A L M A

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

LE NEWS DAI NOSTRI PARTNER

PAVONI ITALIA

La pâte à choux perfetta

Pavoni Italia presenta le nuove Piastre pâte à choux per **Cookmatic** per creare **quattro perfette forme geometriche** - cubo, cilindro, éclair tonda e éclair rettangolare- come mai fatto prima. Grazie a **una precisa scanalatura brevettata**, in rilievo su tutto il perimetro delle forme, che consente la fuoriuscita del vapore in modo regolare. L'impasto si espande così durante la cottura diventando cavo, pronto per essere farcito.

GUARDA IL VIDEO

CARPIGIANI

Pastochef RTL-I: cambia velocità alla tua produzione in pasticceria

Risultati sempre perfetti per le preparazioni di pasticceria e le ricette gastronomiche con **Pastochef RTL di Carpigian**i, che può mescolare, cuocere, pastorizzare, raffreddare e addirittura conservare le lavorazioni garantendo la massima igiene e facendo risparmiare tempo rispetto alla lavorazione manuale.

SCOPRI DI PIU'

Caratteristiche tecniche

- 4 velocità di agitazione continua ed intermittente
- opzione Inverter: 9 funzioni di agitazione aggiuntive utili per programmi personalizzati
- Disponibile in 3 taglie: *Pastochef 18 RTL-I, Pastochef 32 RTL-I e Pastochef 55 RTL-I* in base alle proprie necessità quantitative

JONIX AIR

Jonix nuovo partner di ALMA

JONIX
pure living

SCOPRI DI PIU'

Jonix, azienda italiana che ricerca, progetta e sviluppa interamente in Italia **dispositivi e sistemi innovativi per la sanitizzazione degli ambienti indoor**, entra a far parte della crew di ALMA. Jonix Non Thermal Plasma è una **forma**

evoluta, efficace e sicura di ionizzazione dell'aria, testata sia nell'ambito **indoor** sia in settori legati allo **sviluppo ecosostenibile.**

Jonix inoltre porta la ricerca, la tecnologia e il design italiani nel mondo: si respira in 46 paesi del mondo con oltre 20.000 dispositivi installati.

ZAFFERANO 3 CUOCHI

Gelato allo zafferano: il gusto dell'estate 2022

Grazie all'incontro tra due eccellenze italiane, **Zafferano 3 Cuochi**, lo zafferano per antonomasia e **Cosaporto.it**, nasce **DOLCE ESTATE** il progetto che, coinvolgendo alcune delle migliori pasticcerie e gelaterie italiane, crea un gelato o un dolce estivo con un ingrediente speciale, lo Zafferano 3 Cuochi. Queste prelibatezze hanno grande gusto ma pochissimi zuccheri aggiunti: una proposta healty per gelaterie e pasticcerie.

SCOPRI DI PIU'

DEBIC

Cucina Distintiva: l'esclusiva masterclass firmata Terry Giacomello

Quando l'alta cucina incontra un brand come Debic, leader del settore lattiero-caseario, nascono progetti che un operatore del mondo ristorativo non può perdersi. Come questa masterclass alla scoperta di **Culinaire Original Debic** nella cucina distintiva, in cui il ***Culinary Advisor Debic*** **Antonio Cuomo**, incontra uno dei nomi più in vista della ristorazione italiana: **Terry Giacomello.**

La Masterclass è online, sempre disponibile e GRATUITA

GUARDA LA MASTERCLASS

Agenda

- Antonio Cuomo incontra Terry Giacomello
- Tecnica: Neve di Panna
- Ricetta: Consistenze di Panna

PARMACOTTO

Parmacotto Selection: una linea premium dedicata ai professionisti

Dall'esperienza nei salumi di Parmacotto Group, nasce **"Parmacotto Selection", la nuova linea da Maiale Nero** unica per la qualità delle materie prime e il saper fare nelle lavorazioni. Sono **sei le referenze gourmet - prosciutto cotto, salame, guanciale, pancetta, spalla cotta e mortadella -** pensati per il canale professionale dalla spiccata dolcezza, ricchi di sfumature e una scioglievolezza al palato senza eguali.

