GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

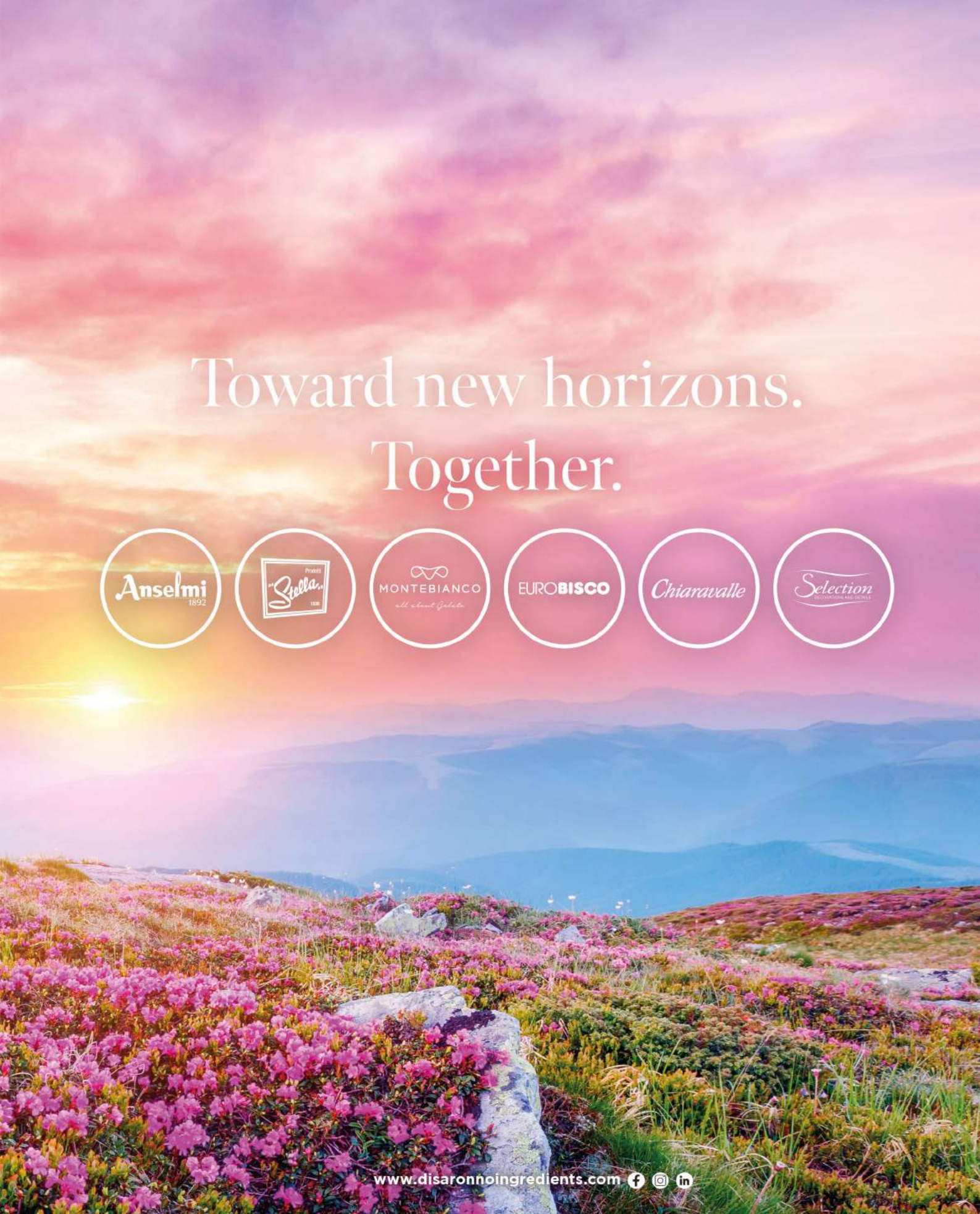
punto dE

Die Zukunft
ist heute

Nr. 34 JANUAR.MÄRZ 2023

Suppl. al numero 114 Gennaio/Febbraio 2023 - anno 20° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

DISARONNO®
INGREDIENTS
DIStinctive Excellence


Toward new horizons.
Together.
Anselmi
1892
Stella
MONTEBIANCO
EUROBISCO
Chiaravalle
Selection
www.disaronnoingredients.com

TOLLE IDEEN

LID2FLY®

ÖFFNEN

UMDREHEN

LASSEN SIE IHR

In der Welt des Eises herrscht ein Hauch von Revolution. Die innovative Idee und die geniale Lösung stammen von Fa. Medac mit dem LID2FLY® Papierdeckel und dem SPOON2FLY® Löffel. Was ist daran neu? Praktisch alles! Ja, denn im Deckel befindet sich auch ein Papierzuschnitt, der sich nach dem Herausziehen in einen praktischen Löffel verwandelt. Die besondere "geflügelte" Form des Griffs macht ihn sehr stabil und widerstandsfähig und ... bereit, mit dem Eis loszufliegen! In Einklang mit der Medac-Umweltphilosophie hergestellt, ist es eine umweltfreundliche Idee, da der Deckel und der Löffel nach Gebrauch im Papiermüll gesammelt und recycelt werden. Doch damit nicht genug. Durch den Wegfall des klassischen Löffels wird der Materialeinsatz auf ein Minimum reduziert, mit entsprechenden Vorteilen für die Umwelt. Und für all das dankt die Natur.

LID2FLY® und SPOON2FLY®: Bringen Sie Ihr Eis zum Fliegen mit Fa. Medac!

Patent registriert

medac® S.r.l. Industriacartotecnica

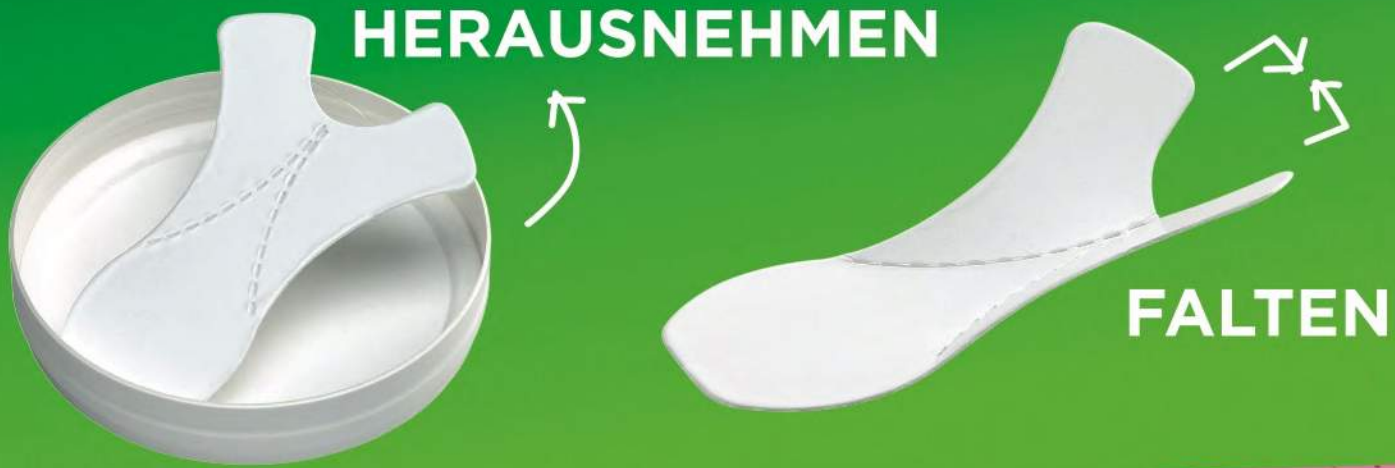
protegge la qualità, rispetta l'ambiente

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.

REVOLUTIONÄRE

LÖSUNGEN



EIS FLIEGEN!

SPOON 2FLY®

Rating della legalità · CE Direttiva 2014/32/UE · ecovadis 2022 Sustainability Rating · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · Riciclabile con la carta Alcalco 501 · OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

ZUTATEN DES WOHLBEFINDENS FÜR DEIN SPEISEEIS

Kefir Sprint hat den charakteristischen Geschmack dieses fermentierten Getränks mit einer uralten Geschichte, das als Lebenselixier gilt.

Kombinieren Sie ihn mit dem neuen Arabeschi® Cassis, der reich an ganzen Früchten ist und eine elegante violette Farbe hat, für einen Geschmack, der diese begehrten Zutaten in die Eisdiele bringt.

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

ad. UPSTUDIOCREATIVO.IT / design. STRAMIGIOLI ASSOCIATI

9+

NINE PLUS

PLUS ist die perfekte Kombination zwischen Funktionalität und Äesthetik. Sie kann frei in allen Räumen gestaltet und eingestellt werden. Plus heisst Priorität: eine kleinere Dichte mit einer besseren Funktionalität.
In alle Räumen, vertritt Plus die Funktionalität mit der man kennenlernt, was wirklich wichtig ist.

orionstyle.com

ORION
ÄUSSERN SIE FREI IHR IDEALES DESIGN:
deine Vitrine, deiner Stil, deiner Laden.

Anselmi
1892

Das Speiseeis enthüllt
sich in seiner vollendeten Schönheit

CANTINE
FLORIO
1833

ANIMA FLORIO

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

DISARONNO®
INGREDIENTS

FULLY FRUIT
Pura Frutta
Der authentische Geschmack der Natur
Dank einer neuen Technologie konnte ein innovatives Produkt entstehen, das Ihnen ermöglicht, den unverfälschten Geschmack und die Farben des frischen Obstes durch ein multisensorisches Erlebnis zu genießen.
Prodotti "Stella" 1936
prodottistella.com
DISARONNO INGREDIENTS

Stabil MIX

PREACTIVATED TECHNOLOGY

DIE REVOLUTION DES STABILMIXES KANN KEINER AUFHALTEN.

MONTEBIANCO

all about Gelato

www.montebiancogelato.com

DISARONNO® INGREDIENTS

13 Leitartikel. Die Zukunft ist heute
16 Kurznachrichten
17 Mit Wind in den Segeln
21 Die Evolution des e-Commerce
29 Wertvolles Gut
33 Immer beliebter
37 Wahre Rekordzahlen
40 Im Labor. Gelati zum Meditieren
46 Keine aufregende Situation
50 Apropos Lebensmittelverschwendung
55 Nutman. Nuancen aus Schokolade

58 Produkte ganz vorn
65 Eisdielen-Show
69 Take away soft ideen. Vintage Kekse
75 Symbol der Savanne
82 Das Datenblatt. Ein gutmütiger Riese
85 Ideen mit. Einzigartiges Aroma
90 Neue Wahl

inhaltsverzeichnis

94 Gelato Day. Ein besonderer Tag
97 Mig. Immer auf Kurs
105 Perfektes Paar
110 Alkoholfreie Getränke. Der Boom
113 Eine Welt der Wettbewerbe
116 Richtig und Falsch
119 Die Provokation, die sich verkauft!
122 Messen der Welt

puntoDE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 114
Januar - Februar 2023

gelato&barpasticceria puntoIT
Zweimonatliche Zeitschrift 20. Jahr
Eintrag beim Gericht Mailand
Nr. 29 am 28-01-2004

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

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

Koordination
Gloria Levati
(redazione3@editradesrl.it)

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

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

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

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
istockfoto

Produktionsleiterin
Gora Di Benedetto
(traffico@editradesrl.it)

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

Geschäftsleitung
Oksana Denys
(amministrazione@editradesrl.it)

Graphik Layout Bilder
www.shaken.it

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

Werbung
Patrizia Dal Mas (dalmaspatrizia@gmail.com)

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

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

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

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

PreGel

Die Qualität von PreGel

ZERO LINE

Drei komplette Fruchtgeschmacksrichtungen
ohne Zuckerzusatz, gesüßt mit Stevia, fettfrei
und ohne Milchderivate.

Die Produktlinie richtet sich an diejenigen, die den Genuss von Speiseeis Zuckerfrei genießen möchten.

ENTDECKE DIE DREI NEUEN SORTEN
UNSERER ZERO LINE

Zitrone

Passionsfrucht

Rosa Grapefruit

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

Martini

PROFESSIONAL

WIR LASSEN IHRE LEIDENSCHAFT WACHSEN

MASTER Martini

Martini CIOCCOLATO

Martini GELATO

Martini FROZEN

Martini FOOD SERVICE

Wir dürfen Ihnen unsere neue Linie **Martini Professional** vorstellen. Diese umfasst innovative und umfangreiche Produkte für Handwerker und Ho.Re.Ca Firmen.

Folgen Sie uns auf:

www.martiniprofessional.it

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

Die Zukunft ist heute

Die Bedeutung der Ergänzung des traditionellen Verkaufs in den Geschäften durch den e-Commerce ist heute unbestreitbar. Die Verbraucher schätzen das Online-Shopping und die Entwicklung des Social Commerce, der sozialen Medien und des Live-Commerce haben neue Möglichkeiten eröffnet. Die Zahlen zeigen, dass die Branchen, die von diesem epochalen Wandel am meisten betroffen sind, Mode, Schönheitsprodukte und Lebensmittel sind, wobei Konditoreiprodukte und Gelato einen großen Auftritt haben. Laut einer Umfrage gaben rund neunzig Prozent der befragten Unternehmen an, dass sie neue Verkaufsstrategien in sozialen Netzwerken anwenden und dass ihre Investitionsbudgets gestiegen sind. Es ist klar, dass auch Konditoren sich diesem Bereich in kleinen Schritten nähern müssen, um ihr Geschäft auszubauen und neue Kunden zu gewinnen. Die Welt verändert sich, die Informationen im Internet sind schneller, die Gewohnheiten und Ansprüche des modernen Verbrauchers passen sich der veränderten Kommunikation und Information an. Es reicht nicht mehr aus, ein qualitativ hochwertiges Produkt herzustellen und anzubieten, man muss auch einen hervorragenden Service bieten, sowohl im Geschäft als auch über das Internet. Die Mund-zu-Mund-Propaganda, die schon immer eine wichtige Rolle bei Kaufentscheidungen gespielt hat, wird heute durch die sozialen Medien noch verstärkt und spielt somit eine grundlegende Rolle bei der Wahl eines Produkts oder eines Lokals.

Werfen Sie einen genauen Blick auf diese sich entwickelnde Welt.

Gute Arbeit!

Manuela Rossi
Veranwortliche Direktorin

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

GHOST

50°
1973/2023

frigomeccanica

TERMIN IN STUTTGART

Vom 3. bis 7. Februar 2024 öffnet das Stuttgarter Messegelände mit der **Gelatissimo** erneut seine Pforten für die Welt des Gelatos. Die wichtigste und umfassendste Messe nördlich der Alpen, die der gesamten handwerklichen Branche für Gelato gewidmet ist. Die Branche ist in allen ihren Produktbereichen vertreten, von Rohstoffen bis zu Ausrüstungen, von Verpackungen bis zu Einrichtungsgegenständen. Wie üblich finden während der fünf Tage Workshops, Verkostungen und Wettbewerbe statt. Außerdem bietet die gleichzeitige Präsenz mit der **Intergastra**, einer der wichtigsten europäischen Fachmessen für die Bereiche Hôtellerie und Gastronomie, den Besuchern einen umfassenden Überblick über die neuesten Entwicklungen in der Ho.re.ca-Welt. www.gelatissimo.com

DIE ÜBERGABE

***Michele Dal Farra** ist der neue **Präsident** von **Longarone Fiere Dolomiti** und löst nach vier Jahren Gian Angelo Bellati ab. Der neue Präsident dankte seinem Vorgänger und betonte: „Wir haben einen sich verändernden Messemarkt. Wir sehen dieser neuen Herausforderung mit Optimismus entgegen, denn wir wissen, dass die Longarone-Messe ein Stück Geschichte dieser Provinz ist. Sie hat so viele kleine und mittelständische Unternehmen wachsen lassen, und deshalb sind wir bereit, das andere Stück der Zukunft genauso glorreich zu gestalten wie in der Vergangenheit". Der scheidende Präsident Bellati möchte seinerseits seine Erfahrungen Revue passieren lassen und sagt: „Diese Jahre haben mich beruflich, aber auch in Bezug auf die menschlichen Beziehungen bereichert. Ich freue mich über diese Übergabe an eine Person, von der ich glaube, dass sie zu diesem Zeitpunkt die richtige ist. Ich wünsche Ihnen viel Erfolg zum Wohle dieses wunderbaren Gebiets und dieser wunderbaren Menschen in Belluno". www.longaronefiere.it*

MIT DER ZEIT

In der Firma **Eis-Bassanese** der Familie **Tonin** in **Bamberg** fand ein Kurs statt, an dem Kunden und Mitarbeiter teilnahmen, um den immer aufmerksamer und vorbereiteter werdenden Kunden einen umfassenden Service bieten zu können. Die Redner waren Paolo Gheno, der Produktionsleiter, und Gabriele Maggiorelli, der seit fünfzig Jahren Botschafter des italienischen handwerklichen Gelatos in der Welt ist. Im Mittelpunkt des Kurses stand der Kunde und wie man die verschiedenen Bedürfnisse in all ihren Aspekten befriedigen kann. Dazu waren die verknüpften Vorträge führender Persönlichkeiten der Branche von unschätzbarem Wert, darunter Franco Cesare Puglisi, der ausführlich darlegte, wie man mit den brennenden Fragen der Zeit mit Blick auf die Zukunft umgehen kann. Das Unternehmen wurde 1976 von Gabriele Tonin gegründet und hat im Laufe der Jahre sein Geschäft über das Catering für Eisdielen hinaus erweitert. Im Jahr 2022 wurde das Opificio Bassanese eingeweiht, ein neues Verwaltungs- und Produktionszentrum, das nun ein Dutzend Verkaufsstellen in einem Umkreis von hundert Kilometern versorgt. Für weitere Informationen siehe www.bassanese.de

PREMERE IN DEN BESTEN EISDIELEN !

SEIEN SIE BEREIT, DEN AUTHENTISCHEN GESCHMACK VON POPCORN UND GESALZENEM KARAMELL IN EINER NOCH NIE DAGEWESENEN EISCREME-VERSION ANZUBIETEN!

MEC3 bringt das große Kino in die Eisdiele. Die Hauptdarsteller von Let's pop sind Popcorn-Aromapaste und Popcorn-Variegato Salty Caramel, zwei Kolosse für einen Snack, der an den Kassen einschlagen wird.

MEC3
The Genuine Company

COOKIES®
PISTACCHIO BEDDU
EINE UMARMUNG SIZILIANISCHER AROMEN
Das neue Cookies® Pistacchio Beddu Kit bringt die Aromen und Düfte Siziliens in Ihr Schaufenster! Beeindrucken Sie mit einem Kekseis mit Noten von Mandeln und Zitrusfrüchten, umhüllt von einem Pistazien-Knusper-Variegato mit Keksen und Pistazienstreuseln.
Ein unverzichtbares Geschmackserlebnis!
MEC3
The Genuine Company

nickelodeon

PAW PATROL

VIEL MEHR ALS EIN GELATO

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

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

mit Auszug von NATÜRLICH AZURBLAU Spirulina-Algen

KOSTENLOS MIT DEM KIT

Der Spender mit 3D-Sammlergummis

MEC3 The Genuine Company

© 2023 &TM Spin Master Ltd.

Quella®
The original

ChokoFRU

DAS OBST
REVOLUTIONIERT
DIE KNUSPRIGKEIT

Lamponi & Nocciole

QUELLA® LAMPONI E NOCCIOLE
cod. 14976

Die Creme mit **Milchschokoladengeschmack** trifft auf den knackigen Schwung von **pralinierten Haselnuss**-Streuseln und die Frische von **dehydrierter Himbeere**. Um überwältigende Texturspiele zu schaffen.

Arancia & Mandorle

QUELLA® ARANCIA E MANDORLE
cod. 14980

Die unwiderstehliche Kombination der Creme aus **Bitterschokoladengeschmack, Mandel**-Krokant und Streuseln mit **Orange**ngeschmack. Entdecken Sie neue Entwicklungen von Geschmack und Knusprigkeit.

Quella®
The original

Mandorla

QUELLA® MANDORLA
cod. 14965

Ein voller und intensiver Geschmack. Eine weiche und besonders cremige Textur. Das ist **Quella® Mandorla**. Und es ist unmöglich, ihr zu widerstehen.

Quella® G

Pistacchio

QUELLA® PISTACCHIO G
cod. 14966

Quella® Pistacchio, eine der beliebtesten Referenzen der Quella®-Familie, gibt es jetzt auch in einer G-Version, ohne Zuckerzusatz (enthält natürlich Zucker) und Veganer. Eine köstliche Creme, der alle zustimmen werden.

COOKIES® PISTACCHIO BEDDU

KIT COOKIES®
PISTACCHIO BEDDU
cod. 14968

Pistacchio Beddu, eine Umarmung der Geschmäcker sizilianischer Aromen! Knusprige Kekse, Pistazienstreusel und Pistazienvariegato tauchen in ein cremiges Biskuit-Eis ein, angereichert mit Noten von Mandeln und Zitrusfrüchten.

COOKIES® Caramel

CREATED WITH Lotus Biscoff

KIT COOKIES® CARAMEL
created with LOTUS BISCOFF
cod. 14971

Jetzt finden Sie die Einzige und Originale Eiscreme **Cookies® Caramel created with Lotus Biscoff**. Eine Explosion von Karamellgeschmack mit einer überraschenden Knusprigkeit.

MEC3® The Genuine Company

SINFONIA ITALIANA
GIANDUIA BIANCA, CRUMBLE AL CACAO E CARAMELLO SALATO

SINFONIA ITALIANA
cod. 14978

Sinfonia Italiana, ein leckerer und befriedigender Snack, der die italienische Tradition der weissen Gianduia mit dem modernen und trendigen Geschmack von gesalzenem Karamell verbindet, bereichert durch die knusprige Sinfonie von gesalzenen Kakaostreuseln.

Tropical Twist
Cocco & mango, un tuffo nella golosità.

TROPICAL TWIST
cod. 14970

Tropical Twist ist die neue MEC3-Geschmacksrichtung, die die Welt mit einem einzigartigen Wirbel von Aromen und Texturen erobert. Lassen Sie sich vom exotischen Geschmack von **Roasted Coco** Base und die Sanftheit von **Velvet Mango** umhüllen.

LET'S POP

PASTA GUSTO POPCORN
cod. 14973

VARIEGATO POP CORN SALTY CARAMEL
cod. 14975

Der authentische Geschmack von **Pop Corn** und gesalzenem **Karamell** in einer noch nie dagewesenen Eiscremeversion. Ein Schauspiel aus Pop Corn Paste und Pop Corn Salty Caramel Variegato, dazu bereit, das Geschmacksempfinden zu knacken.

