

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

LE NEWS DAI NOSTRI PARTNER

JONIX AIR

Aria pura? Tutto sotto controllo (da remoto)

La gestione con sistema IoT consente di **controllare tramite l'App Jonix Controller Jonix Cube IOT da remoto**. L'utente ha la possibilità, tramite un'unica app di **accendere o spegnere il dispositivo, impostare il livello di sanificazione**, impostare la **programmazione settimanale**, visualizzare la necessità di manutenzione del dispositivo grazie al conteggio delle ore mancanti alle operazioni di pulizia e sostituzione. Tramite l'app inoltre è possibile **collegare più dispositivi**, tutti controllabili simultaneamente grazie a Jonix Controller.

SCARICA LA BROCHURE



LESAFFRE

Salute e benessere? Inventis



Lesaffre presenta la gamma Inventis Salute e Benessere, composta da mix per panificazione di facile utilizzo, alta qualità e affidabilità, che ottimizzano i tempi del panificatore.

Inventis Salute e Benessere grazie all'attenta selezione di ingredienti che garantiscono ai prodotti un **profilo nutrizionale ottimale**, promuove **il benessere e supporta le scelte alimentari dei consumatori evoluti di oggi**, improntate su un'alimentazione naturale, consapevole e attenta alla salute.

Abbinato ad ogni referenza, Lesaffre ha creato un kit per valorizzare sul punto vendita il prodotto e le sue peculiarità.



Inventis GUSTORICCO



Inventis GUSTOSANO



SCOPRI DI PIU'

PAVONI ITALIA

Un Natale dalle forme perfette



Dal cioccolato alle torte, dall'arte della viennoiserie alle decorazioni, tante idee dedicate al Natale da [Pavoni Italia](#). Realizzate per i professionisti, prodotte utilizzando materiali selezionati per le migliori performance, i nuovi stampi nascono dalla collaborazione tra il team di ricerca [Pavoni Italia](#) e la fantasia di tre pasticceri internazionali: Davide Comaschi, Fabrizio Fiorani e Frank Haasnoot, per creare con il massimo della precisione.



PARMACOTTO

#FeelinGood: benessere, sostenibilità.. e gusto.



SCOPRI DI PIU'

Si chiama **#FeelinGood** il percorso di sostenibilità di **Parmacotto Group**. Un cammino che vuole mettere il benessere delle persone al centro, per farle stare bene a tavola, in azienda e nelle comunità in cui vivono.

Obiettivo del Gruppo è raggiungere una dimensione di **benessere condiviso** attraverso tre grandi aree di intervento che costituiscono i tre pilastri portanti del percorso: **benessere dell'ambiente**, **benessere delle comunità**, **benessere a tavola**.

[La piattaforma corporate](#) di Parmacotto Group racconta attraverso un **progetto editoriale** che vede il coinvolgimento di **esperti del settore, sportivi, giornalisti e sociologi**, il suo impegno verso la sostenibilità, il cui primo obiettivo è la **riduzione delle emissioni dirette entro il 2026**.

PREGIS

Un mare di prelibatezze



E' davvero un immenso mare di prelibatezze e qualità il **catalogo ittico di Pregis**, che per le prossime feste - e non solo- si propone con **un'offerta fatta di**

freschezza e affidabilità.

Vi invitiamo a scaricare i singoli cataloghi per assaporare il ventaglio di proposte per arricchire il vostro menu e la vostra carta.



CATALOGO Tuna Fish

CATALOGO Caviar Sel.

CATALOGO Ittico Premium

POLIN

Efficientamento energetico: come?



Ottimizzazione del risparmio energetico, maggiore produttività, efficienza e qualità dei prodotti: sono questi gli elementi che rendono l'innovativa tecnologia Polin industria 4.0 la chiave per un investimento sicuro e conveniente.

La soluzione industria 4.0 Polin permette di **gestire un laboratorio in modo efficiente** e di **monitorare i consumi** al fine di scoprire eventuali sprechi ed eliminarli. I forni Polin sono progettati e realizzati per assicurare il **minor consumo energetico**, a parità di produzione, rispetto ai forni della stessa categoria. Senza nessun compromesso sulla qualità di cottura.

L'azienda comunica che c'è una grande opportunità da non perdere, derivata dalla possibilità di usufruire del **nuovo fondo del MIPAAF (30.000 euro)** cumulabile con il **credito d'imposta d'industria 4.0** finalizzato a promuovere e sostenere le eccellenze della ristorazione e della pasticceria italiana. Sono beneficiari della misura: **ristoranti e pizzerie con somministrazione (ATECO 56.10.11), gelaterie e pasticcerie (ATECO 56.10.30 - 10.71.20)**

SCOPRI DI PIU'

OLITALIA

I Dedicati di Olitalia, l'innovazione che risponde ai bisogni degli chef



Da sempre l'innovazione di prodotto rappresenta uno degli aspetti distintivi di Olitalia, come testimoniato dalla **linea di oli extravergini 100% italiani / Dedicati**: sviluppati in collaborazione con gli chef dell'associazione JRE, consentono di scegliere l'olio extra vergine d'oliva in base al corretto abbinamento con il piatto, sia esso di carne, pesce o verdure.

