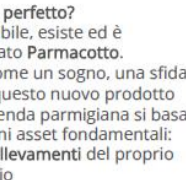


LE NEWS DAI NOSTRI
PARTNER

PARMACOTTO



**Il cotto perfetto c'è!
Ed è il cotto di
Parma**

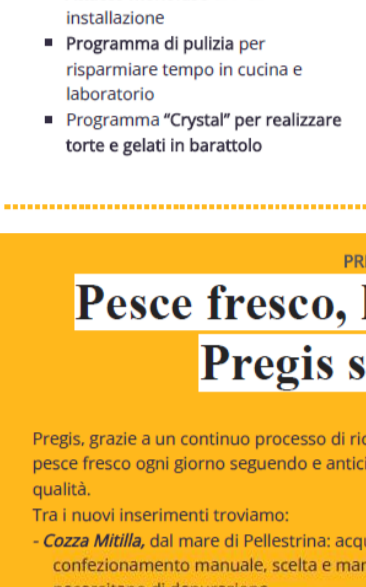
Il Cotto perfetto?
E' possibile, esiste ed è marchiato Parmacotto. Nato come un sogno, una sfida forse, questo nuovo prodotto dell'azienda parmigiana si basa su alcuni asset fondamentali:
- Solo allevamenti del proprio territorio
- Scelta meticolosa di ogni singola coscia, 100% italiana
- Filiera controllata
- Massaggio delle cosce come da tradizione
- Cottura a basse temperature
- Utilizzo di cosce grandi, pregiate
10 kg + che si trasformano in dolci fette, uniche nel loro sapore.



SCOPRI DI PIU'

CARPIGIANI

ReadyChef, una sola macchina per gelateria e pasticceria



Poco spazio in cucina o in laboratorio? **ReadyChef** è la macchina multifunzione da banco di Carpigiani pensata per la pasticceria professionale e la ristorazione, che racchiude in 58 cm tutta la tecnologia necessaria per aggiungere il gelato artigianale ai menu e aiutare in molte preparazioni di pasticceria e cioccolateria.

SCOPRI IL PRODOTTO

- 34 programmi diversi per la produzione di creme, la lavorazione del cioccolato, la preparazione di gelato, granite e cremolatte
- 6 cicli dedicati alla produzione di salse e topping
- Attacco monofase di facile installazione
- Programma di pulizia per risparmiare tempo in cucina e laboratorio
- Programma "Crystal" per realizzare torte e gelati in barattolo

Approfitta fino al 31/12 della consulenza personalizzata "Industria 4.0"

e scopri come usufruire del 40% del credito d'imposta. 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.

PREGIS

Pesce fresco, l'assortimento Pregis si amplia

Pregis, grazie a un continuo processo di ricerca, accresce il proprio assortimento di pesce fresco ogni giorno seguendo e anticipando le esigenze della ristorazione di qualità.

Tra i nuovi inserimenti troviamo:

- **Cozza Mitilla**, dal mare di Pellestrina: acquacoltura qualitativa, selezione, raccolta e confezionamento manuale, scelta e manutenzione dei filari, acque di tipo A che non necessitano di depurazione.
- **Ostrica sarda Memere**, dalla famiglia Degortes, pescatori e marinai di Olbia, un prodotto carnoso e croccante sapido in principio e dolce sul finale.
- **Corba Rossa Gargano**, le cui carni vantano uno tra i più completi contenuti organolettici in natura. La polpa soda ed umida dal sapore dolce e delicato di colore rosato diventa bianca una volta cotta. Apprezzata servita cruda, cotta o marinata.



SCOPRI DI PIU'

SEGUI PREGIS SU FACEBOOK

PAVONI ITALIA

Arriva il nuovo catalogo Food Equipment 2022



Da sempre Pavoni Italia porta avanti un'intensa attività di ricerca e sviluppo di soluzioni in grado di valorizzare le capacità interpretative dei professionisti. Il nuovo catalogo Food Equipment 2022, a tal proposito, vuole proporsi come strumento fluido e omnicomprensivo del mondo Pastry e mondo Ho.Re.Ca. rispettando l'attuale tendenza alla fusione degli stili e dei materiali.

SCOPRI DI PIU'

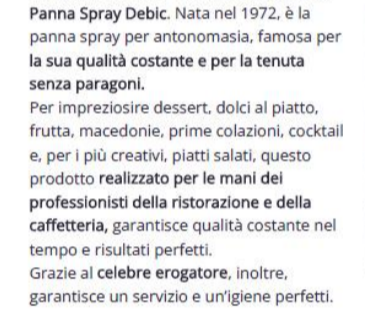
Un indice dettagliato nel catalogo guida nella consultazione e nella scelta dei prodotti, fornendo nuovi spunti di applicazione. Come all'interno della sezione "Gourmand Inspirations", dove stampe in silicone per decorazione, in origine concepiti per il mondo della ristorazione, vengono proposti in chiave pastry.

Dalle torte alle monoporzioni, dalle uova di cioccolato ai gelati, il nuovo catalogo Pavoni rappresenta un potenziale ricco di arte e creatività per i maestri della pasticceria.



DEBIC

Panna Spray Debic, il fiocco perfetto per le tue preparazioni



La versatilità di questa panna permette di dare libero sfogo alla creatività; ne è un esempio il **ricettario realizzato da Antonio Cuomo, Culinary Advisor Debic**, in cui preparazioni tradizionali della ristorazione vengono esaltate dal fiocco di Panna Spray. Il ricettario è scaricabile gratuitamente sul sito Debic, nella [pagina che celebra l'anniversario del prodotto](#). Sul sito Debic è inoltre possibile trovare spunti e approfondimenti per il mondo caffetteria e mixology, con i suggerimenti di Silvia Federica Boldetti, Cinzia Ferro e Antonio Cuomo, sul **pairing perfetto**.