I Feed good

STAY TASTY STAY WELL

PASTA KEFIR
cod. 14987

SEEDS & FRUIT CREAM
cod. 14981

HONEY & CEREALS CREAM
cod. 14979

Entdecken Sie die Geschmacksrichtungen **Golden Vitality** und **Green Balance**, die Kefirpaste mit Honey & Cereal Cream und dem innovativen Seeds & Fruit Cream kombinieren, zwei noch nie da gewesene Geschmacksrichtungen mit einer erobernden Knusprigkeit.

Blue Jasmine Cream

BLUE JASMINE CREAM
cod. 14974

Eine samtige Creme mit einem überraschenden Gleichgewicht zwischen dem vollen, umhüllenden Geschmack von weißer Schokolade und der frischen aromatischen Note von

500 Fast

SPEED UP QUALITY

EXOTIC
cod. 08912

LIMONE +
cod. 08911

Exotic: Der ganze Geschmack der Tropen ready to use. Eine Mischung aus tropischen Früchten vereinen sich in einem bunten, köstlichen und frischen Geschmack, der Ihrem Schaufenster Energie spenden wird.

Limone +: Ein erfrischender und angenehm säuerlicher Zitronengeschmack, mit neuartig lebhaften und angenehmen aromatischen Noten.

MEC3 stellt das neue Gelato vor, das von den Pokémon inspiriert ist, den Figuren, die ganze Generationen verzaubert haben! Bieten Sie ein elektrisierendes Geschmackserlebnis, schenken Sie unwiderstehliche Gadgets und verleihen Sie Ihrer Eisdiele einen szenischen Touch!

KIT POKEMON
cod. 14986

DAS KIT POKEMON ENTHÄLT:

9 Beutel Base mit Geschmack weisser Schokolade
-
1 Eimer Variegato Schokolandengeschmack mit knisternden Zuckerkristallen
-
1 Geschmacksschild
-
348 Pullbacks mit **1 Spender**

©2022 Pokémon / Nintendo / Creatures / GAME FREAK

nickelodeon

NIE MEHR OHNE DIESES KIT

Alles, was Sie brauchen, um die Eisdiele mit kleinen Feinschmeckern zu füllen:

10 Beutel Pulverprodukt
1 kg farbige Zuckerbonbons mit Schokoladengeschmack
1 Geschmacksschild
350 3D-Gummis mit **1 Spender**

KIT BASE PAW PATROL NEW ADVENTURE
cod. 14984

Jede Geburtstagsparty wird zu einer guten Gelegenheit, die Eisdiele zu besuchen und die Paw Patrol-Torte zu bestellen! Personalisieren Sie das Halbgefrorene mit den Originaloblaten und-kerzen.

VIELE WEITERE BERRASCHUNGEN WARTEN AUF SIE!

© 2023 &TM Spin Master Ltd.

Quella® ChokoFRù
The original
DAS OBST
REVOLUTIONIERT
DIE KNUSPRIGKEIT
Die Königin der Cremes trifft zum ersten Mal auf den **knusprigen und aromatischen Schub von Obst**. Es handelt sich um **Quella® ChokoFrù**, eine Linie in zwei revolutionären Geschmacksrichtungen: **Quella® Himbeeren&Haselnüsse** mit Milchschokoladengeschmack und **Quella® Orange&Mandeln** mit Bitterschokoladengeschmack.
Eine noch nie dagewesene Mischung aus Aromen und Texturen.
+49 89 992 4950 • mec3@mec3.de • mec3.com
MEC3
The Genuine Company

MIT WIND IN DEN SEGELN

3D Animation Production Company on Pixabay

DIE ONLINE-VERKÄUFE IN DEUTSCHLAND WACHSEN STETIG. FÜR DIESES JAHR WIRD EIN UMSATZ VON MEHR ALS 130 MILLIARDEN EURO AUS DEN MEHR ALS 75.000 WEBSITES IM INTERNET ERWARTET

von Mario Trabalza

Wo kaufen

Es gibt drei Arten von Einkaufskanälen: Business to Consumer (B2C), Business to Business (B2B) und Consumer to Consumer (C2C). B2C sind Websites von Unternehmen, die Produkte oder Dienstleistungen an Endverbraucher verkaufen. B2B sind Verkäufe, die zwischen Unternehmen oder zwischen Unternehmen und Lieferanten stattfinden. C2Cs sind für private Verkäufe zwischen Verbrauchern bestimmt. Im Vergleich zu den beiden vorhergehenden Typen stellen letztere nur die Verkaufsstruktur zur Verfügung, ohne an der Kauftransaktion beteiligt zu sein, obwohl einige Anbieter eine Provision verlangen.

Letztes Jahr

Die vom Forschungsinstitut Statista veröffentlichten Zahlen für das letzte Quartal 2022 sprechen von einer Branche, die in Deutschland einen Umsatz von 19,8 Milliarden Euro erwirtschaftet hat. Trotz eines Rückgangs von 10,8 Prozent gegenüber dem vierten Quartal 2021 und periodischen Schwankungen ist der e-Commerce ein stetig wachsender Wirtschaftszweig. **Natürlich war die Pandemie ein entscheidender Faktor für den Umsatz.**

FÜR 2023 WIRD EIN ANSTIEG DES GESAMTUMSATZES VON ETWA 8,45% ERWARTET

ONLINE-SHOPPING IST ZUR GEWOHNHEIT GEWORDEN

COVID-19-EFFEKT

Die Pandemie hat auch einen Trend für die kommenden Jahre gesetzt und Online-Shopping ist jetzt an der Tagesordnung. Eine globale Verbraucherumfrage von Statista bei einer Stichprobe von 4525 Befragten im Alter von 18 bis 64 Jahren ergab, dass von Oktober 2021 bis September 2022 16% der Befragten Tee und Kaffee online kauften, 13,1% kauften Snacks und Süßigkeiten und 12,9% kauften Reis oder Nudeln.

Fancycrave1 on Pixabay

Rawpixel on Freepik

Was gekauft wird

Die am häufigsten online gekauften Artikel sind Bekleidung, gefolgt von Elektronik- und Telekommunikationsartikeln mit über 800 Millionen Euro und Computer, Spiele, Software und Zubehör mit über 800 Millionen Euro. Zu den am stärksten besuchten Websites gehört amazon.de (15,68 Mrd. EUR), mit Abstand gefolgt von otto.de (5,12 Mrd. EUR) und mediamarkt.de (2,54 Mrd. EUR). **Die bevorzugte Form der Zahlung für Online-Einkäufe ist Paypal.**

Probleme und Lösungen

Das Online-Shopping wird von einer Reihe von Faktoren beeinflusst. Zu den drängendsten Problemen gehören die Inflation, die die Kaufkraft der Haushalte untergräbt und das Wachstum bedroht, aber auch ausbleibende Lieferungen der Produkte oder lange Verzögerungen in der Produktion, die durch den Mangel an Rohstoffen gebremst werden und schließlich Cyberangriffe. Die Liste ist lang und reicht von Betrügereien bis zum Diebstahl der persönlichen Daten der Käufer. Die Schwierigkeiten regen jedoch zu kreativen Lösungen an. **Angesichts der sinkenden Kaufkraft der Haushalte sind zum Beispiel Online-Shops für Secondhand-Waren entstanden und wachsen weiter.**

SPAREN UND NACHHALTIGKEIT

Aus einer Studie des HDE Handelsverband Deutschland (HDE) geht hervor, dass jeder Dritte im Alter zwischen 24 und 44 Jahren schon einmal einen gebrauchten Laptop oder ein Smartphone verschenkt hat. Im Allgemeinen entscheidet sich jeder Zehnte für den Kauf gebrauchter Produkte, weil sie billiger sind (63,7%) und wegen der ökologischen Nachhaltigkeit (65,7%).

DER E-COMMERCE IST IN DEN LETZTEN JAHREN STETIG GEWACHSEN

Thomas Ulrich on Pixabay

Christian Schröder on Pixabay

Gegenwart und Zukunft

Trotz der Schwierigkeiten, die mit diesem historischen Moment verbunden sind, wird erwartet, dass der Umsatz bis 2023 auf 130,20 Milliarden Euro ansteigen wird. 81,1% der Bevölkerung haben mindestens ein Produkt online gekauft oder eine Dienstleistung gewählt. **Es wird erwartet, dass der Online-Handel jährlich um 8,45% auf einen geschätzten Umsatz von 180,10 Mrd. EUR im Jahr 2027 wachsen wird, mit bis zu 69,7 Millionen Nutzern, d.h. 83,6% der Bevölkerung.**

Gnam!Crock
Cochita
VOLLMILCHSCHOKOLADE
MIT KOKOSFLOCKEN

DREI NEUE STREICHBARE VERFÜHRUNGEN

Die Linie Gnam! wurde um drei unwiderstehliche streichbare Cremen mit knusprigen Keksstücken bereichert. Um immer wieder verlockende Eiscremen zu kreiren oder um all ihre Kreationen mit neuen Geschmack zu erleben.

Gnam!Crock
Lemon
ZITRONENCREME
MIT KEKSSTÜCKCHEN

Gnam!Crock
Salè
SCHOKOLADENCREME MIT
GEHACKTEN GESALZENEN
HASELNÜSSEN

Gnam!
IMPOSSIBILE RESISTERE

GELATITALIA

gelatitalia.it | +39 035 4824335

DIE EVOLUTION DES E-COMMERCE

von Federica Serva

Libby Penner on Unsplash

Vielfältige Möglichkeiten

Die Deutschen sind zunehmend von der Bequemlichkeit des Einkaufens und der unbegrenzten Verfügbarkeit von Produkten und Dienstleistungen im Internet überzeugt und schätzen auch die jüngsten Entwicklungen im e-Commerce. Mobile Geräte, soziale Medien, Online- und digitales Marketing haben neue Absatzmöglichkeiten eröffnet, die in China und den Vereinigten Staaten erfolgreich getestet wurden und nun auch auf dem Alten Kontinent Einzug gehalten haben, wie Social Commerce und Live-Commerce.

SOCIAL COMMERCE UND LIVE-COMMERCE SIND DIE NEUEN GRENZEN DES ONLINE-SHOPPINGS

UNTERSCHIEDLICHE DYNAMIK

Die Pandemie hat das Szenario des Online-Shoppings verändert. Die Unternehmen wurden zu einer raschen Digitalisierung gedrängt, und die Verbraucher haben in noch nie dagewesenem Maße auf den e-Commerce zurückgegriffen. Laut einer Umfrage von Stackla sind sich die Unternehmen des großen Potenzials der sozialen Netzwerke bewusst. 89% der Befragten gaben an, dass sie soziale Verkaufsstrategien nutzen und ihre Budgets für Investitionen in diese Kanäle erhöht haben. Im Jahr 2021 erwirtschaftete der B2C-e-Commerce-Sektor einen Umsatz von rund 86,7 Milliarden Euro. Für das Jahr 2022 werden 97,4 Milliarden Euro prognostiziert.

MODE, BEAUTY UND LEBENSMITTEL SIND DIE BEREICHE, DIE AN DEN NEUEN ONLINE-SHOPPING-TRENDS BETEILIGT SIND

Rawpixel.com on Freepik

Gerd Altmann on Pixabay

Zeitgemäß & aktuell

Die Pandemie hat sich nicht nur auf das Einkaufen oder den Kauf einer Dienstleistung ausgewirkt, sondern auch auf die soziale Vernetzung, indem sie das Phänomen der sozialen Medien explosionsartig wachsen ließ. **Die Möglichkeit, über soziale Plattformen einzukaufen (Social Commerce), hat sich somit beschleunigt.** Es ist eine große Erleichterung, wenn man z. B. auf YouTube, Facebook oder Instagram ein Produkt sehen, auswählen und mit wenigen Klicks kaufen kann, ohne auf eine andere Website weitergeleitet zu werden, ohne sich registrieren, ein Passwort eingeben oder sich Kreditkartendaten merken zu müssen. Hinzu kommt der Meinungsaustausch mit Freunden und Followern, bevor man sich entscheidet, was man in den Einkaufswagen legt, d.h. das Teilen der Erfahrung.

LIVE-COMMERCE HAT EINE FÜNFMAL HÖHERE KONVERSIONSRATE ALS DER TRADITIONELLE DIGITALE VERKAUF

Erfolgreiche Kombination

Der Social Commerce deckt die Phasen vor und nach dem Verkauf ab, im Gegensatz zum e-Commerce, der auf die Förderung der Einkäufe abzielt. Ziel ist es, die Kunden über denselben Kanal mit einem reibungslosen, nahtlosen Interaktionsprozess zufriedenzustellen, angefangen bei der Stimulierung des Bedarfs bis hin zum After-Sales-Management. **Für ein Unternehmen bedeutet dies, sich auf eine oder mehrere bereits eingerichtete Plattformen zu stützen oder die sozialen Kanäle mit dem e-Commerce zu verknüpfen, um deren Potenzial zur Gewinnung neuer Kunden voll auszuschöpfen.** Rund 45% der Weltbevölkerung nutzen heute täglich ein oder mehrere soziale Netzwerke.

AUF DOUYIN IN CHINA
IST DER LIVE-HANDEL WEIT VERBREITET

AUF BEWERTUNGEN ACHTEN

Soziale Medien spielen eine wichtige Rolle bei Produktbewertungen und -entscheidungen. Deshalb ist es für Unternehmen sinnvoll, verkaufsrelevante Gespräche und Inhalte, d. h. Social Shopping, aufmerksam zu verfolgen. Die aus den Kommentaren gewonnenen Informationen bilden einen Datenpool, der die Bedürfnisse der Kunden aufzeigt.

Innovative Horizonte

Mehrere Studien zeigen, dass Social Shopping stark zugenommen hat. **Vor allem Marken mit starkem visuellen und interaktiven Inhalt, wie z. B. Modemarken, investieren in Social Commerce und experimentieren mit neuen Erfahrungen, wie z. B. Live-Commerce, um Kunden anzusprechen.** Aus der Integration von Live-Streaming, e-Commerce und Unterhaltung hat sich ein Geschäftsmodell entwickelt, das Live-Verkäufe nicht nur über soziale Netzwerke und spezialisierte Plattformen wie z. B. Amazon Live ermöglicht. Während man auf einer Website oder einer e-Commerce-Plattform ein Produkt sieht, über das Bild scrollt, um Details zu sehen, die Beschreibung liest, interagiert man bei Live-Commerce mit einer Person, die im Show-Modus das Produkt zeigt, Erklärungen anbietet, Fragen beantwortet.

Nathan Dumlao on Unsplash

Mediamodifier on Pixabay

Wayhomestudio on Freepik

Wie im Geschäft

China hat den Weg für den Live-Handel geebnet, zunächst bei Massenprodukten, dann mit den pandemischen Ladenschließungen bei anspruchsvolleren Produkten. **Auch aufgrund der geringen Gewohnheit, in Geschäften einzukaufen, hat der Live-Handel die Chinesen so sehr erobert, dass er mehr als zehn Prozent des gesamten e-Commerce-Marktes ausmacht.** Die Verbraucher werden durch die Möglichkeit angelockt, von exklusiven Angeboten und niedrigen Preisen zu profitieren, indem sie eine Erfahrung machen, die der in einem Geschäft gleicht, und sich von Moderatoren unterhalten lassen, die in China als Key Opinion Leaders bezeichnet werden und mit Influencern vergleichbar sind. Für Markenzeichen stellt Live-Commerce eine große Chance dar, hohe Umsätze zu erzielen, indem die Verbraucher in das Einkaufserlebnis einbezogen werden.

VON DER WERBESENDUNG ZUR SHOW

Auch in den USA und Europa ziehen Live-Videos dank der maßgeschneiderten Warenpräsentation täglich potenzielle Kunden an. Neben dem Format, das an den Fernsehverkauf vergangener Zeiten erinnert und auf der Beschreibung von Produkteigenschaften beruht, hat sich eine Show durchgesetzt, die Communitys unterhalten und dann verkaufen soll. Bei dieser Art des Einkaufens ist die Umwandlungsrate in einen Kauf fünfmal höher als beim traditionellen digitalen Verkauf.

SOZIALE MEDIEN SIND ZU EINEM KANAL FÜR DEN EINKAUF MIT FREUNDEN GEWORDEN

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

HIP 2023
(MADRID, 6-8 MÄRZ)

HOST 2023
(MAILAND, 13-17 OKTOBER)

Seit über achtzig Jahren leben wir die Welt

Alt aufgrund unserer Erfahrung, jung aufgrund unserer Leidenschaft

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

SEIT 1939 DAS PACKAGING DER GROSSEN SPEISEEISHERSTELLER

des Speiseeises mit der gleichen Emotion.

Cartoprint

Seda International Packaging Group

WWW.CARTOPRINT.COM

TORRONALBA®

Variegato Delizia di Cocco:
weiße Schokoladensauce, Kokosraspeln
und eine Kaskade gehackter Mandeln.
So gut hat es dir noch nie geschmeckt!

Variegato Delizia di Cocco

Verpackung
2 Dosen von 3kg.

Folgen Sie uns:

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

Luisella Planeta Love Peace on Pixabay

WERTVOLLES GUT

DIE AUSWIRKUNGEN DES KLIMAWANDELS GEFÄHRDEN DEN ANBAU VON CAMELLIA SINENSIS-PLANTAGEN

von Federica Serva

Heiß geliebt

Tee, das weltweit am zweithäufigsten konsumierte Getränk nach Wasser, verzeichnete während der Pandemie einen sprunghaften Anstieg der Verkaufszahlen. Der Klimawandel bedroht jedoch seinen Anbau. Mehrere Stimmen, darunter die der FAO, haben sich zu Wort gemeldet, um darauf aufmerksam zu machen. Dürreperioden, Sturzfluten und extreme Regenfälle schädigen die Camellia Sinensis-Plantagen, mähen die Ernten ab und verringern die Anbauflächen, was den Geschmack des Getränks teilweise verändern kann. Der Klimawandel führt zu Ungleichgewichten im Ökosystem, wodurch Pflanzenkrankheiten zunehmen und die Dauer von Schädlingsepidemien, die den Boden zerstören, verlängert wird.

Kostbare Nischen

Diese Umwälzungen haben Auswirkungen auf die Lebensbedingungen der Kleinbauern. Etwa 60% der Teeproduktion wird nämlich von Bauernfamilien in Entwicklungsländern durchgeführt, die damit ihre Lebensgrundlage verlieren würden. Ganz zu schweigen von den Auswirkungen auf den Preis des Rohstoffs. Außerdem erlitten die Erzeuger während der Pandemie Ernteeinbußen, weil es an Personal aufgrund der Maßnahmen zur Eindämmung des Virus fehlte und der Transport schwierig war.

BESONDERER TAG

Die Dringlichkeit des Handelns wird auch durch die Einführung des Internationalen Teetages (21. Mai) unterstrichen, der vor einigen Jahren von der FAO einberufen wurde. Ziel ist es, den Menschen bewusst zu machen, dass Tee das Erbe und die Haupteinnahmequelle der Kleinproduzenten ist, und sie für die Herausforderungen zu sensibilisieren, mit denen sie konfrontiert sind - von den Auswirkungen ungünstiger Witterungsbedingungen bis zum Zugang zu den Märkten, von mangelnder Transparenz bis zur Nachhaltigkeit der Wertschöpfungskette.

Grün und gesund

Das Problem ist Teil eines sozialen Kontextes, der zwischen dem Trend zum Wellness und dem Umbruch der Gewohnheiten durch die Covid-19-Epidemie zu einem Anstieg des häuslichen Verbrauchs von Tee, Aufgüssen und Kräutertees geführt hat. Insbesondere hat sich das Interesse von den Teebeuteln aus dem Supermarkt auf handwerklich hergestellte und lose Teesorten und Aufgussgetränke verlagert, die gut zur Ideologie einer gesunden, hochwertigen Ernährung und zu dem durch die Pandemie verschärften wachsenden Bedürfnis passen, vorwiegend grüne und gesunde Produkte zu konsumieren. **Schließlich hat der Wunsch zugenommen, sich zu informieren und neue Kombinationen und Konsumgelegenheiten zu entdecken.**

VOR EIN PAAR JAHREN HAT DIE FAO DEN 21. MAI ZUM INTERNATIONALEN TEETAG ERKLÄRT

Congerdesign on Pixabay

ZEIT UND GESCHMACK

Einen Teebeutel oder Tee aus ganzen Blättern zu trinken ist eine komplett andere Erfahrung. Der quadratische oder rechteckige Beutel, praktisch und schnell, enthält meist Teepulver. Der Pyramidensack, der gebrochene Blätter aufnimmt, ist besser. Wer hingegen einen Tee aus ganzen Blättern bevorzugt, muss der Qualität den Vorzug geben und sich Zeit für die Zubereitung nehmen, um auch die Farbe und das Aroma des Getränks zu genießen.

Nathan Dumlao on Unsplash

Verschiedene Sorten

Tee wird aus den Blättern und Knospen einer einzigen Pflanze, der Camellia Sinensis, gewonnen. Je nach Verarbeitungsmethode werden die grünen Sorten aus nicht oxidierten Blättern, die schwarzen aus stark oxidierten Blättern, die weißen aus Blattknospen und die Oolong aus teilweise oxidierten Blättern gewonnen. **Durch die anschließende Verarbeitung entstehen wiederaufbereitete Tees, während durch den Zusatz von Blüten oder Essenzen und Aromastoffen duftende bzw. aromatisierte Tees entstehen.** Der in der Küche beliebte Rauchtee wird durch Räuchern der getrockneten Blätter mit Nadelholz gewonnen. Eine weitere Sorte mit einzigartigen Eigenschaften ist der fermentierte Tee, der durch die Fermentierung von Schwarzteeblättern gewonnen wird. Mischungen hingegen bestehen aus Kombinationen verschiedener Sorten und Qualitäten.

Gutes entdecken

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

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

Lidiya Pavlikova on Unsplash

Immer beliebter

DER ANSTIEG DES KONSUMS DES WELTWEIT BELIEBTESTEN GETRÄNKS NACH WASSER HÄLT AN. DIE DEUTSCHEN LIEBEN TEE IN ALL SEINEN FORMEN MEHR ALS JE ZUVOR

von Alessandra Poni

Neue Perspektiven

Nach dem Lockdown haben sich die Essgewohnheiten auf gesundheitsfördernde Produkte verlagert. Insbesondere der Konsum von Tee, Kräutertees und Früchtetees hat im Vergleich zu 2021, einem bereits außergewöhnlich guten Jahr, zugenommen. Viel Bio und der Wunsch nach Neuem sind die Trends, die zu einem Anstieg des Teekonsums geführt haben. Zu den Bestsellern gehören schwarzer und grüner Tee, die für ihre Eigenschaften bekannt sind. **Tee wird von den Verbrauchern als gesundes und natürliches Lebensmittel angesehen, das für eine ausgewogene Ernährung wichtig ist.** Darüber hinaus eröffnen Tees, Kräutertees und Früchtetees, sowohl traditionelle als auch trendige, Welten des Genusses und werden von Influencern zunehmend entdeckt und geschätzt.

