SEMINARIA LODZIARSKIE, 16-20 MARCA 2015 R.

Lody, zdrowie i radość

Gelato, salute, amore (czyli lody, zdrowie, radość) – pod takim hasłem odbyły się Seminaria Lodziarskie 2015 we Wrocławiu, Gliwicach, Krakowie, a także w Rzeszowie. O tym, że lody są smaczne, zdrowe i wciąż rozwojowe, przekonywał dobrze znany duet technologów: Szymon Wolański (Savpol) oraz Raffaele Derosa (Fabbri).

Co jest trendy?

Modna jest wciąż naturalność, co przekłada się na dobór surowców do produkcji lodów. O tym co roku przekonuje Raffaele Derosa z firmy Fabbri, która słynie ze stosowania naturalnych barwników. Włoska firma poszła również w trend bezglutenowy – obecnie w jej ofercie jest już ponadto 90% wyrobów pozbawionych glutenu. Kto był zainteresowany produktami bezglutenowymi, dodatkowo mógł skorzystać z oferty firmy Miran Wafel.

W tym roku mocno wybiły się lody wegańskie, czyli bez mleka i jajek. – Tym razem prezentowano m.in. lody śmietankowe wytworzone na bazie mleka sojowego oraz czekoladowe na bazie wody. To oferta jest skierowana przede wszystkim dla wegan oraz osób ze skazą białkową – podkreślał Szymon Wolański.

Co nowego w smakach?

W tym roku prawdziwą furorę robiły lody o smaku gumy balonowej w kolorze różowym i niebieskim. Swoją premierę miały lody o smaku włoskiej babki Panettone, orzeszków sosnowych pinii czy sycylijskiego deseru cannoli. Jak wyjaśniał Raffaele Derosa, cannoli to lody na bazie serka owczego ricotta z dodatkiem Cassate Siciliane, o smaku bakalii w miodzie. Z dobrym przyjęciem spotkały się też lody o smaku wafla. Warto dodać, że lody wytwarzano na bieżąco w najnowocześniejszych urządzeniach firmy Valmar Global.

Nadzienia Fabbri w pralinach

Fabbri to nie tylko komponenty do lodów, to również wysokiej jakości nadzienia, które podczas Seminariów znalazły zastosowanie w pralinach. Przygotowane czekoladki zaskakiwały wyraźnymi smakami i wspaniałymi formami. Pracę nad przysmakami ułatwiała temperówka do czekolady firmy ICB Tecnologie, umożliwiająca stały dostęp do wybornej czekolady o idealnej konsystencji.

Nowinki technologiczne

Podczas Seminariów przedstawiono szereg urządzeń niezbędnych w zakładzie lodziarskim, cukierniczym lub w punkcie gastronomicznym. Wśród nich znalazła się maszyna do lodów typu soft Coldelite, która pozwala na wytworzenie lodów o własnym, indywidualnym charakterze. Kolejną nowością był ekspresy do kawy włoskiej firmy La San Marco. – To jedna z najstarszych tego typu firm działających na rynku włoskim. Na uwagę zasługuje fakt, że jako nieliczni samodzielnie produkują niemalże wszystkie podzespoły do swoich urządzeń. To oczywiście przekłada się na ich jakość – przekonywał Kamil Sitarz (Savpol).

Dużym zainteresowaniem cieszyły się koktajle przygotowywane w granitorze. To proste w obsłudze urządzenie schładzające pozwala na przygotowanie napojów o przeróżnych smakach, nie tylko owocowych, ale również kawowych, śmietankowych czy czekoladowych. Idealnie sprawdza się w restauracjach, pubach oraz mobilnych punktach sprzedaży.

Tegoroczne Seminaria Lodziarskie jak co roku cieszyły się dużą popularnością rzemieślników lodziarstwa. Organizatorzy mają nadzieję, że wiedza wyniesiona ze spotkań przełoży się na wzrost jakości i atrakcyjności produktów i usług w branży lodziarskiej.■

FOT. SAVPOL

Organizator: **Savpol**; Współorganizatorzy: **Fabbri 1905, Valmar Global, Miran Wafel, Coldelite** oraz **ICB Tecnologie**