

Medac lancia la linea **E-Cup**, coppe da gelato e bicchieri da bibita prodotti con una cellulosa proveniente da foreste la cui gestione responsabile è certificata FSC. La carta è abbinata a una pellicola idonea al contatto alimentare, originata da fonti rinnovabili. Biodegradabili e compostabili, le coppe possono essere smaltite con il rifiuto organico per poi trasformarsi in fertilizzante. Personalizzazione a richiesta.

Cura dell'ambiente

Caratteristiche

Plus: a basso impatto ambientale

Materiale: cellulosa certificata FSC accoppiata con pellicola in Mater-Bi

Smaltimento: biodegradabile e compostabile

Personalizzazione: su richiesta del cliente



In punta di dita

Caratteristiche

Schermo Touch: ad alta definizione
Modalità di cottura: 3 (automatica, programmata, manuale)

Dimensioni esterne (H/L/P): 105,8x89,8x91,5 cm

Dimensioni interne (H/L/P): 73,6x46x71,5 cm

Touchline, della linea air-o-steam di **Electrolux**, è un forno che semplifica il lavoro grazie allo schermo Touch ad alta definizione. Tre le modalità di cottura: manuale, controllabile in ogni momento con un semplice tocco; programmata, che permette di salvare le ricette e ripeterle in qualsiasi momento (la memoria supporta 1000 programmi); automatica. Questo forno è uno dei più ecologici attualmente sul mercato ed è dotato di funzioni "green" per il risparmio di energia, acqua e detergente che riducono i costi operativi fino al 50 per cento.

Prevalgono nel gelato preparato con la farcitura fredda **Cristalli di Espresso**, novità di **Giuso**. Si tratta di una polvere realizzata con caffè espresso 100 per cento Arabica che permette di creare una lastra con le caratteristiche del sorbetto, da tagliare per decorare e farcire il gelato di caffè. Ne emerge un singolare contrasto fra la morbidezza del gelato e l'incisività della farcitura che dona al palato sensazioni sorprendenti. Invitante l'effetto in vetrina per la presenza dei pezzi di sorbetto al caffè.

Nuove sensazioni

Caratteristiche

Dosaggio: 190 g per 500 g di acqua

Preparazione: stendere la miscela, abbattere per 30 minuti, tagliare e farcire o decorare

Plus: è più economica di un normale variegato