Ein Auge aufs Wohlfühlen

Die Verbraucher lieben neue Sorten und zeigen eine größere Wertschätzung für Spezialitäten wie schwarzen und grünen Tee. Getränke wie Kräutertees, die von Natur aus koffeinfrei sind, sind dank ihrer entspannenden, verdauungsfördernden und schlankmachenden Eigenschaften ebenfalls sehr beliebt. **Tees und Geschmacksspezialitäten werden in den kommenden Jahren aufgrund des wachsenden Interesses der Verbraucher an Wohlbefinden wahrscheinlich den Umsatzanstieg vorantreiben.**

Etwas Klarheit

Oft werden Aufgüsse und Kräutertees verwechselt. Aufgegossene Kräuter und Früchte, einfach Aufgüsse genannt, sind Pflanzen oder Pflanzenteile, mit Ausnahme von Tee, die durch Aufgießen mit kochendem Wasser zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind. Es ist wichtig, wie die Pflanze angebaut wird, zu welchem Zeitpunkt oder zu welcher Jahreszeit sie geerntet wird und wie sie verarbeitet wird. Im Gegensatz dazu werden für „Kräutertee“ Heilpflanzen verwendet, die pharmakologische und therapeutische Eigenschaften haben.

Nur Produkte, die nach entsprechender Verarbeitung aus der Teepflanze, Camellia sinensis, gewonnen werden, können als Tee bezeichnet werden

Artoxana on Pixabay

Eine Frage der Temperatur

Die Balsamzeit ist die Zeit, in der die Pflanze die meisten Wirkstoffe produziert, die je nach Erntezeitpunkt stark variieren. Kräutertee kann auch mit nur einer Pflanzenart zubereitet werden. Im Gegensatz zu Tee werden alle Kräuter, die für Kräutertee verwendet werden, getrocknet. **Um die Wirkstoffe zu schützen, muss der Trocknungsprozess bei niedrigen Temperaturen, d.h. bei 40°C oder noch niedriger, stattfinden.** Um Zeit zu sparen, verwenden einige Unternehmen eine Temperatur von 90°C. Die Trocknung dauert drei Stunden oder weniger, aber die im Kraut enthaltenen Enzyme und einige thermolabile Vitamine, wie z.B. Vitamin C, werden dabei zerstört, da sie keiner Temperatur über 50°C standhalten können.

Qualifiziertes Personal

Der Tea Barman ist ein Experte für Tea Mixology, die Kunst, Teeblätter mit verschiedenen Zutaten zu kombinieren, um in Cocktails, Mocktails und Shootern Harmonie am Gaumen zu erzeugen. Der Tea Chef weiß, wie man den besten Tee bei der Zubereitung verschiedener Gerichte gekonnt einsetzt, um den Speisen eine neue Dimension von Geschmack, Textur und Aroma zu verleihen. Der Tee-Sommelier, der für die Auswahl und den Service in Teestuben, Bars oder Hotels zuständig ist, weiß, welche Teesorten am besten zum klassischen angelsächsischen Nachmittagstee passen. Der Maître Tea Sommelier schließlich ist ein Fachmann, der in der Gastronomie auf hohem Niveau arbeitet.

Marisa Harris on Unsplash

Gutes entdecken

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

babbi.com #ilovebabbi

Nero Luce

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

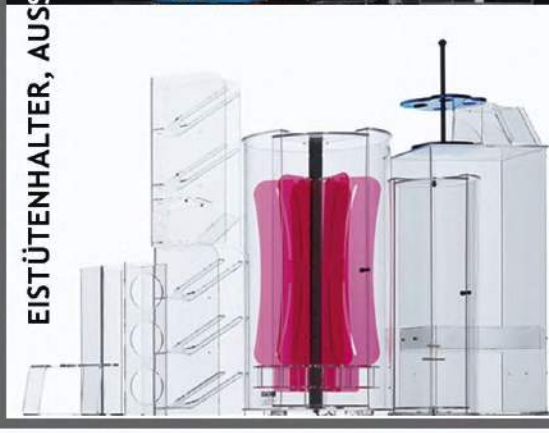
WENN DU NICHT ZUFRIEDEN BIST KOMM ZU NEROLUCE!!!

GESCHMACK-SCHILDCHEN MIT AUSTAUSCHBAREN ETIKETTEN

EISKARTEN
EISKARTEN-HALTER

EISTÜTENHALTER, AUSSTATTUNG, BEHÄLTER

MÜLLEIMER MIT WERBUNG



LED-SCHABLONE, LEUCHTKÄSTEN, LEUCHTSCHILDER

Gate74 on Pixabay

WAHRE REKORDZAHLEN

DER BERICHT ÜBER DEN TEEKONSUM IN DEUTSCHLAND FÜR DAS JAHR 2021 WURDE VORGELEGT. ER ÜBERTRIFFT ALLE OPTIMISTISCHEN PROGNOSEN UND VERZEICHNET EINEN DEUTLICHEN ANSTIEG

von Gloria Levati
(Quelle Deutscher Tee & Kräutertee Verband)

Lecker und gesund

Die Wahrnehmung eines natürlichen Getränks und seine Bedeutung für eine gesunde und ausgewogene Ernährung brachten den jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch der Deutschen auf 71,5 Liter. Die Pandemie hat diesen Trend in den letzten zwei Jahren noch verstärkt. **Bio spielt beim Kauf von Tee, Kräutertee und Aufgüssen eine zunehmend entscheidende Rolle.** Verbraucher aller Altersgruppen nehmen diese Getränke als hochwertiges, funktionelles Lebensmittel wahr, das zu jeder Tageszeit getrunken werden kann.

In all seinen Formen

Lose Tees dominieren nach wie vor und werden von 55% der Verbraucher gewählt, während Beutel von 45% bevorzugt werden. **Im Jahr 2021 ist der Verbrauch von Kräuter- und Früchtetees erneut zuf fast 42 Tausend Tonnen gestiegen,** während Schwarz- und Grüntee zum ersten Mal die 20 Tausend-Tonnen-Marke überschritten haben. Der Gesamtverbrauch beträgt fast 62 Tausend Tonnen.

Die beliebtesten

Tees, Kräuter- und Früchtetees werden in Deutschland am häufigsten konsumiert. **Sie werden für Cold Brews, kalte Tees, Bubble Teas oder trinkfertige Varianten verwendet, wobei letztere bei jungen Leuten sehr beliebt sind.** Der Markt bietet eine große Vielfalt an Teesorten, die bei den Verbrauchern Interesse und Neugier wecken und sie dazu bringen, die Neuheiten zu probieren. Tea Taster sorgen dafür, dass die Produkte, die in der Tasse landen, eine gleichbleibende Qualität haben und genießen das volle Vertrauen der Öffentlichkeit, die die Arbeit an den Rohstoffen zu schätzen weiß.

BIO AUF DEM VORMARSCH

15,9% der im Jahr 2021 verkauften Tees hatten ein Bio-Siegel. Der Anteil der Kräuter- und Früchtetees stieg im Vergleich zum Jahr 2020 um 10,4%. Diese Zahlen zeigen das gestiegene Bewusstsein der Verbraucher für Nachhaltigkeit.

TeaCora Rooibos on Unsplash

Svitlana on Unsplash

Eine willkommene Rückkehr

Nachdem der Absatz in den letzten Jahren stetig zurückgegangen war, kehrte der Rooibos, ein aromatischer Tee mit typisch roter Farbe, der nur in einer Bergregion Südafrikas wächst, in die Tassen zurück. 2021 verzeichnete er ein deutliches Absatzwachstum von 28,3% gegenüber dem Vorjahr. **Aspalathus Linearis ist koffeinfrei und enthält viele Mineralien und ist gerade wegen seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften wieder in Mode.**

IM JAHR 2021 WURDEN IN DEUTSCHLAND ETWA 50 MILLIARDEN TASSEN TEE GETRUNKEN. FAST 19 MILLIARDEN TASSEN SCHWARZER UND GRÜNER TEE UND SOGAR 31 MILLIARDEN TASSEN KRÄUTER- UND FRÜCHTETEE

Bei guter Gesundheit

Die Importmenge zeigt deutlich, dass die deutsche Teeindustrie wächst. Von 2020 bis 2021 stieg die importierte Menge an schwarzem und grünem Tee (Camelia sinensis) von 40.984 auf 47.501 Tonnen, was einem Anstieg von mehr als 6 Tausend Tonnen oder 15,9% entspricht. Der Import von grünem Tee stieg sogar um 42%, der von schwarzem Tee um 7,8%.

TEE TRENDS

Die beliebtesten Teesorten für dieses Jahr sind Matcha, Sencha, Earl Grey, Darjeeling und Ostfriesentee. Bei den Kräuter- und Früchtetees sind Pfefferminze, Ingwer, Kamille, rote Früchte und Kurkuma am beliebtesten.

BRX für die Umwelt

weil uns unser Planet am Herzen liegt.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

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

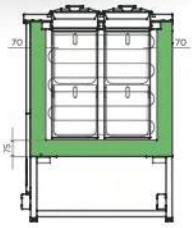
GLYCOL-EISTHEKEN MIT POZZETTI

BIS ZU 70%
WENIGER STROMVERBRAUCH

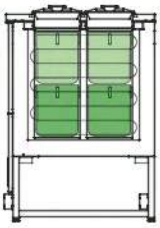
MADE IN ITALY

COMMUNICATIONLAB

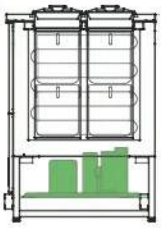
MAXIMALE MODULARITÄT
Lineare, runde und Eckmodelle für 2 bis 20 Sorten, mit und ohne Reserve, zwei- oder mehrreihig. Es gibt auch eine Serie auf Rädern.



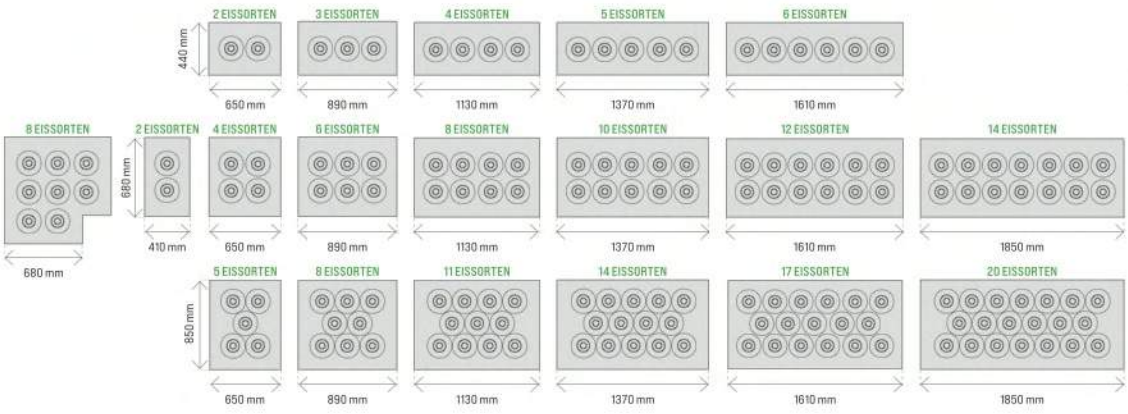
BRX ENERGY SAVING
Dank der dickeren Behälterisolierung bis 70-75 mm.

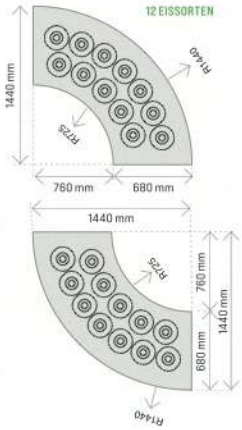


BRX SYSTEM DELTA 0
Kein Temperaturunterschied zwischen dem verwendeten und dem Reserve-Eisbehälter – so ist das Eis immer perfekt.



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





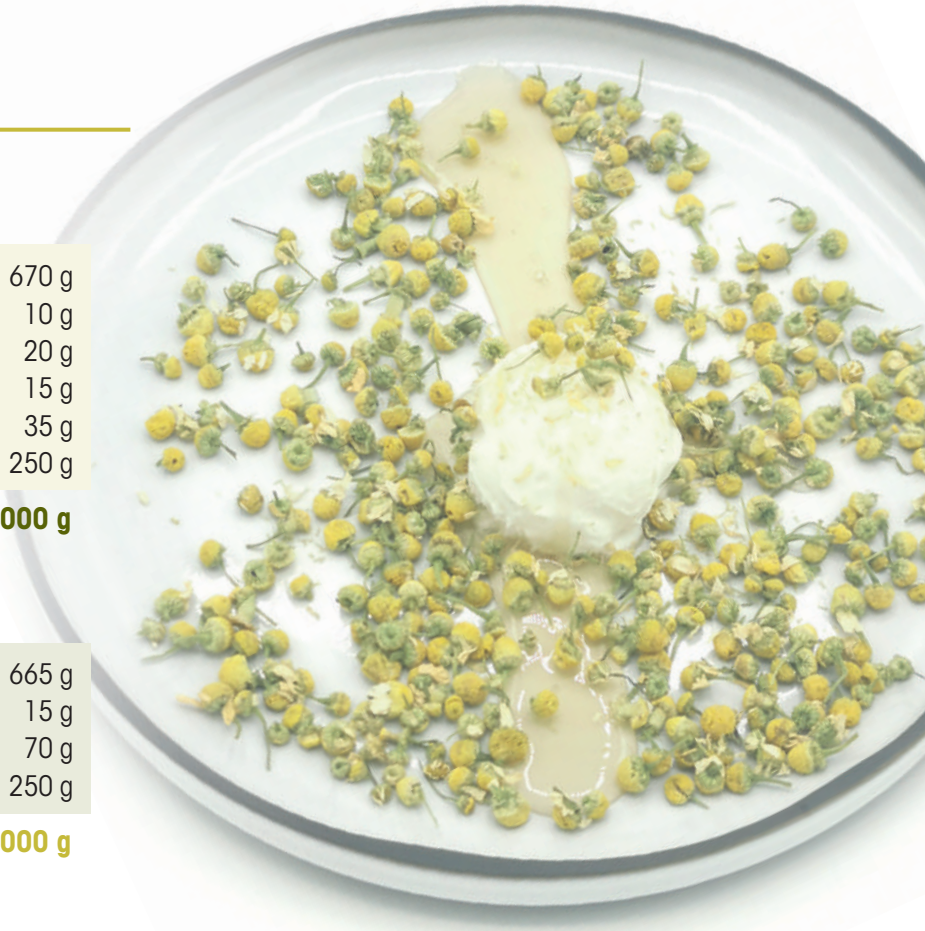
Kontakt info@brxitalia.com / tel. +39 0721 499611 / **www.brxitalia.com**

GELATI ZUM MEDITIEREN

Tee und Aufgussgetränke sind eine Inspirationsquelle für besondere Gelato-Sorten, die einen milden Geschmack bieten, den man beim Entspannen genießen kann

von Antonio Mezzalira

KAMILLE



MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	670 g
Magermilchpulver	10 g
Dextrose	20 g
Akazienhonig	15 g
Cremebase 50	35 g
Weiße Schokolade	250 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	665 g
Akazienhonig	15 g
Cremebase 100	70 g
Weiße Schokolade	250 g
GESAMT	**1000 g**

30 g Kamille pro kg der Mischung hinzufügen

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten mit Ausnahme der weißen Schokolade und des Honigs gut vermischt auf 85°C bringen (um ein Karamellisieren der Laktose in der Schokolade zu verhindern).
- Bei 85°C die getrockneten Kamillenblüten hinzufügen, mindestens zehn Minuten stehen lassen und dann filtern.
- Die Mischung abkühlen lassen und bei einer Temperatur von 50°C die Schokolade und den Honig hinzufügen, bei 4°C in die Eismaschine geben.
- Das Gelato herausnehmen und einen Tag lang bei -18°/-20°C kühlen.
- Das Gelato in der Vitrine bei einer Temperatur von -11°/-12°C ausstellen und mit weißen Schokoladenstücken und Kamillenblüten marmorieren.

BUTTERFLY PEA

MIT FRUCHTBASE 50

Wasser	660 g
Saccharose	120 g
Dextrose	70 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	75 g
Fruchtbase 50	35 g
Inulin	40 g
GESAMT	**1000 g**

MIT FRUCHTBASE 100

Wasser	660 g
Saccharose	120 g
Dextrose	60 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	60 g
Fruchtbase 100	70 g
Inulin	30 g
GESAMT	**1000 g**

4 g Erbsenblüten pro kg der Mischung separat berechnen

ZUBEREITUNG

- Die Base mit dem Zucker vermischen und das Wasser hinzufügen.
- Die Mischung auf 85°C bringen, indem man die Erbsenblüten aufgießt.
- Die Mischung mindestens zehn Minuten ruhen lassen, dann auf 4°C abkühlen und filtern, um den Bodensatz zu entfernen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben und den Kühlzyklus laufen lassen.
- Das Sorbet herausnehmen und fünf Minuten lang kaltstellen.
- In der Vitrine bei -11°/-12°C ausstellen und mit knusprigem Schaumgebäck dekorieren.

SCHAUMGEBÄCK

Kristallzucker	200 g
Puderzucker	200 g
Eiweiß	200 g

Das Eiweiß und den Puderzucker in einer Küchenmaschine etwa zehn Minuten lang aufschlagen und dann langsam den Puderzucker hinzugeben; weitere zehn Minuten aufschlagen. Die Häubchen mit Hilfe eines Spritzbeutels wolkenförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Bei 85°/90°C etwa drei bis vier Stunden bei geöffneter Ventilklappe backen und dann abkühlen lassen.

GRÜNER TEE

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	580 g
Sahne 35% Fettgehalt	150 g
Magermilchpulver	50 g
Saccharose	105 g
Dextrose	40 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	40 g
Cremebase 50	35 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	580 g
Sahne 35% Fettgehalt	150 g
Magermilchpulver	45 g
Saccharose	95 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	30 g
Cremebase 100	70 g
GESAMT	**1000 g**

Pro kg Mischung 3 g Matcha-Grüntee, der für kulinarische Zubereitungen geeignet ist, separat berechnen

ZUBEREITUNG

- Alle gut gemischten Zutaten auf 85°C bringen, mit Ausnahme des Matcha-Grüntees, der mindestens zehn Minuten lang unter Rühren mit einem Schneebesen in die heiße Mischung gegeben wird, und dann erneut mixen.
- Die Mischung auf etwa 4°C abkühlen lassen und in die Eismaschine füllen.
- Das Gelato herausnehmen und dabei darauf achten, dass es in einem Schnellkühler stabilisiert wird.
- In einer Vitrine bei -12°/-13°C ausstellen.
- Man kann das Rezept noch spritziger machen, indem man 10 g kalten Ingwersaft hinzufügt, den man mit einem Entsafter gewonnen hat.

BRX für die Umwelt

weil uns unser Planet am Herzen liegt.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

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

VITRINE MIT POZZETTI **VISTA**

COMMUNICATIONLAB

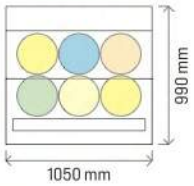
PATENTED

BIS ZU 70%
WENIGER STROMVERBRAUCH

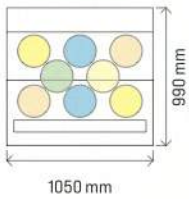
VISTA, DIE EISTHEKE MIT GLYKOLKÜHLUNG, IN DER MAN DAS EIS SEHEN KANN.
Eine wahre Revolution für eine hervorragende Sichtbarkeit der Eisprodukte: Die neuen, größeren Eisbehälter mit 26 cm Durchmesser verlocken zum Genuss und erleichtern die Ausgabe.

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.

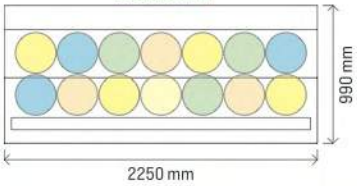
6 EISSORTEN



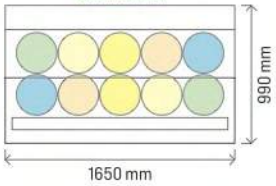
8 EISSORTEN



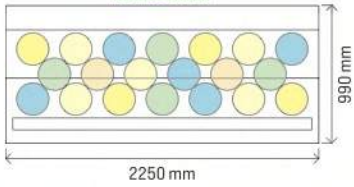
14 EISSORTEN



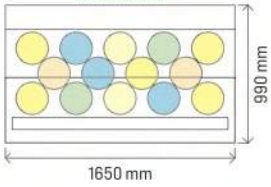
10 EISSORTEN



20 EISSORTEN



14 EISSORTEN



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

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

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

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

Neue Kollektion cup2play

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

Rating della legalità · Direttiva 2014/32/UE · ecovadis 2022 Sustainability Rating · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · RICICLABILE CON LA CARTA · OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

KEINE AUFREGENDE SITUATION

IN DEUTSCHLAND IST DIE MENGE DER WEGGEWORFENEN LEBENSMITTEL IN DEN HAUSHALTEN ZURÜCKGEGANGEN, ALLERDINGS NICHT SEHR STARK. DIESE ZAHL GEHT AUS DER NEUEN UNTERSUCHUNG HERVOR, DIE WORLD FOODWASTE 2022 ZUM VERHÄLTNIS ZWISCHEN LEBENSMITTELN UND ABFALL IN NEUN LÄNDERN DER WELT VORGELEGT HAT

von Margherita Treves

Freepik

Wenig Hoffnung

Im Jahr 2021 lag die Menge an verschwendeten Lebensmitteln pro Person und Woche in Deutschland bei 1.081 Gramm, heute liegt sie bei 892,4 Gramm. Das Wegwerfen von Lebensmitteln ist eine hartnäckige Angewohnheit und die Ziele Null Hunger und Null Abfall, die bis 2030 erreicht werden sollen, sehen immer mehr wie eine Fata Morgana aus, wenn man sich die Daten aus dem World FoodWaste 2022 Bericht ansieht. Die Hoffnung auf eine vorrangige Welternährungspolitik scheint in einer von Krieg und Klimakrise gezeichneten Welt in weiter Ferne.