Per rendere uniche le tue preparazioni, "la ciliegina sulla torta" è il fiocco perfetto di Panna Spray Debic. Nata nel 1972, è la panna spray per antonomasia, famosa per la sua qualità costante e per la tenuta senza paragoni.

Per impreziosire dessert, dolci al piatto, frutta, macedonie, prime colazioni, cocktail e, per i più creativi, piatti salati, questo prodotto realizzato per le mani dei professionisti della ristorazione e della caffetteria, garantisce qualità costante nel tempo e risultati perfetti. Grazie al celebre erogatore, inoltre, garantisce un servizio e un'igiene perfetti.



SCOPRI DI PIU'

OLITALIA

Pillole di Olitalia

"Posso comprare un olio di semi qualunque per friggere?"

Clicca sul video qui sotto scopri di più con i consigli di Olitalia!



LESAFFRE

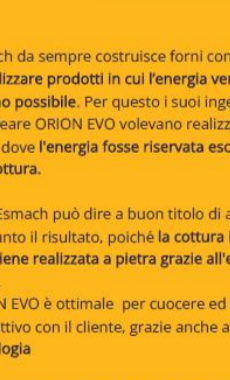
Coadiuvanti Lesaffre: un aiuto indispensabile nella panificazione

Il 2022 in casa Lesaffre inizia con due importanti lanci di prodotto: **Ibis Pansoffice Grano Italiano** e **Ibis Green Frozen**, entrambi coadiuvanti indispensabili per la panificazione ma dai ruoli nettamente diversi.

Ibis Pansoffice Grano Italiano, con grano 100% italiano, è ideale per pani morbidi e leggeri. Grazie alla tecnologia "Soft" di Lesaffre, aumenta la tenuta dell'impasto agli stress di lavorazione e garantisce il massimo effetto antiraffermo; ideale per chi utilizza farine di cereali 100% italiani.

Ibis Green Frozen, garantisce invece una tolleranza ideale durante tutta la durata della surgelazione e risultati eccellenti del prodotto finito: massimo volume e tenuta, oltre a un aspetto gradevole e invitante e una shelf life più lunga.

I coadiuvanti Lesaffre sono prodotti di nuova generazione, con un'etichetta sempre più pulita, senza emulsionanti. Svolgono la loro azione attraverso gli enzimi, considerati coadiuvanti tecnologici che non devono essere espressamente indicati in etichetta. Gli enzimi inoltre, in base alla loro tipologia e sinergia con altri ingredienti, garantiscono risultati importanti in tutte le fasi, sia di lavorazione che di vita del prodotto.



ESMACH

ORION EVO: ottimizzare al massimo l'energia

Esmach da sempre costruisce forni con l'obiettivo di realizzare prodotti in cui l'energia venga dispersa il meno possibile. Per questo i suoi ingegneri, nell'ideare ORION EVO volevano realizzare un forno dove l'energia fosse riservata esclusivamente alla cottura.

Oggi Esmach può dire a buon titolo di aver raggiunto il risultato, poiché la cottura in ORION EVO viene realizzata a pietra grazie all'effetto suolo.

ORION EVO è ottimale per cuocere ed essere interattivo con il cliente, grazie anche alla tecnologia

4.0. Dove provarlo? In ESMACH ACADEMY o nelle High School di Esmach in tutta Italia.



SCOPRI DI PIU'

VIDEO

SCHEDA

BROCHURE

ELECTROLUX PROFESSIONAL

EcostoreHP di Electrolux Professional: innovazione, affidabilità e sostenibilità

Electrolux Professional da sempre promuove una refrigerazione responsabile, attenta all'ambiente e ai costi di gestione. La gamma ecostoreHP è espressione di questa mission, nonché soluzione ottimale per i professionisti della ristorazione che cercano soluzioni attente a questi principi di sostenibilità anche nella conservazione degli alimenti.

- **Performance eccellenti:** recupera rapidamente la temperatura della camera, mantenendo il cibo fresco più a lungo e riducendo al tempo stesso gli sprechi.
- **Efficienza energetica:** calcolata al 65% in meno sui consumi energetici
- **Capacità di stoccaggio:** fino a 70 litri in più, con un maggior volume disponibile all'interno della cella rispetto ad apparecchiature equivalenti presenti sul mercato
- **Extra Sostenibilità:** business sostenibile e soluzioni rispettose dell'ambiente grazie all'innovazione

EcostoreHP di Electrolux Professional è la scelta ideale per tutte le attività attente a innovazione, affidabilità e sostenibilità economica e ambientale.



SCOPRI DI PIU'

ZAFFERANO 3 CUOCHI

Nuovo ricettario con la Nazionale Italiana Cuochi

Zafferano 3 Cuochi sceglie la Nazionale Italiana Cuochi, partner di prestigio con cui condivide la passione per la buona cucina, per la creazione dell'esclusivo ricettario che porta in tavola l'alchimia di colori e sapori che caratterizza la spezia dello zafferano. Antipasti, secondi, dolci e drink: non manca nulla, tra ricette originali NIC, i cui chef ne hanno realizzate 11, e quelle create ad hoc dall'azienda.

I procedimenti di ogni singolo piatto sono corredati da alcuni consigli sulla preparazione e curiosità per avvicinarsi maggiormente al magico mondo di Zafferano 3 Cuochi.

Tante idee e spunti per sperimentare ogni giorno nuove preparazioni in grado di esaltare le caratteristiche principali di questa preziosa spezia!



Se vuoi diventare anche tu protagonista, prepara gli ingredienti, fotografa il tuo "capolavoro" e tagga Zafferano 3 Cuochi su Instagram per essere ricondiviso!

SCOPRI DI PIU'

