Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui

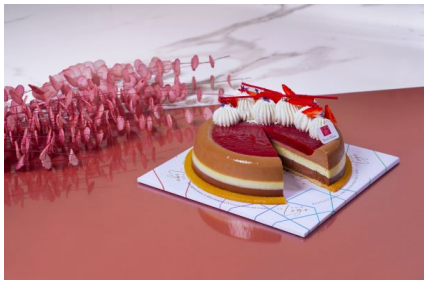
ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

REVIVA

Piuma Light: eleganza e praticità

Reviva affianca i Maestri Pasticceri proponendo soluzioni di packaging innovative, in linea con l'andamento dei gusti e dei trend di mercato.
Per questo, in risposta alla crescente attenzione verso l'aspetto estetico e la cura dei dettagli, abbiamo creato **Piuma Light, un piatto da dolce rivestito anche lateralmente e quindi privo del taglio a vista del cartone.** Un elegante piedistallo che rimane però sottile, leggero e pratico.
È disponibile in tantissime dimensioni, dalla monoporzione alla maxi-torta, ed è ideale anche per torte gelato e semifreddi, dal momento che può essere posto in abbattitore senza compromettere l'integrità dei materiali.
Può essere personalizzato completamente con stampa in qualità fotografica su tutta la superficie, oppure brandizzato anche a bassissime tirature con il logo stampato a caldo su fondo nero o perla.



SCOPRI DI PIÙ

OLITALIA

La nostra riserva: un omaggio a Giuseppe Cremonini

Un nuovo olio extra vergine di oliva appositamente selezionato dalla famiglia Cremonini e dedicato al fondatore Giuseppe Cremonini, nasce in Olitalia per celebrare il 40°anniversario.
La nostra Riserva è un'accurata selezione di alcune delle migliori varietà di olive italiane, Tonda Iblea e Nocellara del Belice, che danno vita a **un olio extra vergine di assoluta qualità.**
Queste due varietà gli donano **un ottimo equilibrio tra amaro e piccante** rendendolo avvolgente e perfettamente armonico. Si tratta di un olio con caratteristiche organolettiche uniche e riconoscibili: spicca per il colore verde con riflessi gialli ed è caratterizzato da un sentore netto di fruttato di olive fresche verdi, con note accentuate di foglia di pomodoro e di erba fresca appena tagliata e mandorla verde.

La ricerca dell'eleganza e dell'armonia non ha interessato solo la selezione dell'olio ed il profilo organolettico. Abbiamo studiato accuratamente anche la confezione: **una bottiglia elegante impreziosita da elementi in oro** per valorizzare il prodotto anche sulle tavole dei ristoranti.
Firmata Giuseppe Cremonini come sigillo di qualità.

SCOPRI DI PIÙ

DEBIC

Tutte le novità da casa Debic

Arriva **il catalogo Pasqua 2024,** ricca di contenuti e **sette nuove ricette**: una crostata, ma di spinaci, ovetti di cioccolato abbinati con il salmone, un pandoro dalla forma cubica e un casatiello con uova di quaglia. Inoltre **un interessante**

Debic Panna 35% Senza Lattosio, multiuso da montare, adatta sia per l'uso in pasticceria sia per la ristorazione. Grazie alla sua consistenza cremosa e dall'ottima tenuta, è adatto a diversi utilizzi: per la preparazione di chantilly, torte e semifreddi e guarnizioni.
La sua capacità di sviluppare un elevato volume, conferisce al gelato una consistenza vellutata e un'ottima spatolabilità.

focus tecnico su come temperare il cioccolato svela tecniche e segreti di questo procedimento, tanto ricorrente in pasticceria quanto difficile da ottenere a regola d'arte.

SCARICA IL CATALOGO

Le scelte intelligenti per lavorare bene risparmiando tempo e denaro, ricette e tecniche di guarnizione, interviste e molto altro nel ricettario che è anche un pò magazine di Debic, dedicato ai settori ho.re.ca. e bakery.

