidige Paste mit dem feinen Geschmack von Ahornsirup aus den kanadischen Wäldern, mit der Sie ein Eis mit einem originellen und einladenden Geschmack kreieren können.

- **Trendiger Geschmack**
- **Mit angenehmem Karamellgeschmack**
- **Vegan und Glutenfrei**

Entdecken Sie auch unseren Arabeschi® Ahornsirup!

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

CRUMBOLÉ KAKAO

KNUSPRIGKEIT MIT EINEM INTENSIVEN KAKAOGESCHMACK

Der angenehme Duft, der einladende Geschmack und die charakteristische Farbe dieses Produkts schaffen eine perfekte Ausgewogenheit, um ein unwiderstehliches handwerkliches Gelato herzustellen.

Lassen Sie sich von CrumbOlé inspirieren

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

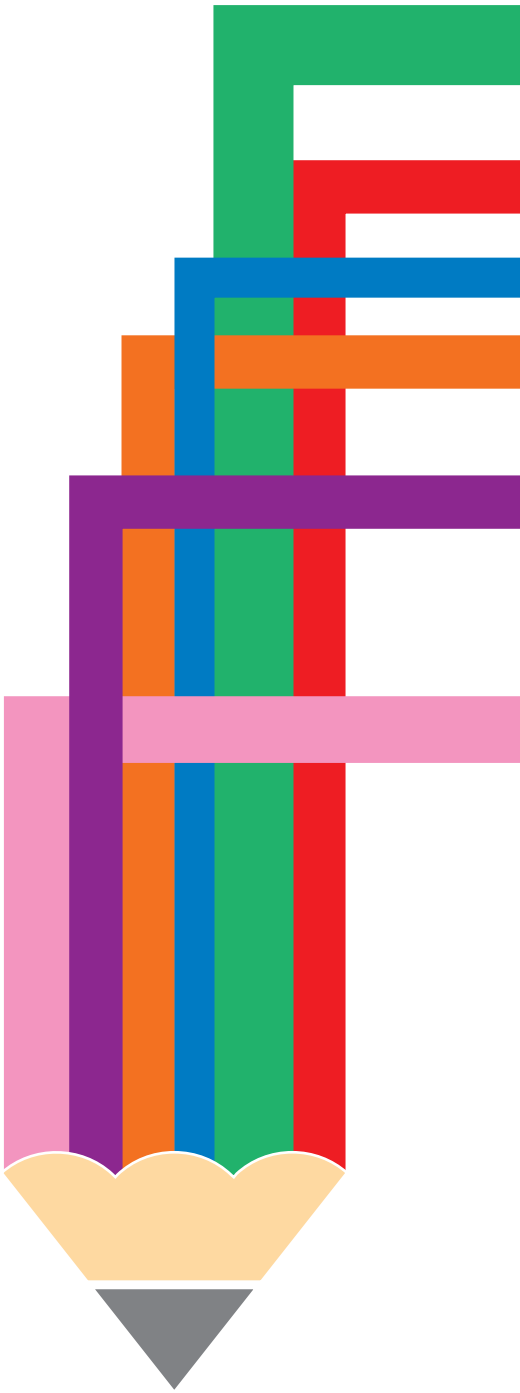
Winterliche Tendenzen

In dieser Ausgabe zum Jahresende haben wir uns bewusst entschieden, uns nicht mit „heißen“ Themen wie der Energie- und Wirtschaftskrise zu befassen; wir haben es vorgezogen, all die Probleme zu „vergessen“, die uns nicht wenig zu schaffen machen. Da wir objektiv nichts tun können, um diese schwarzen Wolken über uns zu vertreiben, bleibt uns nichts anderes übrig, als uns auf die tägliche Arbeit zu besinnen und den Kunden sowohl bei den Spezialitäten als auch bei den Dienstleistungen immer etwas Neues und Appetitliches anzubieten.

Hier präsentieren wir also einen Klassiker wie die Crêpes, die heute neu erfunden werden, nicht nur in Bezug auf die Füllungen, sondern vor allem in Bezug auf die ungewöhnlichen, fast künstlerischen Formen und Faltungen. Ein weiterer Trend sind Datteln, die zu einer gesunden Ernährung beitragen. Sie liegen so sehr im Trend, dass vor kurzem Dattelessig auf den Markt gekommen ist, der ideal zum Aromatisieren von Gelato, Cocktails und verschiedenen Desserts ist. Von den Desserts bis zu den Getränken, auch beim Beverage gibt es Innovationen, denn es werden immer mehr alkoholarme oder völlig alkoholfreie Cocktails und Getränke kreiert, die von jungen Menschen geschätzt werden, die sich für einen wellnessorientierten Lebensstil entscheiden. Wenn wir den neuesten Trends folgen, kommen wir nicht umhin, das „Metaverse“ vorzustellen, einen Begriff, der heute sehr aktuell ist, dessen wirkliches Potenzial die meisten jedoch noch nicht erkennen können. Es scheint die Zukunft in der Welt des Internets zu sein, die auch die Branche des Foods einschließt.

Frohes Schaffen!

Manuela Rossi
Veranwortliche Direktorin



IOT
FRIGOCONNECT®
INDUSTRIA 4.0

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

Tel. +39 085 80793
Fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
21-25 GENNAIO 2023
PAD A7 STAND 039

PREMIUM

DIE EISVITRINE 4.0

frigomeccanica

DIE BESTEN VORAUS

Auf dem Frankfurt **Coffee Festival** wurden die diesjährigen Barista- und Latte Art Meisterschaften der SCA Germany ausgetragen. Die Gewinner sind zur Teilnahme an den Weltmeisterschaften im kommenden Jahr berechtigt. In der Kategorie Baristi belegte Ella Simon den ersten Platz, gefolgt von Erhan Dizbay und Osama Shammo, während bei der Deutschen Latte Art Meisterschaft Daniel Gerlach gewann, gefolgt von Andreas Brenner auf dem zweiten Platz und Kai Mößner auf dem dritten. Die Baristi hatten fünfzehn Minuten Zeit, um der vierköpfigen sensorischen Jury in Summe zwölf Getränke zu beschreiben und zu servieren: Je 4 Espressi, 4 milchbasierte Espressogetränke und vier so genannte Signature Drinks. Die Latte Artisten hatten zehn Minuten Zeit, um ihre Kunstwerke in die Tasse zu gießen, die ebenfalls von einer mehrköpfigen Jury bewertet wurden. Lesen Sie mehr unter www.scagermany.coffee

SHAKER & SHAKER

Die deutsche **Linh Nguyer** hat die **Lady Amarena** Schärpe in der sechsten Ausgabe des internationalen Wettbewerbs von **Fabbri 1905** gewonnen, der 2015 zur Feier des ersten hundertjährigen Bestehens von Amarena Fabbri ins Leben gerufen wurde. Die Gewinnerin setzte sich mit ihrem „Home Sweet Home"-Cocktail gegen die anderen vierzehn Finalisten durch, getreu dem Motto „keep it simple and make it great". Die Veranstaltung fand im vergangenen September im Teatro del Sole in Bologna statt. Der zweite Platz ging an die Spanierin Jessica Fletcher mit dem Cocktail „Gelato de Nonna", der dritte Platz an die Schweizerin Noemi Marras mit „Lovely Cerexia". Ebenfalls auf der Bühne stand Aurora Grasso, die Gewinnerin des Lady Amarena Junior Preises, eines alkoholfreien Wettbewerbs, der für Studentinnen sizilianischer Hotelfachschulen reserviert ist. www.ladyamarena.it Neuigkeiten auf www.gelatoworldcup.com

AUSBILDUNG FÜR ALLE

*In der **Casa Optima School** beginnen die Kurse, die die Fähigkeiten von Profis verbessern und Neulingen ermöglichen, sich in der Welt der Sweet Arts zurechtzufinden. Es gibt fünf Sitzungen des Grundkurses „Das ABC der Eisherstellung"; der Fortgeschrittenenkurs „Die Kunst der Eisherstellung" richtet sich an diejenigen, die ihr technisches Wissen vertiefen möchten und beinhaltet einen Schwerpunkt auf die Welt des Wellness-Gelatos. Für die Erfahreneren gibt es den „Master in Eisherstellung", mit Seminaren, die sich auf aktuelle Trends wie Gourmet- oder alkoholisches Gelato und die Verwendung von Infusionen konzentrieren. Darüber hinaus ist der Kurs „Evolution der Klassiker" auf diejenigen zugeschnitten, die ihr Angebot um moderne Konditoreivorschläge erweitern möchten. Wie üblich wird die Methode „eins zu eins" mit ausgestatteten Einzelstationen angewandt, so dass die Auszubildenden sofort von der Theorie zur Praxis übergehen und ständig mit den Lehrern interagieren können. Alle Kurstermine finden Sie unter http://www.school.casaoptima.com*

SEIT 60 JAHRE JEDE MEDAC TASSE VERBESSERT DEN GESCHMACK VON EISCREME UND MEHR

1960

1970

1980

1990

2000

2009

2010

2015

2020

medac S.r.l. industriacartoteconica
protegge la qualità, rispetta l'ambiente
Rating della legalità
Direttiva 2014/32/UE
ecovadis GOLD 2022 Sustainability Rating
SA 8000 SGS
DNV·GL ISO 14001
DNV·GL ISO 9001
RICICLABILE CONTACT ALCEA SISTEMA Alcea® 501
OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL
OK Compost (EN 13432:2002)
PEFC PEFC/18-31-933
FSC FSC® C016153
BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

Medac S.r.l. - Via R. Wenner, 52 - 84131 Salerno - Italy - Tel. +39 089301466 - Fax +39 089302069
www.medac.it - info@medac.it - medapp - medacsrl - medac s.r.l.

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

Depositphotos

GOURMET TEIG

MEHL, MILCH UND EIER SIND DIE GRUNDZUTATEN FÜR VIELE SÜSSE UND HERZHAFTE ZUBEREITUNGEN

von Alessandra Poni

Depositphotos

Ferne Zeiten

Der Legende nach wurden Pfannkuchen 1756 von einem Berliner Zuckerbäcker erfunden, der als Kanonier unter Friedrich dem Großen dienen wollte und sich als untauglich für den Militärdienst erwies, aber als Feldbäcker beim Regiment bleiben durfte. Er kreierte die ersten „Pfannkuchen“ und da es keinen Ofen gab, backte er sie über einem offenen Feuer in mit heißem Fett gefüllten Pfannen. Der Legende nach gibt es Crêpes in Frankreich schon seit dem 5. Jahrhundert, als französische Pilger zum Lichtmessfest nach Rom reisten, um Papst Gelasius zu sehen, der einige Omeletts aus Mehl und Eiern zubereiten ließ. Das Rezept überzeugte sie und wurde von den Pilgern nach ihrer Rückkehr nach Frankreich exportiert.

Freepik.com

FLAMBIERTE VERSION

Die raffinierte und bekannte Crêpe Suzette mit einer Sauce aus Orangen, Butter und Grand Marnier soll vor etwas mehr als einem Jahrhundert durch einen Fehler des Hilfskochs im Café de Paris in Monte Carlo entstanden sein. Sie wird auf dem Teller „flambiert“ serviert. In Frankreich ist die Crêpe ein Symbol der Freundschaft und des Bündnisses. Aber es ist auch ein typisches Straßenessen, und in Paris gibt es überall Karren mit den bekannten heißen Platten.

IN DEUTSCHLAND WERDEN CRÊPES, DIE MIT GELATO ODER VERSCHIEDENEN KÖSTLICHEN CREMES GEFÜLLT SIND, OFT IN EISDIELEN ANGEBOTEN

PANCAKES SIND WEICHE, ETWAS SCHWAMMIGE PFANNKUCHEN, DIE IHREN URSPRUNG IN NORDAMERIKA HABEN

Zahlreiche Varianten

Spezialitäten mit grundlegenden Crêpe-Zutaten sind in jedem Land verbreitet, aber mit unterschiedlichen Merkmalen. In Deutschland werden Pfannkuchen heiß geliebt, mit Blaubeermarmelade, Puderzucker und Zimt, oder - wer es aufwendiger mag - als Pfannkuchen-Säckchen mit Erdbeeren gefüllt und Schokoladensauce. Blinis haben ihren Ursprung in Russland und sind eine Art kleiner, luftiger Crêpes, die mit verschiedenen süßen und herzhaften Füllungen serviert werden. Die Palacinka hingegen ist eine Crêpe ungarischen Ursprungs, die auch in Österreich, Triest und Görz verbreitet ist.

Anna Zaro on Unsplash

Racool_Studio on Freepik

DER NAME CRESPELLA KOMMT VOM LATEINISCHEN WORT CRISPUS - GELOCKT, GEWELLT - ODER VOM GRIECHISCHEN WORT KRÌSPOS - EINGEWICKELT, AUFGEROLLT

Verschiedene Faltmöglichkeiten

Crêpes werden auf verschiedene Arten gefaltet. **Zu einem Halbmond; zu einem Dreieck, indem der Halbmond wieder in die Hälfte gefaltet wird; gerollt; in einem Bündel; oder rechteckig.** Das macht sie zu einem praktischen Straßenessen, eingewickelt in einer Papiertüte oder in einer Pappschachtel. Wenn sie hingegen auf einem Teller serviert werden, kann man seiner Fantasie freien Lauf lassen und sie auf verschiedene Weise dekorieren. Mit Sahne, Erdbeeren oder anderen Früchten, Toppings in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Schokoladen- oder Kokosnussraspeln.

ANGEBOTE IN DER EISDIELE

DAS WORT AN

„Crêpes sind ein Produkt, das bei den Kunden sehr beliebt ist und einen beträchtlichen Umsatz für mein Geschäft generiert, etwa 15 Prozent", erklärt Matteo Carletti von der Gelateria Candoli in München. Was die beliebtesten Geschmacksrichtungen bei den Kunden angeht, hat der Besitzer keine Zweifel: „Fast alle Crêpes, die ich mache, sind mit Schokoladen- und Haselnusscreme und Gelato. Das Produkt ist relativ einfach zuzubereiten, man braucht nur ein wenig handwerkliches Geschick, das man mit etwas Übung erlernt. „Die Eisdiele liegt im Stadtzentrum, meine Kunden sind sowohl Touristen als auch Einheimische. Kinder und ältere Menschen bevorzugen eine Eistüte, während die Kunden mittleren Alters am häufigsten Crêpes kaufen", erklärt Matteo, der mit einer poetischen Bemerkung schließt: „Ich komme aus Recanati, der Heimatstadt des großen Dichters Giacomo Leopardi, und Crêpes sind wie ein Gedicht meines berühmten Mitbürgers."

Ein gewidmeter Tag

Der Pancake Day wird am 21. Februar 2023 gefeiert. Der Pfannkuchen, ein Verwandter der Crêpes, wird ebenfalls mit einem Teig zubereitet, ist aber luftiger und weicher. Das Geheimnis liegt im Backpulver, das die Zubereitung hoch und fluffig macht. In den angelsächsischen Ländern entspricht der Pancake Day dem Faschingsdienstag, dem traditionellen Feiertag vor Aschermittwoch. Offenbar haben schon die alten Griechen solche Pfannkuchen zubereitet. Pancakes wurden erst im 19. Jahrhundert in den Vereinigten Staaten populär.

DER NAME CRESPELLA KOMMT VOM LATEINISCHEN WORT CRISPUS - GELOCKT, GEWELLT - ODER VOM GRIECHISCHEN WORT KRÌSPOS - EINGEWICKELT, AUFGEROLLT

AN MARIÄ LICHTMESS WAR ES ÜBLICH, EINEN WUNSCH ZU ÄUSSERN, WENN DER PFANNKUCHEN IN DER PFANNE GEWENDET WURDE

Ivan Mihajlovic on Unsplash

Joshua Ryder on Unsplash

SOZIALE ASPEKTE

Er heißt „Tortilla Hack“ und entvölkert sich 2021 auf TikTok. Es ist eine Art, die Tortilla zu füllen und zu falten, und das gleiche Verfahren wurde für den Pfannkuchen übernommen. Dazu schneidet man von der Mitte bis zum unteren Rand ein und füllt dann jedes Viertel der Tortilla anders. Dann wird es vom Schnitt aus in vier Teile gefaltet, bis ein Dreieck entsteht. Der Vorteil ist, dass die Füllung nicht herausläuft, wie es beim Rollen der Fall wäre, und der Geschmack ist vielschichtig.

OHNE ZUCKERZUSATZ ODER WENIGER ZUCKER:

EIS MIT TRIZERO 350

Zucker spielt in aktuellen Diskussionen zur richtigen Ernährung eine große Rolle. Für die wachsende gesundheits- und ernährungsbewusste Zielgruppe gibt es jetzt die passenden Eisbindemittel.

TriZero Milch 350 und TriZero Frucht 350

- ideale Basis zur Herstellung von zuckerreduziertem Milch- oder Fruchteis oder Milch- oder Fruchteis ohne Zuckerzusatz
- lebensmittelrechtlich sichere Auslobung mit unseren Rezepturen möglich*
- cremige Konsistenz
- für die Kalt- und Warmanwendung geeignet

Ihr Fachberater informiert Sie gerne über die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten.

Fragen Sie Ihren Fachberater nach unseren Rezeptblättern!

*Ausschließlich die von Gelatop zur Verfügung gestellten Rezepturen sind lebensmittelrechtlich geprüft.

DREIDOPPEL

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

Gelatop

von Ernst Knam

Home, where I want to be

DER BERÜHMTE SCHWARZWALD REVISITED PRÄSENTIERT SICH ZUR WEIHNACHTSZEIT ALS STIMMUNGSVOLLE WEIHNACHTSLANDSCHAFT MIT HÜBSCHEN ROTEN UND SCHNEEBEDECKTEN HÄUSCHEN

ZUSAMMENSETZUNG

- *Kakaobruch - Marquise*
- *Haselnuss-Miserable - Mousse Afrika*
- *Sauerkirschen in Gelee*
- *Tahiti Vanillecreme - Chantilly Creme*
- *Kirschlösung - Rote königliche Glasur*

KAKAOBRUCH

Kakaobruch	*150 g*
Zuckersirup Baumé 30	*100 ml*

In einem kleinen Topf den Kakaobruch mit dem Zuckersirup vermengen. Kochen, bis das Wasser vollständig verdampft ist und der Zucker wieder kristallisiert ist. Weiter kochen, bis sich ein weißer Film um den Kakaobruch bildet.

