

LE NEWS DAI NOSTRI  
**PARTNER**

CARPIGIANI

**Aggiungi il gelato al tuo menu con Carpigiani**

Carpigiani, leader mondiale nella produzione di macchine per la gelateria artigianale, presenta la gamma di mantecatori da banco per la ristorazione: soluzioni pensate per essere inserite nelle cucine dei ristoranti e soddisfare le necessità di ogni menù.



CARPIGIANI

Carpigiani

VAI ALLA GAMMA

Approfitta fino al 31/12 della consulenza personalizzata "Industria 4.0" e scopri come usufruire del 50% del credito d'imposta.

SCOPRI DI PIU'

In più, scopri i corsi di specializzazione di Carpigiani Gelato University perfetti per chi ha già competenze pregresse e vuole approfittare della formazione online su argomenti specifici come la sostituzione degli zuccheri o i gelati senza derivati del latte.



OLITALIA

**Olitalia presenta la prima campagna TV in Italia**

Tutta la buona cucina gira intorno ad un grande olio. È questo il messaggio che Olitalia vuole lanciare con la **nuova campagna pubblicitaria**, on air sulle principali emittenti televisive nazionali.

CLICCA SULL'IMMAGINE PER VEDERE IL VIDEO DELLO SPOT



Così, Olitalia, azienda specializzata nella produzione di oli e aceti già leader in Italia nel canale Food Service, lancia una **campagna tutta italiana** che porta la firma dell'agenzia creativa Leo Burnett, dal 2018 partner creativo dell'azienda che si era già occupata lo scorso anno della campagna pubblicitaria andata in onda con grande successo a Taiwan.

Lo spot si contraddistingue con un approccio comunicativo semplice e chiaro, ma con un linguaggio di rottura rispetto al passato. Un inno alla bellezza e alla glorificazione degli ingredienti attraverso l'uso dell'olio giusto.

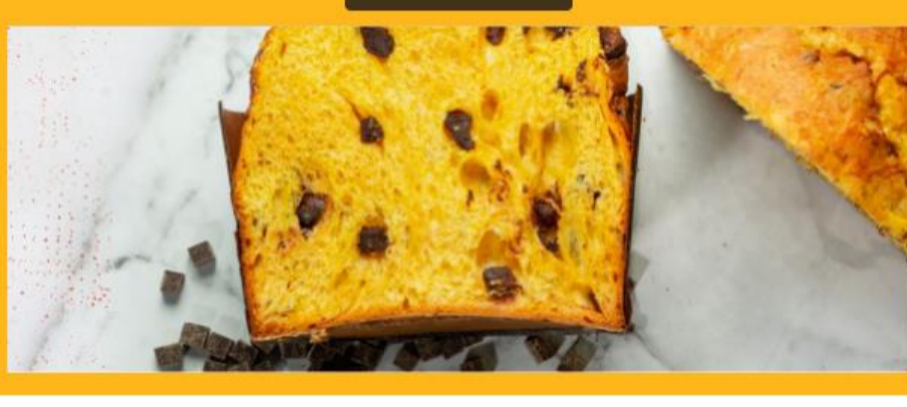
BARRY CALLEBAUT

**Arrivano i Choco Cubes, i cubetti di cioccolato per il panettone**

La Chocolate Academy presenta i **Chococubes Callebaut, ideati da Davide Comaschi**, specialista del panettone, gli unici cubetti di cioccolato che mantengono la loro forma e consistenza all'interno del panettone.

Realizzati al **100% con cioccolato Callebaut**, possono essere sia al latte che fondenti e hanno una **dimensione perfetta** (circa 10 x 10 x 10 mm) che gli consente di assorbire meno umidità dall'impasto restando più croccanti e gustosi. Contengono una **quantità inferiore di burro di cacao**, resistono meglio a tempi di cottura in forno prolungati e a temperature fino a 200°C. Inoltre i Chococubes, non si fondono completamente nell'impasto, offrendo una piacevole croccantezza all'interno di ogni creazione.

SCOPRI DI PIU'



LESAFFRE

**Le novità Lesaffre**

Lesaffre Italia, azienda che produce e commercializza lievito fresco, lievito madre e ingredienti per la panificazione artigianale, industriale e domestica, presenta i **prodotti novità 2021: Ibis Panettone, Sensation Semola, Gustoriccio**. Soluzioni che vanno ad ampliare l'offerta Lesaffre di prodotti innovativi e di alta qualità, sviluppati per soddisfare le diverse esigenze del panificatore contemporaneo.