SCARICA "LAVORO INTELLIGENTE"

SCOPRI DI PIÙ

RISERVA SAN MASSIMO

"I Fontanili": bontà e rispetto per la natura

"I Fontanili", un riso di ottima qualità caratterizzato da un chicco lungo e resistente alla cottura, è una nuova varietà frutto dell'impegno nella ricerca agronomica e di un lavoro portato avanti con amore e rispetto per la natura, applicando metodi agricoli eco-sostenibili che preservino la bellezza della terra e la bontà del prodotto. Le sementi del Carnaroli **I Fontanili sono lavorate e selezionate secondo la filosofia di Riserva San Massimo**: oltre alla consistenza cremosa e al gusto inconfondibile del Carnaroli, I Fontanili rappresentano anche **un contributo alla sostenibilità**, affidandosi a una concimazione completamente organica, con l'essiccazione a gas metano e con la pilatura a pietra che preserva e non stressa il chicco. Il risultato è un riso con un buon rilascio di amido e un'ottima tenuta di cottura, caratterizzato da un sentore di nocciola, ideale per i risotti.

SCOPRI DI PIÙ

IFI

Il gelato a tutto tondo

Tonda, già nota come **la prima vetrina rotonda e rotante della storia**, grazie all'applicazione di tecnologia di ultima generazione, consente al Professionista di dirigere il movimento delle vaschette gelato portando i gusti a sé semplicemente con il movimento aereo delle mani.

GUARDA IL VIDEO

Due sensori ottici a infrarossi leggono i gesti dell'operatore che guida in modalità contactless i movimenti rotatori.
Un'implementazione che determina **una migliore usability del prodotto grazie alla naturalezza con la quale l'operatore può effettuare le operazioni di servizio**, lasciando libere le mani, solitamente già impegnate con prodotti o utensili.
La forma essenziale del cilindro di Tonda, sagomata nella parte inferiore del basamento permette al Professionista di mantenere sempre una posizione naturale durante le ore di servizio, evitando di sovraccaricare la schiena.

SCOPRI DI PIÙ

AGRIMONTANA

Agridocet, a lezione dai campioni del mondo di pasticceria

Agridocet, il calendario di formazione firmato Agrimontana dedicato al B2B o ad appassionati e realizzato con il supporto di maestri pasticceri tra i migliori al mondo, giunge alla seconda tappa, a Bologna presso la Carpigiani University, il prossimo 12 marzo. Il tema sarà **Il gelato del pasticcere, a cura di Francesco Boccia, Campione del Mondo di Pasticceria 2015**. Una giornata dedicata proprio alla condivisione di ricette per ottimizzare i processi in pasticceria come in gelateria, con un **focus sulla parte organizzativa, di gestione e tecnica**, relativa ai prodotti proposti. Si spazierà da **torte** a **monoporzioni** con ingrediente protagonista il gelato, fino al **gelato in barattolo**. All'interno di queste macro-tematiche, il maestro Boccia mostrerà i segreti - tra preparazione e conservazione - per sorbetti, gelati, semifreddi, pan di spagna, croccanti e variegati, fino a bagne, salse e gelée a una temperatura di -18°C.

SCOPRI DI PIÙ

JONIX

Una ventata di aria fresca.. fra stile e design

Nasce **JONIX CUBE ICONIC - LIMITED EDITION**, il nuovo dispositivo che ti garantisce le migliori condizioni possibili in cui vivere e lavorare, per stare bene sempre: nuovo design, 4 bellissimi colori mat, nuovo generatore brevettato, ancora più performante!

JONIX CUBE ICONIC è un dispositivo unico nel suo genere:

· **100% Made in Italy**
· **Nuovo design con scocca in metallo e 4 colori**
· **Nuovo unico generatore brevettato con tecnologia esclusiva Jonix Non Thermal Plasma**
· **Garantito per 9000 ore di effettivo utilizzo**
· **Per ambienti domestici, professionali e ristorativi**
· **Per tutti, senza controindicazioni**

Jonix ICONIC CUBE può essere programmato e gestito a distanza tramite smartphone grazie all' app Jonix Controller.
L'efficacia di Jonix iconic cube è garantita dalla **tecnologia esclusiva Jonix Non Thermal Plasma** riconosciuta in ambito scientifico a livello mondiale per i numerosi benefici che apporta all'organismo,

grazie alle sue proprietà antinfiammatorie e antibatteriche, ed è completamente priva di effetti collaterali e controindicazioni.

SCOPRI DI PIÙ

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma)

Gestisci la tua iscrizione | Cancella iscrizione

Ricevi questa email perché ti sei registrato sul nostro sito e hai dato il consenso a ricevere comunicazioni da parte nostra.
ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Piazza Garibaldi 26, Colorno, 43052 PR IT
www.alma.scuolacucina.it 0521 525 211

Messaggio inviato con **MailUp**®