MARQUISE

Eigelb	*100 g*
Puderzucker	*100 g*
Eiweiß	*225 g*
Puderzucker	*200 g*
Ungezuckerter Kakao	*90 g*
Kartoffelstärke	*30 g*
Streuzucker zum Bestreuen	*n. B.*

Das Eigelb mit dem Puderzucker aufschlagen. Getrennt davon das Eiweiß mit dem anderen Teil des Puderzuckers zu steifem Schnee schlagen. Die beiden Mischungen mit dem Kakao und der Speisestärke vermischen und vorsichtig verrühren, damit alle Zutaten gut eingearbeitet sind. Die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit einem Spatel auf eine Dicke von etwa 5 mm glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 8-9 Minuten backen. Zum Schluss mit Streuzucker bestreuen.

HASELNUSS-MISERABLE

Eiweiß	*200 g*
Kristallzucker	*120 g*
Kristallzucker	*160 g*
Haselnussmehl	*80 g*
Mehl Type 405	*100 g*

Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen. Dann das Haselnussmehl, den Kristallzucker und das zuvor gesiebte Mehl Type 405 hinzufügen. Die Mischung 1 cm hoch in einer Backform verteilen und bei 180°C 35 Minuten lang backen.

MOUSSE AFRIKA

60% Zartbitterschokolade	*400 g*
Frische Schlagsahne	*800 g*

Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Temperatur darf 50°C nicht überschreiten und nicht unter 45°C sinken. Die halbgeschlagene Sahne in die Schokolade gießen und mit einem Schneebesen vorsichtig umrühren, bis die Zutaten perfekt miteinander verbunden sind.

SAUERKIRSCHEN IN GELEE

Frische Sauerkirschen	*250 g*
Rotwein	*250 ml*
Kristallzucker	*100 g*
Zimtstange	*1/2*
Reisstärke	*25 g*

Den Rotwein mit dem Zimt und dem Zucker zum Kochen bringen. Mit der Reisstärke binden und etwa drei Minuten lang kochen. Die Sauerkirschen hinzufügen und eine weitere Minute kochen lassen. Abkühlen lassen.

VANILLECREME TAHITI

Milch	*500 g*
Tahiti-Vanilleschote	*1*
Kristallzucker	*150 g*
Maisstärke	*30 g*
Reisstärke	*15 g*
Eigelb	*150 g*

Die Milch in einen Topf gießen, die der Länge nach halbierte Vanilleschote dazugeben, umrühren und auf dem Herd erwärmen. In der Zwischenzeit den Zucker und die Speisestärke in eine große Schüssel geben. Mit einem Schneebesen rühren, um alle Klumpen aufzulösen, dann das Eigelb hinzufügen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung mit ein wenig heißer Milch aufgießen und verquirlen. Wenn die Milch kocht, die Vanilleschote entfernen und die Dotter-Stärke-Mischung hinzufügen. Etwa drei Minuten lang kochen lassen und dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Klumpen bilden. Die Creme in eine Schüssel gießen und mit etwas Puderzucker bestreuen, damit sich kein Film auf der Oberfläche bildet.

CHANTILLY CREME

Vanillecreme Tahiti	*250 g*
Halbsteif geschlagene Sahne	*360 g*

Mit einem Schneebesen gut verrühren, bis eine homogene Mischung entsteht.

KIRSCH-LÖSUNG

Wasser	*150 ml*
Zucker	*50 g*
Kirsch	*50 g*

Wasser und Zucker aufkochen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, das Kirschwasser hinzufügen. Die Lösung vor der Verwendung abkühlen lassen.

ROTE KÖNIGLICHE GLASUR

Eiweiß	*30 g*
Puderzucker	*150 g*
Rote Lebensmittelfarbe	*n.B.*

Das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen und dann den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. Die Glasur mit dem Schneebesen weiterverarbeiten, bis der Puderzucker vollständig untergerührt ist. Zum Schluss ein paar Tropfen roten Farbstoff hinzufügen.

DEKORATION

Schneeflocken aus Zuckerpaste	*n.B.*

MONTAGE

Eine Schicht Chantilly-Creme in eine kleine hausförmige Form geben. Mit geleeartigen Sauerkirschen bedecken und eine Scheibe Marquise mit Kirschsirup beträufeln. Mit einer Schicht Afrika-Mousse, Kakaobruch bedecken und mit einer Scheibe Haselnuss-Miserable abschließen. Die Form in den Schockfroster stellen, bis der Kuchen fest geworden ist. Anschließend aus der Form nehmen und mit rotem Zuckerguss überziehen. Die Dekoration an den Rändern und Dächern mit Schneeflocken aus Zuckerpaste vervollständigen.

Vielleicht haben Sie einen SCHATZ in Ihrem Labor ... und Sie wissen es immer noch nicht!

Autorisierter Carpigiani Distributor

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

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

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

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

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

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

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

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

Fordern Sie die Bewertung Ihrer Carpigiani-Maschine unter
T. +39 051 6505450 oder an **info@carpigiani.it**
Wir werden uns in Ihrem Labor direkt mit Ihnen in Verbindung setzen! Es ist keine Reise oder Versand erforderlich.

CARPIGIANI

66115 SAARBRÜCKEN
KOBÄGRO GmbH
St. Johanner Straße 84
Telefon +49 681/48058
info@kobaegro.de
www.kobaegro.de

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

72414 RANGENDINGEN
KRÄ EISTECHNIK
SÜD-WEST GmbH
Dr.-Alexander-Grupp-Strasse 16
Telefon +49 711-70709290
filderstadt@krae-eistechnik.de
www.alois-krae.de

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

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

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

Autorisierter Carpigiani Händler

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

UNENDLICH RECYCELBAR

Andrew Seaman on Unsplash

DAS JAHR 2022 WURDE VON DER UNO ZUM INTERNATIONALEN JAHR DES GLASES ERKLÄRT. EINE WICHTIGE ANERKENNUNG FÜR EIN VIELSEITIGES MATERIAL, DAS DAS MENSCHLICHE LEBEN SEIT JAHRHUNDERTEN BEGLEITET UND EINE FÜHRENDE ROLLE IN DER KREISLAUFWIRTSCHAFT SPIELT

von Mario Trabalza

Im Alltagsleben

Ein Material, das unser tägliches Leben seit Jahrhunderten in vielen Formen begleitet. Kein anderes Element findet eine so große Verwendung und Verbreitung, es gibt keinen Bereich, in dem es nicht verwendet wird. **Die Versammlung der Vereinten Nationen hat die technische, wirtschaftliche, ökologische, historische und künstlerische Rolle von Glas in unserer Gesellschaft hervorgehoben.** Mit der offiziellen Eröffnungszeremonie im Gebäude der Vereinten Nationen in Genf im vergangenen Februar wurde der Kalender der in verschiedenen Ländern der Welt organisierten Veranstaltungen eröffnet.

Überall Glas

Es ist weit verbreitet und wird in vielen Bereichen eingesetzt. **Pharmazeutische Behälter werden aus Glas hergestellt, optische Fasern für die Telekommunikation und die Bildschirme von Mobiltelefonen, Tablets und Fernsehern.** Dieses Material wird für Behälter und Verpackungen in der Lebensmittel-, Kosmetik- und Getränkeindustrie bis hin zur Bauindustrie über die Möbel- und Automobilindustrie, für die Präzisionsoptik, den Anlagenbau, die Umwelttechnik und viele andere Branchen verwendet. Ein sehr wichtiges Material für verschiedene Industriezweige, die Tausende von Menschen beschäftigen.

AUS DER VERGANGENHEIT

Seine Ursprünge gehen auf das Jahr 3000 v. Chr. in Ägypten zurück. In Deutschland begann die Produktion im 18. Jahrhundert mit der Entwicklung von geschliffenem Barockglas, einer hochmodernen Industrie, die im Hinblick auf Energieeinsparung und Umweltschutz tugendhaft war.

Henry Fournier on Unsplash

IN DEN LETZTEN MONATEN GAB ES IN DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH EINEN REICHHALTIGEN UND ABWECHSLUNGSREICHEN VERANSTALTUNGSKALENDER ZUM INTERNATIONALEN JAHR DES GLASES

Jose Hernandez-Uribe on Unsplash

Wachsende Daten

Nach Angaben des Bundesverbandes Glasindustrie e.V. (BV Glas), der 85 Prozent der Hersteller in Deutschland vertritt, stieg der Umsatz der Glasindustrie im Jahr 2021 auf 10,2 Milliarden Euro (+ 9,0 Prozent im Vergleich zum Vorjahr). **Auf dem Inlandsmarkt wurden 6,01 Milliarden Euro umgesetzt, während die Ausfuhren einen Umsatz von 4,18 Milliarden Euro erbrachten.** Eine solide Branche, in der etwa 54.000 Menschen beschäftigt sind.

GLAS ERWEIST SICH ALS MODELLMATERIAL FÜR DIE KREISLAUFWIRTSCHAFT

Ziel erreicht

Zu den zahllosen Vorteilen von Glas gehört unbestreitbar, dass es zu 100 Prozent recycelt werden kann, was zweifellos Vorteile für die Umwelt mit sich bringt. So kann es beispielsweise unbegrenzt geschmolzen und zu neuen Verpackungen verarbeitet werden, ohne dass die Qualität leidet. **Das Glasrecycling in Deutschland funktioniert sehr gut; 97 Prozent der Haushalte recyceln es über die 250.000 bundesweit zur Verfügung gestellten Container.** Die Sammlung begann in den 1970er Jahren und Deutschland gehört zu den führenden EU-Ländern. Heute werden 83 Prozent des Glases recycelt (Zahlen von 2018), verglichen mit einem europäischen Durchschnitt von 76 Prozent. Das Ziel ist es, bis 2030 in Europa 90 Prozent recyceltes Glas zu erreichen.

Globencer on Unsplash

Quino Al on Unsplash

Die ökologische Herausforderung

Eine der Herausforderungen ist die Reduzierung der Treibhausgasemissionen. Für seine Herstellung wird viel Energie benötigt und folglich wird auch viel CO2 freigesetzt. Beim Schmelzen von Glas entstehen bis zu 80 Prozent des CO2. Gerade weil die Produktion teuer ist, hat die Industrie immer versucht, den Energieverbrauch zu senken und damit das Klima weniger zu belasten. Es genügt zu sagen, dass der Energieverbrauch seit 1970 um bis zu 70% gesunken ist.

NEUE ALTERNATIVEN

Zur Reduzierung der Emissionen und zum Energiesparen werden verschiedene Lösungen gefunden. Einige davon erfordern Forschung und Entwicklung, wie das Projekt von BV Glas in Zusammenarbeit mit dem Gas- und Wärme-Institut Essen e. V./Hessisches Gas- und Wärme-Institut zur Untersuchung von Wasserstoff in der Glasproduktion. In anderen Fällen sind einfache Maßnahmen ausreichend.

70 Jahre sind für uns keine Endstation, sondern ein Neuanfang!

Unsere Geschichte ist eine Geschichte voller Begegnungen, Forschung, Austausch, Emotionen und Freundschaft, die es uns ermöglicht, mit unseren Produkten ganze Generationen in der Welt glücklich zu machen, und die uns anspornt, dies mit neuer Leidenschaft weiter zu tun.

70 PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI DAL 1952

BABBI

babbi.com #ilovebabbi

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
Rimini
21-25/01/2023
HALL A7-C7 - STAND 031

Medac präsentiert medApp

Die Welt von Medac in deinen Händen!

Hier ist MedApp! Es macht das Leben leichter für die Experten in dem Sektor! Die System Software der Produktkatalog nach Anfragen des Benutzers filtern, zu wählen der richtige Typ sofort. Um Zeit zu sparen, sicher bestellen, finden Neuheiten zuerst und über Messen und Ereignissen informiert werden.

medApp ist kostenlos, herunterladen sofort! JETZT BEI Google Play · Laden im App Store

medac S.r.l. Industriacartotecnica — protegge la qualità, rispetta l'ambiente
Rating della legalità · CE Direttiva 2014/32/UE · ecovadis 2022 Sustainability Rating · SA 8000 SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · RICICLABILE CON LA CARTA Aticelca 501 · 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 089301466 - Fax +39 089302069

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

ÜBERRASCHUNG IN DER SCHALE

Trockenfrucht-Gelato gehören zu den beliebtesten Geschmacksrichtungen bei den Verbrauchern, die beim Genuss eines guten handwerklich hergestellten Gelatos von den unzähligen gesundheitlichen Eigenschaften von Pistazie, Haselnuss und Mandel

von Antonio Mezzalira

PISTAZIE

MIT CREME BASE 50

Frische Vollmilch	660 g
Magermilchpulver	35 g
Saccharose	100 g
Dextrose	50 g
Creme Base 50	35 g
Invertzucker	20 g
Pistazienpaste	100 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREME BASE 100

Frische Vollmilch	660 g
Magermilchpulver	25 g
Saccharose	90 g
Dextrose	35 g
Creme Base 100	70 g
Invertzucker	20 g
Pistazienpaste	100 g
GESAMT	**1000 g**

PISTAZIENMARMORIERUNG

Ganze geröstete Pistazien	500 g
Saccharose	300 g
Reisöl	300 g
Salz	6 g

Die Zutaten in der Reihenfolge in einen Vier-Messer-Cutter geben und den Cutter von Zeit zu Zeit drehen. Dieses Verfahren ergibt eine grobe Marmorierung; für eine glatte Marmorierung sollte eine Steinmühle verwendet werden.

ZUBEREITUNG

- Alle gut vermischten Zutaten bei 85°C pasteurisieren.
- Die so entstandene Mischung in die Eismaschine geben.
- Das Gelato herausnehmen und 5 Minuten lang im negativen Bereich abkühlen lassen.
- Die Schale mit der Pistazienmarmorierung, ganzen Pistazien oder gehackten Pistazien dekorieren.

www.comprital.com

Die **Glasuren** von FUSTO Crock edition

Vom großen Meister Gianluca Fusto 3 Überzüge für Eis und Halbgefrorenes von außergewöhnlicher Qualität

Scannen Sie den QR-Code und erleben Sie Fustos Glasuren in erweiterter Realität

Folgen Sie uns in unseren sozialen Netzwerken

Excellence **Mischsorten**

Eine Linie mit 31 Sahne- und Fruchtgeschmacksrichtungen

Mit bis zu 54% Fruchtanteil

Basis **Laktosefrei**

Die ideale Basis für laktosefreie Zubereitungen

Natürliche Basis **Plant Based**

Die vegane Basis, die jeden Geschmack hervorheben kann

VEGAN OK

Comprital ist ein Unternehmen, das schon immer von einem außergewöhnlichen Innovationsgeist getragen wurde. Dank diesem Weg gelten wir in der Welt des italienischen Speiseeises bei der Entwicklung neuer Produkte als anerkannter Referenzpunkt für Qualität und Kreativität. Wenn Sie in die Welt des hochwertigen italienischen Speiseeises einsteigen wollen, ist Comprital das richtige Unternehmen für Sie.

COMPRITAL

Unsere wahre Natur ist Innovation

HASELNUSS

MIT CREME BASE 50

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

MIT CREME BASE 100

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

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten, einschließlich der Haselnusspaste, gut vermischt, bei 85°C pasteurisieren. Wenn man eine milde Haselnusspaste (nur leicht geröstet) verwendet, mischt man sie, wenn die Mischung abgekühlt ist.
- Die so entstandene Mischung in die Eismaschine geben.
- Das Gelato wird mit Haselnussstreuseln und Haselnussmarmorierung veredelt.
- Das Gelato ca. 5 Minuten lang im negativen Bereich schockfrieren und in der Vitrine mit Haselnusskrokant dekorieren.

HASELNUSSKROKANT

Geschälte Haselnüsse	200 g
Saccharose	150 g

Die Haselnüsse im Ofen bei 150°C etwa 8-10 Minuten rösten und anschließend warmhalten. In einer beschichteten Pfanne die Saccharose dreimal karamellisieren und dann die Haselnüsse hinzufügen, solange sie noch heiß sind. Den Krokant auf ein leicht mit Sonnenblumenöl eingefettetes Backpapier geben.

MANDEL

MIT CREME BASE 50

Frische Vollmilch	680 g
Magermilchpulver	35 g
Saccharose	90 g
Dextrose	59 g
Creme Base 50	35 g
Salz	1 g
Pure Mandelpaste	100 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREME BASE 100

Frische Vollmilch	680 g
Magermilchpulver	25 g
Saccharose	80 g
Dextrose	44 g
Creme Base 100	70 g
Salz	1 g
Pure Mandelpaste	100 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Den festen Teil des Rezepts gut vermischen und mit einem Stabmixer zum flüssigen Teil hinzufügen. Die Mandelpaste wird später hinzugefügt.
- Die entstandene Mischung bei 85°C pasteurisieren.
- Während des Abkühlens, bei einer Temperatur von 4°C, die Mischung ein zweites Mal verrühren, indem man die Mandelpaste hinzufügt.
- Die Mischung in die Eismaschine gießen.
- Das Gelato herausnehmen und mit den karamellisierten Mandeln marmorieren, 5 Minuten kaltstellen und in der Vitrine ausstellen.
- Die Marmorierung kann mit gewürfelten kandierten Orangen bereichert werden, die zusammen mit den Mandeln eine hervorragende Kombination ergeben.

