

ESMACH

Tecnologia e innovazione per un'industria 4.0

Portare avanti il gusto della tradizione e i sapori di una volta, attraverso nuove tecniche di panificazione, per rispondere alle esigenze di panificatori, pizzaioli e pasticceri, rendendo più facile il loro lavoro, e soddisfare i desideri del consumatore finale. Questa la politica di Esmach, che presenta la nuova SPI "AI", un'impastatrice di ultima generazione:

- console comandi ruotabile sia a destra che a sinistra, con un angolo operativo di 120°
- vasca illuminata da una comoda luce LED, che rende l'impasto ben visibile
- sonda a infrarossi per monitorare la temperatura al cuore dell'impasto per garantirne la stabilità.
- molteplici possibilità di connessione, WiFi e LAN per ricette e diagnostica online

[READ MORE](#)


PILLOLE DI OLITALIA

Quali caratteristiche deve avere l'olio usato in frittura?

GUARDA IL
VIDEO PER
SCOPRIRE I
SEGRETI DEL
FRITTO
PERFETTO!

By Olitalia

GINORI 1735

Arcadia: un mondo immaginario, dove tutto è possibile

Arcadia è la nuova collezione tableware Ginori 1735 nata dalla collaborazione con l'estro creativo del fashion designer Orazio Stasi. un luogo di fuga immaginario, un mondo abitato da creature fantastiche, libere, che si muovono lasciando segni sparsi di felicità e popolano con leggerezza e delicatezza l'armonia dei giardini all'italiana disegnati su piatti, vassoi, tazze e teiere.



Arcadia rimanda ai decori "a fiori e frutti sparsi" tipici della fine del '700.

La collezione si compone di 24 elementi tavola, tè e caffè. Il decoro è una decalcomania in 18 colori applicata a mano, il bordo esterno è realizzato con la tecnica della filettatura.

Elementi innovativi e di stile, i coperchi della teiera e della zuccheriera invetrati di nero e la scritta Ginori che percorre quasi tutti i pezzi della collezione, realizzata in decalcomania a rilievo per una percezione tattile di movimento.

[READ MORE](#)

AGRIMONTANA

Non solo frutta candita...



Da quasi mezzo secolo, Agrimontana lavora la frutta con un obiettivo ben preciso: imprigionare la primavera e renderla disponibile in tutti i mesi dell'anno. Metodi tradizionali e tecnologie tra le più avanzate hanno fatto sì che durante l'ultimo anno, l'azienda abbia saputo portare avanti iniziative in ottica sostenibile, ottenendo importanti certificazioni e riqualificando gli spazi produttivi. Nuovi formati, ingredienti e prodotti sono così andati ad arricchire i cataloghi in uscita, ricchi di importanti innesti.

Il gusto della Natura



Uno sguardo al futuro senza tralasciare il presente, fatto di attenzione e iniziative verso i settori della gelateria, della pasticceria e dell'alta ristorazione. Tutto questo coniugando i nostri valori, la passione, la ricerca e la qualità, con la forza della comunicazione, per divulgare il più possibile la nostra filosofia.

[READ MORE](#)