**SENSATION SEMOLA**  
Topping a base di semole ed estratto di lievito

✓ esalta il gusto di ogni preparazione  
✓ versatile su ogni ricetta  
✓ ideale per la preparazione di snack irresistibili

VAI ALLA SCHEDA

**IBIS PANETTONE**  
Coadiuvante in polvere per panificazione.

✓ ottimo per tutti i lievitati da ricorrenza  
✓ fresco e morbido a lungo  
✓ senza emulsionanti

VAI ALLA SCHEDA

**GUSTORICCIO**  
Mix per la preparazione di pani ricchi di semi e ad alto valore nutrizionale

✓ alto contenuto di vitamina E  
✓ ricco di acidi grassi insaturi  
✓ fonte di proteine  
✓ Alto contenuto di fibre

VAI ALLA SCHEDA

DEBIC

**Cream Plus Debic, semplice e supergustosa**

Cream Plus Debic è il nuovo prodotto di Debic che consente di risparmiare tempo e portare una carica extra di gusto nel tuo laboratorio.

Nata dalla combinazione di **panna al 35% di grassi e mascarpone**, Cream Plus Debic garantisce un equilibrio perfetto, non coagula, si distingue per la texture eccezionale e garantisce una tenuta che dura nel tempo. Cream Plus Debic è ideale per decorare e arricchire le tue creazioni di pasticceria.

- alta qualità costante
- tenuta che dura nel tempo
- perfetta per decorare creazioni dolci e salate
- premiscelata, facile da usare
- texture perfetta
- non coagula
- perfetta per arricchire creazioni dolci e salate



SCOPRI DI PIU'

ELECTROLUX PROFESSIONAL

**Connettività 4.0 e Customer Care Electrolux Professional: l'innovazione è servita**

Electrolux Professional fornisce una gamma completa di **attrezzature ad alte prestazioni per la ristorazione**, l'erogazione di bevande calde e fredde e il trattamento tessuti. Un solo fornitore, **OnE brand**, che accompagna e assiste il cliente a 360 gradi: prima, durante e dopo l'acquisto.

Tra le innovazioni, il progetto **OnE Connected**, un sistema di **connettività** che consente, attraverso un'unica piattaforma web, il monitoraggio a distanza delle apparecchiature. Alcune funzionalità della piattaforma sono il trasferimento di ricette e programmi di cottura, il download dei dati HACCP, l'analisi del funzionamento delle attrezzature.



Grazie al programma **Transizione 4.0 (ex Industria 4.0)**, **OnE Connected** consente di fruire di un **credito d'imposta del 50% sul totale dell'investimento**.

SCOPRI DI PIU'

Il **Customer Care** Electrolux Professional è costituito da una rete capillare e servizi dedicati il cui cuore è **Essentia**, un network di **assistenza tecnica affidabile**, una gamma di **servizi esclusivi** personalizzati e una tecnologia innovativa che si prendono cura delle attrezzature, anche con **pacchetti di manutenzione** su misura.

SCOPRI DI PIU'

PREGIS

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE  
**PREGIS®****Un nuovo partner a fianco di ALMA**

ALMA annuncia con piacere l'arrivo di nuovo partner a bordo della propria squadra: **Pregis, che da oltre 60 anni, distribuisce e vende prodotti alimentari per la ristorazione e per il canale Ho.Re.Ca. in tutta l'Italia.**

La preparazione tecnica, le competenze del personale, la conoscenza del mercato e la disponibilità costante di un ampio assortimento gli hanno consentito lo sviluppo di una rete di vendita e di servizi a supporto della **clientela** sia del ramo della **ristorazione commerciale** che **collettiva**.

SCOPRI DI PIU'

**LABORATORIO CARNE**

Laboratorio e porzionatura della Carne Fresca, per una sicura tracciabilità e selezione di qualità senza sorprese. Prodotti su misura per tutte le esigenze della ristorazione.

**LABORATORIO ITTICO**

Il pesce, i molluschi e i crostacei freschi vengono lavorati ad hoc nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e conservati per mantenere freschezza e proprietà.



SCOPRI DI PIU'

PARMACOTTO

**Un nuovo prosciutto cotto di alta qualità a ridotto contenuto di sale**

Parmacotto, da sempre attento alla creazione di prodotti che, oltre al gusto, tengano conto anche degli aspetti nutrizionali e salutistici e agli impatti sull'ambiente, aggiunge alla propria gamma prodotti una nuova referenza: **un prosciutto cotto di alta qualità con un ridotto contenuto di sodio e con una confezione ecocompatibile.**

Dagli ultimi dati di una ricerca sui comportamenti dei consumatori emerge come sempre più persone vogliono seguire uno **stile di vita sano e sostenibile**, con un occhio di riguardo verso la natura e la sua salvaguardia.



Per soddisfare queste nuove richieste, il settore Ricerca & Sviluppo di Parmacotto ha prodotto un nuovo prodotto che sappia essere **gustoso e sano** allo stesso tempo e che **riduca il proprio impatto sull'ambiente**.

SCOPRI DI PIU'

**SENZA ANTIBIOTICI**

Da allevamenti che non prevedono l'utilizzo di antibiotici fin dalla nascita

**-25% DI SALE**

Per il mantenimento di una normale pressione sanguigna

**NUOVO ECO PACK**

Vassoio in carta riciclabile certificata FSC, riduzione della plastica pari al 70%