GEBACKENE KARAMELLISIERTE MANDELN

Wasser	500 g
Saccharose	1000 g
Ganze, gesplitterte Mandeln	500 g
Offene Vanilleschote	1

Den Zucker, das Wasser und die Vanilleschote zum Kochen bringen. Anschließend den Zuckersirup auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die Mandeln darin eintauchen. Abtropfen lassen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier oder einem Silpat ausgelegtes Backblech legen. Im auf 160°C aufgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

TELME®
gelato and pastry machines

ECOGEL T 60-200 CHARGENFREEZER

MIT DER GRÖßTEN FÜLLMENGE

15 ÷ 30 L ANSATZ

16 ÷ 34 Kg

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

Beppo Tonon

Herausgegeben von Beppo Tonon
Fotos von Studio Phototecnica

Bouquet mit Überraschung

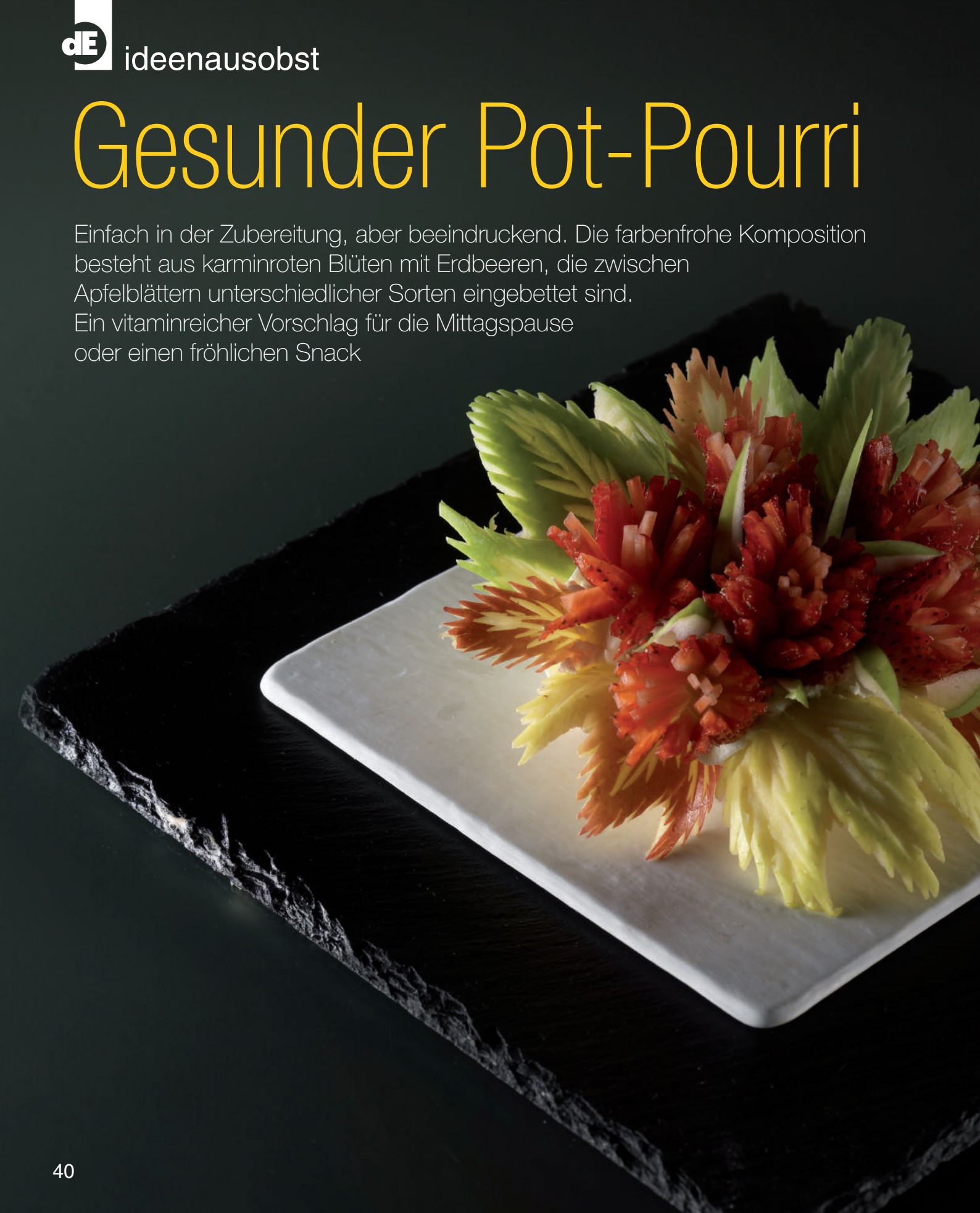
Ein einladender und appetitlicher Vorschlag. Ein neu interpretierter Obstsalat, der die ganze Frische von Fuji, Golden und Granny Smith Äpfeln freisetzt und äußerst originell serviert wird. Traubenblüten, die auf der Schlagsahne liegen, verbergen ein cremiges Gelato, das mit den Früchten genossen wird

Die Äpfel sollten eine intakte, glänzende Schale aufweisen, die zur Einzigartigkeit der Dekoration beiträgt. Die Frucht gut waschen und ein paar Scheiben abschneiden, ohne die Schale zu entfernen. Mit einem scharfen Messer die Ränder mit kleinen V-förmigen Querschnitten einritzen. Mit einem kleinen Hohlmesser zuerst die mittlere Rippe durchschneiden und dann mit weiteren kleinen Schnitten von außen nach innen fortfahren. Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, erhält man die kompletten Blätter mit Äderung. Für die Blüten Trauben verschiedener Farben wählen, z.B. Regina und Red Globe, möglichst in der gleichen Größe. Mit einem kleinen Messer mit länglicher Klinge schneiden, um die vier Blütenblätter zu formen und beide Teile sehr vorsichtig mit zwei Händen in entgegengesetzte Richtungen drehen. Einen Granatapfelkern in die Mitte jeder geschnitzten Blüte setzen, um den Stempel nachzubilden.

Tipp: Obst verwenden, das nicht oxidiert, man kann die Blätter im Voraus zubereiten und in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Gesunder Pot-Pourri

Einfach in der Zubereitung, aber beeindruckend. Die farbenfrohe Komposition besteht aus karminroten Blüten mit Erdbeeren, die zwischen Apfelblättern unterschiedlicher Sorten eingebettet sind. Ein vitaminreicher Vorschlag für die Mittagspause oder einen fröhlichen Snack



Sechs nicht zu reife Erdbeeren vorsichtig waschen und auf der Arbeitsfläche neben die kleinen Blätter legen. Mit einem Schälmesser ein paar parallele Schnitte durchführen, ohne die Frucht ganz zu durchschneiden. Nachdem die Schnitte beendet wurden, die Erdbeere um 90 Grad drehen und die parallelen Schnitte wiederholen. Drei Äpfel mit intakter, glänzender Schale auswählen. Die Früchte gut waschen und einige Scheiben abschneiden, ohne die Schale zu entfernen. Mit einem kleinen scharfen Messer die Ränder mit kleinen Querschnitten ähnlich wie Vs einritzen. Mit einem kleinen hohlen Messer zuerst die mittlere Rippe einschneiden, danach mit weiteren kleinen Schnitten von außen nach innen fortfahren. Wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist, erhält man die Blätter mit der Äderung.

Alternative: Es wird empfohlen, die Komposition mit Gelato und Sorbets mit Fruchtgeschmack zu kombinieren.

COMETA

MAGIC

ENERGY

DREAM

DIAMANTE

GIOIA

MOON

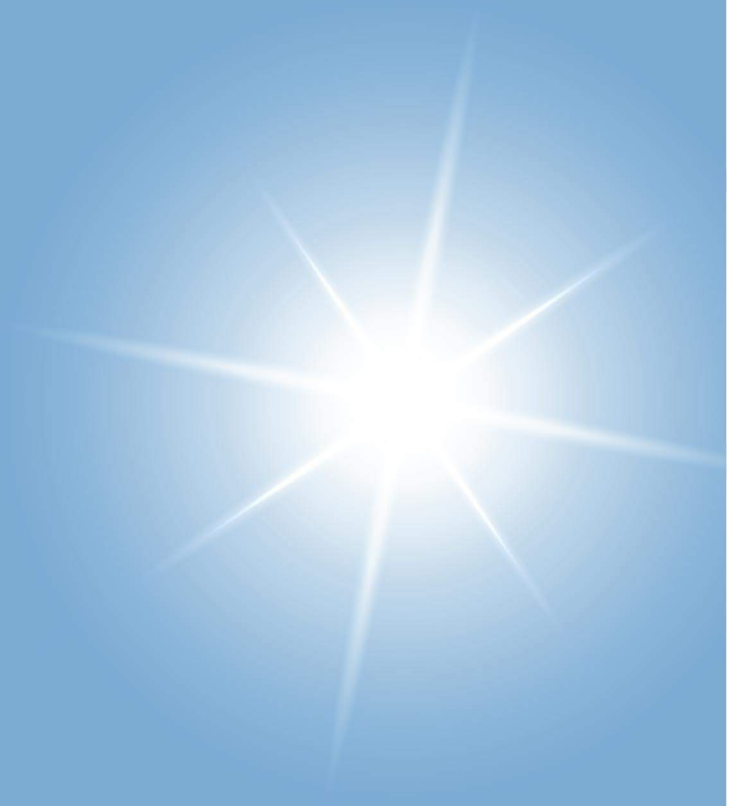
TWIST

POP

ASTRA

SPRINT

Licht jedes Raumes



ANLOCKEND.
LEUCHTEND.
SIRIUS.

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

Ital proget®

Bettona (Perugia) / Italy
italproget.it

CREATIV.BIZ

Rirri on Unsplash

MÄSSIGES TRINKEN

Ein neues Getränkeszenario hat sich kürzlich in Form von alkoholarmen oder völlig alkoholfreien Cocktails und Getränken eröffnet

von Marina Sella

Alkoholfreie Cocktails

Sie haben einen Alkoholgehalt von weniger als 21° abv (alcohol by volume) und erfreuen jene Konsumentengruppe, die aus verschiedenen Gründen, sei es aus gesundheitlichen, religiösen oder diätetischen Gründen, ein Getränk mit geringem Alkoholgehalt, wenn nicht sogar völlig alkoholfrei, sucht. **Dies ist ein Trend in den Vereinigten Staaten, wo sich immer mehr Menschen, vor allem junge Menschen, für einen gesundheits- und wellnessorientierten Lebensstil entscheiden.** Es handelt sich dabei um so genannte „sober bar", Orte, an denen kein Alkohol ausgeschenkt wird, die sich in den letzten Jahren über die ganze Welt ausgebreitet haben, angefangen mit den Vereinigten Staaten und dem Vereinigten Königreich.

Ein Sektor, der sich als großes Geschäftspotenzial erweist

Sorgfältige Analyse

Alkoholfreie oder alkoholarme Cocktails haben die gleiche Würde wie alkoholische Cocktails, da sie das Ergebnis des Studiums der Mixologen über die Ausgewogenheit der Komponenten sind, um ein Gleichgewicht der Aromen und Düfte zu schaffen, unter Verwendung von Qualitätszutaten mit einem Auge für Regionalität und Unbedenklichkeit. Heute werden die so genannten „virgin drinks" zu einer geschmacklichen Wahl, sie sind nicht mehr nur eine Notlösung. Tatsächlich boten Lokale vor Jahren nur den klassischen alkoholfreien Fruchtcocktail ohne Persönlichkeit an, die dazu auch sehr süß waren. **In Deutschland eröffnete letztes Jahr in der Partymeile des Berliner Szeneviertels Friedrichshain das Zeroliq, die erste Bar der deutschen Hauptstadt, die ausschließlich alkoholfreie Getränke serviert.**

ZEUGE DER VERGANGENHEIT

Die immer beliebter werdenden „Sober Bars“ sind kein neues Phänomen. Im späten 19. Jahrhundert wurden in Großbritannien im Zuge der sozialen Mäßigungsbewegung gegen den Konsum alkoholischer Getränke eine Reihe von Bars gegründet, die als „Temperance Bars“ bekannt wurden. Familien kamen zusammen, um Zeitungen zu lesen und zu diskutieren. Fitzpatrick’s Temperance Bar, gegründet 1899 in Rawtenstall, nördlich von Manchester, ist die letzte Überlebende. Das Menü dreht sich immer noch um sechzehn traditionelle botanische Sirupe.

Food Photographer Jennifer Pallian on Unsplash

Alkoholfreie Cocktails erobern die junge Generation

Mocktail ist ein Begriff, der sich aus den Wörtern Cocktail und Mock (Fälschung) zusammensetzt und einen alkoholfreien Cocktail bezeichnet

Arisa Chattasa on Unsplash

Interessante Prozentsätze

Dieser neue Trend breitet sich auch in Deutschland und unter jüngeren Menschen aus, obwohl das Problem des „Komasaufens“ leider immer noch aktuell ist. Der Ausdruck bezieht sich auf den übermäßigen Konsum von Alkohol in kurzer Zeit, um bald betrunken zu sein. **Der Markt für alkoholische Getränke schrumpft, wie eine Marktanalyse des Alkohol-Spezialisten IWSR zeigt.** Der Alkoholkonsum in zehn Schlüsselmärkten, darunter auch Deutschland, ging bis 2020 um 5 Prozent zurück, während der Konsum von Getränken mit geringem oder keinem Alkoholgehalt im gleichen Zeitraum um 1 Prozent zunahm. Der Markt für Getränke für diejenigen, die nüchtern bleiben wollen, wächst zwei- bis dreimal so schnell wie der gesamte Alkoholkonsum.

Auswahl erweitert

Die Unternehmen passen sich mit alkoholfreien Spirituosen an. Das in Großbritannien ansässige Unternehmen Seedlip wurde 2015 gegründet und stellt alkoholfreie Spirituosen aus Kräutern, Gewürzen, Schalen und Rinden her, die mit großem Erfolg an Bars, Restaurants und Einzelhändler vertrieben werden und bei der Rhs Chelsea Flower Show zwei Goldmedaillen gewonnen haben. Das australische Unternehmen Lyre's Spirits stellt eine Reihe von klassischen alkoholfreien Spirituosen her. **Die Produktion von alkoholfreien Bieren in Deutschland hat sich seit 2007 mehr als verdoppelt und wird im Jahr 2020 beeindruckende 660 Millionen Liter betragen.** Trotz der Pandemiekrise hält der Trend an. Alkoholfreie Biere haben derzeit einen Marktanteil von sieben Prozent. Heute gibt es landesweit mehr als 700 verschiedene Marken.

Cody Chan on Unsplash

DIE ERSTE ALKOHOLFREIE KNEIPE

Das Virgin Mary, das 2019 eröffnet wurde, ist das erste alkoholfreie Pub in Dublin und ist nach der alkoholfreien Version des berühmten Cocktails benannt. Es bietet eine Auswahl an verschiedenen Cocktails, Weinen, Bieren und Spirituosen ohne Alkoholgehalt. Sarah Connolly, Communications Director, erklärt, dass der gemeinsame Nenner ihrer Kunden die Denkweise ist, nicht die Altersgruppe. „Wir haben ihnen den allgemeinen Titel des nüchternen-neugierigen Konsumenten gegeben, der gerne Teil einer breiteren Bewegung ist; die Leute reden gerne über ihr Lebenskonzept und ihre Wellness-Bedürfnisse. Die Cocktails, die völlig neu sind, verkörpern unseren unverwechselbaren Stil, der sauber, komplex und außergewöhnlich ausgewogen ist." Ein Beispiel ist Tiki Street, der aus Torres Natureo Syrah (spanischer Rotwein ohne Alkohol), Hibiskus, Granatapfelmelasse, jamaikanischem Pfeffer, Vanille, Limette und schwarzem Kardamom besteht.

Mgg Vitchakorn on Unsplash

ARABESCHI®

BONITOBON® MIT STÜCKEN

DAS BESTE VOM BESTEN

Entdecken Sie unsere neue Sauce mit Milch- und Haselnussgeschmack! Angereichert mit duftenden Waffelstücken, garantiert dieses Produkt eine unwiderstehliche, köstliche Eissorte.

Am besten kombiniert mit Haselnusseis, Milcheis oder Eis mit dem Geschmack nach weißer Schokolade.

- **Mit köstlichen Waffelstücken**
- **Begeistert selbst die anspruchsvollsten Verbraucher**

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

FRUCTITAL®
bontà e tradizione nel gelato dal 1922

Buenissimo White

VARIEGATO
BROWNIES

EINZIGE QUALITÄT
DOPPELTER GESCHMACK

RIMINI EXPO
21 | 25 JANUAR 2023
HALL C3 | STAND 044

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

Azerbaijan_Stockers on Freepik

DIE FRÜCHTE DER OASEN

SIE WERDEN AUCH DIE FRUCHT DES WOHLBEFINDENS GENANNT UND EIGNEN SICH FÜR VERSCHIEDENE SÜSSE UND HERZHAFTE ZUBEREITUNGEN

von Annamaria Andreasi

Ein wertvolles Lebensmittel

Ein altes arabisches Sprichwort besagt, dass die Dattelpalme gerne „mit den Füßen im Wasser und mit dem Kopf im Feuer“ steht. **Um zu wachsen und reiche Ernten zu erzielen, benötigt Phoenix dactylifera sehr hohe Temperaturen und Nahrung aus dem unterirdischen Wasser, das die Oasen der Wüsten fruchtbar macht.** Sie ist eine langgliedrige, robuste und langlebige Pflanze, die über dreihundert Jahre alt werden kann; ihre süßen und sättigenden Früchte, die reich an Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen sind, sind ein Nahrungsmittel, das die Bevölkerung in den trockenen Regionen Nordafrikas und des Nahen Ostens seit Jahrtausenden ernährt. Ein arabischer Arzt der Antike schrieb ihnen die Tugend zu, dass sie die Nomadenvölker, die sich während der Wüstendurchquerung von ihnen ernährten, beweglich und stark machten.

Prestigeträchtige Auszeichnung

Bei Datteln denkt man oft zuerst an den hohen Kaloriengehalt - etwa 130 kcal pro 100 Gramm, bei getrockneten Datteln sogar fast das Doppelte. Aber da die Früchte wichtige Nährstoffe enthalten, handelt es sich nicht um „leere“ Kalorien, die sich im Körper in Form von Fett anreichern. **Jüngste Forschungen haben gezeigt, dass Datteln bei achtsamem Verzehr und in der richtigen Kombination wertvolle Bestandteile einer gesunden Ernährung sein können.** Im Jahr 2020 wurden Palmen in das immaterielle Kulturerbe der UNESCO aufgenommen.

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

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

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

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

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

PEFC PEFC/18-21-726 Promuoviamo la Gestione Sostenibile delle Foreste www.pefc.it

TADDIA

SEIT 60 JAHREN DIE KOMPLETTE ANTWORT FÜR DIE EISKÜNSTLER

THERAPEUTISCHE TUGENDEN

Die therapeutischen Tugenden der Dattel sind seit Anbeginn der Geschichte bekannt; es ist sicher, dass die alten Ägypter sie zur Herstellung von Arzneimitteln und pflanzlichen Zubereitungen verwendeten, um verschiedene Krankheiten des Körpers zu heilen, Energie zu spenden und die Gesundheit der durch den Wüstensand geschwächten Augen zu erhalten. Umfangreiche Spuren finden sich in den Papyri zu medizinischen Themen, regelrechte Enzyklopädien mit Rezepten und Methoden der Arzneimittelzusammensetzung, die von den Griechen und Römern übernommen wurden.