ERWEITERTE UMFRAGE

In der neuen Ausgabe des Berichts wurde der Umfang der Umfrage erweitert. Von Europa mit Italien, Frankreich, Deutschland, Spanien und dem Vereinigten Königreich, von Asien mit Japan und von Nordamerika mit den Vereinigten Staaten hat sie sich mit Brasilien nach Südamerika und mit Südafrika auf den afrikanischen Kontinent ausgebreitet. Insgesamt wurden 9.000 Bürger befragt.

DER BERICHT ERMÖGLICHT ES, DIE KARTE DER ESSGEWOHNHEITEN AUF DER ERDE ZUSAMMENZUSTELLEN

Die Tugendhaftesten

Südafrika und Japan sind die tugendhaftesten Länder, weil in ihren Haushalten weniger als halb so viel verschwendet wird wie in Deutschland (324 und 362 Gramm pro Woche), während in Europa Frankreich mit 634 Gramm pro Woche das tugendhafteste Land ist. **Deutschland und das Vereinigte Königreich führen den alten Kontinent mit 892 bzw. 859 Gramm an.** Die Vereinigten Staaten scheinen mit 1.338 Gramm unverbesserlich unsensibel und verschwenderisch zu sein, während Brasilien mit 794 Gramm an vierter Stelle steht.

Freepik

ZU DEN AM HÄUFIGSTEN WEGGEWORFENEN LEBENSMITTELN GEHÖREN NACH OBST, GEMÜSE UND BROT AUCH MILCH UND JOGHURT

Was wird weggeworfen?

Obst ist das am meisten verschwendete Lebensmittel auf unserem Planeten. In Deutschland werden jede Woche 35,3 Gramm pro Person weggeworfen, gefolgt von frischem Brot, Salaten und Gemüse. In den Vereinigten Staaten ist es mit 39,3 Gramm noch schlimmer. Besser schneidet Italien ab, wo 30,3 Gramm pro Kopf und Woche weggeworfen werden, gefolgt von Salat und frischem Brot, Südafrika (11,6 Gramm) und Frankreich (25,8 Gramm). In Deutschland werden jede Woche 29,1 Gramm Gemüse weggeworfen. Während an anderer Stelle im „Hit“ der am meisten verschwendeten Lebensmittel zum Beispiel Milch und Joghurt, Wurst und Fleisch, aber auch Reis, Getreide und Knollen oder Fertiggerichte aufgeführt sind.

Negative Auswirkungen

Der Akt des Wegwerfens von Essen macht jedoch nicht unsensibel. **Alle denken an den wirtschaftlichen Schaden, von 78% der Deutschen bis 86% der Südafrikaner.** Man ist sich auf jeden Fall des schlechten Beispiels für die jüngeren Generationen (76%), der ethischen Frage (76%) und der Folgen in Form von verschwendeten Ressourcen (Wasser, Energie, Boden) und Verschmutzung bewusst. Hohe Prozentsätze für fast alle Länder bei den Folgen im Zusammenhang mit der globalen Erwärmung oder der Effizienz des Produktionssystems, während alle Länder über die Verschwendung als Ursache für die Ungleichheit zwischen reichen und armen Nationen nachdenken.

Designed by Wirestoke - Freepik

DAS WEGWERFEN VON LEBENSMITTELN IST EIN DENKBAR SCHLECHTES BEISPIEL FÜR JUNGE MENSCHEN

Das Format ist entscheidend

Die Antworten auf das Problem der Verschwendung liegen laut dem World FoodWaste Report in unterschiedlichen Einkaufs- und Konsumstrategien. **Allen Befragten ist gemeinsam, dass sie kleinformatige Produkte bevorzugen, häufiger frisch einkaufen und regelmäßig Produkte mit langer Haltbarkeit kaufen.** Eine andere Möglichkeit ist, einen wöchentlichen Speiseplan zu erstellen und die Vorratskammer nach dem Verfallsdatum zu sortieren. Die „Family Bag“ hingegen stößt auf ein gewisses Zögern. In Japan ist sie eine wenig praktizierte Gewohnheit (23%), in Deutschland (49%) und Italien (50%) ist sie etwas besser bekannt und in den Vereinigten Staaten (78%) und Südafrika (79%) ist sie bekannter.

Freepik

BESTES SZENARIO

Die Aussicht auf massive Aufklärungskampagnen über Lebensmittel, um das Bewusstsein für die negativen Auswirkungen der Verschwendung auf die Wirtschaft und die Umwelt zu schärfen, sticht unter den verschiedenen öffentlichen Maßnahmen für alle hervor. Dies gilt für alle Länder mit einem Konsensniveau zwischen 70 und 80%, mit Ausnahme der Vereinigten Staaten (58%).

KAMPAGNEN ZUR BEWUSSTMACHUNG DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG KÖNNEN HELFEN, DIESE ZU REDUZIEREN

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

Holen Sie sich originelle Marketingmaterialien für Ihren Eissalon!

Erfahren Sie mehr unter
www.leagel.com

LEAGEL
by IFF

Apropos Lebensmittelverschwendung

Beobachtung in neun Ländern auf der ganzen Welt - Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland, Vereinigtes Königreich, Vereinigte Staaten, Südafrika, Brasilien, Japan

65%

der Deutschen geben an, weniger als einmal pro Woche zu verschwenden

892,4

Gramm ist die wöchentliche Pro-Kopf-Verschwendungsrate in Deutschland

1.338

Gramm Lebensmittel werden in den Vereinigten Staaten weggeworfen, ein leichter Rückgang gegenüber 2021, als 64 Gramm mehr weggeworfen wurden

324

und 362 ist die Anzahl der pro Woche in Südafrika und Japan verschwendeten Lebensmittel in Gramm

68%

DER ITALIENER UND FRANZOSEN SAGEN, DASS SIE WENIGER ALS EINMAL VERSCHWENDEN

35,3

Gramm Obst werden in Deutschland pro Woche und Person weggeworfen, verglichen mit 39,3 Gramm in den USA und 11,6 Gramm in Südafrika

49%

der Deutschen haben die Gewohnheit, in Restaurants die „Family Bag" zu benutzen, verglichen mit 79% der Südafrikaner und 23% der Japaner

1 VON 5

Japaner verschwenden mindestens einmal pro Woche Lebensmittel, während 1 von 2 Brasilianern

27,1

GRAMM MILCH UND JOGHURT UND 29,1 GRAMM GEMÜSE WERDEN VON DEN DEUTSCHEN PRO PERSON UND WOCHE WEGGEWORFEN

8 von 10

Weltbürgern denken an den wirtschaftlichen Schaden, wenn sie Lebensmittel wegwerfen, von 78% der Deutschen bis 86% der Südafrikaner

70–80%

aller Befragten glauben, dass Aufklärungs- und Sensibilisierungskampagnen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung beitragen können

(Quelle: World FoodWaste Report von Waste Watcher International)

www.leagel.com

DAS LEBEN IST EIN WUNSCHKONZERT!

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

Öffne Loveria, lass deinen Geist frei.

LOVERIA®

JUST MORE GUSTO

WIR KAUFEN IHRE GEBRAUCHTE

Fordern Sie die Bewertung Ihrer Carpigiani-Maschine unter
Wir werden uns in Ihrem Labor direkt mit Ihnen in Verbindung

Beim Neukauf werden wir Ihren

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

35396 GIESSEN
EISUNION
GmbH GIESSEN
Ursulum 2
Telefon +49 641/480 292 0
info@eisunion.de
www.eisunion.de

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

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

CARPIGIANI MASCHINE

T. +39 051 6505450 oder an **info@carpigiani.it** setzen! Es ist keine Reise oder Versand erforderlich.

Gebrauchten sehr hoch bewerten!

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

CARPIGIANI
carpigiani.com

WEISSE SCHOKOLADE UND IBIZA-SALZ

Ein gebrauchsfertiges Produkt in Pulverform, das Geschmack und Einfachheit vereint. Die ideale Lösung, um einen einzigartigen Eisgeschmack in der Vitrine zu präsentieren: die ganze Zartheit der weißen Schokolade, gekennzeichnet durch eine salzige Note, die durch das originale Ibiza-Salz verliehen wird.

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

Nuancen aus Schokolade

Nutman bringt die neue und originelle Geschmacksrichtung White Lava auf den Markt, Gelato aus weißer Schokolade und Ibiza-Salz für einen überraschenden Geschmack

Der Vorschlag ist eine wahre Explosion von Geschmacksrichtungen und Aromen, ein interessanter Kontrast zwischen süß und salzig, der sowohl Schokoladenliebhaber als auch diejenigen anspricht, die auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen sind. Das Produkt bietet dem Kunden eine sensorische Reise mit überraschender Wirkung: Weiße Schokolade mit einer feinen salzigen Note, die von einem ausgezeichneten Salz aus den Salinen Ibizas herrührt. Um ein süßes Gelato mit einer angenehmen pikanten Note zu erhalten, einfach 2,4 Liter heißes Wasser in einen Beutel des Produkts gießen.

www.nutman-group.com

Das praktische und gebrauchsfertige Pulver ist in 1,6-kg-Beuteln in Kartons mit je sechs Stück erhältlich; die Haltbarkeit beträgt 24 Monate. Glutenfrei.

SIRIUS

MAGIC

ENERGY

DREAM

DIAMANTE

GIOIA

MOON

TWIST

POP

ASTRA

SPRINT

WÜNSCH DIR WAS.

COMPATTA. COMPLETA. **COMETA.**

+ Platz + Produkte + Oberflächen

Cometa ist die neue Linie professioneller Vitrinen für Eisdielen, Konditoreien und Bäckereien. Ihre geringe Größe (nur 97 cm tiefe) zusammen mit den unendlichen Anpassungsmöglichkeiten ermöglichen es Ihnen, in jedem Raum, den Platz optimal zu nützen.

Ital proget®

Bettona (Perugia) / Italy

italproget.it

CREATIVI B2

American taste

Das neue **Pronto Cheesecake Style** von **Gelatop** ist ein komplettes Pulverprodukt mit Quark und Mascarpone, das den vollen Geschmack des unverwechselbaren amerikanischen Kuchenklassikers in die Eisdiele bringt. Die Zubereitung erfolgt kalt und einfach. Hierzu werden 3 Liter Milch mit einem 1,2-kg-Beutel gemischt - und dann heißt es wie bei allen Pronto Produkten: nur noch reifen, frieren und fertig. So entsteht das Gelato mit einem cremigen und unverwechselbaren Geschmack, abgerundet mit einer leichten Zitronennote. Das fertige Gelato kann mit vielfältigen Produkten der Marmoria-Linie, wie Erdbeere, Limette oder Schokolade, marmoriert werden.

www.gelatop.de

Das Produkt gewährleistet eine gleichbleibende Qualität bei der Herstellung. Es wird in einem Karton mit 6 Beuteln zu je 1,2 kg geliefert.

Nachhaltige Umwandlung

Frigomat präsentiert die **GX eco-friendly**, die neue Ausgabe seiner Eismaschinenreihe, die mit einem natürlichen Kältemittelgas entwickelt wurde, um die Umweltbelastung zu reduzieren. Ausgestattet mit extrem effizienten Kühlkreisläufen, die eine Wassereinsparung von bis zu fünfzig Prozent ermöglichen, verfügt sie über sieben elektronische Programme zum Herstellen von Gelato und Granita und die Möglichkeit, bis zu acht verschiedene Gelato-Sorten herzustellen. Zahlreiche patentierte Teile, von den Spateln bis zum „Luftstrom-System", das das Beschlagen und die Bildung von Kondenswasser unter den Deckel verhindert (optional). Außerdem garantiert sie ein hohes Maß an Hygiene und Lebensmittelsicherheit.

Die Maschinen können in Eiscafés, Konditoreien und Restaurants aufgestellt werden, aber auch in Einrichtungen, die eine eigenständige Gelato-Ecke einrichten wollen, in der die Kunden eine Live-Show mit frischem Gelato erleben können, das vor ihren Augen zubereitet wird.

www.frigomat.com

KUNSTSTOFF WIEDERVERWERTEN

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

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

Nachhaltige Wahl

Vario Icona Hybrid von **Iceteam 1927** ist ein hochmodernes Kombinationsgerät, das die Umweltbelastung reduziert und die Laborleistung verbessert. Es verwendet modernste Technologie, die das Icona-System und das Hybrid-Kondensationssystem kombiniert. Diese Lösung ermöglicht den Einsatz in drei Modi, d.h. Luftkondensation, Wasserkondensation und Wasser/Luft-Hybrid, was eine bessere Leistung je nach Arbeitsumgebung ermöglicht. Es ist auch ideal in einem Labor mit Kühlsystemen und zur Bewältigung von Problemen aufgrund von Druckabfällen in den Wasserleitungen und hohen Wassertemperaturen im Sommer. Tests bestätigen, dass es im Hybridmodus bis zu 84 Prozent Wasser spart, bei 3,4 Prozent mehr Energieverbrauch.

www.iceteam1927.it

Dieses Modell wurde kürzlich auf der Mig-Messe in Longarone mit dem prestigeträchtigen Preis „Most Sustainable Innovation in Ice Cream Making 2022“ für die Reduzierung der Umweltbelastung ausgezeichnet.

Verführerische Güte

Perfettina erweitert mit seiner neuen Geschmacksreferenz der Sorte Kakao und Haselnuss TGT die Perfetta-Linie von **Fructital**. Sie enthält weder Milch noch Milchprodukte und bietet ein verlockendes Geschmackserlebnis. Dank ihrer außergewöhnlichen Weichheit und Streichfähigkeit, auch bei Minustemperaturen, ist sie vielseitig einsetzbar. Ideal in Eisdielen zur Verwendung als Cremino (Schichtpraline) oder als Marmorierung, eignet sie sich auch hervorragend zum Füllen von Halbgefrorenem. Empfohlen in der Kombination „Goloso“ als Abwechslung zu einem Gelato mit Gianduja-Geschmack, das mit Gianduja Dolce Premium auf einer BiancaVega-Basis und reichlich TGT-Haselnusskernen hergestellt wird. In der Cremino-Version schmeckt sie hervorragend mit Haselnuss-Gelato, das mit Haselnüssen der Sorte TGT hergestellt wird.

Eine Reihe von Cremes, die ihre Weichheit auch bei -15°C beibehalten. Das Produkt wird in zwei Behältern zu je 4 kg geliefert.

www.fructital.it

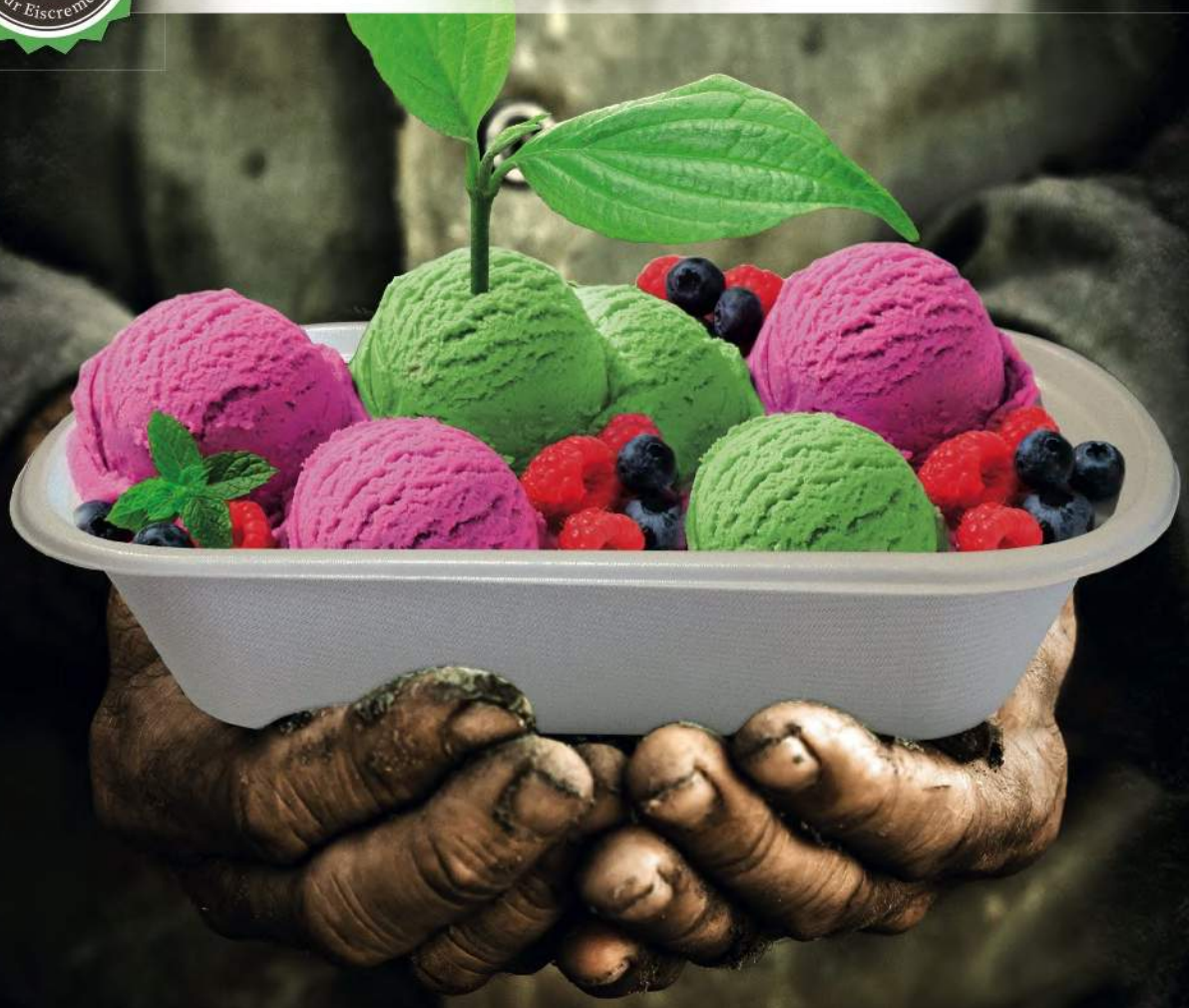
IMBALLAGGI ALIMENTARI

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

Ein wahres Geschmackskonzert

Gelato **Trolls** mit Sahne und Himbeergeschmack, das sich durch eine süß-säuerliche Fruchtnote auszeichnet, ist die neue Geschmacksrichtung von **Leagel**, die von den bunten, von Kindern heiß geliebten, Sängern inspiriert werden. Das Kit enthält eine Basis mit Sahne und Himbeergeschmack, einen Überzug aus weißer Schokolade mit Spirulina, Crumble mit roten Beeren und, um junge Kunden zu fesseln und zu begeistern, 6 Mini-Trolls zum Sammeln. Neben der Zubereitung von attraktiven Bechern kann der Eishersteller mit dem Kit auch Geburtstagskuchen, Stieleis, Milkshakes und Gelato Soft herstellen. Es ist auch möglich, die Verkaufsstelle mit einer Fülle von Merchandising-Artikeln individuell zu gestalten: Thekenaufsteller, Bodenaufsteller, Schaufensteraufkleber und ein Eissortenschild.

Das Kit enthält 10 1,2-kg-Beutel Easy Trolls mit Sahne- und Himbeergeschmack; 2 1,2-kg-Dosen Stickaway Trolls, weißen Schokoladenüberzug mit Spirulina; 1 2,5-kg-Beutel mit roten Beerenstreuseln; 360 sammelbare „Mini-Trolls"-Gadgets.

www.leagel.com

Wie ein Stern

Cometa ist die Linie professioneller Vitrinen, die von **Italproget** entwickelt und hergestellt wurde; sie zeichnet sich durch ein klares, raffiniertes und modernes Design aus und ist für den Einsatz in Eisdielen, Konditoreien, Schokoladenläden, Trockenhitze und Bain-Marie bestimmt. Mit einer Tiefe von nur 97 cm sind die Vitrinen ideal für die Aufstellung in kleinen Lokalen. Das ausgestellte Produkt ist dank eines großen Glasaufsatzes aus Verbundglas, der elektrisch betrieben wird, um die Bildung von Kondenswasser auch unter extremen Einsatzbedingungen zu verhindern, klar sichtbar. Der Bediener hat über zwei Schiebetüren Zugang zum Ausstellungsbereich. Die Farben können individuell gestaltet werden, um die Vitrine besser an die Einrichtung der Räumlichkeiten anzupassen; auf Wunsch ist es möglich, ein LED-Band in der unteren Platte zu installieren, um eine angenehme Atmosphäre zu vermitteln.

Die Vitrinen sind in zwei verschiedenen Höhen erhältlich, 122 und 138 cm, und die verschiedenen Module können miteinander kanalisiert werden.

www.italproget.it

EMENDATORI
VAYRA 1905
BETTER PRODUCTS
BETTER WORLD

CHEESECAKE
MIT ERDBEEREN

Hergestellt mit Cheese-Basis
und Erdbeer-Fruttella

Entdecken Sie
alle unsere Basen
KALT
SCHMELZUNG

Ihr Gelato ist ein Kunstwerk

geringere jährliche Betriebskosten | mehr Cremigkeit für länger | ohne Pasteurisierung | Basis für alle Geschmacksrichtungen

folgen Sie uns
ev1905.it

Fortschrittliche Technologie

Die neue **MT Next Generation** Reihe von Eismaschinen von **Icetech** ist eine wertvolle Hilfe für den handwerklich arbeitenden Eishersteller. Die Serie umfasst vier Modelle, die dank der Möglichkeit, verschiedene Automatikprogramme auszuwählen, um immer das beste Gelato in der richtigen Konsistenz zu erhalten, neue Grenzen für die Eismaschine eröffnen. Eine weitere revolutionäre Funktion ist das Energiesparsystem, das es ermöglicht, die Kühlleistung zu reduzieren, um minimale Mengen an Gelato zu produzieren und so den Wasser- und Stromverbrauch zu senken. Dank des Connect Systems ist es möglich, alle Maschinenfunktionen, die Historie der Gelato-Produktionszyklen und die Historie der Alarme aus der Ferne zu überwachen.

www.icetechitaly.it

Die verfügbaren Modelle sind MT3, MT4, MT5 und MT7 mit einer Stundenleistung von 10/30 kg, 15/45 kg, 20/65 kg bzw. 40/95 kg. Die Kondensation ist für alle wasserbasiert.

