



I piccoli unicorni dalle tinte pastello e dalla criniera arcobaleno, che piacciono tanto ai bimbi e a tutti coloro che amano il mondo divertente e colorato delle fiabe, sono diventati recentemente protagonisti di un vero e proprio fenomeno di massa, e hanno visto la loro effigie invadere il mercato e i social network. PreGel, sempre ricettiva a ogni forma di innovazione, ha colto lo spunto per portare nel mondo dell'horeca un prodotto che li ricordi. È il kit Magic Unicorn, composto da uno Sprint, per realizzare un gelato dal colore azzurro al delicato gusto di vaniglia, e Topping Magic, con il topping liscio impreziosito da glitter scintillanti dal sapore fruttato. Una novità versatile che consente molteplici applicazioni in gelateria, pasticceria e beverage. I prodotti non contengono coloranti ma solo aromi naturali ed estratti vegetali. Sacchetto da 1,2 kg per Unicorn Sprint; bottiglia da 1 kg per Topping Magic.

## Come in una fiaba



Kit Magic Unicorn / PreGel

## Pratico asporto



Bicchieri Nude to go / Medac

La gamma di proposte **ecompatibili** per l'asporto di Medac si amplia con un prodotto innovativo costruito all'insegna della praticità. Il bicchiere per bibite **fredde** Nude to go ha una grafica fresca e accattivante, è bello ed ecologico e, in più, si caratterizza per il suo **originale** sistema di apertura e chiusura. Infatti, per chiuderlo è sufficiente una semplice **pressione** sulle alette superiori che così vengono a formare un esclusivo **beccuccio** da cui si può bere ovunque, in tutta comodità, la bibita preferita. Ampia la gamma proposta, capacità da 150 a 250 ml; la confezione è di 10 buste da 100 pezzi ciascuna, per un totale di 1000 pezzi per cartone.

CalybraBox, firmato Naonix, è il nuovo dispositivo che interagisce con la bilancia Calybra. È dotato di un software grazie al quale il professionista può registrare e archiviare tutti i dati utili al lavoro. Ci si può connettere da qualsiasi luogo utilizzando un pc window, Mac o smartphone grazie a un accesso protetto, avendo così un controllo totale dell'attività. Oltre a monitorare la gestione del magazzino, dall'acquisto delle materie prime fino alle scorte e alla vendita, facilita le procedure di **tracciabilità** dei lotti, le **scadenze** dei prodotti e determina il food cost e i valori nutrizionali delle ricette. Con CalybraBox è possibile infine archiviare il ricettario con le fasi di preparazione, note e foto del prodotto finito ed esportare i dati per il commercialista.

## Sempre connessi



Dispositivo CalybraBox / Naonix