SCOPRI DI PIU'

IFI

Lilium, metti in mostra il tuo talento

Visibilità, eleganza e altissime prestazioni in termini di conservazione fanno di Lilium, la vetrina refrigerata per Pasticceria e Snack freddo, la soluzione ideale per esaltare l'originalità delle tue creazioni. Anche in versione Self.



SCARICA LA BROCHURE

DE NIGRIS

La "Ricetta De Nigris"

Materie prime tutte Italiane, lavorazione 100% naturale, blend esclusivi: è la carta di identità di "Ricetta de Nigris", un **esclusivo processo produttivo** che interessa la nuova gamma di Aceto Balsamico di Modena IGP "De Nigris". La **"Ricetta De Nigris"** è la sintesi di un Metodo di Lavorazione che, nel **pieno rispetto del Disciplinare IGP dell'Aceto Balsamico di Modena**, ha voluto raggiungere l'**eccellenza in termini di tracciabilità e processi** in ogni fase della produzione, anche in quelli non previsti dal disciplinare stesso.



SCOPRI DI PIU'

Un processo, quindi, che accompagna tutta la filiera produttiva del prodotto, abbracciando anche la fase del consumo.

In quest'ottica, De Nigris ha deciso di impegnarsi in **una campagna di 'education'** insieme a due scuole di cucina di prestigio come **ALMA e Cucina Italiana**.

AGRIMONTANA

**50 anni da protagonista in
Pasticceria**

Fondata nel 1972, Azienda Agrimontana festeggia quest'anno il suo mezzo secolo di attività. Un traguardo importante per un'azienda che è prima di tutto una famiglia, che ha dato vita alla **migliore frutta candita, alle note confetture e alle paste pure, senza dimenticare gli iconici marroni, sapientemente canditi e glassati.**



SCOPRI DI PIU'

Per dare la giusta importanza e visibilità alle collaborazioni con i grandi maestri pasticceri, in occasione anche dei 50 anni di attività, Agrimontana lancia un proprio progetto editoriale: ***Ispirazioni e Strutture di pasticceria***, un manuale tecnico professionale elaborato a più mani con il contributo dei Campioni del Mondo di pasticceria 2015 **Francesco Boccia, Fabrizio Donatone ed Emmanuele Forcone**. Il volume verrà ufficialmente presentato il 22 Novembre p.v. a Milano.

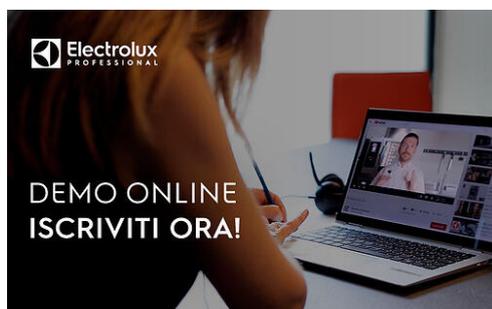
ELECTROLUX PROFESSIONAL

Arrivano gli esclusivi corsi online

Electrolux Professional lancia una serie di **corsi online** per scoprire come le soluzioni ideate da questa azienda leader nel settore possono rendere la vita in cucina più semplice, redditizia e realmente sostenibile, ogni giorno. **Iscriversi e partecipare è facile, veloce e gratuito.**

Durante i corsi **uno loro chef** illustrerà caratteristiche e vantaggi delle soluzioni di cottura e **risponderà in diretta alle domande.**

Tra i vari corsi :



ISCRIVITI

SkyLine – il sistema Cook&Chill di Electrolux Professional

Come la tecnologia SkyLine può ottimizzare il lavoro in cucina, permettendoti di risparmiare tempo ed energia.

Friggitrice e Griglia HP

Come ottenere preparazioni sempre di ottima qualità senza trascurare il risparmio energetico, la facilità di pulizia e l'ottimizzazione dei tempi di cottura.

ZAFFERANO 3 CUOCHI

Un'esclusiva Masterclass in ALMA



Zafferano 3 Cuochi lo scorso 28 ottobre è tornato in classe “tra i banchi” di **ALMA**, insieme a due esperti del mondo del Food&Beverage, in un percorso di piatti e cocktail tra tradizione e innovazione guidato dalla maestria dello Chef **Daniel Canzian** e dall'estro del Mixology Expert **Mattia Pastori**. Lo **Chef Canzian** per l'occasione ha preparato tre portate:

- **Risotto allo Zafferano con scaglie di panettone**
- **Carote con arancia e zafferano**
- **Sfera di cioccolato, omaggio ad Arnaldo Pomodoro.**

Pastori invece ha realizzato 3 cocktail a base di Zafferano:

- **Martini di Milano**, una riduzione di Bitter e Zafferano 3 Cuochi;
- **Americano Giallo**, con soda allo Zafferano 3 Cuochi.
- **Emotional Bellini**: a base pera, che cambia colore grazie allo Zafferano 3 Cuochi.

SCOPRI DI PIU'

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

[Annulla iscrizione](#) [Gestisci preferenze](#)