Parfüms und Düfte

Die neue **Linie Schokolade** von **Fugar** wurde aus Edelkakao von Plantagen im Herzen der südamerikanischen und afrikanischen Äquatorialwälder hergestellt. Es handelt sich um vielfach einsetzbare Schokoladenscheiben, die Kakaobutter, Kakaomasse, Zucker, Qualitätsmilch und charakteristische natürliche Aromen enthalten, die den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften hervorheben. Elf Referenzen bilden die Linie, die von einem Profi entworfen wurde, der sowohl ein Cacaotier ist, d.h. derjenige, der die Herstellung der Schokolade aus der Frucht verfolgt, als auch ein Chocolatier, der das Endprodukt verarbeitet.

Alle Referenzen werden in einem Karton mit zwei Behältern zu je 3,7 kg geliefert; ideal für den Einsatz in Eisdielen und Konditoreien.

www.fugar.it

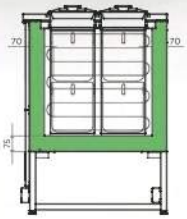
POZZETTI-THEKEN MIT GLYCOLKÜHLUNG BRX

Das nachhaltigste System für den Eisverkauf

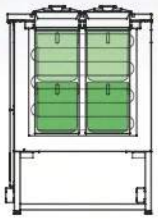
- Weniger Stromverbrauch
- Weniger Arbeitsstunden für den Gelatiere

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

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

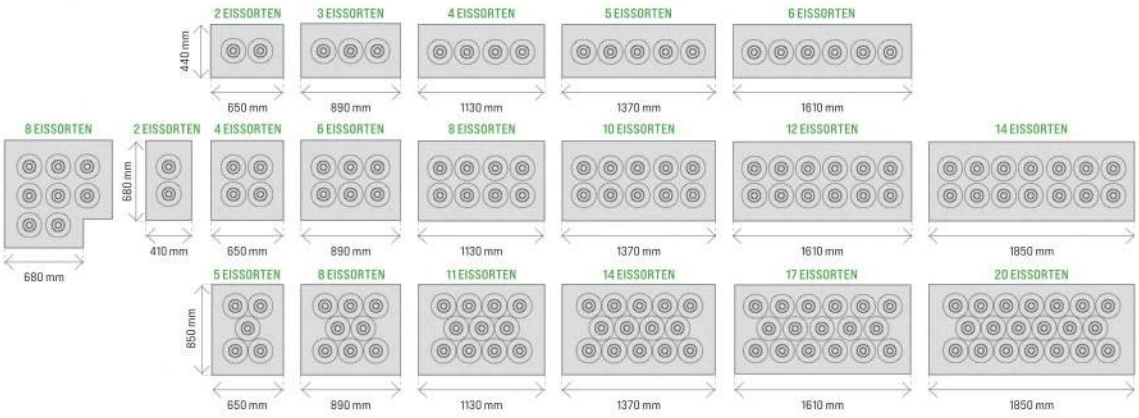


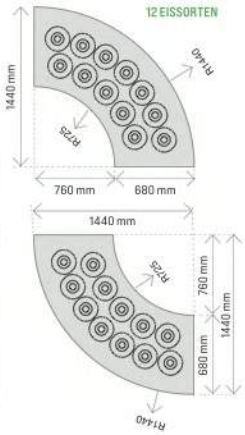
BRX ENERGY SAVING
Dank der dickeren Behälterisolierung bis 70-75 mm.



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

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





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

BRX für die Umwelt
weil uns unser Planet am Herzen liegt.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

DIE EXZELLENZ-SPARTEN VON BRX

- POZZETTI-THEKE MIT GLYCOLKÜHLUNG
- VITRINEN FÜR EIS/KONDITOREIWAREN
- DROP-IN
- KÜHLZELLEN UND BAR-THEKEN
- THEKENRÜCKSEITE 6.5

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

BIS ZU 70%
WENIGER STROMVERBRAUCH

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

Vista. Die Pozzetti-Theke mit Glycolkühlung, in der man das Eis sieht

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

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

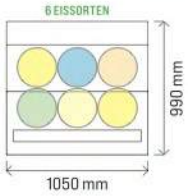
VITRINE MIT POZZETTI **VISTA**

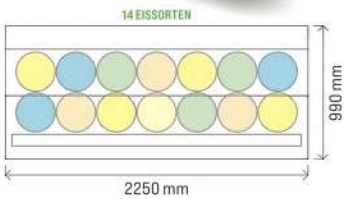
PATENTED

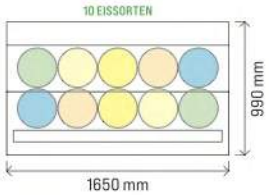
BIS ZU 70%
WENIGER STROMVERBRAUCH

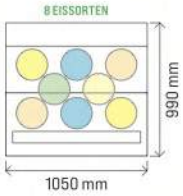
DIE REVOLUTION DER EISVITRINE.
Hervorragende Sicht auf das Eis mit neuen, größeren Carapine – 26 cm –, um die Verlockung zu steigern und die Ausgabe zu erleichtern.

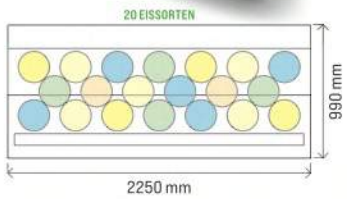
DANK DER ZWEI KÜHLTECHNIKEN
tagsüber wird das Eis ohne Deckel ausgestellt, nachts werden die Carapine abgesenkt und mit Deckel verschlossen – sind keine Schränke für die Aufbewahrung mehr nötig.

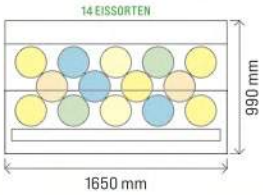












Kontakt info@brxitalia.com / tel. +39 0721 499611 / **www.brxitalia.com**

Vista. Die Pozzetti-Theke mit Glycolkühlung, in der man das Eis sieht

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

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

BIS ZU 70%
WENIGER STROMVERBRAUCH

Linie **Vista**

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

COMMUNICATIONLAB

EISDIELEN-SHOW

DIE VORBEREITUNG UNTER DEN AUGEN DER KUNDEN HAT IMMER EINE EINNEHMENDE WIRKUNG

von Margherita Treves

Francesca Lazzarini - F2 Studio

Live-Demonstrationen

Von Kochshows bis zu Eisdielen-Shows. Die Spektakularisierung der Zubereitung von Rezepten aus dem kulinarischen Bereich erfasst auch die handwerkliche Eisdiele, dank der großen Medienpräsenz von Kochsendungen und der technologischen Entwicklung der Geräte. **Die Neugierde, die verschiedenen Arbeitsschritte zu beobachten und einige Geheimnisse der Meister zu erfahren, ist auch für die „kalte Nachspeise“ spannend.** Das Sehen mit den Augen ist bereits ein Vorgeschmack auf die Spezialität, die man mit dem Gaumen schmecken wird. Während die Pandemie eine Aussetzung oder Verlangsamung dieser Art von Aktivitäten erzwang, hat die Wiederherstellung der Normalität den Wunsch nach Live-Demonstrationen verstärkt und die Kochshow soll überraschen und ein einzigartiges Erlebnis bieten.

Den Kunden einfangen

Es geht nicht nur um die Szene, sondern auch um Austausch und Geselligkeit. Showcooking bedeutet nämlich die emotionale Einbeziehung der Zuschauer und Unterhaltung in einer angenehmen Atmosphäre, um ein breiteres Geschmackserlebnis zu bieten, sowie die Verbreitung von Wissen über Verarbeitungstechniken und die Qualität der verwendeten Zutaten. Speziell organisierte Veranstaltungen, Partys, Hochzeiten - es gibt viele Anlässe für attraktive Kochshows, die immer auch den Wunsch wecken, Fotos zu machen, um sich an das Gesehene zu erinnern.

Fortschrittliche Technologie

Die Entwicklung von Technologien für die Herstellung, Lagerung und die Ausgabe von Gelato hat zur Verbreitung von Live-Auftritten beigetragen. **Der handwerklich arbeitende Eishersteller ist die zentrale Figur, die die Show in Schwung bringt und die Zuschauer an der Hand führt, um die Zubereitung verschiedener Spezialitäten zu entdecken;** der Kunde kann den Unterschied zwischen Sorbet und Gelato, die Vielzahl der Kombinationen von Rohstoffen, den Reichtum der Füllungen zwischen Toppings, Streuseln, Marmorierungen kennenlernen.

DoroT Schenk on Pixabay

Vor den Augen

Hinter einem kompakten Arbeitsplatz mit einer sichtbaren Eismaschine kann der Betreiber zeigen, wie seine süßen Spezialitäten entstehen und wie sie konserviert werden, um eine optimale Konsistenz zu erhalten, die zum Probieren einlädt. Mit weiteren Geräten wie einer Schokoladentemperiermaschine, einem Sahneautomaten, einer Kühlplatte, Soßen- und Joghurtschalen kann er die Vorführung durch die live Zubereitung von Pralinen und Obstsalaten, Überzüge für Stieleis und Kekse, Kuchendekorationen und Parfaits erweitern.

VOR DEN AUGEN DES KUNDEN, ERFOLGEN DAS AUFSCHLAGEN, STIELEISÜBERZÜGE, BRIOCHEFÜLLUNG

Freepik

WEICH UND VIELSEITIG

Soft Gelato ist aufgrund seiner Zubereitungsart sehr spektakulär und damit auch Instagramm-tauglich. Schnell in der Zubereitung, weich und cremig, mit ein oder zwei Geschmacksrichtungen, kann es auf tausend Arten bereichert werden und wird zunehmend in Fotos verewigt und in sozialen Netzwerken gepostet. Das Soft Gelato hat eine Aufwertung erfahren, die das stereotype Bild von Gelato aus Fastfood-Ketten verändert hat. Die Verwendung raffinierterer Zutaten und die Verbreitung spezieller Maschinen in handwerklichen Eisdielen, die das Angebot ergänzen, haben zu diesem Wandel beigetragen. Die Technologie ermöglicht nicht nur die Herstellung von Gelato für den Impulsverkauf, sondern auch von schmackhaften Kreationen zum Mitnehmen.

Einfache Gesten

Ein neues Format, das sich vor einigen Jahren durchgesetzt hat, ist die Zubereitung von gerolltem Gelato, das mit wenigen Handgriffen Individualität und Spektakel verbindet. Alles, was man braucht, sind eine gekühlte Platte und Spachtel, um das Gelato zu verarbeiten, dem je nach Kundenwunsch frische Früchte oder Fruchtpüree, Schokolade, Haselnuss- oder Pistazienpaste hinzugefügt werden. **Unter den Augen der Kunden entstehen in kürzester Zeit mehrere Gelato-Rollen, die, in einem Becher positioniert, das „kalte Dessert“ originell genießen lassen.**

Leckere Kombinationen

Andere klassische Spezialitäten können auf Wunsch live und individuell zubereitet werden. So sind zum **Beispiel Crêpes mit Schokoladencreme ein Genuss für Kinder, während Crêpes mit Obstbelag von Erwachsenen bevorzugt werden.** Ein naher Verwandter der Crêpes ist der Pfannkuchen, der zum Frühstück und zu Zwischenmahlzeiten gereicht wird, angereichert mit Ahornsirup oder Marmelade, geschmolzener Schokolade oder frischem Obst. Dank der speziellen Platten können auch Brioche, Krapfen, Donuts und Waffeln zubereitet werden, die auf viele leckere Arten gefüllt und dekoriert werden können.

Wirestock on Freepik

SÜSSE UND SALZIGE BLÄSCHEN

Der letzte Schrei in Sachen internationales Street Food ist die Bubble Waffle. Sie sind fröhlich und leicht und haben dank ihres einladenden Aussehens und der Vielfalt der Füllungen die Gunst der Verbraucher in der ganzen Welt gewonnen. Sie können in süßen und salzigen Varianten angeboten werden, mit Gelato, Sahne, frischem Obst für eine andere Art von Dessert, aber auch mit Salat, Schinken, Käse für einen alternativen Snack.

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

VINTAGE KEKSE

RECHTECKIGE KEKSSCHALEN, GEFÜLLT MIT SOFT GELATO, GETAUCHT IN SCHOKOLADENÜBERZUG UND STREUSELN

Aus dem Buch Nuova dimensione del Gelato Soft
[Die neue Dimension von Soft Gelato] von Alice Vignoli
Fotos von Francesca Lazzarini - F2 Studio

ZUSAMMENSETZUNG

- Rechteckige Keksschalen, die auf einer Seite mit Schokolade überzogen sind
- Cremiges Soft Gelato nach Wahl
- Vollmilchschokoladen-Kuvertüre
- Geröstete Haselnuss- und Kakaobohnenstreusel

1. Eine kleine Portion Soft Gelato direkt aus der Einzelportion-Vorrichtung auf die mit Schokolade überzogene Keksseite geben.
2. Die Portion Gelato mit dem zweiten Keks zudrücken und im Schockkühler abkühlen lassen.

3. Eine Schüssel mit weißer Schokolade, einer kleinen Portion dunkler Schokolade und einer Handvoll gehackter Haselnüsse vorbereiten.
4. Die gut gekühlten Kekse in die Glasur tauchen.
5. Die mit Schokolade überzogene Oberfläche mit den Streuseln dekorieren, bevor die Schokolade fest wird.
6. Zum Verkauf ausstellen oder bei -18°C lagern.

Ihr Eis, am besten.

TRITTICO® IST IN VERSCHIEDENE HÖHEN ERHÄLTLICH.
Wählen Sie die Größe, die am besten zu Ihnen passt!

IONIC SYSTEM

Das Ionische System® ist ein Kontrollsystem, das in Echtzeit die richtige Konsistenz und Volumen Ihres Speiseeises prüft. Die Software von Trittico erhält die Informationen von speziellen Sonden, die im Gefrierzylinder platziert sind, analysiert die Menge des kristallisierten Wassers in der Mischung und signalisiert Ihnen, wann der richtige Zeitpunkt für die Entnahme ist, um Ihnen somit ein trockenes, cremiges und stabiles Speiseeis in der Vitrine zu garantieren.
Es ist einer der Vorteile der Bravo-Technologie. Es ist Ihr Eis, am besten.

www.bravo.it

BRAVO®

Jedes Kunstwerk entsteht aus der harmonischen Begegnung von Qualität und kreativem Flair. La Preferita folgt seit 1955 der Linie dieser italienischen Tradition, um Produkten von absoluter Exzellenz Form su geben, die aus ausgewählten Rohstoffen und produktiven Prozessen handwerklichen Know-hows entstehen. Entdecken Sie das La Preferita-Sortiment auch in Augmented Reality, eine Welt außergewöhnlicher Zutaten, um Ihr nächstes Meisterwerk zu schmieden.

Entdecken
Sie sie in
Augmented
Reality

lapreferita.it/de

LA CIALCON

dal 1964

ECCELLENTE

Cacao Tüten

La Cialcon S.r.l.

Via Intornari 1945/45 n.24
31057 Silea (TV) Italy

T +39 0422360282
F +39 0422362430

www.lacialcon.com
info@lacialcon.com

La Cialcon srl
La Cialcon

SYMBOL DER SAVANNE

Graphic Node on Unsplash

SEIT JAHRHUNDERTEN VERSORGT DER BAOBAB DIE AFRIKANISCHEN VÖLKER MIT WASSER UND NAHRUNG; HEUTE ERREICHT ER DIE WESTLICHE WELT ALS WERTVOLLES FUNKTIONELLES NAHRUNGSMITTEL FÜR DIE VERWENDUNG IN DER BRANCHE DER SÜSSEN VERSUCHUNGEN

von Annamaria Andreasi

Ein heiliger Baum

Er erhebt sich wie ein unerwarteter Zauber in den weiten afrikanischen Landschaften und ähnelt einem gigantischen, auf dem Kopf stehenden Baum, dessen Krone in der Erde zu wachsen scheint, während seine Wurzeln in die Luft ragen. **Der imposante und langlebige Baum (er kann über 500 Jahre alt werden) übersteht große Dürreperioden dank seiner Fähigkeit, in Regenperioden Hunderte von Litern Wasser in seinem Stamm zu speichern,** und ist somit eine wertvolle Wasserreserve für die Bewohner der Savanne. Für sie gibt es keine Krankheit, die nicht durch Aufgüsse, Abkochungen und Kräutertees aus Baobab geheilt werden könnte, vom Sonnenbrand bis Malaria, von der Ruhr bis zu den giftigsten Insektenstichen.

PERYO' MIT ALPENMILCH

100 JAHRE STREBEN NACH HÖHEREM

BRINGT DEN JOGHURTGESCHMACK AUF DIE SPITZE

Warum sollte man ein gewöhnliches Joghurteis herstellen, wenn man eines mit echter Alpenmilch und authentischer Güte anbieten kann? Entdecken Sie das neue **Peryo' mit Alpenmilch**, die **hochdosierte Zubereitung** mit Joghurtgeschmack und **zertifizierter Alpenmilch** für ein **reichhaltig strukturiertes, kompaktes Gelato**, das zum Spitzentrend avancieren kann.

giuso.it

GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Adansonia

Mehrfache Wirksamkeit

Der Baobab besitzt tatsächlich mehrere therapeutische Eigenschaften. Die aufgeweichten Blätter haben antiseptische Eigenschaften, aus den Samen wird ein Öl gewonnen, das reich an essenziellen Fettsäuren ist und der Zellalterung entgegenwirkt, die Wurzeln werden als stärkendes Nahrungsmittel verzehrt und die Rinde wird bei Verdauungsstörungen eingesetzt.

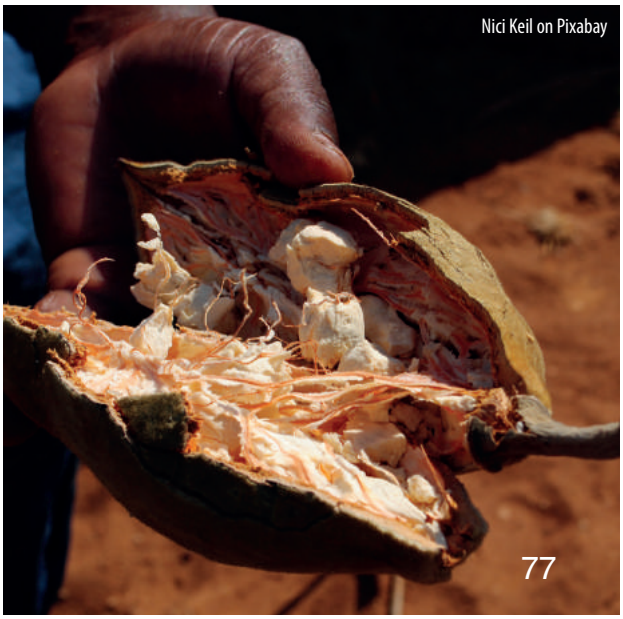
iStock

Energiespendend und Anti-Stress

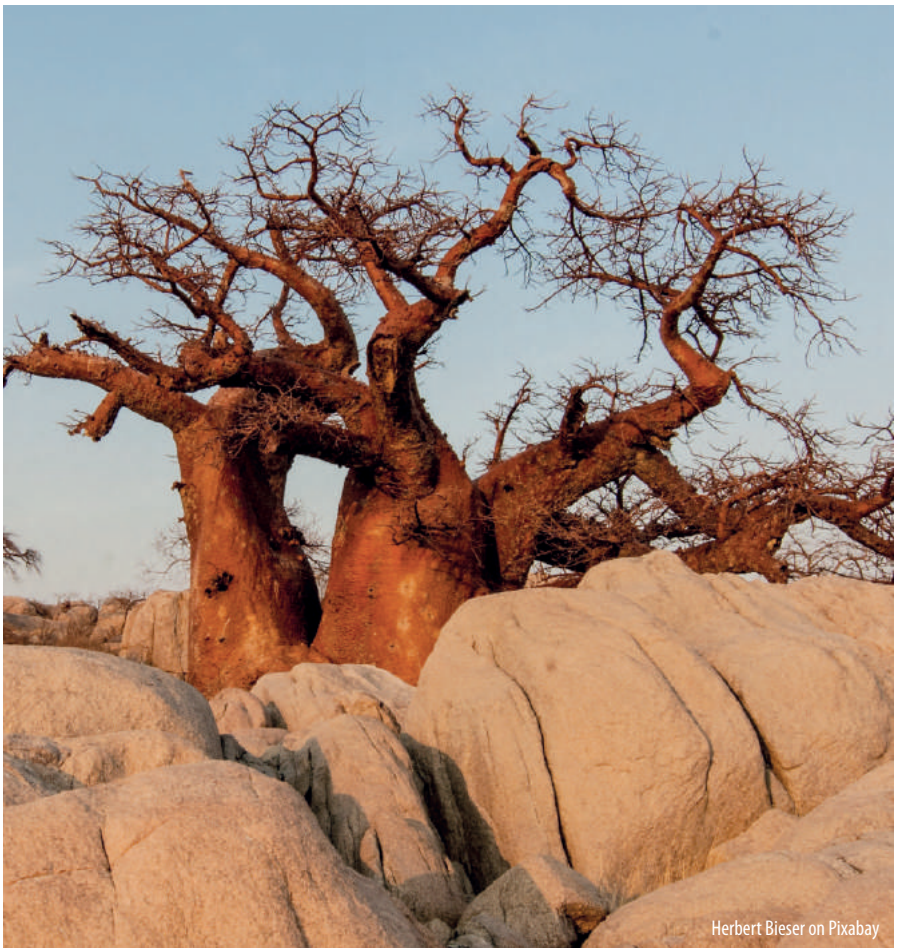
Aber das ist noch nicht alles: Der Baobab ist auch eine ausgezeichnete Quelle für Tryptophan, das unter anderem die Stimmung verbessert und Stress, Schlaflosigkeit und Müdigkeit aufgrund von Mineralstoffverlusten vertreibt. Es hilft bei der Bekämpfung von Essstörungen, die durch leichte Depressionen verursacht werden, und kann im Rahmen einer Schlankheitsdiät verwendet werden, da es den Stoffwechsel anregt und eine ausgeprägte appetithemmende Wirkung hat. **Wissenschaftliche Studien haben außerdem gezeigt, dass die Frucht eine fiebersenkende Wirkung aufweist, die gegen die klassischen saisonalen Beschwerden helfen kann.**

Der meistgenutzte Teil

Es ist definitiv die Frucht. **Sie ähnelt einer ovalen Kokosnuss und enthält eine Fülle nützlicher Substanzen, die sich leicht aus dem getrockneten Fruchtfleisch extrahieren lassen.** Eine sehr wichtige Eigenschaft ist das Vorhandensein von löslichen und unlöslichen Ballaststoffen (45%), die nicht nur für das Wohlbefinden des Darms sorgen, sondern auch dazu beitragen, die Aufnahme von Cholesterin, Triglyceriden und Einfachzuckern zu hemmen, den Blutzucker und die Fette im Blut unter Kontrolle zu halten und Übergewicht und Blähungen im Bauch zu bekämpfen.


