



Estate ice

Una freschissima proposta estiva da **Alvena** con **Granifrutta**, un prodotto neutro a base di fruttosio per creare morbide granite da proporre accanto al gelato. Non occorre granitore o mantecatore, infatti la preparazione avviene per autocongelamento nel freezer, in vetrina gelato o nell'abbattitore. Basta aggiungere la frutta, il succo o la bibita desiderati. Disponibile anche nella pratica versione già pronta all'amarena, alla menta e light senza zuccheri.

Prodotto: Granifrutta

Descrizione: semilavorato neutro per granita
Preparazione: per autocongelamento nel freezer, in vetrina o nell'abbattitore
Confezione: taniche da 7 e 14 kg

Protezione eco

Prodotto: coperchio di carta

Descrizione: sistema di chiusura per coppe
Sistema di chiusura: a incastro
Versioni: 2 (165 e 550 ml)
Personalizzazione: da 10.000 pezzi per tipo

Il **coperchio di carta** realizzato da **Medac** è prodotto con lo stesso materiale delle coppe, nel pieno rispetto dell'ambiente. È disponibile nelle versioni CB 125C per i contenitori da 165 ml (al suo interno si trova una palettina) e CB W550 per quelli da 550 ml. Una parte della produzione di gelato artigianale può così essere presentata in vetrina già pronta per l'acquisto, in modo pratico, veloce e d'effetto. L'anello di chiusura è disponibile nei colori blu, nero e oro.



Due vaschette

Il mantecatore orizzontale **Multifreeze** di **Cattabriga**, proposto nella nuova versione a due vaschette, introduce la possibilità di graduare il freddo. È in grado di adeguarsi a tutte le esigenze del gelatiere, grazie a 18 modalità di mantecazione (6 velocità per 3 livelli di freddo). Il portello atermico brevettato ergonomico ad apertura rotante facilitata, smontabile in tutte le parti, assicura una migliore pulizia e igiene.

Modello: Multifreeze

Descrizione: mantecatore orizzontale
Mensola: ribaltabile
Pulsantiera: lcd con display unico di facile lettura
Porta seriale: per registrazione e download eventi



Come una torta

Solo frutti accuratamente selezionati vengono utilizzati nel **Variegato alla nocciola** di **La Gentile**, proposto nella versione arricchita con pezzettini di torta alla nocciola. Il prodotto, disponibile in secchielli di tre formati per soddisfare ogni esigenza del gelatiere e del pasticciere, si utilizza per rendere particolarmente gustosa una base fiordilatte oppure crema.



Prodotto: Variegato alla nocciola

Particolarità: arricchito con pezzi di torta alla nocciola
Dosaggio: a piacere
Confezione: secchielli
Formati: da 1,5 - 3 - 5 kg