In der arabischen Überlieferung sind nicht weniger als 365 Arten der Verwendung von Datteln in der Küche überliefert

Wachsende Zahlen

Die Nachfrage hat in Europa und den USA einen Aufwärtstrend begonnen. Im Jahr 2015 wurden insgesamt rund 16.500 Tonnen Datteln nach Deutschland importiert und die Nachfrage steigt ständig. **Ein Prozess, der seit einiger Zeit im Gange ist und auf einen breiteren, bewussteren und diversifizierteren Konsum zurückzuführen ist, hat zu einem deutlichen Anstieg der Nachfrage nach wenig bekannten Sorten, wie der saudi-arabischen, geführt.**

Nicht nur Obst

Heute ist das Angebot in den Geschäften und im Internet sehr umfangreich, denn die Unternehmen haben eine breite Palette von Derivaten entwickelt: Dattelmehl und -zucker, Konfitüren, Sirup, Pürees, Pasten und Aufstriche. Letztere werden zu hundert Prozent aus frischen Datteln zubereitet und sind eine hervorragende Energieergänzung, insbesondere für Sportler und Fitnessbegeisterte, da sie dank ihres hohen Kalium- und Magnesiumgehalts die Erholung der Muskeln unterstützen.

Ein natürlicher Süßstoff

Dattelzucker mag wie ein exotisches Lebensmittel erscheinen, doch er verbreitet sich langsam in Europa, nicht nur wegen des wachsenden Interesses an außereuropäischen kulinarischen Kulturen, sondern auch, weil er ein brauchbarer Ersatz für Industriezucker ist. **Er ähnelt dem Rohrzucker und wird durch Entsteinen, Trocknen und Mahlen der Früchte gewonnen.** Als Alternative zum Pulver verwenden vegane oder rohköstliche Köche das Fruchtfleisch, das mit Wasser zu einer cremigen Konsistenz aufgeschlagen wird.

Freepik.com

1942 - 2022

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

SORTENREINE SCHOKOLADE

Santo Domingo

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

OHNE MILCHDERIVATE

VEGAN

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

Wir sind auf der Sigep / Fiera di Rimini
vom 21. bis 25. Januar 2023
HALLE C7 / STAND 195 - 196

Aromitalia

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

8photo on Freepik

DATTELCREME

ZUTATEN

Zehn Datteln - eine Schüssel mit heißem Wasser

ZUBEREITUNG

Nachdem man die Datteln entkernt hat, muss man sie zwanzig Minuten lang in heißem Wasser einweichen. Dann gibt man sie in einen Mixer und fügt einige Esslöffel des Einweichwassers hinzu. Pürieren, bis die Masse cremig ist. In einem luftdichten Glasbehälter aufbewahren; die Creme ist vier Tage haltbar. In Rezepten kann sie als Süßungsmittel in der gleichen Dosierung wie weißer Zucker verwendet werden.

Groß und wertvoll

Beim Kauf sollte die Größe der Datteln überprüft werden, d. h. sie dürfen nicht zu klein sein; die Oberfläche darf nicht weißlich sein, was ein Zeichen für mangelnde Frische ist, oder dass sie mit Glukosesirup überzogen wurden. Auch mit Konservierungsstoffen behandelte Früchte sollten vermieden werden; im Zweifelsfall ist es besser, auf Bio-Qualitäten zurückzugreifen. **Unter den vielen existierenden Sorten, etwa vierhundert, ragen die israelischen Medjoul-Datteln heraus, die am meisten geschätzt und in Europa verkauft werden.** Sie sind frisch oder getrocknet, verpackt oder lose erhältlich, haben eine weiche und cremige Textur, eine regelmäßige Größe und Form und sind sehr aromatisch. Die Oberfläche hat eine dunkle Farbe, typisch für die wertvollsten Arten.

Anwendungen in der Küche…

Die Römer nutzten sie zum Aromatisieren von Wein, zur Herstellung von Desserts und zur Produktion von alkoholischen Getränken durch Gärung. Aus den Kochbüchern des Mittelalters und der Renaissance geht hervor, dass sie auch häufig in Kombination mit herzhaften Zutaten verwendet wurden, um komplexe Gerichte auf der Grundlage von Wild, Schweinebraten oder Fisch zu kreieren. **Heute werden Datteln vor allem für die Zubereitung von Gelato und Gebäck, aber auch als Beilage zu schmackhaften Käsesorten verwendet.**

VD Photography on Unsplash

… und in der Konditorei

Weiche Kekse, Pflaumenkuchen und Muffins, ideal für das Frühstück, lassen sich mit getrockneten Datteln leicht ohne Zucker zubereiten. Getrocknete Datteln, die leicht zu finden und vor allem zu lagern sind, werden häufiger für die Zubereitung von Desserts verwendet als frische Datteln, die für Löffeldesserts und besonders aufwendige Kuchen bevorzugt werden. Die Einsatzmöglichkeiten sind sehr vielfältig und bieten Fachleuten die Möglichkeit, ihrer Kreativität Ausdruck zu verleihen und zu experimentieren.

VD Photograpy on Unsplash

Unwiderstehliche Kombination

Wegen ihrer länglichen Form wird die Frucht Dattel genannt, vom altgriechischen dáktylos (Finger)

Die Frucht harmoniert gut mit Äpfeln, Kastanien, Kakis, Zitrusfrüchten sowie Trockenfrüchten, Blaubeeren und Schokolade; mit diesen Zutaten lassen sich Gelato, Kuchen, Parfaits und Löffeldesserts mit einem raffinierten mediterranen Duft herstellen. **Die Wüstenfrucht schmeckt am besten in einem Kastanien-Parfait mit Kaki-Sauce, in Ricotta-Pudding und passt perfekt zu Crème brûlée mit Zimt.** Der Schokoladenkuchen schmeckt zu jeder Gelegenheit, auch in einer zuckerfreien Variante.

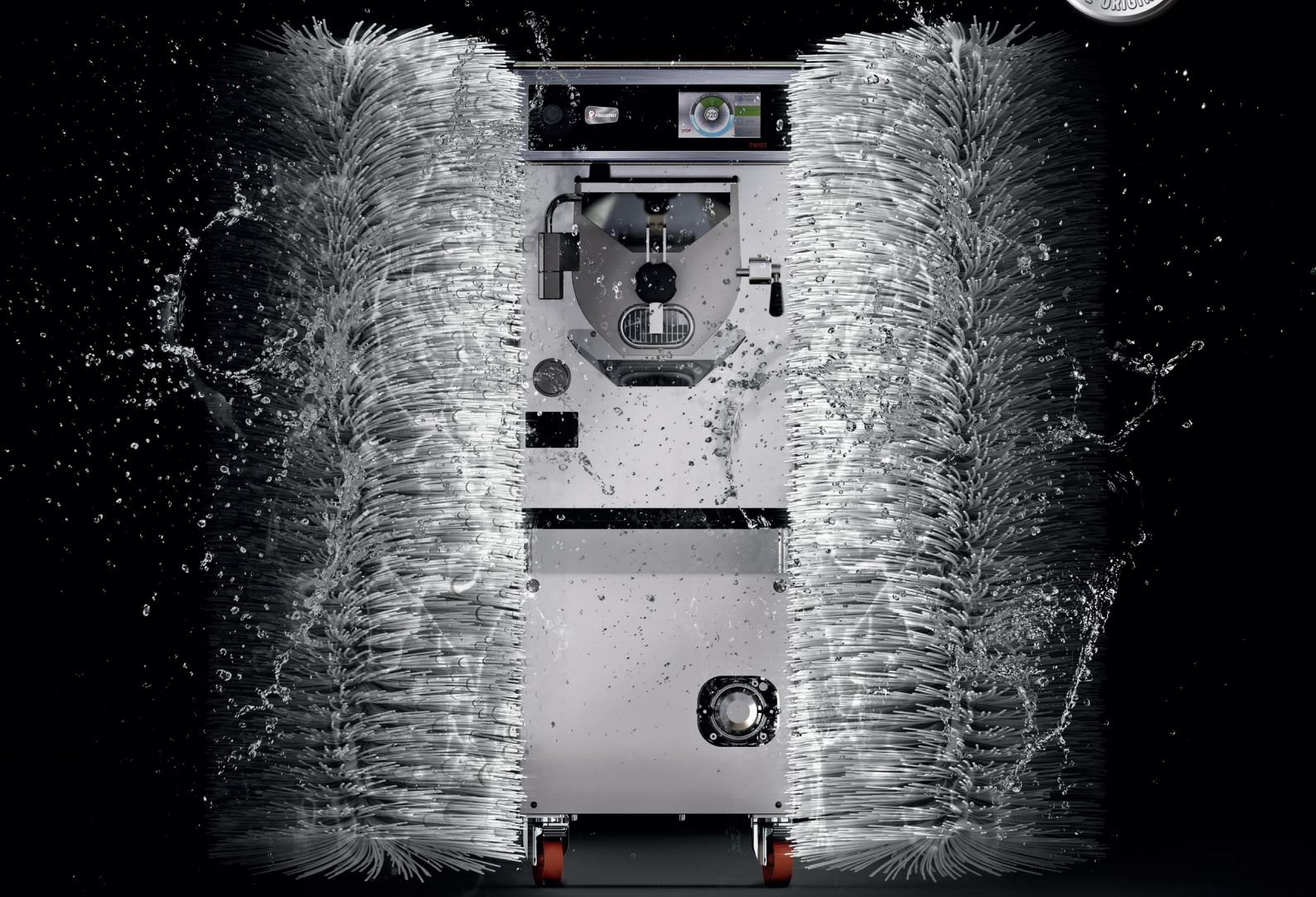
Ella Olsson on Unsplash

Ausgezeichnete Kombinationen

Und dann Fingerfood für leckere Aperitifs, bei dem jede Dattel ohne Stein mit Käse gefüllt wird. **Sie bilden ein „süß-herzhaftes“ Gericht mit einer köstlichen Wirkung, das mit gehackten Pistazien oder Mandeln, Walnusskernen und, falls gewünscht, mit Bresaola- oder Speckhülle angereichert werden kann.** Als süßen Abschluss einer Mahlzeit gibt es Medjoul-Datteln, die mit Walnüssen gefüllt und mit weißer Schokolade überzogen sind.

Der einzige, selbstreinigender Speiseeisbereiter der Welt.

THE FIRST TWIST THE ORIGINAL



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

FRIGOMAT **TWIST**

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

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

frigomat.com

SIRHA 2023
(LYON, 19-23 JANUAR)

SIGEP 2023
(RIMINI, 21-25 JANUAR)

HIP 2023
(MADRID, 6-8 MÄRZ)

HOST 2023
(MAILAND, 13-17 OKTOBER)

NICHT NUR ZU WEIHNACHTEN

Viele Menschen glauben, dass Datteln nur am Ende einer Mahlzeit an Feiertagen zusammen mit getrockneten Feigen, Walnüssen und Haselnüssen serviert werden sollten; aber aufgrund ihrer nahrhaften Eigenschaften können sie das ganze Jahr über ein gesunder Snack sein

von Annamaria Andreasi

PASS

Wissenschaftlicher Name: Phoenix dactylifera
Familie: Arecaceae
Herkunft: Nordafrika und der Nahe Osten. Heute werden die Pflanzen in warmen Klimazonen auf allen Kontinenten angebaut, und Saudi-Arabien ist mit einem Anteil von 21 Prozent weltweit führend in der Produktion.
Sorten: In der freien Natur gibt es mehr als vierhundert Sorten, von denen einige sehr wertvoll und teuer sind. Die gebräuchlichsten und in Europa leicht erhältlichen Datteln sind die Deglet Nour aus Tunesien, die ein festes, süßes und zartes Fruchtfleisch hat, und die Medjoul aus Israel, die größer als die Deglet ist, einen karamellisierten Geschmack und eine dichte, teigige Textur hat.
Saisonalität: Die reife Dattel wird Ende Oktober geerntet, sie ist also eine Herbstfrucht; die trockene Dattel ist den ganzen Winter über auf dem Markt.

EIGENSCHAFTEN

Datteln sind ein Lebensmittel, das reich an wichtigen Mineralien wie Kalium, Magnesium und Eisen ist, die ideal sind, um den Körper zu hydratisieren, Müdigkeit und Konzentrationsschwäche zu überwinden und Stress abzubauen. Sie enthalten Vitamine, insbesondere die der B-Gruppe und C, die das Immunsystem stärken. Ihr fleischiges Fruchtfleisch enthält zahlreiche Antioxidantien, Carotinoide und Flavonoide, und ihr natürlicher Zucker, wie z.B. Fruktose, eignet sich zum Süßen von Speisen und Getränken. Außerdem hilft das fettarme Fruchtfleisch, den schädlichen Cholesterinspiegel im Blut zu senken, und der Reichtum an Pflanzenfasern harmonisiert den Darm, beruhigt den nervösen Hunger und reguliert die negativen Auswirkungen von Zucker auf den Blutzucker.

TÄGLICHER VERZEHR

Zwei bis drei am Tag. Das ist die empfohlene Menge an Datteln, vorzugsweise zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit, ohne zu übertreiben, denn diese Früchte haben eine hohe Kaloriendichte. In der frischen Version haben sie etwa 130 kcal pro 100 g und mehr als 30 g Zucker. Getrocknete Datteln hingegen haben fast doppelt so viele Kalorien und Zucker, da die Trocknungsmethode, mit der sie verarbeitet werden, ihre natürliche Süße erhöht; sie behalten jedoch alle Nährstoffe, außer Vitamin C bei.

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

KING: Die neue süße Technologie.

frigomat.com

SIRHA 2023
(LYON, 19-23 JANUAR)

HIP 2023
(MADRID, 6-8 MÄRZ)

SIGEP 2023
(RIMINI, 21-25 JANUAR)

HOST 2023
(MAILAND, 13-17 OKTOBER)

Jahrtausendaltes Labor

Für umweltfreundliche Lösungen. Es gibt diejenigen, die Oasen auf diese Weise definiert haben, eine grüne Bank gegen die Wüstenbildung und ein Modell der Ressourcennutzung, das die natürlichen Zyklen respektiert

von Giovanni Gherardi

In den Dünen

In Gegenden, in denen man über Hunderte von Kilometern nichts als Sandflächen sah, konnte man plötzlich ein Gebiet erblicken, in dem das Leben wieder seine gewohnte Form angenommen hatte; das waren die Oasen, kleine Grünflächen oder richtige Dörfer, die sich um Dattelpalmen herum entwickelten. Ursprünglich wuchsen diese Bäume wild in dieser extremen Umgebung und „fischten“ mit ihren Wurzeln nach Wasser aus den unterirdischen Grundwasserleitern. **Mit ihrer Anwesenheit spendeten sie Schatten in der Umgebung, milderten die gewaltige Hitze der Sonne, ermöglichten anderen Pflanzenarten, sich im Boden darunter zu vermehren und machten menschliche Siedlungen möglich, die vor den vorrückenden Dünen geschützt waren.**

Als Tauschmittel

Die Palmen boten, was man zum Überleben brauchte. **Von den nahrhaften Datteln, die Nomaden und Kamele bei Wüstendurchquerungen aßen und die ein wertvolles Tauschgut für das an der Küste angebaute Getreide waren, bis zum Bauholz; aus den Blättern wurden kühle Hütten und Matten sowie Alltagsgegenstände hergestellt.** Die gemeinsame Bewirtschaftung des Wassers durch die Bewohner ermöglichte es, die Wasserressourcen optimal zu nutzen, die Reserven nicht zu erschöpfen und sie zu regenerieren. Heute werden die Anbauflächen in der Wüste „Gärten“ genannt und sind in drei Ebenen gegliedert: Palmen, darunter Obstbäume und je nach Jahreszeit Gemüse, Getreide und Futter für die Tiere.

Loveria, die berühmte Creme für Speiseeis, feiert ihr 10-jähriges Bestehen.

Probieren Sie die neuen Geschmacksrichtungen: **Loveria Erdnuss** und **Loveria Erdnuss und Karamell**!

LEAGEL
ingredients for gelato and pastry

www.loveria.it

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

Massimiliano Scotti

GESCHMACK NACH DATTELN

GELATO

Saccharose	250 g
Butter	125 g
Datteln	350 g
Frische Sahne	500 g
Weiße Flüssigbase	2 lt

Das Karamell mit dem Zucker und der Butter zubereiten. Den Zucker auf hoher Flamme erhitzen. Wenn er zu schmelzen beginnt, die Butter hinzufügen und so lange weitermachen, bis die Mischung eine haselnussbraune Farbe annimmt. Die gehackten Datteln hinzugeben und weiter kochen, bis man einen leichten Brandgeruch riecht. Darauf achten, dass dieser leichte Geruch nicht zu stark wird, um das Rezept nicht zu gefährden. Die frische Sahne langsam einrühren, damit die Mischung keinen Temperaturschock erleidet. Anschließend die flüssige weiße Base hinzufügen und alles zusammen verquirlen. Die Mischung in den Mixer gießen. In der Zwischenzeit zwanzig in zwei Hälften geschnittene Datteln mit dem Zucker und dem Keimöl rösten, so dass sie fast braun werden. Letzter Tipp: Wenn man dem Gelato eine stärkere Note verleihen möchte, 10 Gramm Salz in die Mischung geben.

MARMORIERUNG

Saccharose	100 g
Keimöl	10 g
Datteln	20 Stck.

