

RASSEGNA STAMPA



PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Bimestrale	Ottobre 2010	32

 **gelatodicioccolato**

■ *sono facili da impiegare e presentano il vantaggio di una lavorazione rapida*



hit

Echi dal Sudamerica

Per ottenere un gelato al cioccolato che accolga in sé la qualità di ingredienti più ricercati, Cresco ha ideato **Cacao Cru dei Caraibi**. È una miscela completa proposta in sacchetti da 1,25 kg, da utilizzare con latte. Si caratterizza per l'impiego di prodotti selezionati, derivati da semi di cacao cru provenienti dalle piantagioni caraibiche. Fa parte della linea Saponi dal Mondo, una raffinata gamma di proposte per l'artigiano che si contraddistingue per l'accurata scelta delle materie prime.

hit

Piacere puro

Specialista storico del cioccolato di qualità, Pernigotti ha scelto di esprimere la sua arte nel mondo del gelato artigianale. Ne è nata una gamma di prodotti per realizzare mantecati dall'elevato contenuto di cioccolato puro e di cioccolato in polvere. Extranero, Monorigine, **Puro Fondente**, Cioccolato Bianco sono privi di latte e derivati nonché di grassi diversi dal burro di cacao; inoltre, non contengono fonti di glutine. Il risultato è un gelato dal sapore intenso, irresistibilmente cremoso, che mantiene in vaschetta una perfetta spatolabilità.





hit

Offerta completa

Nella sua linea di Basi pronte per gelato al cioccolato **Anselli** presenta **Cioccolato al peperoncino**, prodotto pronto all'uso di facilissimo impiego che non necessita di pastorizzazione. Il dosaggio prevede di sciogliere 100 g di Base Cioccolato al peperoncino e 300 g di Base Il Cioccolato in 0,600 lt di acqua. Fanno parte della linea anche Fondente, Fondente Nero, Al Latte, Bianco, Al Rhum, Al Gianduja, All'Arancia. La gamma è supportata da un ricco e accattivante materiale promozionale grafico.

Segue



Personalità spiccata

hit

Extra fondente nero, superior, al latte fine o bianco. La linea **Cuzco**, firmata **Giuso**, è prodotta con cioccolato di alta qualità, copertura al 60 per cento resa in polvere con un procedimento speciale il cui brevetto è depositato. Garantisce una straordinaria purezza e una grande versatilità d'uso. Ne deriva un gelato ben bilanciato che può essere preparato anche senza pastorizzazione. Innumerevoli gli abbinamenti da proporre per ampliare l'esperienza gustativa: con cannella, zenzero o peperoncino, o con aggiunta di panna fresca o miele.



hit

Gusto versatile

Si distingue per varietà di utilizzi, **Cioquick**, preparato in polvere al cioccolato fondente che **Elenka** pone all'attenzione dei professionisti. Infatti, permette di realizzare granite, cioccolate calde aromatizzabili e bevande fredde, ma soprattutto gelati cremosi che in vaschetta rimangono perfettamente spatolabili nel tempo. Tutti gli elaborati sono caratterizzati da un intenso sapore di fondente. L'utilizzo è rapido e semplice, sia a caldo sia a freddo. È venduto in buste da 1,6 kg.



hit

Pratica qualità

Chocofast è un semilavorato per uso professionale della linea **Toschi La Gelateria**. È ideale per la preparazione di un gelato al gusto cioccolato fondente o al latte che può essere assaporato puro, oppure arricchito con l'aggiunta di altri prodotti della casa, come i Filetti d'arancia in sciroppo leggero o la squisita Amorena. La preparazione si effettua rapidamente aggiungendo acqua o latte, a seconda che si voglia ottenere il gusto fondente o quello al latte. 2,5 lt di acqua o di latte per una busta di prodotto (1,5 kg).

