



Giubileo Chef Experience to linia komponentów firmy Comprital do przygotowywania lodów gastronomicznych np. z warzyw, serów, ryb lub mięsa. Fot. COMPRITAL

► cukrami trzcinowym albo winogronowym. Nie mają też emulgatorów, sztucznych barwników i aromatów, a jedynym zagęstnikiem jest karob. Nowościami są „ciasteczkowa” pasta **Frollino**, **Te Matcha** – czysta japońska zielona herbata, delikatna baza **Biała Czekolada** z nutą wanilii, a także **Sos Czekoladowy**, który można używać jako nadzienia, variegato, do frappe’ lub do przekładania lodów warstwowo. Inne nowe pasty marki Comprital to **Crema Caramel Imperiale** i **Pistacja perska**. Przybyło także nowych smaków w linii produktów gotowych Speedy Comprital, która poszerzyła się o **Migdał**, **Słony karmel**, **Krem karmelowy**, **Orzech laskowy jasny**, **Te Matcha** i **Pistację królewską**. Z nowych past do variegowania lodów na uwagę zasługują **Variegato Frutti di bosco** z dużą zawartością owoców leśnych. Oprócz przekładania lodów w kuwecie znajduje też zastosowanie jako dodatek softów oraz do mrożonego jogurtu.

O nowe bazy, komponenty i dodatki wzbogaciła się także oferta firmy

## FABBRI,

która na targach Expo Sweet jak zwykle była reprezentowana przez firmy Savpol i Ambassador 92.



Nowości firmy Fabbri to m.in. delipasty Wafel oraz Guma balonowa w wersji różowej i niebieskiej. Fot. Fabbri

Także i ten włoski producent postawił w tym roku na lody wegańskie, a konkretnie na bazy do ich przygotowania: **Belpanna 50 CF** i **Belpanna 100 CF** oraz **Czekoladę** – gotowa baza z linii Simplé. Nowym gotowcem (ale już nie dla wegan) jest również **Ricotta**.

Do licznej już grupy delipast klasycznych Fabbri dołączyły niedawno **Panettone** o smaku tradycyjnych, mediolańskich wypieków (pasta bez utwardzonych tłuszczów roślinnych); **Wafel** o delikatnym orzechowym posmaku (nadaje się również do wypieków), a także **Casatta Siciliana** oraz **Guma Balonowa** w wersji różowej i niebieskiej (bez glutenu i utwardzanych tłuszczów roślinnych).

Z kolei inspirowane oryginalnym śródziemnomorskim smakiem delipasty z linii Italian Style wzbogaciły się o smaki **Pistacja**, **Gianduja**, **Orzech Laskowy** i **Pini**, a także o pozbawioną laktozy delipastę **Simplé Dark Chocolate**.

Wspomniane smaki **Panettone** i **Wafła** pojawiły się też wśród polew do marmurkowania, przekładania lodów oraz ciast i tortów.

Z nowych mikсів marki Fabbri wymienić należy egzotyczną **Marakuje**, soczysty **Arbuz**, rodzime **Owoce Leśne** oraz romantyczna **Różę**.

Swoją premierę w tym roku będą miały także pulpy owocowe z serii Mixy – MixyFruit przeznaczone m. in. do deserów. Produkt dostępny będzie w 10 podstawowych smakach: **Grenadyna**, **Melon**, **Banan**, **Jabłko Zielone**, **Kokos**, **Żurawina**, **Marakuja**, **Brzoskwinia**, **Truskawka** oraz **Kiwi**.

## MEC3

Absolutną nowością tego włoskiego producenta są w tym roku lody **One Love** z ziaren konopi. Do ich promowania firma MEC3 wykorzystała nawet hippisowski symbol, ale podkreśla, że lody oczywiście nie mają THC ani innych substancji psychoaktywnych, a z konopi do produkcji bazy i variegato wykorzystano wyłącznie to co najzdrowsze. Dodatkowo One Love wzbogacone zostały delikatnym syropem karmelowym.

Ryż, jęczmień, owies, kukurydza i pszenica stanowią składniki innej równie zdrowej nowej mieszanki lodziarskiej **5 Ziaren**, która również w tym sezonie zagościła w ofercie firmy MEC3. Nowością tego producenta są też lody zrobione z dodatkiem sera **Ricotta**, które świetnie komponują się z pastami variegato.

Oferta firmy Kames, polskiego dystrybutora marki MEC 3, wzbogaciła się w ostatnich miesiącach o kolejne pasty pistacjowe. **Pistacja 100% Bronte D.O.P.** produkowana jest z orzeszków uprawianych wyłącznie na zboczach Etny, **Pistacja 100% Perfect Green** swój zdecydowany zielony kolor zawdzięcza wczesnemu zbiorowi, zaś **Pistacja 100% MEC3bio** pochodzi z upraw organicznych, a jej szczególną konsystencję i barwę uzyskano dzięki specjalnemu procesowi produkcji – wyjaśnia firm Kames. Na jej stoiskach na targach Expo Sweet w Warszawie i katowickich SweetTARGach lodziarze mogli zapoznać się także z innymi półproduktami i surowcami z linii MEC3bio, które po raz pierwszy pokazywano w Polsce.

Nowościami włoskiego producenta przygotowanymi na sezon 2015 są także trzy pasty orzechowe różniące się gatunkiem orzechów laskowych i miejscem ich pochodzenia. **Orzech LA-Laskowy** jest pastą produkowaną z odmiany Tonda Gentile z Piemontu, surowcem do produkcji pasty **Orzech Laskowy Maxima** jest gatunek Tonda Gentile Trilobata z Moratelli, zaś **Orzech Laskowy Stabilizowany** w niewielkim stopniu wzbogacono w tłuszcze roślinne, co zapobiega rozwarstwianiu się pasty.

Ofertę MEC3 uzupełniają nowe owocowe smaki: pasta i variegato **Czarny Bez** z cząstkami owoców, variegata **Marakuja** oraz **Zielona Figa**, a także łatwa w użyciu baza **Cytryna** z liofilizowaną skórką owoców.

Nowością jest też kolejny produkt z linii kremów Quella, których szczególną cechą jest fakt, iż nie twardnieją w witrynie. Od tego sezonu lodziarze mogą korzystać z **Quell'altro** o prawdziwym smaku ciemnej