

...DLA LODZIARZY

To właśnie produkty z tego segmentu będą dominować wśród nowości prezentowanych przez włoskiego producenta na wspólnym stoisku z firmą Sapopol.

Interesujące są zwłaszcza beztłuszczowe bazy do lodów **Belpanna 50 CF** i **Belpanna 100 CF** oraz wersja gotowa **Czekolada (Simple)** pozwalające na stworzenie całej gamy kremowych lodów wegańskich. Nowym smakiem w gotowych bazach jest również **Ricotta**.

Włoski, świąteczny przysmak przez cały rok? - pyta firma Fabbri i od razu odpowiada: dłaczego nie. Możliwe jest to za sprawą nowej delipasty **Panetonne** (by G.Cova & C.) wzorowanej na smaku tradycyjnych, mediolańskich wypieków. Do licznej już grupy delipast klasycznych, w tym roku dołączyły też: **Wafel**, **Casatta Siciliana** i **Guma balonowa** w wersji różowej oraz niebieskiej. O wspomniane smaki Panetonne oraz Wafel powiększy się także asortyment polew Fabbri przeznaczonych do marmurkowania, przekładania ciast, tortów i lodów.

Egzotyczna **Marakuja**, soczysty **Arbuz**, rodzime **Owoce leśne** oraz romantyczna **Róża** to z kolei najnowsze smaki w ofercie miksów włoskiego producenta. Baza do lodów wegańskich jest również tegoroczną nowością firmy Comprital i będzie prezentowana zarówno na targowym stoisku firmy Arlekino jak też podczas Warsztatów Lodziarskich, o których piszemy na str. 8. Baza opracowana została przez wielokrotnie nagradzanego cukiernika Emanuele di Biase, który w szkole lodziarskiej zorganizowanej przez Comprital prowadzi kursy poświęcone produkcji wegańskich wyrobów cukierniczych i lodów. Dodajmy, że oprócz bazy do lodów mlecznych (**Base Vegana**), w ofercie włoskiego producenta pojawiła się w tym roku także czekoladowa **Base Vegana Cioccolato**.

Nowością są też produkty z linii **Giubileo Chef Experience** o znacznie zredukowanym współczynniku słodzenia. Te bazy z kolei opracowano specjalnie dla potrzeb gastronomów i pozwalają one przygotować lody wytrawne np. z warzyw, serów, trufli, ryb lub mięsa. Giubileo Chef Experience nie mają tłuszczów roślinnych i emulgatorów, a rolę stabilizatorów pełnią mączka chleba świętojańskiego oraz pektyna. Lody występują w wersji Sorbet i Crema.

Nowości dla lodziarzy ma także firma AKO. W jej tegorocznej ofercie pojawiły się kolejne smaki mieszanek do **lodów sorbetowych: malinowego i bananowego**. Proszki oparte są na suszonym koncentracie owocowym i przeznaczone do typowych automatów do softów - zarówno z pompą, jak i bez.

W pewnym sensie nowością jest też udoskonalenie jakości **Lodów Pomorskich**, które od niedawna mają w swoim składzie więcej mleka w proszku, co przekłada się na pełniejszy smak wyrobów gotowych - informuje bydgoski producent mieszanki. Firma AKO wzbogaciła swoją tegoroczną ofertę także o **polewy do lodów** w kolorach: czerwonym, żółtym, pomarańczowym, toffi, niebieskim, zielonym i czekoladowym.

Nową mieszankę do produkcji orzeźwiających lodów poleca także firma Ireks Prokopowicz. **Pronto Czarny Bez** jest produktem gotowym do użycia, który nie wymaga dodania bazy.

Ireks uzupełnił także w tym roku swój asortyment past do lodów, wzbogacając go o nowe smaki, takie jak **Rabarbar**, **Mięta**, **Irish Cream** i **Jabłko**.

Na warszawskich targach pojawiają się też nowe produkty marki Filigo, która właśnie wprowadza na rynek mieszanki do lodów klasy **Premium**.

Targową premierę na Expo Sweet będą miały wszystkie produkty firmy Wafel-Lux, a to dlatego, że nigdy wcześniej nie były prezentowane podczas imprezy, która organizowana jest w stolicy już po raz siódmy. Na stoisku wspomnianego wystawcy zobaczyć będzie można m.in. **wysokocukrowe wafle do lodów**, zawijanych rożków, wytłaczanych frezowanych miseczek oraz ręcznie zawijanych rurek włoskich do bitej śmietany. Nie konkurujemy z produkcją przemysłową, gdyż stawiamy na jakość używanych surowców - twierdzi producent wafli zapewniając, że do ich wyrobu nie używa żadnych polepszaczy. ■

TP



Firma Polmarkus pokaże na targach m.in. nowe mrożone i pasteryzowane puree owocowe dedykowane dla cukiernictwa, lodziarstwa i gastronomii.
FOT. POLMARKUS



Niektóre z nowych dekoracji wielkanocnych oferowanych przez firmę Barbara Luijckx.
FOT. BARBARA LUIJCKX



Firma Eco Trade zaprezentuje na targach mieszankę Chleb Bałkański do produkcji pieczywa pszenno-żytniego o zwiększonej porowatości.
FOT. ECO TRADE