SORBET

Wasser	250 g
Saccharose	130 g
Kastanienhonig	20 g
Trehalose	50 g
Zimt	5 g
Muskat	2 g
Datteln	550 g

Die Zutaten des Rezepts mischen, die Früchte ohne Schale und Kerne hinzufügen. Mit der klassischen Verarbeitung fortfahren, um das Sorbet zu erstellen.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

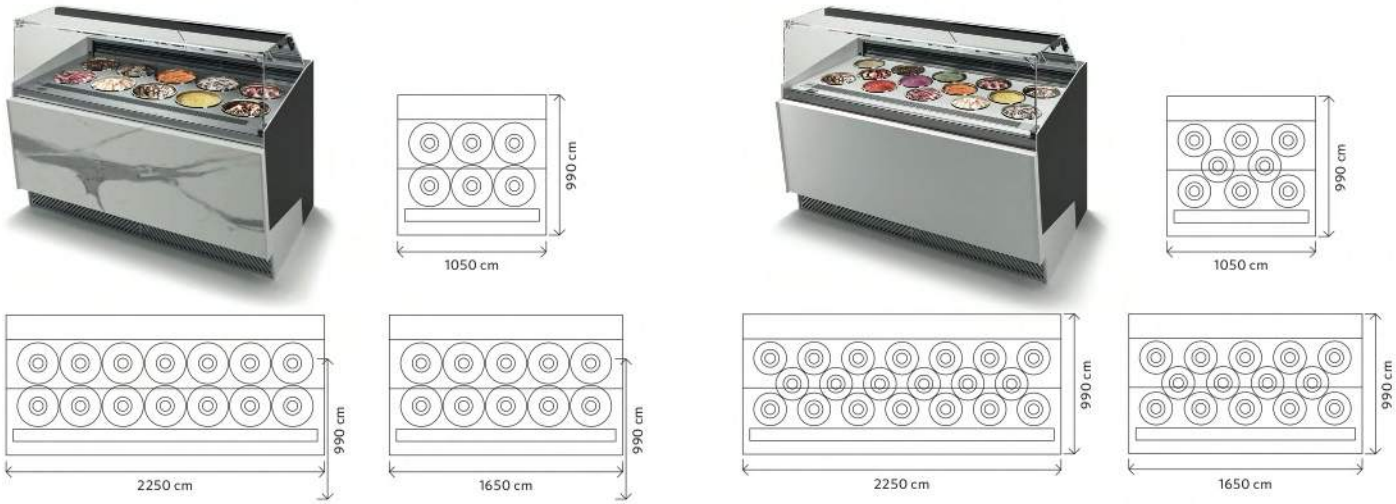
MADE IN ITALY

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

Azerbaijan_Stockers on Freepik

Herzhaftes Gewürz

Dattelessig ist der neueste Trend bei Essig. Er gehört zu den verschiedenen Arten, die nicht aus Traubenwein gewonnen werden

von Marina Sella

Nicht nur Obst

In der Kategorie „Innovation“ des Better Future Award 2021, einem Preis, der bei Tuttofood für hervorragende Lebensmittel vergeben wird, belegte der Dattelessig von Casa Olearia Taggiasca den dritten Platz. Der zu Essig verarbeitete Saft wird mit einem natürlichen Dattelkonzentrat vermischt. **Er eignet sich zum Aromatisieren von Soßen, Salaten, Gemüse, Käse, Obst, Joghurt, Gelato und Cocktails.** Tatsächlich wird Essig nicht nur durch die Gärung von alkoholhaltigen Getränken wie Wein, Bier oder Apfelwein gewonnen, sondern auch durch die Gärung von Obst, Honig oder Getreide. Bakterien der Gattung Acetobacter oxidieren in Gegenwart von Luft das in fermentierten Materialien enthaltene Ethanol und wandeln es in Essigsäure um.

Jahrtausende alte Tradition

Schon die Ägypter, Babylonier und Perser verwendeten Essig und stellten ihn nicht nur aus Traubenwein, sondern auch aus Datteln und Feigen her. Hippokrates, der berühmte griechische Arzt, der als Vater der westlichen Medizin gilt, verwendete 400 v. Chr. Essig zur Behandlung von Wunden. Die alten Römer nutzten ihn als Desinfektionsmittel, Verdauungs- und Konservierungsmittel und genossen ein beliebtes Getränk aus Wasser und Essig. Später wurde Essig als Desinfektionsmittel bei Pest- und Choleraepidemien eingesetzt.

iStock

Eine vielseitige Zutat

Essig hat nützliche Eigenschaften: Er verlangsamt die Verdauung und erhöht das Sättigungsgefühl, da er die Magenentleerung verlangsamt, und er hilft, den Blutzuckerspiegel unter Kontrolle zu halten. Er verfügt weiterhin über antimikrobielle Eigenschaften und wird sogar zur Konservierung bestimmter Lebensmittel verwendet. Weinessig hat einen hohen Mineraliengehalt und ist dank der Polyphenole der Traube ein natürliches Antioxidans, das das Immunsystem stärken und die Zellalterung verlangsamen kann.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

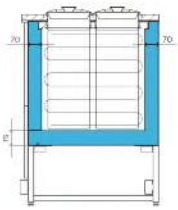
MADE IN ITALY

POZZETTI FÜR SPEISEEIS VON BRX

DIE BESTE LÖSUNG FÜR DIE EISBAR.

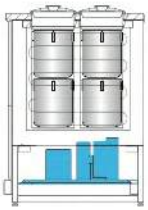
Mehr über die Pozzetti für Speiseeis von BRX

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

CRÊPES MIX

Zu vorbereiten schnell süße und salzige leckere crêpes Auch in der varianten Erdbeere, Vanille und Pistazien Geschmack

GELATITALIA

www.gelatitalia.it | +39 035 4824335

Rawpixel on Freepik

DIGITALISIERUNG IM GASTGEWERBE

SEIT COVID-19 HAT SICH DIE DIGITALISIERUNG BESCHLEUNIGT. FÜR VIELE UNTERNEHMER IM GASTGEWERBE IST DIE DIGITALISIERUNG IMMER NOCH NEULAND. HIER EINIGE TIPPS, WIE SIE MIT DEM WANDEL DER ZEIT SCHRITT HALTEN KÖNNEN

von Francesco Lo Greco und Mario Trabalza

Schritt für Schritt

Das Projekt Digitalisierung ist keine einzelne Maßnahme, sondern ein fortlaufender Prozess und beinhaltet viele Arbeitsbereiche. **Weshalb die Digitalisierung für das Gastgewerbe in Zukunft so wichtig ist, liegt an einer Reihe von Faktoren, von denen einer die Kundenerwartung ist.** In der Tat erwartet der Endverbraucher von heute transparenten Webauftritt, digitale Speisekarten, kontaktlose Zahlungsmöglichkeiten und beleglose Bewirtungsrechnungen.

Zahlreiche Gründe

Viele Unternehmer erwarten durch die Digitalisierung vor allem Arbeitsabläufe optimieren zu können und Kosten zu senken. Durch die Umstellung könnte das Unternehmen aber auch für zukünftige Mitarbeiter wiederum interessant wirken. Die Kundschaft hingegen wünscht mehr Transparenz und Informationen zum Unternehmen. Viele Kunden werden durch negative Rezessionen und fehlende Informationen, wie digitale Speisekarte oder Zahlungsmöglichkeiten, abgeschreckt.

Nathan Dumlao on Unsplash

Schnellere Schritte

Zu den wesentlichen Bereichen zählen die Reservierungsdienste, aber auch die Bestell- und Zahlungsmöglichkeiten. Auch Kassensysteme, sowie Buchhaltungsprogramme können digitalisiert werden. **Viele Lieferanten verschicken heutzutage Rechnungen in digitaler Form, diese werden dann in speziellen Programmen eingepflegt.** Ein digitales Personalmanagement erleichtert das Führen von Mitarbeiterlisten. Somit können administrative Aufgaben überwiegend digital erledigt werden.

DER KUNDE VON HEUTE ERWARTET, DASS ER ONLINE BEZAHLEN UND EINE DIGITALE SPEISEKARTE AUFRUFEN KANN

In der Praxis

In den letzten Jahren wurden durch die Bundesrepublik Deutschland viele Förderprogramme im Bereich Digitalisierung verabschiedet. Diese sollen überwiegend mittelständische Unternehmen bei Investitionen in digitalen Bereichen unterstützen. **Durch Zuschüsse und Zinsbegünstigungen für Investitionen und Beratung sollen Unternehmen finanziell entlastet werden.**

Rupixen.com on Unsplash

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

Unsere Pürees sind da!
100% Natur
Von Elenka

dal 1959

elenka

MIG
LONGARONE - DOLOMITI
WIR SIND DABEI

Halle **A/1**
Gang **I/L**
Stand **6-11/1-5**

100%
FRUCHT

LAGERUNG
+4°C

Naturèa Elenka is born! Die neue Linie der Pürees
Ganz natürlich da aus 100% Frucht bestehend nachhaltig, dank Lagerung
bei minimalem Energieverbrauch. IDEAL für die Zubereitung
von natürlichem Eis oder für anderweitige Zwecke
im Konditoreibereich und für Eistorten.

naturèa

Elenka S.p.A. - Qualitätszutaten für die Eisdiele und Konditorei
www.elenka.it | info@elenka.it

ICETEAM 1927

SEIT 1927
EINE STÄNDIGE ENTWICKLUNG

• psk 185 *pro*

easymix 60+60 *plus* •

VARIO ICONA Hybrid •

MIG
LONGARONE - DOLOMITI

27 NOV - 30 NOV 2022

Besuchen Sie uns auf der MIG!

cattabriga COLDELITE PROMAG Ott freezer

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

ZIEL ERREICHT

MIT MEHR ALS 35.000 BESUCHERN UND 600 AUSSTELLERN GING DIE SÜDBACK MESSE ERFOLGREICH ZU ENDE. ZWISCHEN WETTBEWERBEN, VERANSTALTUNGEN, TREFFEN UND SHOW-COOKING WAR ES EINE INTERESSANTE UND LEHRREICHE AUSGABE

von Gloria Levati

Positives Zeichen

Der Optimismus am Vorabend der Eröffnung der südback wurde durch die endgültigen Zahlen und die vielen positiven Kommentare der Aussteller bestätigt. Die von der Messe Stuttgart organisierte Veranstaltung zählte insgesamt 35.384 Tausend Besucher und rund 600 Aussteller aus verschiedenen Ländern. Neben den Zahlen ist es die Rolle der südback als Drehscheibe für Innovationen und Trends in der Bäckerei- und Konditoreibranche, die zu ihrem Erfolg beigetragen hat.

Interessierte Besucher

Vier Tage lang herrschte auf der Messe großer Andrang von Bäckern, Konditoren, Eisherstellern und Besitzern von Gasthäusern und Restaurants. In den fünf Hallen präsentierten die Aussteller modernste Geräte und die innovativsten Rohstoffe. **In Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern von Gelatissimo wurde ein Bereich eingerichtet, der ausschließlich dem handwerklich hergestellten Gelato gewidmet war und in dem die neuesten Geräte und trendigen Geschmacksrichtungen präsentiert wurden.** Trotz der vielen Herausforderungen, mit denen der Sektor derzeit konfrontiert ist, erwies sich die Absicht zu investieren als der gemeinsame Nenner der Fachbesucher.

HOHE PROZENTSÄTZE

18 Prozent der Besucher kamen aus dem Ausland und besuchten die Messe mit der Absicht zu investieren. Neunundsechzig Prozent der Befragten gaben an, dass sie für den Einkauf verantwortlich sind; 23 Prozent spielen eine entscheidende Rolle im Unternehmen. Ein Drittel der Besucher gab an, dass sie definitiv kaufen oder investieren würden. Dreißig Prozent nannten auch höhere Investitionsvolumina von 50.000 Euro und mehr.

Trend Award

Die viertägige Veranstaltung war auch durch einen vollen Veranstaltungskalender gekennzeichnet. **Großer Beliebtheit erfreuten sich die vertiefenden Diskussionsrunden auf dem Bäcker-Trend-Forum und dem Konditoren-Trend-Forum.** Der südback Trend Award, der den innovativsten Produkten und den fortschrittlichsten Technologien im Bäckereisektor gewidmet ist, profitierte in diesem Jahr auch von der Online-Abstimmung der Besucher, die der Firma AMG Reichenbach GmbH für die CO2-Überwachung ihre Präferenz gaben.

Drei Kategorien

In der Kategorie „Marketing, Verkauf und Organisation“ wurde Keil Concepts für sein „Mini Böxle, die kleinste, vollfunktionsfähige Bäckereifiliale der Welt“ ausgezeichnet. Boiron Frères gewann in der Kategorie „Rohstoffe & Convenience“ mit seinen neuen „AMBIENT FRUIT PUREES“, die ohne Zucker- und Aromazusätze sowie ohne Konservierungsstoffe auskommen und den großen Vorteil haben, dass sie nicht gekühlt werden müssen. In der Kategorie „Technologie“ gewann das Unternehmen va-Q-tec AG mit „va-Q-tray - A va-Q-tec TempChain Solution“, einer Mehrweg-Thermo-Systembox, die den temperierten Transport von Backwaren gewährleistet.

JUNGE TEILNEHMER

Der Carlo-Wildt-Pokal, der für angehende Konditoren im zweiten und dritten Ausbildungsjahr bestimmt ist, wurde überreicht. Die Studenten stellten ihre Fähigkeiten unter Beweis, indem sie sich mit dem Thema „Kontraste“ beschäftigten. Der Nachwuchswettbewerb demonstriert das hohe Niveau der Berufsausbildung in Deutschland.

Gusto cream Zitrone

Spezielle aromatisierende Paste mit Zitronensaft. Verleiht Konditorcreme und Schlagsahne einen frischen Geschmack, ohne die Konsistenz deiner süßen Kreationen zu beeinträchtigen.
Gusto cream, herrlich zitronig.

www.fugar.it

FUGAR®
PRODUZIONE

Inspiriert von der Natur

Vierzig Jahre nach der Gründung von **Gelatitalia** wurde **Base 40** geboren, eine komplette Basis mit einem extrem hohen Ballaststoffgehalt und einem neutralen, warmen Geschmack. Das saubere Etikett und der hohe Gehalt an Ballaststoffen, darunter der von Baobab, einer Pflanze mit bekannten wohltuenden Eigenschaften, machen sie ideal für die Zubereitung von natürlichem Gelato, ohne Farbstoffe, Gluten, Aromen, Fette oder GVO. Die empfohlene Dosierung beträgt 200 g des Produkts pro Liter der Mischung.

Die neue Basis ist in 1,5-kg-Beuteln erhältlich und wird in einem Karton mit sechs Beuteln geliefert. Die Pasteurisierungstemperatur beträgt 65°C.

www.gelatitalia.it

Reduzierter Verbrauch

Alacris von **Argenta** ist ein Eisspeicher-Wassersparer, der auf die spezifischen Bedürfnisse der Eisdiele abgestimmt werden kann. Die Maschine ist für Handwerksbetriebe bestimmt, insbesondere für Eisdielen, die Geräte wie Vitrinen, Eismaschinen und Kühlschränke verwenden, deren Kompressoren Wärme abstrahlen und mit Wasser gekühlt werden müssen, was erhebliche Auswirkungen auf die Energiekosten und die Umwelt hat. Mit dem Economiser mit geschlossenem Kreislauf ist das zur Kühlung verwendete Wasser immer dasselbe und wird nur bei der ersten Installation berechnet; der jährliche Verbrauch liegt bei 3-4 Litern pro natürliche Verdunstung. Hygiene und Sicherheit sind ebenfalls gewährleistet, da sich in diesem geschlossenen System keine Bakterien, Algen und Kalkablagerungen bilden können.

www.argentasrl.eu

Mit dem neuen Motor mit Wechselrichter wird die Leistung entsprechend dem Bedarf der angeschlossenen Maschinen moduliert, was eine Stromeinsparung von bis zu dreißig Prozent garantiert.

KÄLTERUDI®

NEXT DICOM® – die wahrscheinlich SCHNELLSTE EISMASCHINE der Welt!

NEXT DICOM 16 NEXT DICOM 28

ENERGIE SPAREN

KOSTEN SENKEN

ZERO ACQUA

Spring Opening

HAUSMESSE
04. - 08. März 2023

KÄLTE RUDI® GmbH & Co.KG

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

Schulungszentrum: Dieselstraße 8
Werk 2+3: Dieselstraße 15+16
Projekt EISBECHERLE: Dieselstraße 3
+49 151 446 686 83
service@kaelte-rudi.de
www.kaelte-rudi.de

Bernsteinfarbene Köstlichkeit

PreGel bereichert jetzt sein Angebot mit einer neuen Referenz: **Arabeschi® Ahornsirup**, einer geschmeidigen Sauce mit dem unverwechselbaren Geschmack von Ahornsirup aus den kanadischen Wäldern, mit einer brillanten Bernsteinfarbe. Es ist ein vielseitiges Produkt, das zahlreichen Spezialitäten eine schmackhafte und einladende Note verleiht. Dank seiner praktischen Flasche ist es ideal, um Gelato, Softeis, Crêpes, Pannacotta und Pudding präzise und schnell zu dekorieren. Natürlich passt es auch hervorragend zu Pancakes und bietet den Kunden in dieser Wintersaison eine sehr geschätzte und begehrte Spezialität.

www.pregel.com

Es ist auch ein veganes, glutenfreies und palmölfreies Produkt. Sechs Flaschen je 1 kg pro Karton.

Preislisten mit Charakter!

Neroluce, ein Unternehmen, das sich auf die Welt der Speisekarten für die handwerkliche Eisdiele spezialisiert hat, bietet seinen Kunden eine große Auswahl an **Preislisten** aus klassischen oder innovativen Materialien oder mit speziellen Gestaltungslösungen. Unter den vielen Listen sticht die Liste mit gekoppelten Seiten hervor, die sich durch eine spezielle Bindung auszeichnet, die sie stabiler und widerstandsfähiger macht; die beeindruckende wasserdichte Liste, die vollständig aus Kunststoffblättern besteht und daher völlig immun gegen jegliche Flüssigkeit ist (Regen, Getränke, Kaffee...). Außerdem ist das exklusiv von AGFA hergestellte Material extrem haltbar, reißfest und von ausgezeichneter Druckqualität. Alle beschreibenden Teile der Listen werden von einem deutschsprachigen Fachmann überprüft und korrigiert.

www.nero-luce.com

Alle Preislisten sind individuell gestaltbar, sowohl in Bezug auf das Format als auch auf die Grafiken, und werden so allen Anforderungen gerecht. Der Kunde kann auch Eisbecher aus einem umfangreichen Fotokatalog auswählen oder maßgeschneiderte Aufnahmen mit einem professionellen Fotografen realisieren.

KÄLTE RUDI®

Quality made in Germany since 1964

„ES GENÜGT NICHT, DEN PREIS EINER SACHE ZU WISSEN. WICHTIG IST ES, IHREN WERT ZU KENNEN."

Rudi Rischewski, Firmengründer

NEXT DICOM® – die wahrscheinlich SCHNELLSTE EISMASCHINE der Welt!

Investition in Ihre Zukunft – Industrie 4.0

Investitionen in neue Maschinen für Ihre Eisproduktion werden nicht nur mit positiven Ergebnissen bei der Arbeit belohnt, sondern auch mit **staatlicher Förderung**.

JETZT KENNENLERNEN UND VORFÜHRTERMINE SICHERN!