Nici Keil on Pixabay

Gelato dei Ricordi
· GOLOSITÀ IN STILE VINTAGE ·
100 JAHRE LEIDENSCHAFT
ZUM VERWANDELN VON GELATO IN EIN EMOTIONALES ERLEBNIS
Wer sagt denn, dass Erinnerungen nur zum Schwelgen da sind? Die beliebtesten Snacks der Kindheit werden dank Giuso zu Gelato-Sorten: dem **Gelato der Erinnerungen**. **Marmorierung Chocoriso, Kit Tortina Choco Arancia, Fruttoso Exotic** und **Kit Liqui-Luke** zelebrieren die glücklichsten Momente Ihrer Kunden als Kinder und verwandeln jeden Bissen in eine Erinnerung.
giuso.it
GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE


Herbert Bieser on Pixabay

Gut und natürlich

Mit einer am 27/06/08 im Amtsblatt veröffentlichten Mitteilung genehmigte das Europäische Parlament die Vermarktung des getrockneten Fruchtfleischs der Baobab-Frucht als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/08. Diese Anerkennung gab in Europa grünes Licht für die Verwendung als funktionelles Lebensmittel, als Nahrungsergänzungsmittel und auch als Bestandteil von Kosmetikprodukten. Sie ist noch wertvoller, da sie völlig natürlich ist; es genügt zu sagen, dass sie die einzige Frucht der Welt ist, die spontan dehydriert, während sie noch am Baum hängt.

Als Hommage an die geheimnisvolle Schönheit des Baobab kreierte Christian Dior den Schal „Magical Baobab“ aus Seidenköper, der mit zahlreichen „Flaschenbäumen“ verziert ist

Spezialisiertes Personal

Die Ernte erfolgt in der Region Tambacounda auf einer Fläche von 90.000 Hektar in 42 Dörfern im Südosten Senegals, einem trockenen und armen Gebiet. Mehr als tausend Menschen arbeiten dort in der Ernte und mehr als zweihundert in der Verarbeitung; 70 Prozent davon sind Frauen. **Jeder erhält eine sorgfältige Ausbildung für die Ernte; es wird auf den richtigen Zeitpunkt und die richtige Technik geachtet, um den majestätischen Baum zu erhalten.**

In der Welt des Gelatos

Seit einigen Jahren spielen Pflanzenfasern bei der Eisherstellung eine wichtige Rolle. Einige, wie z. B. Inulin, sind schon seit langem bekannt, aber andere, die bisher wenig bekannt waren, erleben einen wahren Boom. Dazu gehört sicherlich der Baobab, der heute besonders bei forschungs- und experimentierfreudigen Fachleuten gefragt ist. Ziel ist es, Gelato und Desserts mit einem sauberen Etikett herzustellen, bei denen natürliche Fasern an die Stelle chemischer Zusatzstoffe treten. Eine „laufende“ Herausforderung, die darauf abzielt, die funktionellen Eigenschaften der Frucht immer besser zu nutzen.

Auch in Süßwaren

Baobab ist nicht nur eine wertvolle Zutat in der Eisdiele, sondern bietet auch wichtige Vorteile in Getränken und Sirupen und natürlich in Süßwaren. **Er kann als Zutat für Kuchen, Pudding, Rohkostkuchen, Kekse, Croissants, Muffins, zur Herstellung von Marmeladen und zur Anreicherung von Smoothies, Joghurts, Milchshakes, Tees usw. verwendet werden.** Die Kombination mit dunkler Rohschokolade ist überraschend; in Verbindung mit Pulver oder Baobab-Mehl entstehen köstliche Mousses, Riegel, Nougat, leckere Kuchenfüllungen und Energieriegel. Die Kombination mit Zitrusfrüchten, Mandeln und Kokosnuss ist hervorragend.

Depositphotos

DAS WORT AN

DIE GEHEIME ZUTAT

Sergio Priotti, Inhaber von „Bagnolese“ in Bagnolo Piemonte (Cuneo), sagt: „Ich habe Hunderte von perfekten Rezepten entwickelt, deren geheime Zutat die Baobab-Ballaststoffe sind“. Baobab ist nicht nur völlig natürlich und frei von Allergenen, sondern garantiert auch hervorragende technische Leistungen; seine Fasern verbessern die Struktur und die Konservierung von Gelato und können bei der Zubereitung von Spezialitäten ohne Zuckerzusatz sowohl in Gelato als auch in Süßwaren verwendet werden. „Die Verwendung von Baobab“, erklärt Priotti, „verändert das Gleichgewicht der Mischung nicht, passt sich jedem Rezept an und hinterlässt keinen Nachgeschmack. Die Ergebnisse sind unglaublich. Er ermöglicht die Herstellung von weicheren Backwaren, die weniger anfällig für Alterung sind, sowie von Gelato, das auch bei -20°C noch cremig ist und niemals glänzt, von streichfähigen Cremes, kandierten Früchten und Zuckergüssen mit hervorragenden Eigenschaften“. In seinem Labor hat er auch vegane Desserts mit Kakaobutter, Muscovado, Typ-2-Mehl und Baobab patentiert. „Das Geheimnis“, fügt er hinzu, „ist die perfekte Emulsion der Zutaten, die nur mit den richtigen Geräten erreicht werden kann“.

Depositphotos

KÄLTERUDI®

++ Teste Deinen Eismix – jederzeit bei uns vor Ort! ++

„Die NEXT DICOM® Speiseeismaschine produziert noch schneller und spart Strom, Wasser und Zeit. Der konsequente nächste Schritt in die Zukunft!
Auch in der Ausführung ZERO AQUA erhältlich."

Marcus Rischewski, CEO

NEXT DICOM®

Mit Intense Freezing System

Das neue Kältesystem bewegt Kühlmittel gegen den Eismix und erzielt tiefere Temperaturen in kürzerer Zeit.

Schockfrosten direkt in der Maschine.

VORFÜHRTAGE
07.02.- 28.03.2023

Spring Opening

HAUSMESSE
04. - 08.03.2023

Erntedank

HAUSMESSE
14. - 18.10.2023

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
www.kaelte-rudi.de

EIN GUTMÜTIGER RIESE

Der Baobab ist stark und imposant, mit großen Ästen, die sich zum Himmel öffnen. Er ist als „Baum des Lebens“ bekannt, da jeder Teil des Baumes für Ernährungs- oder therapeutische Zwecke verwendet werden kann

von Annamaria Andreasi

PASS

Wissenschaftlicher Name: Adansonia digitata
Familie: Bombakazeen
Herkunft: ist auf Madagaskar beheimatet (dessen Nationalsymbol er ist), hat sich aber im gesamten tropischen Afrika verbreitet
Arten: Es gibt insgesamt acht Arten, von denen sieben in Afrika und eine in Australien vorkommen (Adansonia gregorii, lokal als „Boab“ oder „Flaschenbaum“ bekannt). Aus den Blüten der letzteren wird eine Essenz gewonnen, die hilft, Stress zu bekämpfen und Spannungen und Konflikte abzubauen.

THERAPEUTISCHE EIGENSCHAFTEN

Der Baobab ist reich an therapeutischen Ressourcen, die sich in all seinen Teilen (Wurzeln, Blätter, Fruchtfleisch, Samen) ausdrücken und Heilmittel für verschiedene Beschwerden bieten. Er erhöht die Widerstandsfähigkeit gegen Viren, reguliert den Darm, den Blutzucker und die Cholesterinwerte im Blut. Die Frucht und das aus den Samen gepresste Öl sind starke Antioxidantien und bekämpfen dank ihres hohen Ascorbinsäuregehalts (bis zu 300 mg Vitamin C pro 100 Gramm Fruchtfleisch) die Wirkung freier Radikale. Sie werden auch in der Kosmetik verwendet, um das Gewebe zu regenerieren und Haut und Haar Spannkraft und Elastizität zu verleihen. Schon 5 Gramm gefriergetrocknetes Fruchtfleisch pro Tag reichen aus, um den Körper in einem gesunden Gleichgewicht zu halten.

BOTANISCHE MERKMALE

Es handelt sich um eine laubabwerfende Wildpflanze mit einer merkwürdigen „Tonnenform“. Er ist zwischen 5 und 15 Meter hoch, mit einem Stamm, der einen Durchmesser von 10 bis 15 Metern erreichen kann, und kann 500 bis 5 Tausend Jahre alt werden; seine tiefen und sehr langen Wurzeln ermöglichen es ihm, sogar der Gewalt von Zyklonen zu widerstehen. Die ovalen Früchte mit einer holzigen Schale enthalten ein weißes Fruchtfleisch, das die besondere Eigenschaft hat, auf natürliche Weise auszutrocknen, sobald die Frucht reif ist. Die hellgrünen Blätter sind handförmig und lanzettlich. Die weißen, trichterförmigen Blüten sind mit einem langen Stiel an den Zweigen befestigt. Sie halten nur eine Nacht lang, von der Abenddämmerung bis zur Morgendämmerung, während dieser Stunden ist der Baum von einer vielfältigen Tierwelt bevölkert, die von dem süßen Nektar angezogen wird.

NÄHRWERTE

Werte pro 100 Gramm Baobab-Pulver: Ballaststoffe 60 g - Fett 3 g (davon gesättigte Fettsäuren 1,5 g) - Kohlenhydrate 19 g (davon Zucker 17 g) - Eiweiß 5 g - Eisen 13 mg.

KÄLTERUDI®

„Von der Eismaschine über die Abfüllanlage, die keine Grenzen kennt, bis zum Verkaufsautomaten – alles aus einer Hand.

Die konsequente Entscheidung für Deine Zukunft!"

Marcus Rischewski, CEO

PURE FILL füllt alles ab!

Eis in Becher abfüllen, 24/7 verkaufen!

Spring Opening

HAUSMESSE
04. - 08.03.2023

Erntedank

HAUSMESSE
14. - 18.10.2023

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
www.kaelte-rudi.de

KIT COFFEE SHOCK

DAS KAFFEE-GELATO VOLLER GENUSS

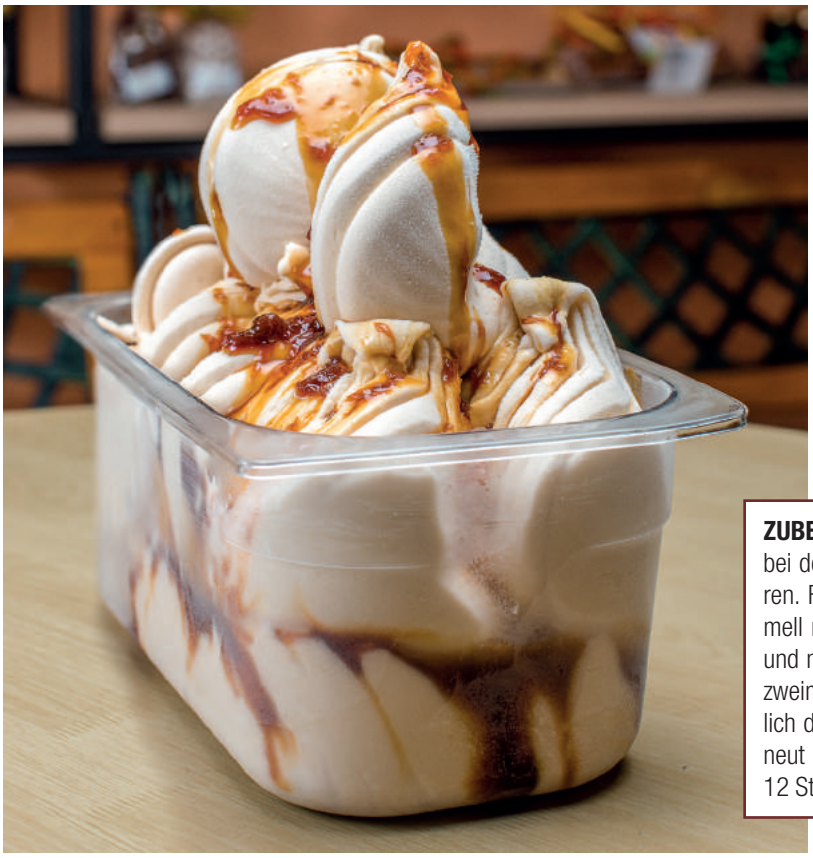
Das **neue Kit Coffee Shock** erhebt die perfekte Kombi aus Kaffee und Schokolade zu neuen Höhenflügen.
Ein Gelato mit **löslichem Kaffee** und **unserem berühmten Kakao**, überzogen mit einer **Schoko-Marmorierung** und **knuspriger Kaffee-Granella**, für einen einzigartigen, überraschenden Mix aus Aromen und Texturen.

pernigottigelatieri.com

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

EINZIGARTIGES AROMA

BAOBAB IST NATÜRLICH, FREI VON ALLERGENEN, GLUTEN UND TIERISCHEN STOFFEN UND EIGNET SICH IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG DELIKATER DESSERTS UND GELATO MIT PERFEKTER TEXTUR



MANDEL-SORBET

Rezept von Nicolò Vellino, Eisdiele „Dolci Sfizi"

Zutaten: Reines Mandelmus 120 g
70%iger Zuckersirup 392 g - Baobab-Mehl 15 g
Langkettiges Inulin 20 g - Pflanzliches Eiweiß (Erbsen) 2 g
Wasser 451 g

BITTERORANGENSAUCE
Zutaten: Saccharose 320 g - Dextrose 200 g
Orangensaft 400 g - Orangenschale 50 g
Baobab-Mehl 80 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten pürieren, aufschlagen und bei der Entnahme mit der Bitterorangensauce marmorieren. Für die Sauce aus dem Zucker ein trockenes Karamell machen, mit dem Orangensaft ablöschen und nach und nach unter ständigem Rühren, die zuvor mindestens zweimal blanchierte Orangenschale hinzugeben, schließlich das Baobab-Mehl hinzugeben, gut verrühren und erneut aufkochen lassen. Vor der Verwendung mindestens 12 Stunden ruhen lassen.

HASELNUSS-GELATO

Rezept von Sergio Priotti, Eisdiele-Konditorei „Bagnolese"

Zutaten: Milch 2800 g - Invertzucker 1680 g - Piemontesische Haselnuss 600 g - Baobab 20 g

Zubereitung: Alles kalt emulgieren und aufschlagen; der Baobab kann sowohl kalt als auch heiß verarbeitet werden. Keine Milchpulver, Proteine oder andere Zuckerzusätze verwenden.

TORRONE GELATO

Rezept von Nicolò Vellino, Eisdiele „Dolci Sfizi“

Zutaten: Frische Vollmilch 602 g - Frische Sahne 35% Fettgehalt 100 g - Magermilchpulver 39 g Dextrose 17 g - Trockener Glukosesirup 38/40 D.E. 27 g Saccharose 111 g - Tonara-Torrone 80 g Baobab-Mehl 24 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf einen hohen Pasteurisierungspunkt bringen, den Torrone in Stücken hinzufügen, vorsichtig verquirlen und aufschlagen.

PFIRSICH-BLAUBEER-MOUSSE

Rezept von Sergio Priotti, Eiscafé-Konditorei „Bagnolese“

Zutaten: Sahne 1 kg - Invertzucker 0,600 kg Maranta-Wurzel 40 g - Baobab 40 g - Blaubeeren 0,500 kg Pfirsiche 0,500 kg - Schlagsahne 1 kg Mandelbiskuitboden

ZUBEREITUNG: Die Sahne, den Invertzucker und die Maranta-Wurzel zum Kochen bringen; die Mischung auf zwei verschiedene Gefäße aufteilen und, während sie noch heiß ist, die Blaubeeren in das erste und die pürierten Pfirsiche in das andere Gefäß geben. Abkühlen lassen, die Schlagsahne unterheben und den Mandelbiskuitboden zubereiten. Den Biskuit mit 50% Pfirsich- (oder Heidelbeer-) Saft und 50% Invertzucker, ohne Alkohol, befeuchten. Die beiden Schichten der Mousse, eine mit Pfirsich, die andere mit Blaubeeren, vorbereiten und einfrieren. Für den Geleebelag: 500 g Zucker, 200 g Glukose, 40 g Pektin, 20/40 g Baobab, 300 g Wasser in einem kalten Topf zum Kochen bringen. Die Torte abkühlen lassen und abdecken.

STRACCIATELLA RINASCIMENTO

EIN WAHRES GELATO-MESTERWERK

Stracciatella Rinascimento, mit dem Aroma von **weißer Schokolade** und **Zuckerkristallen mit Himbeergeschmack**, erfindet den **Geschmack** und das **Aussehen** der klassischen Stracciatella neu. Ein Produkt für viele Anwendungen, das den Gaumen umschmeichelt, mit knusprigen Kristallen verblüfft und die **Kraft der Zartheit** offenbart.

pernigottigelatieri.com

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

ICETECH

GELATO EXPERTISE

JAHRZEHNTELANGE
ERFAHRUNG
UND SPEZIALISIERTES
KNOW-HOW

OPTIMIERUNG
PRODUKTIONS
UND VERBRAUCH
ENERGETISCH

FORSCHUNG
UND ENTWICKLUNG
FÜR TECHNOLOGISCHE
INNOVATION

3IN1

CREAM
PLUS

MT

NEXT GENERATION SERIES

Maschinen mit Remote-Verbindung

PST

VIA PIEMONTE, 2
24052 AZZANO SAN PAOLO
BERGAMO - ITALY
TEL+39/035320400
FAX+39/035320380

FRIGOGELO.IT
FRIGOGELO@FRIGOGELO.IT

ICETECHITALY.IT
INFO@ICETECHITALY.IT

40th Frigogelo

SINCE 1983-THE EXPERIENCE YOU NEED

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

SCHLUSSELFERTIGE UBERGABE

iStockphoto

NEUE WAHL

PFLANZLICHE GETRÄNKE, DIE KUHMILCH ERSETZEN, WERDEN IMMER BELIEBTER. HIER STELLEN WIR EINE NEW ENTRY VOR

von Samanta Alessi

Cremig und lecker

Seit kurzem schlägt ein neues Produkt hohe Wellen. Nach Hafer-, Reis-, Kokosnuss-, Hirse-, Soja- und Mandelmilch gibt es jetzt auch Kartoffelmilch. Die Professorin Eva Tornberg von der Universität Lund in Schweden hat eine Emulsionstechnologie entwickelt, mit der diese Knolle genutzt werden kann. Die Innovation liegt in der Tatsache, dass es technisch schwierig ist, pflanzliche Produkte in cremige Produkte wie Milch umzuwandeln. Die Wissenschaftlerin entdeckte, dass, wenn das Eiweiß und die Stärke von Kartoffeln erhitzt und mit Rapsöl vermischt werden, ein dickflüssiges, Omega-3-reiches Produkt entsteht.

Gewinnende Synergie

Das schwedische Lebensmittelunternehmen Veg of Lund hat mit der Professorin zusammengearbeitet, um „Dug"-Kartoffelmilch zu produzieren, die es in drei Varianten gibt: Original, Barista und Unsweetened. Die Methode zur Herstellung der Emulsion ist unter dem Namen des Unternehmens patentiert. **Dieses Getränk ist frei von den vierzehn häufigsten Allergenen; es ist also unter anderem laktosefrei, glutenfrei, kaseinfrei, fettfrei und cholesterinfrei.** Da es nur 6% Kartoffeln enthält, ist es mit Kalzium, Vitamin D, Riboflavin, Vitamin B12 und Folsäure angereichert. Es enthält Erbsenprotein und Rapsöl.

NACHHALTIGER ANBAU

Im Vergleich zu Tiermilch, so das Unternehmen, reduziert Kartoffelmilch die Klimabelastung um etwa 75% und im Vergleich zu z.B. Mandeln benötigen Kartoffeln 56-mal weniger Wasser. Zurzeit wird das Produkt in Schweden und Großbritannien vertrieben und hat viel Erfolg bei den Verbrauchern, aber es kann auch online gekauft werden. Manche fragen sich, ob dies nicht nur eine Marketingaktion ist. Die Zukunft wird es zeigen.

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

SALVALACQUA
WATER ECONOMIZER _ A BRAND OF BRX

Die bewusste Verwendung von Wasser im Eiscafé

Maschinen für Eisbars verbrauchen viel Wasser.

Speiseeismaschinen, Pasteurisierer, Schockfroster, Vitrinen, Kühlschränke und andere Ausrüstungen haben häufig wassergekühlte Motoren für einen besseren Betrieb und um die Wärme- und Geräuschabgaben zu verringern, **aber ohne einen Wassersparer erfordert das System einen kontinuierlichen Einsatz von Trinkwasser und damit erhebliche Kosten.**

Die Lösung ist Salvalacqua

Mit der Installation eines Wassersparers Salvalacqua mit einem exklusiven geschlossenen Kreis mit geschlossenem Behälter wird der enorme Verbrauch von Trinkwasser für die Kühlung beseitigt.

So funktioniert Salvalacqua

Das System Salvalacqua ist ein geschlossener Kreislauf mit geschlossenem Behälter mit Wasser oder Wasser mit Frostschutzmittel, das nicht verdampft, nicht verbraucht wird und keinen Kalk bildet.

Eine Kühleinheit, die intern oder außerhalb davon installiert wird, kühlt das Wasser in einem Behälter innerhalb der Einheit und hält eine konstante Temperatur von 12°-14°C aufrecht.

Die Inverterpumpe leitet das Wasser vom Behälter an die Produktionsmaschinen und garantiert so beste Energieeffizienz.

COMMUNICATIONLAB

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

SALVALACQUA
WATER ECONOMIZER _ A BRAND OF BRX

Gründe für Salvalacqua

1. EINE ÖKOLOGISCHE ENTSCHEIDUNG

Trinkwasser darf nicht mehr verschwendet werden, es ist ein kostbares Gut für alle. Für eine neue nachhaltige Wirtschaft.

2. TECHNISCHE VORTEILE

Die Maschinen für Eiscafés funktionieren am besten mit einer konstanten Temperaturkühlung bei 12°-14°C: Auf diese Weise erfolgt die Eisproduktion schneller. **Es bildet sich kein Kalk, was zu geringeren Wartungskosten führt.**

3. WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE

Es wird kein Trinkwasser mehr verbraucht. Das System Salvalacqua mit geschlossenem Kreislauf mit geschlossenem Behälter erfordert kein Nachfüllen von Wasser, daher spart man 100 % Trinkwasser ein.