PER INFO

parmacottoselection.com
parmacottoselection@parmacotto.com
Tel. 0521/700111

SCOPRI DI PIU'

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Sostenibilità, un approccio concreto

Da sempre Electrolux Professional è sinonimo di innovazione tecnologica e design. La sostenibilità è al centro del business, dal progetto alla scelta dei materiali (componenti e materie prime sono libere da sostanze dannose), dalla produzione allo smaltimento e al riciclaggio.
Ecco alcuni esempi.

- I **frigoriferi Ecostore^{HP}** - classe energetica A - utilizzano gas naturali con basso potenziale di riscaldamento globale

- **le lavastoviglie green&clean** a cesto trascinato utilizzano un solo bicchiere d'acqua per lavare e sanitizzare un intero cesto di stoviglie

- i forni **SkyLine** hanno i costi di gestione più bassi sul mercato

- **I bruciatori brevettati "flower flame"** si adattano al diametro di qualsiasi pentola assicurando elevata efficienza e minor dispersione di calore

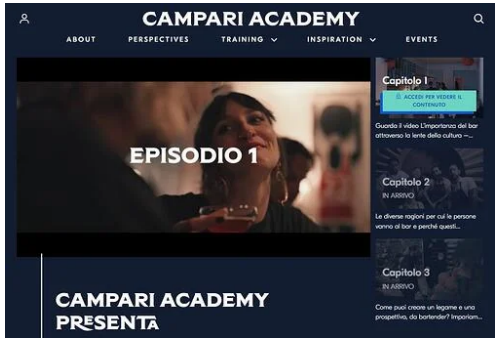
- Gli **essiccatoi rotativi** Linea 6000, riducono drasticamente i tempi di asciugatura garantendo oltre il 60% di risparmio energetico.

SCOPRI DI PIU'

CAMPARI ACADEMY

Inaugurata la piattaforma Campari Academy Global

Un luogo di ispirazione, informazioni e contenuti ma sopratutto un'occasione di networking con colleghi di qualsiasi nazionalità. Questa l'anima di **Campari Academy Global,** un progetto internazionale e lungimirante per i bartender che coinvolgerà i docenti, i professionisti e gli esperti di tutto il mondo.
A capo del team che creerà contenuti tecnici, manageriale e narrativi, una delle bartender più rilevanti del panorama mondiale: **Monica Berg, personalità influente del mondo del bar e pioniera della miscelazione contemporanea.**



SCOPRI DI PIU'

VAI ALLA PIATTAFORMA

PREGIS

Tartare di mare: nuove proposte estive

Tra le novità proposte da Pregis c'è un ampio assortimento di **tartare di mare,** lavorate e tagliate a mano in Italia. Questi prodotti sono sottoposti ad un **rigoroso controllo qualità** in ogni fase della lavorazione. Le tartare vengono **abbattute e congelate** per mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche del pesce fresco e per poterle consumare in totale sicurezza.
Nel nuovo catalogo Pregis ***"Ittico Premium"*** è possibile trovare una varietà di delizie di mare in grado di andare incontro ai palati più raffinati, ne sono un esempio le **tartare di gambero viola, di pesce spada o di ombrina boccadoro.**

SCOPRI DI PIU'

OLITALIA

Gli eco-pack di Frienn, un nuovo progetto sostenibile

Una scelta green sia sui pack foodservice che su quelli retail per l'**olio da frittura Frienn.** Il formato food service vedrà ridurre l'utilizzo della plastica sostituendo il secchiello *bag in box* da 20 litri con un **innovativo formato eco-pack, con un beneficio annuo pari a circa 45.000 chili di plastica in meno**.
La sostenibilità di Olitalia arriva anche sullo scaffale grazie alla collaborazione con Coripet. Da aprile 2022 le bottiglie di Frienn da 1 litro, così come tutta la linea degli oli di semi da 1L, sono realizzate con **100% PET riciclato** proveniente da filiera controllata italiana.

La sostenibilità e l'attenzione all'ambiente sono valori fondamentali di Olitalia e queste scelte sono esempi concreti dell'impegno costante dell'azienda nel dare il proprio contributo per un futuro migliore.

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Piazza Garibaldi, 26, Colorno, Parma 43052, Italia

Annulla iscrizione Gestisci preferenze