So einfach geht's:
QR-Code scannen, Wunschtermin auswählen und telefonisch oder per Mail reservieren

NEXT DICOM 16 NEXT DICOM 28

Spring Opening

HAUSMESSE
04. - 08. März 2023

KÄLTE RUDI® GmbH & Co.KG

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

Schulungszentrum: Dieselstraße 8
Werk 2+3: Dieselstraße 15+16
Projekt EISBECHERLE: Dieselstraße 3
+49 151 446 686 83
service@kaelte-rudi.de
www.kaelte-rudi.de

Qualität und Robustheit

Dosy 3 von **Valmar** ist eine professionelle automatische und einstellbare Dosiermaschine für handwerklich hergestelltes Gelato. Es handelt sich um ein Tischgerät, das dank eines einfachen und intuitiven Touchscreens eine flexible und kontrollierte Befüllung sowohl von Bechern gleicher als auch unterschiedlicher Größe ermöglicht. Es ist auch möglich, die Füllgeschwindigkeit einzustellen. Die Dosierung erfolgt über einen Fußschalter, so dass der Benutzer beide Hände frei hat, um effizient zu arbeiten. Die innovative Maschine zeichnet sich auch durch ihre einfache Reinigung aus; die Komponenten sind spülmaschinenfest und leicht herausnehmbar.

www.salecic.de

Das Fassungsvermögen des Zylinders beträgt 15,5 Liter und es können Behälter von 20 bis 2200 ml befüllt werden. Die Maschine verfügt über eine 230V-Stromversorgung, ein externer Luftkompressor ist nicht erforderlich.

Atmosphären des Südens

Das **Profumo di Sicilia Kit** von **Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani** bringt die Düfte und die Atmosphäre Siziliens in die Vitrine. Das Kit besteht aus der Profumo di Sicilia Paste mit Milch-, Zitronen- und Zimtgeschmack, der Morettina Almond Profumo di Sicilia Marmorierung mit gerösteten Mandeln und einem zitrusartigen Orangen- und Zimtaroma und der Granella Profumo di Sicilia, einem knusprigen glutenfreien Crumble mit kandierten Orangenwürfeln und gerösteten Pistazien mit einem angenehmen Zitronenaroma. Einfach zuzubereiten und vielseitig einsetzbar, ist es ideal für ein unwiderstehliches Gelato oder als Zutat für ungewöhnliche Parfaits und köstliche Kreationen.

Das Set besteht aus einem 3 kg Eimer Paste, einem 6 kg Eimer Marmorierung und zwei 2,5-kg-Beutel mit gehackten Nüssen.

www.pernigottigelatieri.com

IMBALLAGGI ALIMENTARI®

imballaggialimentari.eu

REMAXIGEL

KUNSTSTOFF WIEDERVERWERTEN

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

zertifizierten Produkt

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

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

Folge uns

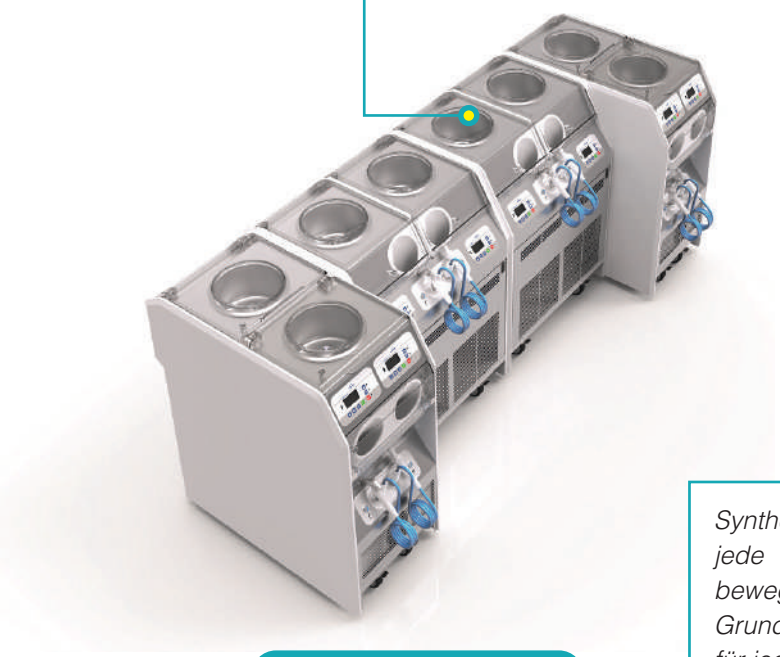
Köstlich und gesund

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

www.disaronnoingredients.com

Naturally Sweet ist eine glutenfreie Produktlinie, die Zucker ersetzende Zutaten mit einem niedrigen glykämischen Index verwendet, um die authentische Güte von Gelato zu gewährleisten.

Elegant und praktisch



Mit dem neuen modularen System **Synthesis 2** von **Carpigiani** wird das Gelato direkt vor den Augen der Kunden hergestellt, gelagert und serviert. Es eignet sich für Bistros, Cafés, Konditoreien und Restaurants. Es handelt sich um eine komplette Arbeitsstation mit zwei unabhängigen Zylindern zum Pasteurisieren und Gefrieren der Mischung und zur statischen Konservierung des Gelatos. Die programmierten Konsistenzwerte und die des Gelatos während der Verarbeitung können über das LCD-Anzeige mit vorinstallierten Programmen und der patentierten Hard-O-Tronic-Konsistenzkontrolle ständig überwacht werden; die Parameter können jederzeit je nach Rezept geändert werden. Jedes Modul ist mit einem System zur Warm-Kalt-Reinigung und zum Trocknen ausgestattet.

Synthesis 2 lässt sich dank seiner Räder leicht in jede Umgebung integrieren und ist somit leicht zu bewegen. Durch die Kombination der verschiedenen Grundmodule aus zwei Zylindern entsteht eine Eistheke für jeden Bedarf.

www.carpigiani.com

IMBALLAGGI ALIMENTARI®

imballaggialimentari.eu

THERMOBOX GEOgel

100% INDUSTRIAL COMPOSTABLE

WIR NEHMEN UNS AUS DER NATUR DAS WAS WIR ZURÜCKGEBEN KÖNNEN

Was ist das? Es ist das Ergebnis einer Reihe kompostierbarer Materialien mit einem hohen Dextrosegehalt (natürlicher Zucker).

Wo wird es entsorgt? Die Geogel-Thermobox darf in Abfallbehälter entsorgt werden, das organische Material wird dann in anaerobe Kompostierungsanlagen abgebaut.

Das Ergebnis? Biogas (saubere Energie) und Kompost (nützlich als Bodendünger), aus diesem Grund dient Geogel nicht nur zum Schutz, sondern zielt auf eine kontinuierliche Erneuerung unserer Umwelt.

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

OK compost

TÜV AUSTRIA
INDUSTRIAL
S0434

Folge uns

Mehr Hygiene und Bedienkomfort

Geppetto Eis stellt die neue Spaghetti Eispresse **Unica** vor! Sie ist schnell und ermöglicht die Herstellung von Spaghetti Eis mit dem bereits bekanntem Futura System. Dieses garantiert maximale Hygiene da die Formgeber mit einem Deckel versehen sind in dem der Druckstempel integriert ist. In der Regel werden die Formgeber gekühlt gehalten was die Bakterienbildung ausschließt. Der mit Eis behaftete Druckstempel kommt also nicht mit der Umgebungstemperatur in Berührung und verbleibt nicht den ganzen Tag in der Eispresse.

Die neuen Formgeber sind in verschiedenen Variationen erhältlich, wie z.B. Spaghetti, Lasagne und sie sind unkompliziert zu reinigen. Der Druckstempel lässt sich leicht vom Deckelboden entfernen und wieder einsetzen.

www.geppetto-eis.de

König der Zitrusfrüchte

Der Saft der **g.g.A. Zitronen aus Sorrento** von **Rogelfrut** verdankt seine organoleptischen Eigenschaften der außergewöhnlichen Kombination von Meer, Himmel und Erde auf der Halbinsel Sorrento. Seine Verarbeitung ist mühsam und heikel. Die Frucht hat eine zitronengelbe Farbe, ein intensives Aroma und viel Saft. Ein wahres Spitzenprodukt aus dem Angebot des Unternehmens. Er eignet sich hervorragend für Eisdielen zur Zubereitung von Sorbets, Gelato, Granitas und Milchshakes, als Ersatz für frische Zitrusfrüchte und in Konditoreien für Parfaits und moderne Backwaren im Allgemeinen. Er wird in Kartons mit jeweils sechs 1 kg Tetrapack-Verpackungen geliefert.

www.rogelfrut.com

Das Produkt sollte bei Temperaturen unter -18°C gelagert werden. Es wird empfohlen, sie in der Originalverpackung bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank für zwölf Stunden aufzutauen.

IMBALLAGGI ALIMENTARI®

imballaggialimentari.eu

ecogel

THERMOBOX
100% KOMPOSTIERBAR
Für Eiscreme

WIR NEHMEN UNS AUS DER NATUR
DAS WAS WIR ZURÜCKGEBEN KÖNNEN

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

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

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

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

ingeo™

OK compost
TÜV AUSTRIA
INDUSTRIAL
S0434

Folge uns

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

AVATAR:
AUFBRUCH NACH PANDORA

„Der Stärkste frisst den Schwächsten, und niemand rührt einen Finger“

Jake Sully

von Antonio Mezzalira

Nach dreizehn Jahren kehrt die Fortsetzung von Avatar auf die Leinwände zurück. Im zweiten Kapitel spielt der Film nicht mehr in den üppigen Wäldern des Planeten Pandora, sondern in den Gewässern, die ihn umgeben. Der Protagonist, Jake Sully, der gelähmte Soldat, der im ersten Avatar auf eine Mission auf den Planeten geschickt wurde und sich in Neytiri verliebte, muss dieses Mal mit ihr und ihren Kindern fliehen, weil die Bergbauaktivitäten der Rda ganz Pandora bedrohen. Die Sullys und die Na’vi, die Ureinwohner, glauben, dass sie am Ozeanriff sicher sind; leider werden ihre Pläne durchkreuzt, als sie auf die Metkayina treffen, einen Clan, der in dieser neuen Wasserwelt lebt... Die Abenteuer der Protagonisten werden im Dezember enthüllt.

TITEL	REGIE	KINOSTART	FILMGENRE	VERTEILUNG
Avatar: Aufbruch nach Pandora	James Cameron	14. Dezember 2022	Science-Fiction	Walt Disney Studios Motion

AVATAR

Ein alkoholisches Blue Curaçao Sorbet, angereichert mit Kokosnussrapé und karamellisierten Pistazien. Die blaue Färbung des Gelatos erinnert an den Hautton der Na'vi, der Bewohner von Pandora.

MIT FRUCHT BASE 50	
Wasser	620 g
Blue Curaçao	60 g
Saccharose	90 g
Dextrose	10 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	120 g
Frucht Base 50	40 g
Inulin	60 g
GESAMT	1000 g

MIT FRUCHT BASE 100	
Wasser	620 g
Blue Curaçao	60 g
Saccharose	80 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	100 g
Frucht Base 100	80 g
Inulin	60 g
GESAMT	1000 g

Azerbaijan_Stockers on Freepik

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten des Rezepts mit dem Wasser mischen, außer Blue Curaçao.
- Die Mischung auf 65°C bringen und dann auf 4°C abkühlen.
- Die Mischung verquirlen und den Blue Curaçao erst in der letzten Phase des Aufschlagens hinzufügen.
- Das Sorbet herausnehmen und mit Kokosnussrapé und karamellisierten Pistazien dekorieren.

KARAMELLIERTE PISTAZIEN

Pistazien	1000 g
Saccharose	1000 g
Wasser	500 g
Salz	7 g

Das Wasser, den Zucker und das Salz in einer beschichteten Pfanne zum Kochen bringen (96°/97°C) (bis es sich vollständig aufgelöst hat). Den Zuckersirup abkühlen lassen und die ganzen Pistazien hineingeben. Abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 170°C etwa zehn Minuten lang backen und abkühlen lassen.

UNSER ROHSTOFF IST DIE NATUR

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

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

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

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

SGS

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

TADDIA

EISBECHER FSC TADDIA. NATÜRLICH SCHÖN!

VARIEGATO MANGO

FRISCH, EXOTISCH UND SUPER IM TREND: WORAUF WARTEST DU NOCH? PROBIERE MICH!

NUTMAN GROUP SRL

ZUTATEN UND DEKORATIONEN FÜR EISDIELEN UND KONDITOREIEN

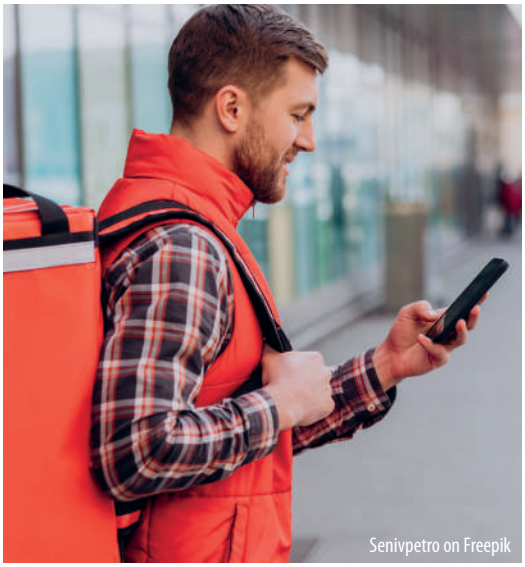
Nutman Group S.r.l. Viale Italia 166/168 - Canelli (Asti) - Tel. +39 0141 835225
www.nutman-group.com info@nutman-group.com

Henrique Hanemann on Unsplash

SCHNELL UND LOKAL

DAS SIND DIE MERKMALE VON QUICK COMMERCE, DER NEUEN GRENZE DES HANDELS

von Federica Serva



Senivpetro on Freepik

In kürzester Zeit

Vom klassischen Handel über eCommerce bis hin zum Quick-Commerce. Neben der Gewohnheit, in ein Geschäft oder einen Supermarkt zu gehen, hat die Nutzung von Websites und Portalen zugenommen, die alles zu einem erschwinglichen Preis und mit der Bequemlichkeit anbieten, die Bestellung innerhalb weniger Tage oder eines Tages zu Hause zu erhalten. **Die neueste Grenze ist der Quick Commerce oder Q-Commerce, die dritte Generation, d.h. die Möglichkeit, Produkte mit einer App zu kaufen, die innerhalb einer viertel bis halben Stunde nach der Bestellung von einem Rider geliefert werden.**

Stets verfügbar

Das System stützt sich auf sogenannte „Dark Stores", d.h. Läden, die in strategischen Gebieten der Städte verteilt sind und nur wenige Kilometer von den Kunden entfernt liegen. Dank dieser „Cloud Shops", die einem Supermarkt ähneln, aber für die Öffentlichkeit geschlossen sind, sind schnelle Lieferungen garantiert und die Möglichkeit, 24 Stunden oder fast 24 Stunden am Tag Bestellungen aufzugeben und dabei aus einer Reihe von Produkten zu wählen, die in der Nähe des eigenen Wohnorts erhältlich sind. Die Auswahl der Referenzen, die in den städtischen Lagern aufbewahrt werden, ist entscheidend für den Erfolg dieser Handelsformel.

EINE NEUE MÖGLICHKEIT

Laut dem Analystenunternehmen Global Data ist die Entwicklung des schnellen Handels auf eine Reihe von Faktoren zurückzuführen: hektische Lebensstile, Verstädterung, kleine Familien, Covid-19 und eine alternde Bevölkerung. Es soll als Ergänzung zum Einkauf im Laden oder auf dem Marktplatz dienen, um schnell das zu besorgen, was in letzter Minute in der Speisekammer fehlt, oder um ein Geschenk zu machen, z. B. einen Blumenstrauß.

Welt-Leader

Delivery Hero, ein multinationales Lebensmittelunternehmen, war das erste Unternehmen, das den Schnellhandel eingeführt hat. Rechtzeitig, von Deutschland bis zu anderen Ländern auf der ganzen Welt, organisierte sie ihre Dmarts-Läden und ging Partnerschaften mit lokalen Geschäften ein, um mit der Auslieferung von Lebensmitteln und anderen Produkten zu beginnen - zu einer Zeit, als die Hauslieferungen aufgrund der Pandemie intensiviert wurden. Ein weiterer wichtiger Akteur ist Just Eat, das in Deutschland tiefe und sehr profitable Wurzeln geschlagen hat. Berlin ist zusammen mit London zum Epizentrum des Wettbewerbs zwischen den Anbietern von Lebensmitteln geworden.

Freepik

Artursafronovvvv on Freepik

Erfolgreiche Startups

In den Straßen deutscher Städte düsen inzwischen Riders auf Rollern oder Elektrofahrrädern von Gorillas, Eats und Getir herum. Das sind junge Start-ups, die sich zum Ziel gesetzt haben, den Markt mit Lieferungen von frischen und lokalen Lebensmitteln innerhalb von Minuten und mit einem bequemen, schnellen und intelligenten Service zu erobern. In Europa gibt es mehr als zehn Quick-Commerce-Unternehmen, von denen die Hälfte im Jahr 2020 gegründet wurde und bereits mehr als zwei Milliarden Dollar eingesammelt hat. Realitäten, mit denen sich der eCommerce auseinandersetzen muss.

CHANCEN FÜR EISDIELEN

Quick-Commerce kann ein interessanter Vertriebskanal für Eisdielen und Konditoreien sein. Das zeigt zum Beispiel das Lokal Gusto 17 in Mailand. Immer bereit, Marktneuheiten und Lebensmitteltrends aufzugreifen, hat es seine Konditorei-Gelato-Linie auf die Gorillas-Plattform gebracht und damit die Bedürfnisse einer jungen Verbraucherzielgruppe aufgefangen. Anlässlich seines Debüts hat es ein Sandwich-Gelato kreiert, das von den Farben des Startups, Schwarz und Weiß, inspiriert ist, d.h. einen extra dunklen Mini-Keks, der mit „Falscher Stracciatella“ gefüllt ist, einer umgedrehten Stracciatella mit Fiordilatte-Gelato in Kombination mit Pflanzenkohle und mit weißen Schokoladensplittern marmoriert.