4. GESUNDHEITLICHE SICHERHEIT

Das System Salvalacqua mit geschlossenem Kreislauf mit geschlossenem Behälter schaltet das Risiko einer Entwicklung von Legionellen – wie in anderen Systemen, bei denen Flüssigkeiten in Berührung mit der Umgebung geraten – vollständig aus.

Finden Sie das geeignete Modell für Ihr Eiscafé

1 LINIE COMPAT

Wassersparer mit geringem Platzbedarf
Compat besteht aus:
1 internen Kühleinheit, Pumpe und Behälter für 2 bis 6 Maschinen, unabhängig vom Wasserversorgungsnetz mit manueller Wasserbefüllung bei der Installation.
1 Wärmeablassleitung, auch mit erheblicher Länge (nicht im Lieferumfang enthalten).

COMPAT-Modell

2 LINIE SLQ

Wassersparer mit externer Kühleinheit
SLQ besteht aus:
1 internen Einheit einschließlich Behälter, Pumpe und manueller Überbrückung (automatischer Bypass als Extra)
1 externen Kühleinheit, die auch entfernt von der Werkstatt installiert sein kann.
Sie erfordert nur eine Hydraulikanlage.

SLQ T-Modell

SLQ V-Modell

3 LINIE KUBE

Wassersparer mit interner Kühleinheit
KUBE besteht aus:
1 internen Einheit einschließlich Behälter, Pumpe und manueller Überbrückung (automatischer Bypass als Extra)
1 internen Kühleinheit
1 Wärmeablassleitung (nicht im Lieferumfang enthalten), auch mit erheblicher Länge, bis zum Anschluss an Schornstein, Fenster o.ä. Sie erfordert nur eine Hydraulikanlage.

KUBE T-Modell

KUBE V-Modell

+ PERSONALISIERTE LÖSUNGEN

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

EIN BESONDERER TAG

AUCH IN DIESEM JAHR SIND ALLE BEREIT, DEN 11. EUROPÄISCHEN TAG DES HANDWERKLICHEN GELATOS ZU FEIERN

von Marina Sella

Süßer Anlass

Am 24. März wird das handwerklich hergestellte Gelato gefeiert. Wie immer sind Veranstaltungen und Vorführungen geplant, um die handwerkliche Herstellung dieser italienischen Spezialität zu fördern und zu unterstützen. Nicht zu vergessen ist natürlich der Geschmack des Jahres, der bei jeder Ausgabe von einem der teilnehmenden Länder gewählt wird, mit der einzigen Ausnahme des letzten Jahres.

Andere Verkündigung

Anlässlich des zehnten Geburtstags des Gelato Day war der Geschmack des Jahres 2022 „Dolce Sinfonia". Das Rezept wurde von dem Eishersteller kreiert, der den Wettbewerb gewonnen hatte, der von Artglace in Zusammenarbeit mit Longarone Fiere Dolomiti und Italian Exhibition Group organisiert wurde.

Geschmack des Jahres 2023

Nach Mantecado, den Spanien 2021 auswählt hat, ist Apfelstrudel die Geschmacksrichtung, die Österreich als Hommage an sein traditionelles Dessert ausgewählt hat: **ein Gelato auf weißer Basis, dem mit Rum und Zitronenöl aromatisiertes Apfelmark zugesetzt wird.** Die Zutaten, die in dem kultigen Gelato nicht fehlen dürfen, sind Zimt, Sultaninen, vorzugsweise dunkle, und Semmelbrösel. Am 24. März wird es in allen teilnehmenden Eisdielen angeboten, entweder in der Originalversion nach dem offiziellen Rezept oder kreativ überarbeitet von Gelato-Meistern aus ganz Europa.

FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

SEMPREPRONTI

Melagrana

Neues Produkt aus der Sempreprontilinie ideal für die Eismacker. Semperpronto Granatapfelsorbet ist **ein innovativer und trendiger Geschmack.** Das ist nicht nur ein Sorbet aber ein echtes Elixier inspiriert von einer fantastische Fruchte. Produkt auch für Softmaschinen geeigne

www.fructital.it

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

IMMER AUF KURS

Fester Termin Ende November mit der historischen Messe Mig in Longarone. Die 62. Ausgabe endete mit einem positiven Zeichen

von Marina Sella

Die Eröffnungsfeier

Die Einweihung fand mit dem Durchschneiden des Bandes durch den Gouverneur der Region Venetien, Luca Zaia, statt, der anschließend gemeinsam mit dem Präsidenten der Provinz Belluno, Roberto Padrin, den dritten Giorgio De Pellegrin-Gedächtnispreis an die Familie Ongaro von „La Casa del Gelato“ in Caorle überreichte. Anwesend waren der neue Präsident der Messe, Michele Dal Farra, der die Nachfolge von Gian Angelo Bellati antritt, Luca De Carlo, Präsident der Ständigen Kommission für Industrie, Handel, Tourismus, Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion und Dario Olivier, Koordinator der Mig.

Gewidmeter Stand

Die Region Venetien war auch in diesem Jahr wieder mit einem eigenen Stand vertreten. **Eishersteller aus allen Teilen der Region präsentierten Geschmacksrichtungen, die mit typischen lokalen Produkten hergestellt wurden, wie z. B. Gelato, das den Spitzenweinen des Veneto gewidmet war.** Zum Beispiel mit Bellini mit Prosecco DOC; mit Conegliano Valdobbiadene DOCG; mit Sbatudin mit Recioto di Gambellara DOCG; und mit Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG. Auch an innovativen Kombinationen und Show-Cooking mit gastronomischem Gelato mangelte es nicht.

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!

WICHTIGER MEILENSTEIN

Zu Ehren des Giro d'Italia 2023 haben die Eishersteller Marco und Andrea Reato Gelato Rosa mit Erdbeeren, roten Johannisbeeren aus den Dolomiten von Belluno und Ricotta-Käse kreiert und verkostet. Der Stand von Venetien war Gastgeber der Veranstaltung, die den drei regionalen Etappen Pergine Valsugana-Caorle, Oderzo-Val di Zoldo und Longarone-Tre Cime di Lavaredo gewidmet war.

Der begehrteste Pokal

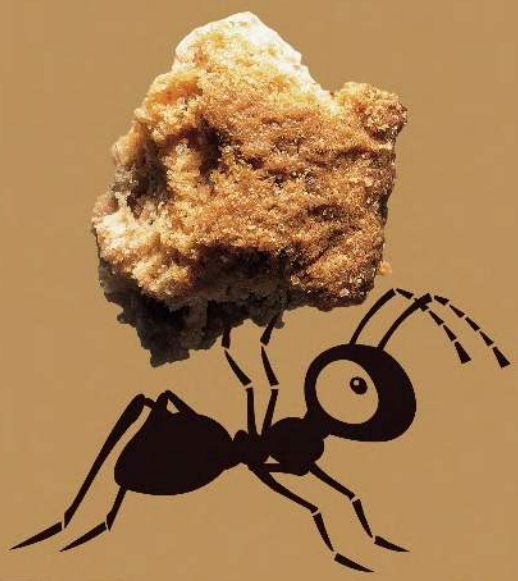
Der historische Wettbewerb Coppa d'Oro, der bereits zum 52. Mal ausgetragen wird, hat in diesem Jahr den Geschmack von Malaga als Test gewählt. Die Gewinnerin ist Barbara Bettera von der Eisdiele „Il gelato di Barbara" in Rivolta d'Adda (Cremona), zum zweiten Mal nach ihrem Sieg 2019; auf dem zweiten Platz liegt Sergio Del Favero und auf dem dritten Platz Thomas Infanti. Der Preis „Kreativität" für den elegantesten Becher mit Malaga-Gelato ging an Francesco Balestra von La Delizia di Ottaviano, Neapel. Die Preisverleihung bildete wie üblich den Abschluss der Ausstellung.

Historische Würdigung

Der Preis „Mastri Gelatieri" ging an die Familie Giolitti in der fünften Generation; er wurde am Confartigianato-Stand für Süßwaren und Schokolade an Nazzareno Giolitti, Vertreter der vierten Eishersteller- Generation, überreicht. Es ist eine Anerkennung der Echtheit und des Made in Italy. Die Eisdiele blickt auf eine lange Geschichte zurück, die 1849 im Herzen Roms, nur einen Steinwurf vom Palazzo Chigi entfernt, begann. **In Hollywood wurde sie durch den Film „Ein Herz und eine Krone" mit Gregory Peck und Audrey Hepburn bekannt, die Gelato von Giolitti aßen. Heute sind überall auf der Welt Franchisebetriebe eröffnet worden.**

NUR KRÜMEL - WIE BITTE?

Der knusprige Geschmack für Verwöhnte!



CRUMBLE

Classic und Caramel

GLUTENFREI

Vielseitig verwendbar, knusprig und überraschend!

Crumble Fugar ist ein idealer Ersatz für die herkömmlichen Böden für Torten oder Halbgefrorenes. Crumble Fugar dient als knusprige Füllung für Speiseeis, verleiht einer Creme oder einem Pudding einen vollmundigen Geschmack und kann auch mitgekocht werden. Versuchen Sie Crumble Fugar als Zutat in der Schokolade für einen Crunch-Effekt!
Classic, mit Vanille-Keks und Caramel, bernsteinfarben und mit Karamell-Geschmack.

Crumble Fugar, viel mehr als nur Krümel!

www.fugar.it

FUGAR®
PRODUZIONE

Fast 10.000 Besucher aus ganz Europa, vor allem aus Deutschland und Österreich, und über 3.000 Fachbesucher aus 37 Ländern

WAS FÜR EIN PAAR!

Die große Team-Challenge zwischen einem Küchenchef und einem Eishersteller ist wieder da. Der Gewinner von Gelato a Due ist der Eishersteller Alex Michelazzo von der Eisdiele Antiche Tentazioni und der Küchenchef Matteo Baù von der Enotrattoria Da Serafino.

Eiskaltes Vergnügen

Granita ist eine Neuheit, die in der Region „Arcipelago Sicilia“ angeboten wird. In einem interessanten internationalen Wettbewerb belegte Nicola Serra den ersten Platz, gefolgt von Silvia Wudowiak und auf dem dritten Elena Alecu. Der Gewinner erhielt außerdem einen Sonderpreis von Elenkas Hauptpartner Maurizio Valguarnera, einem berühmten veganen ice-chef aus Palermo und Lehrer an der Vegan Academy, der einen Meisterkurs über die Granita gab.

Die Tugendhaftesten

Der Mig Green Award zielte darauf ab, das Bewusstsein für Nachhaltigkeitsfragen in der Eisdiele zu schärfen. Er wurde in zwei Kategorien vergeben: der grünste Messestand und die nachhaltigste technologische Innovation. **In der ersten Kategorie geht eine besondere Erwähnung an Map3 Studio und der erste Preis an Disaronno Ingredients - Vecogel; in der zweiten Kategorie geht eine besondere Erwähnung an BRX - Salvalacqua und der erste Preis an Iceteam**

Das zweite Jahr in Folge konzentriert sich Mig auf die ökologische Nachhaltigkeit

Zahlreiche Konferenzen

Marco Stevanin, Berater für angewandte Ökologie, **leitete eine Konferenz, die sich mit den innovativsten und fortschrittlichsten Möglichkeiten befasste, Gelato zu einem Verbündeten gegen den Klimawandel zu machen.** In der Sitzung mit dem Titel „Ökologische Umstellung in der Gelato-Industrie: Pflicht oder Chance?“ gab Martino Liuzzi, Präsident des Zentrums für die Untersuchung von handwerklich hergestelltem Gelato, einen Überblick über die verschiedenen Arten von möglichen Einsparungen.

CHOCOLATERIE IM WETTBEWERB

Bei der zweiten Auflage des von der Handwerkerverband der Unternehmen in der Branche Ernährung organisierten Wettbewerbs „Una Pralina in Gelateria“ wurde Robbie Pezzuol aus Rimini mit dem Preis für die beste Schokolade ausgezeichnet.

Die Mig-Besucher äußerten ihre Vorliebe für cremige Geschmacksrichtungen, insbesondere weiße Schokolade und Pistazie

Neuer Hauptsitz

Die Versammlung von Artglace genehmigte die neue Satzung, mit der der Sitz von Paris nach Longarone Fiere verlegt wurde, ein Schritt mit symbolischer Bedeutung. Am Stand wurde auch über den Geschmack des Jahres 2023 entschieden. Schließlich endete der mitteleuropäische Wettbewerb zwischen Österreich und Deutschland in der Artglace-Zentrale mit dem Sieg der österreichischen Eishersteller, die die Jury mit den Geschmacksrichtungen Mozart, Stracciatella d'arancia und Sacher überzeugten.

Achtung, fertig, los

Live-Berichterstattung mit Food Professional Network, das täglich Interviews und spezielle Breaking News über die Messe von dem vor dem PuntoIT-Stand aufgebauten Sender aus sendete. Die Zahlen sprechen für sich. **Es gab 35 Live-Übertragungen mit 7254 Visualisierungen; 12 Beiträge mit 7111 erreichten Nutzern.** Zu den Gesprächspartnern gehörten Roberto Leardini, Präsident von UIF-Produkte für Eisherstellung und Konditorei, Aussteller, Eishersteller, Journalisten, Marketingexperten.

Geschmacksrichtungen des Jahres

In diesem Jahr fiel die Wahl auf Österreich, das zum Europäischen Tag des Gelatos, der seit 2013 jedes Jahr am 24. März begangen wird, den Apfelstrudel in den Mittelpunkt stellt. **Tiziano hingegen wurde als offizielle Geschmacksrichtung für die Werbekampagne 2023 für handwerklich hergestelltes Gelato Deutschland ausgewählt.** Das Erdbeer-Trauben-Sorbet mit Prosecco wurde vom gleichnamigen Longdrink inspiriert und ist ein verführerisches Angebot mit leichtem Alkoholgehalt, das die Kunden überzeugen wird.

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

Succhi Simone Gatto

Aus dem Land der Sonne 100% reine und natürliche Zitrussäfte und ätherische Öle.

Die hohe Qualität unserer Säfte und ätherischen Öle ist von den Zitrusfrüchten Siziliens und Kalabriens, von ihrer Sammlung von Hand und ihrer sorgfältigen und echten Verarbeitung gewährleistet.

• Gefrorene Säfte werden durch Techniken gewonnen, die die häusliche Saftpresse reproduzieren, sind unpasteurisiert und sind in folgenden Sorten verfügbar: Blutorange, Mandarine, Zitrone, rose Paumpelmouse und Bergamotte.

• Die ätherischen Öle werden direkt aus der Schale der Früchte kalt-gepresst und sind in den folgenden Aromen verfügbar: Zitronenoel, Orangenöl, Mandarinenöl, Bergamottöl

Simone Gatto

Godetevela frutta

www.simonegatto.com

PERFEKTES PAAR

DIE HERAUSFORDERUNG, GOURMET-GELATO UND DESSERT ZUSAMMEN ZU KOMBINIEREN, IST EIN TEST FÜR DIE HAUTE CUISINE; DAS ANGEBOT AN GERICHTEN WIRD IMMER VIELFÄLTIGER

von Alessandra Poni

Zum dritten Mal

Der Wettbewerb Gelato a Due, der während der Mig stattfindet, geht nun in sein drittes Jahr. **Zwölf Teams wurden ausgewählt, bestehend aus einem Koch und einem Eishersteller; sie traten wie immer in zwei Tests gegeneinander an.** Der erste bestand aus einem Gourmet-Gelato, das nach Wahl der Teilnehmer entweder mit einer Vorspeise, einem ersten Gang, einem zweiten Gang oder einer Pizza oder einer Streetfood-Spezialität kombiniert wurde; der zweite bestand aus einem Gelato-Dessert.

Erste Klassifizierte

Der Gewinner war das Duo aus Padua, bestehend aus dem Eishersteller Alex Michelazzo von der Eisdiele Antiche Tentazioni, Selvazzano Dentro (Padua), und dem Koch Matteo Baù vom Enotrattoria Da Serafino, Torreglia (Padua). Den zweiten Platz belegten der Eishersteller Gentian Ashiku vom Eisdiele Mil Sabores und der Küchenchef Francesco Ferrari vom Restaurant Anconetta in Piacenza. Auf der dritten Stufe des Podiums stand Alice Fin von der Eisdiele Ricordi zusammen mit Filippo Rossato, Chefkoch des Restaurants Chiesetta del Muccion in Vicenza.

Aus lokalem Anbau

Meere und Berge, das diesjährige Thema. Alex Michelazzo und Matteo Baù haben sich von lokalen Gerichten und Produkten inspirieren lassen. Der herzhafte Vorschlag erinnerte an den „torresan", einen Vogel, der in Torreglia gebraten zubereitet wird. Er bestand aus Taubenbrust, die kurz in Öl angebraten, dann einige Minuten im Backofen gebacken und schließlich über Heu geräuchert wurde. Darüber, ein Wolfsbarsch-Carpaccio. Daneben eine Taubenkeule, gefüllt mit bei niedriger Temperatur gekochter Gänseleberpastete und gekochtem Chinakohl, die auf dem Kochsaft der Taube liegt. **Eine Quenelle aus Blaubeer-Gelato mit geringem Zuckergehalt sorgte für die säuerliche Komponente.** Zum Schluss ein Brot-Crumble.

Das Siegerdessert

Zum Dessert gab es eine Chantilly auf Ziegenricotta-Basis, die an die Transhumanz aus den Bergen erinnert, gebackenes Kürbis-Gelato, das die Süße und die Ballaststoffe beibehält, Queller-Gelee, auch bekannt als Meeresspargel, um die richtige Würze zu geben, und Zitronenstreusel. Schließlich vervollständigten Seebarschhaut-Chips und runde Chips aus gekochten Kartoffeln das Gericht.

DIE RICHTER BEWERTETEN AUSSEHEN, GESCHMACK, KOMBINATIONEN UND INNOVATIONSFÄHIGKEIT

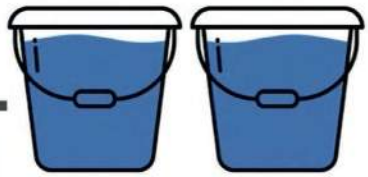
ICETEAM
1927

VARIO ICONA HYBRID

Switch, save water, be HYBRID.

WIE VIELE LITER WASSER WERDEN BENÖTIGT, UM 3 KG SPEISEEIS HERZUSTELLEN?

TRADITIONELLE EISMASCHINE



30LT

VS

HYBRID

6LT

cattabriga COLDELITE PROMAG Ott Freezer

Werbeinformation

INSPIRIERTE PROFIS, GLÜCKLICHE MENSCHEN

Innovation beginnt bei den Menschen. So streben wir bei Disaronno Ingredients nach Spitzenleistungen und fördern mit Professionalität und Leidenschaft die Kultur des handwerklich hergestellten Gelatos.

Das Ziel ist klar: Wir wollen einen Mehrwert für unsere Kunden schaffen und ihnen eine Unterstützung bieten, die sie in 360 Grad einbezieht. Ausbildung, die Entwicklung von fundiertem Wissen, der Austausch von Erfahrungen und Fachkenntnissen sind grundlegende Ressourcen für das Wachstum eines jeden Unternehmens. Mit der Gründung des **Education, Creation & Application Institute** wollen wir mehr tun: Wir haben einen Brutkasten für Wissen, Erfahrung und Fähigkeiten auf allen Ebenen geschaffen. Ein Schulungslabor für Eisherstellung und Konditorei, das unseren Kunden und angehenden Fachleuten zur Verfügung steht, mit anspruchsvollen Zielen und Schulungswegen, die der gesamten Lieferkette einen Nutzen bringen können.

Die Einführung einer modernen Arbeitsmethode ist ein charakteristisches Element, das uns dazu veranlasst hat, einen Raum zu schaffen, der in der Lage ist, die Exzellenz des Made in Italy und die Qualität der Rohstoffe zu fördern und das Erbe von sechs Marken zu vermitteln, die sich in der Branche sowohl national als auch international immer ausgezeichnet haben.

Grundkurse, Fortgeschrittenenkurse, Themenkurse für Eisherstellung und Konditorei bieten

Anselmi 1892
Prodotti "Stella" 1936
MONTEBIANCO all about Gelato
Chiaravalle
EUROBISCO
Selection DECORATIONS AND DETAILS

EDUCATION, CREATION
& APPLICATION
INSTITUTE

DISARONNO®
INGREDIENTS

eine Ausbildung, die speziell darauf ausgerichtet ist, den Profi und den zukünftigen Profi in jeder Phase seines beruflichen Werdegangs zu begleiten, dank einer Gruppe von erfahrenen Technical Chefs und spezialisierten Lehrern. Im Namen der Exzellenz vervollständigen kollektive Vorführungen, Veranstaltungen in der Region, direkte Unterstützung bei der Eröffnung neuer Aktivitäten, Entwicklung und Feinabstimmung spezieller Rezepte die breite Palette der für unsere Kunden geschaffenen Dienstleistungen. Die Eisherstellung in all ihren Formen ist das pulsierende Herz des Institute. Deshalb haben wir Kurse vorgesehen, die auf die verschiedenen Niveaus der Kandidaten aufgeteilt sind und die je nach den Bedürfnissen des Teilnehmers oder den von ihm gesetzten Zielen einen mehr oder weniger spezifischen Ansatz verfolgen. Da es unsere eigene Philosophie ist, eine umfassende Ausbildung und Beratung anzubieten, und da unsere Herausforderung darin besteht, unsere Kunden umfassend zu betreuen, umfasst das Kursangebot nicht nur Themen, die sich ausschließlich auf die Gelato-Branche beziehen, sondern auch geschäftliche, Marketing- und Kommunikationsaspekte.

Die Gelateria Moderna besteht nicht nur aus Gelato, auch die Abteilung für kalte Konditorei im Laden wird immer größer und leistungsfähiger. Aus diesem Grund haben wir drei verschiedene Vorschläge untersucht und entwickelt, die sich auch mit diesem Thema befassen.

Alle Kurse finden im Education, Creation & Application Institute in Saronno (VA) statt, wo jedem Teilnehmer ein kompletter Arbeitsplatz mit allen notwendigen Geräten zur Verfügung steht und er von mehreren Technical Chefs mit internationaler Erfahrung unterstützt wird. Um teilzunehmen, müssen Sie das Anmeldeformular auf der Website www.disaronnoingredients.com unter der Rubrik „Institute“ ausfüllen.

