# vistoalsigep

In linea con la recente tendenza black food, Gelatitalia presenta Black Metal, il gelato dal cuore nero. Si tratta di un prodotto completo a base acqua che non contiene latte né derivati, inoltre è senza glutine e senza grassi vegetali idrogenati. Si presenta in un pratico kit che contiene un pacchetto di minilenti di cioccolato argentate per rendere ancora più "metal" e invitante il gelato in vaschetta. In dotazione anche segnagusto e cartello da banco.



Tutti i mantecatori della linea HE (Maestro e Labotronic) e il banco mantecatore a pozzetti separati Ideatre di Carpigiani sono da oggi dotati dell'innovativa tecnologia Hard-O-Dynamic Adaptive. Si tratta dell'ultima evoluzione del sistema di controllo di consistenza, con cui è possibile mantecare ricette di gelato ritenute finora impossibili con una riduzione media del 40 per cento dei solidi totali rispetto al sistema classico. Questa tecnologia cambia le regole del bilanciamento tradizionale e permette ai gelatieri di preparare mantecati a basso impatto glicemico e con poche calorie, come un sorbetto di fragola che contiene solo lo zucchero naturale della frutta.



### Zuccheri addio

#### Plus:

gelati a basso impatto glicemico Riduzione solidi: 40% Aggiornamenti: sì

## Viaggi nella fantasia



#### **Dimensioni:**

16B (80 ml), 8B (100 ml), 108C (120 ml), 10MG (160 ml) e M2 (245 ml) **Materiale:** multistrato di carta in cellulosa vergine riciclabile

Nuovo il restyling di cinque disegni per coppette gelato che Medac ha chiamato Avventura. Vele, Mondo sommerso, Tropical, Avventura e Pappagalli riproducono immagini evocative di luoghi esotici, terre lontane e inesplorate, spiagge incontaminate, frutti e animali tropicali. Gli amanti della natura e dello sport si potranno immaginare a bordo di barche a vela ad affrontare le onde impetuose o a tuffarsi alla scoperta dei fondali marini. Tutti i prodotti sono realizzati nel pieno rispetto dell'ambiente, in linea con l'impegno ecosostenibile dell'azienda.