DER QUICK-COMMERCE SETZT AUF LAGER UND RIDERS IN DEN STADTVIERTELN

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

WIR ERWARTEN SIE IN:

MIG LONGARONE - DOLOMITI
LONGARONE
27-30 Nov. 2022

SIGEP
RIMINI
21-25 Gen. 2023

WENN DU NICHT ZUFRIEDEN BIST KOMM ZU NEROLUCE!!!

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

ENDLICH EISKARTEN DIE DAS WASSER NICHT BEFÜRCHTEN !

Kommt Regen?
Verschüttete Getränke?
Eiskugel schmilzt?

Die neuen Eiskarten von NEROLUCE fürchten auch die Nässe nicht!

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

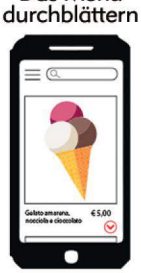
PickU© DAS INTERAKTIVE FOTOMENÜ für Smartphone.

Suche, wähle was Du essen möchtest und bestelle mit einem KLICK!

Wie verwendet man PickU?

QR-Code scannen

Das Menü durchblättern



Klicke und bestelle

- PickU delivery Service kann gemütlich auch von zu Hause verwendet werden.
- Mit PickU können Deine internen Betriebskosten reduziert werden

Weitere Informationen:
www.picku-menu.com

Diesen **QR-Code** scannen und probiere **PickU**

FÜNFZIG JAHRE DES LÄCHELNS

DIE SMILEY COMPANY HAT SIE DER WELT GESCHENKT, AUCH IN FORM VON SÜSSWAREN, MIT IHREM BERÜHMTEN SYMBOL DER POSITIVITÄT

von Margherita Treves

Pyproductions on Freepik

Eine geniale Idee

Im Jahr 1972 erschien das stilisierte Smiley-Gesicht eines lächelnden Menschen in den Spalten der Zeitung France Soir, um die guten Nachrichten des Tages zu verkünden. Die Idee stammt von dem Journalisten Franklin Loufrani, obwohl eine frühere Version des Bildes von Harvey Ball für eine amerikanische Versicherungsgesellschaft entworfen worden sein soll. **Franklin registrierte das Symbol, das im Laufe der Zeit zu einer Ikone der Positivität und des Optimismus wurde, und gründete eine Lizenzierungsfirma, The Smiley Company.** 1997 hatte sein Sohn Nicolas, nachdem er den Namen Smiley registriert hatte, die Eingebung, die ersten grafischen Emoticons zu entwickeln und damit eine neue universelle Sprache zu schaffen. Außerdem hat er vor ein paar Jahren die gemeinnützige Organisation Smiley Movement gegründet.

Um nicht zu vergessen

Zur Feier des 50-jährigen Bestehens des Unternehmens wurden verschiedene Initiativen organisiert, angefangen mit der Veröffentlichung des Buches „Smiley: 50 Years of Good News“. Bei dem Projekt „50For50“ wurden in Zusammenarbeit mit fünfzig Marken fünfzig Sammlerprodukte entworfen, die in einem Pop-up-Format in Geschäften und Kaufhäusern präsentiert werden sollen. Außerdem haben die Plakate des Straßenkünstlers André Saraiva begonnen, die großen Städte der Welt, wie Paris und Mailand, zu überziehen, um die Menschen aufzufordern, sich Zeit für ein Lächeln zu nehmen.

THEMA FÜR KONDITOREIEN

Jedes Jahr werden mehr als 15.000 Produkte unter der Marke Smiley hergestellt, die von Mode bis zu Schönheit, von Heimdekoration bis zu Verlagsprodukten und sogar Essen und Trinken reichen. In der Konditorei inspiriert das gelbe Gesicht Designertorten, hübsche Cake Pops und vor allem Kekse, d.h. buttriges Mürbegebäck mit Marmelade oder Schokoladen- oder Haselnusscremefüllung oder Zuckerpastendekoration.

Nero Luce

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

WIR ERWARTEN SIE IN:

MIG LONGARONE - DOLOMITI
LONGARONE
27-30 Nov. 2022

SIGEP
RIMINI
21-25 Gen. 2023

WENN DU NICHT ZUFRIEDEN BIST KOMM ZU NEROLUCE!!!

LED-SCHABLONE, LEUCHTKÄSTEN, LEUCHTSCHILDER

EISCAFE Venezia

MÜLLEIMER MIT WERBUNG

GEFORMTE LEUCHTKÄSTEN UND EINZELTEILE MIT FLEXIBLE LED

EISCAFE la Luna

GESCHMACK-SCHILDCHEN MIT AUSTAUSCHBAREN ETIKETTEN

NEU! NEU!

EISTÜTENHALTER, AUSSTATTUNG, BEHÄLTER

GROSSE WIEDERKEHR

DIE 44. SIGEP - THE DOLCE WORLD EXPO WIRD VOM 21. BIS 25. JANUAR 2023 IN RIMINI STATTFINDEN, UND GLEICHZEITIG DIE 7. AUSGABE DER AB TECH EXPO, DIE DER WEISSEN KUNST DER BACKWAREN GEWIDMET IST

von Samanta Alessi

Nicht zu verpassen

Die Messe in Rimini präsentiert sich von ihrer besten Seite und bietet eine Reihe von Top-Events: von neuen Produkten und Maschinen über Debatten zu den aktuellsten Themen wie Nachhaltigkeit und Energiesparen bis hin zu Wettbewerben und Schulungsvorträgen. Es wird sechs „Arenen“ geben, in denen internationale Wettbewerbe und Demos mit den großen Meistern stattfinden. **Eine der Neuheiten in diesem Jahr ist die Dolce Arena, der Bereich, in dem internationale Wettbewerbe in der Gelato- und Konditoreiherstellung stattfinden werden.**

DIE ERSTE AUSGABE DER SIGEP CHINA, DIE VON DER ITALIAN EXHIBITION GROUP IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER KOELNMESSE ORGANISIERT WIRD, FINDET VOM 10. BIS 12. MAI 2023 IN SHENZHEN STATT

Neuer Wettbewerb

Eine weitere Neuheit wird in der Dolce Arena stattfinden, der erste Gelato Europe Cup, der von Sigep und Club Italia gefördert wird und bei dem die europäischen Teams aus Eisherstellern und Konditoren ausgewählt werden, die an der zehnten Weltmeisterschaft im Jahr 2024 teilnehmen werden. Die Junioren-Weltmeisterschaft im Konditorenhandwerk und die Weltmeisterschaft der Frauen, bei der die nächste Pastry Queen gewählt wird, finden ebenfalls in der gleichen Arena statt.

DIE BETROFFENEN BEREICHE

In der Pastry Arena werden die italienischen Meisterschaften der Senioren und der Junioren sowie Sigep Giovani ausgetragen. In der Coffee Arena werden die besten Barkeeper Italiens in sieben nationalen Meisterschaften gegeneinander antreten, während in der Bäckerei-Arena wieder Bread in the City, ein internationaler Backwettbewerb, stattfinden wird. Unterhaltung auch in der Choco Arena mit Vorführungen und Vorträgen von Meisterchocolatiers und Kakaoexperten. Mit einem dicht gedrängten Programm an Vorträgen, Workshops und Schulungen wird sich die Vision Plaza als Leuchtturm für aktuelle und zukünftige Makrotrends der Branche erweisen.

Schlagsahne Automaten von

SANOMAT

Tradition & Innovation seit 1954

MADE IN GERMANY

DIN Geprüft

DGUV Test

© Izabela Mazur / #190946050/ stock.adobe.com

Vaihinger GmbH
Horstweg 29 | D-65520 Bad Camberg

www.sanomat.com

Unsere Geschichte beginnt im Herzen der italienischen Gastronomiekultur, die ein absoluter Bezugspunkt für unsere Unternehmenswerte ist: eine strenge Auswahl der Rohstoffe, großer Respekt vor der Tradition, handwerkliche Sorgfalt bei der Verarbeitung. Ein Weg, auf den wir stolz sind und der uns in die Zukunft des Speiseeises führt, wo Forschung, Geschmacksverfeinerung und deren Interpretationen die grundlegenden Elemente für den Erfolg sind.

la Preferita
Parma 1955

Freepik.com

VIRTUELLE ZIELE

EIN NEUES SCHLAGWORT HAT IN LETZTER ZEIT DIE MEDIEN ÜBERSCHWEMMT: „METAVERSUM". HIER IN GROBEN ZÜGEN, WORUM ES GEHT

von Marina Sella

Jenseits der Vorstellungskraft

Eine wichtige Rolle spielte die Ankündigung von Mark Zuckerberg, als er andeutete, dass der neue Name der Muttergesellschaft Facebook Inc. Meta lauten würde. Facebook, Instagram und Whatsup würden jedoch ihre Namen behalten, begleitet von den Worten „from Meta", mit dem Logo des Unendlichkeitssymbols. Auf der Website von Meta heißt es: „3D-Räume im Metaversum werden es den Menschen ermöglichen, Kontakte zu knüpfen, zu lernen, zusammenzuarbeiten und zu spielen, und zwar auf eine Art und Weise, die wir uns nicht vorstellen können".

„ICH GLAUBE, DASS DAS METAVERSUM DAS NÄCHSTE KAPITEL DES INTERNETS DARSTELLT. UND ES IST AUCH DAS NEUE KAPITEL UNSERES UNTERNEHMENS"

Mark Zuckerberg

Parallele Welt

Der Begriff ist nicht neu, er wurde 1992 von dem Schriftsteller Neal Stephenson geprägt; er stammt von dem Wort meta, was im Griechischen innerhalb oder jenseits bedeutet, und verso, kurz für Universum. **In dem Buch „Snow Crash" bezeichnet der Autor das Metaversum als eine virtuelle Welt, die parallel zur realen Welt in den Cyberspace projiziert wird und in der die Menschen durch Avatare leben.** Die erste Erwähnung des Cyberspace wiederum stammt von William Gibson, einem Vertreter der Cyberpunk-Fiction, in seinem Roman „Neuromancer" von 1984.

ERREMME
Packaging

Simply Innovation

BECHER FÜR EIS

Eine große Auswahl an recycelbaren und wiederverwendbaren Produkten, zusammen mit unserer 100 % kompostierbaren Bio-Linie.

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

www.erremmesrl.it

MPM Group Ltd
Loc. Miniera Marmora - Zona Art.le, 16
94010 Centuripe (Sicilia) • Italy
Tel. +39 09.35917055
Fax +39 09.35917049
www.mpmgroupltd.it
info@mpmgroupltd.it

Erweiterte Realität

Wir sind bereits daran gewöhnt, dass wir über digitale Inhalte von Apps, Smartphones oder Smart Glasses Informationen zu dem hinzufügen können, was wir in der Realität sehen. Das passiert in Ausstellungen, wenn die Werke durch einen Qr-Code interaktiv werden; oder wenn man ein Navigationsgerät benutzt. Vielleicht weiß nicht jeder, dass diese Technologie Augmented Reality heißt. **Sie wird bereits in verschiedenen Bereichen der Ausbildung eingesetzt: von Apps, mit denen man lernen kann, wie man Flugzeuge fliegt, bis hin zu Apps für junge Chirurgen.**

DilokaStudio on Freepik

Eine andere Welt

Virtual Reality ist im Gegensatz zu Augmented Reality eine digitale Umgebung, die die reale Welt vollständig ersetzt. Beispiele dafür sind die neuesten Generationen von Videospielen wie Fortnite, Minecraft und Roblox, die eine Technologie nutzen, die den Spielern ein immersives Erlebnis ermöglicht. Es handelt sich um Plattformen, auf denen die Nutzer über das Spiel hinaus Kontakte knüpfen, eigene Inhalte erstellen und andere Nutzer treffen können.

„DIE ENTSCHEIDENDE EIGENSCHAFT DES METAVERSUMS WIRD EIN GEFÜHL DER PRÄSENZ SEIN, SO ALS OB DU GENAU DORT MIT EINER ANDEREN PERSON ODER AN EINEM ANDEREN ORT WÄRST"

Mark Zuckerberg

iStockphoto

IM KINO

Es nahm die Idee einer virtuellen Welt aus dem Film The Matrix von 1999 vorweg. So heißt das Programm, das eine virtuelle Realität simuliert, die mit der vermeintlich realen Welt identisch ist. Nach einem katastrophalen Krieg wurde die Erde von Maschinen mit künstlicher Intelligenz zerstört, die die Menschen nun in gallertartigen Kokons gefangen halten, um ihre Energie abzusaugen.

I-CONICA®

DIE REVOLUTION IN DER EISDIELE UND DARÜBER HINAUS...

Gestalten Sie Ihre EISTÜTE individuell
auch in herzhafter Version und schaffen Sie innovative Gourmet-Rezepte, voller Geschmack, die Ihre Kunden überraschen werden.

Fordern Sie jetzt eine Demonstration an! Schreiben Sie an commerciale@microandi.it - Besuchen Sie www.i-conica.it

iStockphoto

Zwei einfache Dinge

Die Werkzeuge, die man benötigt, um das Metaversum zu betreten, sind 3D-Viewer und ein Account auf einer der speziellen Plattformen; derzeit sind Decentraland, Sandbox und Stageverse verfügbar. Man muss auch einen Avatar erfinden, um mit anderen zu interagieren. Auf diese Weise kann man fantastische Umgebungen schaffen; Informationen und Güter bearbeiten, austauschen, teilen; reisen, auf Konzerte gehen, Leute treffen.

BITCOIN IST EINE VIRTUELLE WÄHRUNG, DIE IM JAHR 2009 VON EINEM ODER MEHREREN HACKERN UNTER DEM PSEUDONYM SATOSHI NAKAMOTO ENTWICKELT WURDE

ERSTES EXPERIMENT

Vorreiter des Metaversums ist Second Life, eine 2003 gestartete Plattform, die als eine der ersten eine virtuelle Welt einführte, die man in Form eines Avatars betritt. Sie wird vor allem von Künstlern und Sportlern genutzt, die Videoclips in dieser Dimension gedreht haben.

Virtuelle Währungen

Der wirtschaftliche Aspekt des Metaversums sind Kryptowährungen oder virtuelle Währungen, die nur elektronisch existieren; die bekanntesten sind Bitcoin und Ethereum. **Kryptowährungen funktionieren über die „Blockchain“, wörtlich Blockkette, eine Datenbank, in der Transaktionen unveränderlich aufgezeichnet werden, um Transparenz zu gewährleisten.**

Freepik.com

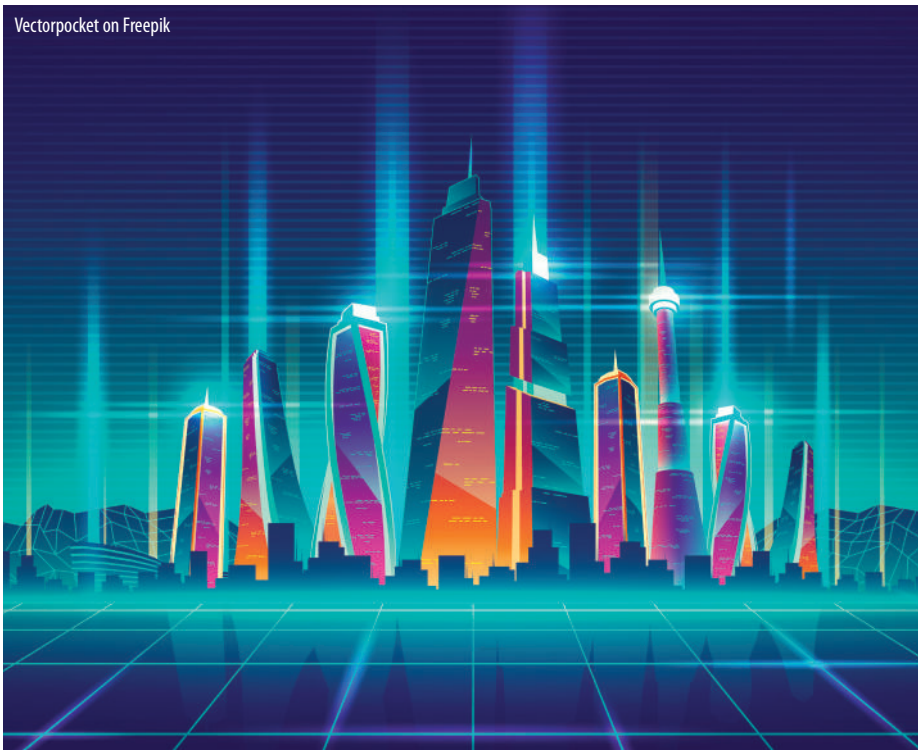
REALER WERT

Im März 2021 wurde ein NFT-Werk des Künstlers Beeple, Pseudonym des Amerikaners Mike Winkelmann, bei Christie's für mehr als 69 Millionen Dollar versteigert. Das Akronym steht für Non Fungible Token und ist eine Möglichkeit, die Authentizität und Einzigartigkeit eines digitalen Objekts zu zertifizieren. Es wird hauptsächlich für Kunstwerke, Mode und Musik in virtueller Form verwendet. Der NFT-Boom war im Jahr 2021. NFTs sind Zertifikate, die die Authentizität, Einzigartigkeit und den Besitz eines digitalen Objekts bescheinigen

DIE EVENTS HABEN BEREITS BEGONNEN. VOM 24. BIS 27. MÄRZ FAND AUF DECENTRALAND DIE ERSTE METAVERSE FASHION WEEK STATT, AUF DER ZAHLREICHE MARKEN IHRE NFT-KOLLEKTIONEN PRÄSENTIERTEN

In Richtung Zukunft

Auch die Lebensmittel- und Getränkeindustrie hat begonnen, mit diesem neuen Marketinginstrument zu experimentieren. McDonald's hat bereits zehn McMetaverse-Marken registriert, mit denen „ein virtuelles Restaurant mit realen und virtuellen Produkten" eröffnet werden soll. Heineken präsentierte das neue Produkt Heineken Silver auf Decentraland und eröffnete dann einen temporären „virtuellen" Raum in Mailand, die erste Metabar der Welt.


Vectorpocket on Freepik

Muhammad Asyfaul on Unsplash

ZAHLEN IN EUROPA

Capterra, ein Anbieter von Management-Software, hat im Anschluss an Covid19 eine europaweite Umfrage über die Verbreitung von Virtual Reality durchgeführt. Mit 62 Prozent steht Spanien an erster Stelle, wenn es um den Wunsch geht, VR nach Covid-19 zu nutzen, gefolgt von Italien (53 Prozent) und Großbritannien (45 Prozent). Mehr als die Hälfte der Niederländer (65%) und der Deutschen (52%) geben dagegen an, dass die Pandemie keinen Einfluss auf die Einführung von Virtual Reality hatte (Capterra Studie Virtual Reality 2020).