Alkoholfreie Getränke. DER BOOM

Die Deutschen lieben nicht nur Bier. Die Daten zur Verbreitung von Erfrischungsgetränken zeigen einen leichten, aber stetigen Anstieg des Konsums

von Mario Trabalza

Daten in der Hand

Laut einer Studie der Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V. (wafg) sind Mineral- & Heilwässer mit 122 Litern pro Person und Jahr die am meisten getrunkenen Erfrischungsgetränke in Deutschland. Es folgen Coca-Cola mit 33 Litern und andere Mischgetränke und Limonaden mit 27,4 Litern pro Person. Es folgen 6,9 Liter Orangensaft pro Jahr und 6,4 Liter Energy Drinks & angereicherte Getränke.

Atemberaubende Zahlen

Der Umsatz mit Erfrischungsgetränken belief sich im Jahr 2022 auf 47,5 Milliarden Euro. **Im Jahr 2023 wird ein Umsatz von 48,39 Milliarden Euro oder 577,60 Euro pro Person erwartet, der bis 2027 auf 50,36 Milliarden Euro ansteigen wird.** Auch im Jahr 2027 werden 63% der Gesamtausgaben für alkoholische Getränke auf den Außer-Haus-Markt (z.B. Bars und Restaurants) entfallen, was 13% des Gesamtkonsums entspricht. Für das laufende Jahr wird der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch auf 290,42 Liter geschätzt, wobei +4,2% auf Online-Käufe entfallen.

Die Vorlieben

Kalorienarme Erfrischungsgetränke sind besonders erfolgreich. Nach den letzten verfügbaren Daten der wafg lag der Pro-Kopf-Verbrauch im Jahr 2021 bei 118,6 Litern (im Jahr 2020 waren es 114,7 Liter). **Die beliebtesten Getränke bei den Verbrauchern sind Coca-Cola in den Light- und Zero-Varianten, die wenig oder gar keine Kalorien haben.** Im Jahr 2021 wurden 12,9 Liter pro Person konsumiert, ein leichter Anstieg gegenüber den 12,2 Litern im Jahr 2020.

Rawpixel.com on Freepik

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

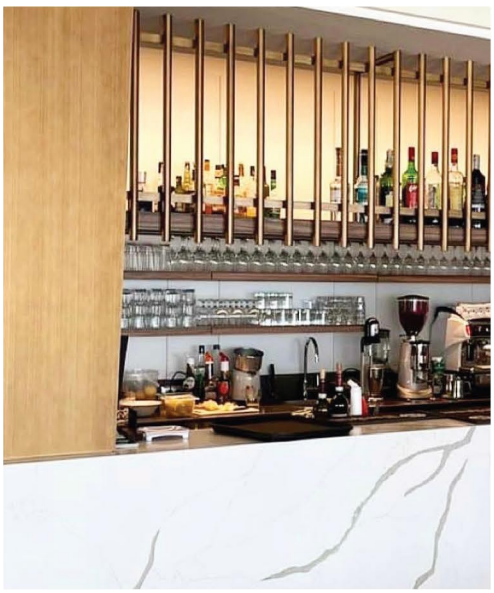
CONGELTEC

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

EINE WELT DER WETTBEWERBE

Die erste deutsche Etappe

Siebzehn deutsche handwerklich arbeitende Eishersteller traten am 9. November in Hannover in den Räumen des Händlers Carpigiani Eisunion an. **Die drei Erstplatzierten nehmen an der deutschen Endrunde 2024 teil.** Der erste Platz ging an Giovanni Finamore vom Eiscafé Finamore in Duderstadt mit der Geschmacksrichtung „Skyr-Kaki-Limette“. Zweite wurde Loreen Herrmann vom Eiscafé Zesch am See mit dem Gelato „Macadamia Salted Caramel - Tonka Chunck Swirl“. Den dritten Platz belegte Giovanni Talo von Puzzled Café & Gelateria in Osnabrück mit „Lemon Cheesecake“.

DIE WETTBEWERBE AUF DER BÜHNE DES GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS GEHEN WEITER. HIER SIND DIE AUSGEWÄHLTEN KANDIDATEN FÜR DEUTSCHLAND

von Marina Sella

German Challenge

Die zweite Auswahl fand zum ersten Mal auf der Sigep statt. Mit der Geschmacksrichtung Sfizio calabrese [Kalabrische Laune] mit Walnüssen, Bergamotte und karamellisierten Feigen gewann der Eishersteller Santo Palamara von der Eismanufaktur Zio Santo in München die erste europäische Etappe 2023 des Gelato Festival World Masters. Den zweiten Platz belegte Adriano Di Stasio von der Eisdiele La Dolce Vita in Abensberg, gefolgt von Rino Bernardi von der Eisdiele by Rino in Ochsenhausen. Die drei Eishersteller werden am Finale des Deutschen Gelato Festivals teilnehmen, das für 2024 geplant ist.

Mit der Ausgabe 2022-25 geht das Gelato Festival World Masters in sein dreizehntes Jahr, nachdem es 2010 in Florenz zum ersten Mal stattfand

Gelato Festival World Masters ist die Weltmeisterschaft, die mit den strategischen Partnern Carpigiani und Sigep - Italian Exhibition Group organisiert wird

Vier Bewertungskriterien

Geschmack, Struktur, Kreativität und Präsentation waren die wichtigsten Parameter, nach denen die Gelati beurteilt wurden. Die Jury achtete auch auf die Auswahl der Zutaten, die Kunstfertigkeit der Handwerker bei der Herstellung des Rezepts und das Gesamtergebnis, das durch Anblick, Geschmack und Geruch beurteilt wurde.

Ausschließlich mit Mutter Natur kann man ein Speiseeis dieser Art herstellen

Eine innovative Produktlinie für ein 100% natürliches Speiseeis. Enthalten sind nur natürliche Emulgatoren und Stabilisatoren, ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe. Entdecken Sie wieder mit "Mutter Natur" den einzigartigen und echten Geschmack. Clean Label, alle Natürlichkeit in ihrer besten Form.

NO PALM OIL

icenatura®

info@icenatura.com - www.icenatura.com

DUNKLE SCHOKOLADE ENTHÄLT KOFFEIN

RICHTIG

Tetiana Bykovets on Unsplash

Vor allem dunkle Schokolade, aber in geringerem Maße als Tee und Kaffee. Kakao enthält Koffein und Theobromin, die beide zu den Neurostimulanzien gehören. Wenn man die Schokolade dann mit einer Tasse Kaffee kombiniert, wird die Wirkung noch anregender. Allerdings ist es wichtig, es nicht zu übertreiben, um das Risiko von Angstzuständen und Unruhe zu vermeiden. Die belebende Wirkung ergänzt die anderen Qualitäten dieses wertvollen Lebensmittels wie den Gehalt an Antioxidantien, die freie Radikale bekämpfen, Serotonin, ein Element, das die Stimmung verbessert, und Flavonole, Verbindungen aus der Klasse der Flavonoide, die die kognitiven Leistungen verbessern.

Ira Mint on Unsplash

Kürbis ist kalorienreich, weil er sehr zuckerhaltig ist

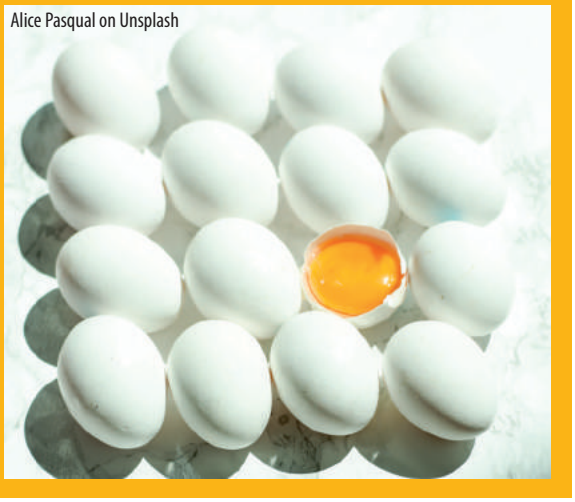
FALSCH

Kürbis hat einen niedrigen Zuckergehalt und sehr wenig Kalorien, während er reich an Nährwerten ist. Er enthält Wasser und Ballaststoffe, wodurch er die Harnausscheidung anregt und die Magen-Darm-Funktionen reguliert. Er enthält Flavonoide, die freie Radikale bekämpfen, und Beta-Carotin, die Vorstufe von Vitamin A, das das Immunsystem stärkt. Außerdem liefert er die Vitamine C und E. Schließlich enthalten die Samen Magnesium, Zink und Omega-3, die bei der Bekämpfung des schlechten Cholesterins nützlich sind.

JE RÖTER DER DOTTER, DESTO NAHRHAFTER IST ER

FALSCH

Die mehr oder weniger intensive Farbe des Dotters hängt davon ab, wie die Hühner gefüttert werden. Wenn sie dunkler ist, bedeutet dies, dass das Futter einen höheren Anteil an farbigen Substanzen (wie Karotine, natürliche Verbindungen) enthält.


Alice Pasqual on Unsplash

Pilze haben ernährungsphysiologische Eigenschaften

Stockking on Freepik

RICHTIG

Pilze sind nicht nur eine Quelle für Vitamin D und alle B-Vitamine, sondern auch reich an Mineralien wie Kalium, Magnesium und Selen. Sie stärken das Immunsystem, senken das schlechte Cholesterin und halten den Blutdruck unter Kontrolle. Sie behalten ihre Eigenschaften auch nach dem Trocknen bei. Sie sind kalorienarm und enthalten kein Fett.

Spaghetti Eispresse UNICA*

Besuchen Sie uns gerne in unserem Showroom!

Höhen-verstellbar

maximale Hygiene

Für große Teller geeignet

SPAGHETTI EISPRESSE UNICA
- maximale Hygiene
- höhenverstellbar in drei Stufen
- für große Teller geeignet
- Führungsrohr mit Drei-Finger-System, abnehmbar
- einfache Reinigung
- Druckplatte im Formgeber Deckel
- Formgeber Spaghetti mit Deckel
- Standsockel, mit integrierter Tropfschale
- inkl. 6 m Druckluftschlauch

TECHNISCHE DATEN:
- Abmessung: 202 x 290 x 622 mm
- Material: hochwertiger Edelstahl
- Funktion: pneumatisch
- Druckkraft: bis zu 240 kg
- Gewicht: ca. 15 kg

**Einen passenden Kompressor finden Sie in unserem Sortiment*

QUALITÄT MADE IN GERMANY

Spaghetti Eispresse BELLA
unsere manuelle

- einfache Bedienung, einfache Reinigung
- Druckplatte abnehmbar
- besonders Standfest
- inkl. Formgeber Spaghetti

Technische Daten:
Abmessung: 150 x 255 x 510 mm
Material: hochwertiger Edelstahl
Funktion: manuell
Gewicht: 5,4kg

Portiononierspülen

GEPPETTO®-EIS

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

WWW.GEPPETTO-EIS.DE

Gelando

IHR ONLINESHOP

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

Entdecken Sie Gelando als den Partner Ihres Vertrauens.

Bei Gelando finden Eishersteller alles, was Sie für Ihren täglichen Bedarf benötigen.
Von Rohstoffen bis hin zu Verpackungen und vielem mehr, bieten wir unzählige hochwertige Produkte.

WOFÜR WIR BEI GELANDO STEHEN

Verlässlichkeit

Von Anfang an verfolgen wir zielstrebig die Qualitätsansprüche der Kunden zu erfüllen. Unsere Produkte sind von Professionalität und Innovation geprägt.

Hochwertige Produkte

Wir von Gelando lassen unsere Produkte nur bei ausgewählten Produzenten aus der EU herstellen. Unsere Partner zeichnen sich durch tolle Arbeit und einen hohen Qualitätsstandard aus.

Schnelle Zustellung

Geben Sie Ihre Bestellung jederzeit in unserem Onlineshop www.gelando.de ab. Unser Logistikpartner liefert die Ware innerhalb zwei bis drei Werktagen.

PIEMONTE NOCCIOLA

QUICK ICE CREAM MIX®

PAPP-BECHER

PISTACCHIO PURO

PASTE

Gelando UG
Berliner Straße 18
63619 Bad Orb

info@gelando.de
+49 6052 801525
www.gelando.de
@gelando.de

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

www.gastromarketing.it

Die Provokation, die sich verkauft!

Die Geheimnisse des Ambient Marketing, eine wirksame und erschwingliche Waffe

„Provokation ist meine bevorzugte Form der Selbstverteidigung“

Romain Gary, französischer Schriftsteller

Der Fall

Im Herbst 2013 staunten die Mailänder Bürger nicht schlecht, als auf einem der schönsten Plätze der Stadt der Turm eines U-Boots aus dem Asphalt auftauchte. Natürlich blieben die meisten Passanten stehen, zückten ihre Smartphones, machten ein Foto, in vielen Fällen ein Selfie, öffneten ihr bevorzugtes soziales Netzwerk und stellten das überraschende Bild ohne zu zögern auf ihre Seite. Das Teilen in den sozialen Netzwerken erfolgte blitzschnell, und die wichtigsten Nachrichtenseiten verbreiteten die unglaubliche Nachricht sofort, wodurch ein Medieneffekt enormen Ausmaßes erzielt wurde, und die spontane Teilnahme der Leute als Reporter ausgenutzt wurde. Der Gedanke an einen Kriegsangriff mit einem U-Boot im Zentrum einer Stadt erschien sofort paradox, aber es dauerte ein paar Tage, bis man erkannte, dass es sich um die Kampagne eines neu eröffneten protection store handelte, der alle Arten von Versicherungsprodukten anbot, die „gegen die unvorhergesehenen Ereignisse des Alltags“ zugeschnitten waren. Mit dem gleichen provokanten Ansatz trat 2015 ein bekanntes Online-Portal auf, das Menschen, die eine Wohnung oder ein Zimmer für kurze Zeit suchen, mit Menschen zusammenbringt, die zusätzlichen Platz zu vermieten haben. In den französischen Alpen wurde eine Seilbahn als Ferienwohnung genutzt, eine eindeutige Provokation, um die Angemessenheit der beworbenen Dienstleistung zu verdeutlichen und die Möglichkeit zu schaffen, überall Urlaub zu machen, wobei der Fantasie keine Grenzen gesetzt sind! 2018 füllte einer der größten Anbieter von Instrumenten zur Bewertung der Luftqualität London mit Plüschtieren, die zu husten begannen, wenn ein Sensor eine übermäßige Verschmutzung anzeigte. Neuartigkeit, Originalität und Kreativität sind die Schlüssel zum Erfolg eines Marketinginstruments, das weniger bekannt ist als herkömmliche, das aber leicht eine große Zahl von Menschen einbeziehen kann, die spontan zu Trägern der Botschaft werden und so eine Mund-zu-Mund-Propaganda in großem Umfang schaffen, die die Investition äußerst rentabel macht. Wenn Sie also das nächste Mal etwas Interessantes auf einem Platz, an einer U-Bahn-Haltestelle oder in einem Club sehen, könnte es sich um eine Ambient Marketing Initiative handeln!

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

Ambient Marketing ist eine Form des unkonventionellen Marketings, dessen Stärke auf zwei Komponenten beruht, die mit Kreativität und Überraschung zu tun haben, wobei alltägliche Orte und Situationen genutzt werden, um die Öffentlichkeit zu erreichen und zu beeindrucken. Ziel dieser Technik ist es, den Verbraucher dort zu „berühren", wo er nicht erwartet, Empfänger von Werbe- oder Verkaufsförderungsbotschaften zu sein, und so den Überraschungseffekt zu nutzen, um den normalen Widerstand gegen die Kommunikation zu brechen, indem eine Botschaft verwendet wird, die zumindest anfänglich nicht als Werbung erkannt wird. Diese Marketingtechnik fällt in den Bereich der so genannten unkonventionellen Aktivitäten, die die Marketingexperten des späten 20. Jahrhunderts, als die Kommunikationsmittel noch in einem viel engeren logischen Raster lebten, in den meisten Fällen bestürzen würden, da der Verbraucher weniger erfahren und daher auf einfachere Formen der Werbung eingestellt war. Tatsächlich tauchte der Begriff Ambient Marketing erstmals 1996 auf, als eine große Werbeagentur überraschend Werbung auf dem Boden, an Tankstellen und sogar hinter den Türen öffentlicher Toiletten platzierte. Mit dieser provokativen Methode, den Nutzer der Botschaft einzubeziehen, gelingt es, eine Werbeaktion in einem Gebiet in ein virales Ereignis zu verwandeln, das in der Lage ist, zu überraschen und sofort eine Mundpropaganda auszulösen; die Menschen, die von der beworbenen Marke durch ein intensives sensorisches Erlebnis betroffen sind, werden zu aktiven Verbreitern der Markenbotschaft, die ihren Weg zum Erfolg in den Kanälen des Internets findet. Letztlich sieht der Nutzer einen Werbespot nicht passiv, wie es beispielsweise bei Fernsehwerbung der Fall ist, sondern wird zum Protagonisten der Geschichte in der ersten Person. Gerade dieser letzte Aspekt kann dazu führen, dass man mit einer guten Portion Fantasie und einer Prise Verrücktheit diese Technik nachahmen und versuchen kann, seine Kunden auch innerhalb einer einzigen Verkaufsstelle zu überraschen, indem man zum Beispiel Werbebotschaften außerhalb der herkömmlichen Tisch- oder Thekenkarten „platziert". Keine leichte Aufgabe, aber eine, die zu überraschenden Ergebnissen führen kann!

Eine Form des Marketings

die auf Kreativität beruht

Direkt ins Herz

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

pacovis

NEU

Eigens hergestellte Speiseeis-Basen von Pacovis

SPEISEEIS-BASENMISCHUNGEN TROCKEN

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

Wir stellen in unserem Werk Ihre Basenmischungen in Pulverform her.

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

Unser Vollsortiment für das Speiseeis-Gewerbe

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

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

Happy to Serve.

02/2023

März 2023	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	06.-08.	Madrid (Spanien)	HIP HOSPITALITY INNOVATION PLANET horeca	https://www.expohip.com/en/
	07.-10.	Tokio (Japan)	FOODEX JAPAN Ernährung - Getränke	www.jma.or.jp/foodex/en/
	10.-14.	Hamburg	INTERNORGA Ernährung - Getränke	www.internorga.com
	12.-15.	Bari (Italien)	LEVANTE PROF Brotherstellung - Konditorei Speiseeisherstellung	www.dmpsrl.eu
	17.-19.	Brasov (Rumänien)	GASTROPAN EXPO Brotherstellung - Konditorei - Food service	www.gastropan.ro

April 2023	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	02.-05.	Verona (Italien)	VINITALY Wein - Destillate	www.vinitaly.com
	23.-25.	Köln	ISM + PROSWEETS Konditorei - Snack	www.ism-cologne.com www.prosweets.com
	25.-28.	Singapur	FHA FOOD & BEVERAGE Ernährung - Getränke - Gastgewerbe	www.foodnhotelasia.com

August 2023	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	10.-12.	Ho Chi Minh City (Vietnam)	VIETFOOD & BEVERAGE + PROPACK Ernährung - Getränke	hcm.foodexvietnam.com/en/

Sept. 2023	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	07.-10.	Bologna (Italien)	SANA Ausstellung für biologische und natürliche Produkte	www.sana.it

Oktober 2023	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	13.-17.	Mailand (Italien)	HOST Speiseeisherstellung - Konditorei Cafeteria - Food	www.host.fieramilano.it
	22.-26.	München	IBA Brotherstellung - Konditorei	www.iba.de

Nov. 2023	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	07.-09.	Dubai (VAE)	THE SPECIALITY FOOD FESTIVAL Ernährung - Getränke	www.speciality.ae

Die Daten der Veranstaltungen können Änderungen unterliegen. Zur Bestätigung bitte direkt die Zuständigen kontaktieren.

FACCIOBUONO®

la soluzione gestionale su misura

Sie sind es leid, Ihr Eis zu verschenken!!!! Entdecken Sie unsere Systeme zur Steigerung von Umsatz und Effizienz

FaccioGiusto:

Im labor wird eine Waage verwendet,um die rezepte korrekt abzuwiegen.
Beim verkauf hingegen wird dasEis ohne jegliche Kontrollinstrumente serviet!
Aber Was würde passier, wenn Sie Ihre Waage aus dem Labor nehmen würden?
Vermeiden Sie Fehler beim Verkauf, geben Sie die richtingen Hilfsmittel, um richtig zu servieren

FaccioBuono:

Wissen Sie, dass Sie Ihre Gewinne steigern können, wenn Sie Ihre einfache Waage austauschen!
Keine Wiegefehler mehr!
Beschriften Sie Ihre Produkte!
Automatischer Rezeptausgleich
Lebensmittelkosten für Ihre Rezepte

---

www.facciobuono.it - info@facciobuono.it

---

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

MIG

DIE INNOVATION DER TRADITION

26. - 29. NOVEMBER 2023

LONGARONE - DOLOMITI

63. Mostra Internazionale del Gelato Artigianale

www.mostradelgelato.com

LONGARONE FIERE DOLOMITI

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

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

PRONTO CHEESECAKE STYLE

NEU!

Für reichlich Abwechslung und großen Genuss sorgen kreative Trendsorten im Eissortiment, denn sie wecken die Probierlust der neugierigen Gäste. Mit Cheesecake Style präsentiert Gelatop nun eine weitere spannende Pronto-Variation.

Say Cheese ... Cake

Gelatop Pronto Cheesecake Style

- Einfach und gelingsicher in der Zubereitung: nur anrühren, reifen, frieren, fertig
- typischer Cheesecake-Geschmack mit feiner Zitronennote
- ideal zu kombinieren, z. B. mit Marmoria Erdbeere
- 6 x 1,2 kg

Fragen Sie Ihren Fachberater!

Aber Pronto:
Eis, das wie Kuchen schmeckt!
Das bereits in unserem Pronto enthaltene Quark- und Mascarponepulver sorgt für den typischen frischen Cheesecake-Geschmack, der mit einer leichten Zitronennote abgerundet ist und sich toll kombinieren lässt.

DREIDOPPEL

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

Gelatop

MARMORIA TYP ROTE GRÜTZE

Schmeckt wie bei Oma! 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 Fruchtstücken von Erdbeeren, Sauerkirschen und von Roten Johannisbeeren
- garantiert fruchtiger Geschmack und intensive Farbe
- optimale Konsistenz zur Einmarmorierung
- ohne Farbstoff
- im 3,0-kg-Eimer

Fragen Sie Ihren Fachberater!

NEU!

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

DREIDOPPEL

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

Gelatop

FY 2023

Pokémon™

EIN ELEKTRISIERENDER GESCHMACK!

©2022 Pokémon / Nintendo / Creatures / GAME FREAK

DAS EIS, DAS JUNG UND ALT EROBERT!

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

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

MEC3
The Genuine Company