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

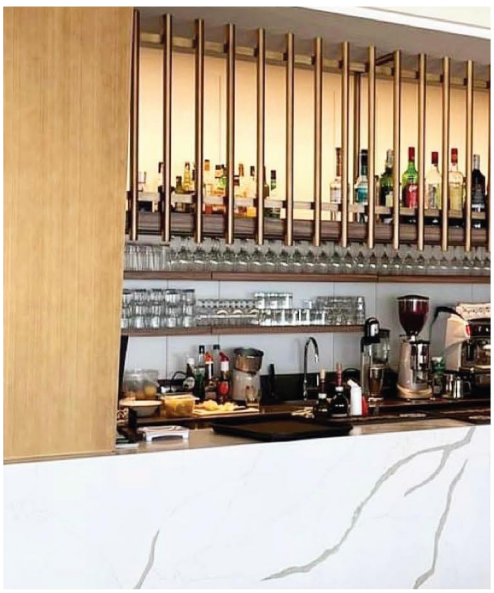
CONGELTEC

Congeltec ist ein neues und innovatives Unternehmen, das aus der Erfahrung des Eigentümers Mazzer Umberto hervorgegangen ist, der seit über 40 Jahren im Bereich des Verkaufs, der Installation, der Wartung und der Reparatur von industriellen Kühlsystemen und Einrichtungsgegenständen für Bars und Restaurants tätig ist.

Die vorgeschlagenen Kühlsysteme finden in zahlreichen Bereichen Anwendung: von der Gastronomie über Apotheken bis hin zu landwirtschaftlichen Verkaufspunkten. Das Angebot des Unternehmens endet also nicht mit dem Verkauf von Kühltheken für Eisdielen und Bars, sondern umfasst eine Reihe von alternativen Lösungen, die für verschiedene kommerzielle und industrielle Zwecke geeignet sind.

Die Congeltec-Mitarbeiter sind hochprofessionell und können Qualifikationen gewährleisten, die eine Installation und Wartung gemäß den einschlägigen Vorschriften bescheinigen.

Darüber hinaus können Sie sich ebenfalls an Congeltec wenden, wenn es um die regelmäßige Wartung und Reparatur von Geräten geht, die nicht von Congeltec installiert und geliefert wurden.



Sie können das Unternehmen für eine breite Palette von Produkten und Dienstleistungen kontaktieren:

- Gewerbekühlschränke;
- komplette Einrichtung;
- Kühlräume;
- Kühltheken für Eisdielen, Supermärkte und Bars;
- Theken für Selbstbedienung;
- Kühlräume für Apotheken und die Medizinbranche;
- Klimaanlagen und Klimatisierungssysteme;
- Kälteanlagen und Wärmerückgewinnungssysteme

VIA CELTICA, 54 - 31020 - SAN VENDEMIANO (TV) - ITALY - TEL. 0438778548 - CONGELTEC@GMAIL.COM

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

www.gastromarketing.it

Meister eurer Zeit

Kleine Geheimnisse für einen besseren Umgang

„Zeit ist relativ, ihr einziger Wert ist das, was wir tun, während sie vergeht“

Albert Einstein, deutscher Physiker

Der Fall

„Jedes Jahr wird kürzer, es scheint, dass wir nie die Zeit finden; Projekte, die sich im Nichts oder in einer halben Seite gekritzelter Zeilen auflösen“, so der Text von Time, einem Song des Albums The Dark Side of the Moon, dem Meisterwerk von Pink Floyd aus dem Jahr 1973, das sich über 50 Millionen Mal verkaufte und immer noch in den Billboard 200, der Hitliste der meistverkauften Alben in den Vereinigten Staaten, zu finden ist. Und es ist genau die unglaubliche Aktualität dieses Textes, über die ein Barbesitzer bei einem Besuch eines Verkäufers spricht, der ihn beliefert; beide waren zur Zeit der Veröffentlichung der Platte Jugendliche und erinnern sich, wie diese Musik sie durch das Leben begleitete, wie ein „Mantra“, das sie daran erinnert, dass man, wie es in dem Lied heißt, immer wieder rennen und laufen muss. „Man rennt immer, heute wie damals“, sagt der Inhaber des Lokals knapp, „aber man kommt nirgendwo an. Jedes Mal, wenn man das Gefühl hat, etwas gelöst zu haben, gibt es einen neuen Notfall zu bewältigen“. „Wem sagst du das“, antwortet der befreundete Verkäufer, „heute werden wir mit viel mehr Aufgaben überhäuft als früher, und der Wettlauf mit der Zeit kann nur eine ständige Niederlage sein, eine Quelle ständiger Frustration“. Die beiden bleiben einen Moment lang in diesen negativen Gedanken versunken, doch plötzlich schüttelt der Inhaber den Kopf und erwidert mit Nachdruck: „Das stimmt nicht, es ist nur ein Problem des falschen Ansatzes. Der Fehler, den wir alle machen, ist, das Vergehen der Zeit zu ertragen, als wäre es ein unflexibler Richter, stattdessen sollte man sie wie den wilden Stier beim Rodeo betrachten; die meisten Cowboys stürzen dramatisch, aber es gibt immer jemanden, der weiß, wie man ihn reiten muss“. Man fragt sich, ob dieser Inhaber jemals einen Satz gehört hat, den Michael Altshuler, amerikanischer Autor und Redner für Unternehmensführung, oft vorträgt: „Die schlechte Nachricht ist, dass die Zeit schnell davonrennt. Die gute Nachricht ist, dass Sie der Fahrer sind“.

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

Einer der Sätze aus Vergils Georgien, der auch nach zweitausend Jahren noch aktuell ist, lautet „Sed fugit interea fugit irreparabile tempus", was in der modernen Übersetzung „Aber in der Zwischenzeit flieht die Zeit unvermeidlich" heißt, besser bekannt unter dem prägnanten Ausdruck „tempus fugit". Wenn dies von jenen gesagt wurde, deren Leben von einem viel langsameren Rhythmus geprägt war als das heutige, wie können wir dann daran denken, die Zeit zu beherrschen, in einer Zeit, in der die moderne Technologie uns immer mehr dazu zwingt, mehrere Aktivitäten gleichzeitig zu erledigen? Wenn es uns schwerfällt, damit umzugehen, gibt es eine gute Nachricht: Sie verschwenden mit Sicherheit eine Menge davon, und mit ein wenig Mühe kann es nur besser werden. Das Zeitmanagement könnte sich dramatisch verändern, wenn man lernt, sich ausschließlich auf das zu konzentrieren, worüber man die volle Kontrolle hat, und alles andere zu vernachlässigen. Deshalb ist es besser, sofort damit aufzuhören, Zeit und Energie auf die so genannte Einflusssphäre zu verschwenden, die alles und jeden umfasst, auf den man direkten Einfluss nehmen kann, ohne jedoch die Möglichkeit der totalen Kontrolle zu haben; vor allem sollte man keine Zeit und Gedanken auf das verschwenden, worauf man keinen Einfluss hat, vom Klima bis zu den Gesetzen des Staates, um nur zwei viel genannte Beispiele zu nennen. Ein besseres Zeitmanagement ist niemals eine globale Entscheidung, sondern vielmehr die Optimierung von Mikroaktivitäten; es ist daher grundlegend, tägliche Prioritäten zu definieren, sicherzustellen, dass man immer ein klares Ziel vor Augen hat, bevor man handelt, zu delegieren, wann immer es möglich ist, Notizen zu machen und vor allem, wenn man das Gefühl hat, dass einem die Zeit davonläuft, ist es der richtige Zeitpunkt, eine Pause einzulegen und so eine negative Trägheit zu durchbrechen. Und dann ist es unabdingbar, eine Handvoll Zeit in der Tasche zu haben und einen persönlichen Joker für unvorhergesehene Ereignisse und Notfälle parat zu haben, die - trotz des Ausdrucks - heute zu jedem Unternehmen gehören.

Festlegen der täglichen Prioritäten

keine Zeit verschwenden

Direkt ins Herz

Sie werden es nicht glauben, aber die Uhr, die Sie an Ihrem Handgelenk tragen, ist Ihr schlimmster Feind für ein gutes Zeitmanagement, denn Sie müssen wissen, dass Zeit nicht aus Minuten, sondern aus Energie besteht. Ihr tägliches Limit sind nicht die Minuten, die Sie haben, sondern die Energie, die Sie aufwenden müssen, und während die Sekunden immer im gleichen Tempo vergehen, kann jeder von Ihnen leicht in den Fehler verfallen, eine Handvoll Energie zu verschwenden, indem er in Sackgassen gerät. Wenn es um die Zeit geht, sollten Sie nie Ihren Instinkten vertrauen; die Wahrnehmung ändert sich dramatisch, wenn Sie sich freuen oder Angst haben. Psychologen haben gezeigt, wie Emotionen, Alter, Bewegung und sogar die Körpertemperatur die Geschwindigkeit beeinflussen können, mit der wir das Verstreichen von Minuten und Stunden wahrnehmen.

Spaghetti Eispresse FUTURA*

Besuchen Sie uns auf der Messe in Longarone (IT)

MIG LONGARONE - DOLOMITI

Int. Messe für das Speiseeisgewerbe
27.-30.11.2022
Pavillon B,
Stand 29-30/15-15

maximale Hygiene

Spaghetti Eispresse UNICA*

Höhen-verstellbar

maximale Hygiene

Für große Teller geeignet

GEPPETTO® Portiononiererspülen

Einen passenden Kompressor finden Sie in unserem Sortiment

GEPPETTO®-EIS

WWW.GEPPETTO-EIS.DE

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

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

Freepik.com

Polyethylengewebe ist nicht umweltfreundlich

FALSCH Einem internationalen Team des MIT (Massachusetts Institute of Technology) ist es gelungen, ein atmungsaktives Gewebe aus Kunststoff herzustellen, indem es von rohem Polyethylenpulver ausging, das dann geschmolzen wurde, um dünne Fasern zum Weben zu erzeugen. Nachdem die PE-Fasern gesponnen und gewebt waren, wurde ihre Dochteigenschaft getestet. Es wurde festgestellt, dass das neue Gewebe atmungsaktiver und umweltfreundlicher ist als ein Naturgewebe wie Baumwolle. PE wird nämlich noch in Pulverform trocken gefärbt, ein Verfahren, das kein Wasser verbraucht und weniger Energie benötigt als herkömmliche Methoden. Außerdem werden keine umweltschädlichen Chemikalien verwendet. Schließlich genügt es, die Polyethylenfasern zu schmelzen, um neues PE für die Verwendung zu erhalten. (Quelle: Focus)

Der Klimadomismus ist das extreme Gegenteil des Leugnens

RICHTIG Es ist die Überzeugung, dass die globale Erwärmung nicht mehr aufzuhalten ist und zum Aussterben der meisten lebenden Arten, einschließlich des Menschen, führen wird. Diese These entbehrt jeder wissenschaftlichen Grundlage und hat sich vor allem über soziale Netzwerke verbreitet. Viele Menschen haben sogar ihren Lebensstil geändert, indem sie Lebensmittelvorräte angelegt und Schutzräume gebaut haben. (Quelle: Focus)

Der Verlust der biologischen Vielfalt erhöht das Risiko der Ansteckung mit Zoonosekrankheiten

RICHTIG *Laut einer Studie des Cary Institute of Ecosystem Studies in New York begünstigt der Rückgang der biologischen Vielfalt auf unserem Planeten das Auftreten von Arten, die zoonotische Krankheiten übertragen, d. h. solche, die vom Tier auf den Menschen übertragbar sind, wodurch sich auch die Häufigkeit von Pandemien erhöht. Rick Ostfeld, Ökologe am Cary Institute und Mitverfasser der Studie zusammen mit Professor Felicia Keesing, stellt fest, dass „Arten, die in entwickelten, aber biologisch degradierten Umgebungen gedeihen, oft leichter pathogene Bakterien beherbergen und diese ebenso leicht auf den Menschen übertragen... Die Verringerung der biologischen Vielfalt auf unserem Planeten erleichtert die Übernahme von Arten, die mit größerer Wahrscheinlichkeit Träger von Zoonosekrankheiten werden, wodurch auch die Häufigkeit von Pandemien zunimmt".*

Azerbaijan_Stockers on Freepik

FALSCH

ZUCKER IST FÜR UNSEREN ORGANISMUS UNERLÄSSLICH

Er ist für unsere Ernährung nicht unbedingt notwendig, da er leere Kalorien liefert, d. h. er liefert Energie, ohne Nährstoffe zu liefern. Leider wird vielen Produkten auf dem Markt - manchmal versteckt - überschüssiger Zucker zugesetzt, damit sie besser schmecken, und dieser Überschuss wird nicht vom Körper ausgeschieden, sondern stört den richtigen Blutzuckerspiegel und reichert sich als Fett an. Was der Körper zur Deckung seines Energiebedarfs benötigt, sind Kalorien aus Kohlenhydraten wie Obst und Gemüse, die neben natürlichem Zucker auch Antioxidantien und Ballaststoffe enthalten. Die WHO empfiehlt, dass Frauen täglich nicht mehr als 50 g Zucker und Männer nicht mehr als 70 g Zucker zu sich nehmen sollten.

SPAREN SIE WASSER UND GELD IN IHRER EISBAR

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

SALVALACQUA
WATER ECONOMIZER _ A BRAND OF BRX

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

SKOOTER.IT

punto
dE
.de
Die Webseite
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI
dE
Ist online
puntoDE Nr. 20
Harte Zeiten...

THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

21. – 25. JANUAR 2023
RIMINI MESSEGELÄNDE
ITALIEN

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

GELATO · PASTRY · CHOCO · BAKERY · COFFEE

sigep.it

VERANSTALTER

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

ZEITGLEICH MIT

ABtech expo
BAKERY AND TECHNOLOGIES

IN ZUSAMMENARBEIT MIT

be IT | Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation | ITA ITALIAN TRADE AGENCY | ufi Approved International Event

ABONNIEREN SIE UNS

Jahresabonnement
unserer Zeitschrift PuntoDE
(4 Ausgaben)

Europa	€ 50,00
Außerhalb Europas	€ 90,00

Besuchen Sie unsere Seite auf
Facebook über den QR-Code!

Für Informationen wenden
Sie sich an unser Abonnement-Büro
unter der Telefonnummer: +39 (0)2 70004960
oder per E-Mail: **abbonamenti@editradesrl.it**

punto dE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

GELATISSIMO

Die ganze Welt der Eiskultur

3.–7.2.2024 | Messe Stuttgart

Setzen Sie Ihre Lösungen, Produkte und Services perfekt in Szene – auf der GELATISSIMO 2024, dem Branchenhit für Ideen, Innovationen und gute Geschäfte.
Jetzt unverbindlich Stand anmelden!
www.gelatissimo.de/anmeldung

#gelatissimo2024

EINS x ZWEI =

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

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

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

E-CUP®

Praktisch zum Mitnehmen.
Ökologisch nachhaltig für die Umwelt.

Sind Sie es leid, unendlich viele Deckel für Ihre Eisbecher zum Mitnehmen zu haben? Die Lösung ist ONE X TWO Medac! UNO X DUE-Papierdeckel können auf zwei E-CUP-Bechern mit unterschiedlichem Fassungsvermögen verwendet werden, wodurch die Verwaltung Ihres Zubehörs zum Mitnehmen vereinfacht wird. UNO X DUE Medac spiegelt die ökologische Philosophie der E-CUP-Linie wider, einer kompletten Serie von Bechern und Deckeln (auch mit integriertem Holzlöffel), die im Bioabfall oder Papier recycelt werden können. UNO X DUE-Deckel sind für die große Auswahl an biologisch abbaubaren und kompostierbaren Bechern mit einem Fassungsvermögen von 140 ml bis 550 ml erhältlich. Aber das ist noch nicht alles! Die Produkte der Linie können mit den gewünschten Grafiken und mit Mindestmengen personalisiert werden. ONE X TWO Medac: Natürlich brillant!

Die E-CUP Becher sind FSC®-konform und ebenso wie die Deckel OK compost zertifiziert vom TÜV Austria nach EN 13432:2002.

Rating della legalità · CE Direttiva 2014/32/UE · GOLD 2022 ecovadis Sustainability Rating · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · Aticelca 501 · OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRC GS Packaging Materials CERTIFICATED

MIG
LONGARONE - DOLOMITI
Besuchen Sie uns!
27. bis 30. November 2022

MARMORIA TYP ROTE GRÜTZE

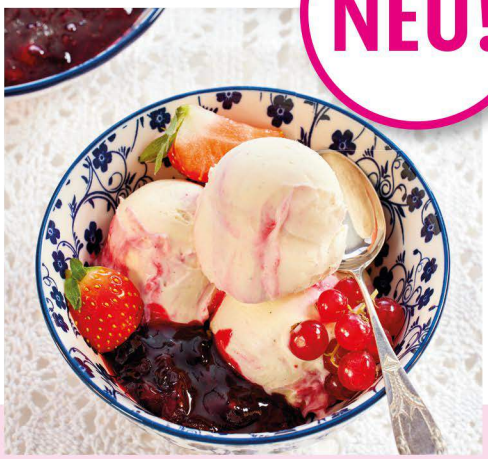
NEU!

Wie von Oma gemacht! Rote Grütze ist eine der beliebtesten Süßspeisen in Deutschland und Skandinavien und wird typischerweise mit Vanilleeis oder -sauce gegessen, um den sauren Geschmack der Beeren mit dem süßen Geschmack der Vanille zu kombinieren. Ab sofort gelingt die Kombination von Eis und Rote-Grütze-Geschmack direkt in einer Kugel – dank unseres neuen Marmorias!

Gelatop Marmoria Typ Rote Grütze

- mit großen Fruchtstücken von Erdbeeren, Sauerkirschen und Roten sowie Schwarzen Johannisbeeren
- garantiert fruchtiger Geschmack und intensive Farbe
- optimale Konsistenz zur Einmarmorierung
- ohne Farbstoff
- im 3-kg-Eimer

Fragen Sie Ihren Fachberater!



Unsere Lieblingskombination
Vanille 263 mit Marmoria Typ Rote Grütze sorgt für ein geschmackliches und optisches Highlight in Ihrer Eistheke.

3 DREIDOPPEL

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

Gelatop