



Lody z Variegato Pinolata (z lewej) oraz czekoladowe na bazie Pura e Ricca.
FOT. PERNIGOTTI

Nowe komponenty znalazły się również w segmencie Spritów – gotowych mieszanek, które nadają się zarówno do przygotowania lodów tradycyjnych jak i z automatów. Ich gama poszerzyła się ostatnio o nowe smaki: białej czekolady (**Cioccobianco**), czekolady mlecznej (**Cioccollatte**) i mlecznego napoju z indyjską herbatą (**Chai Tea**).

Do linii variegato **Areabeschi** firmy PreGel doszedł smak popularnego na całym świecie deseru ryżowego na mleku - **Arabeschi Risata** (szczególnie polecany w połączeniu z La Risata Sprint). Nowe variegato o smaku **Tiramisu** z kawałeczkami biszkoptów doskonale łączy się z lodami o smaku Zabajone czy Mascarpone, zaś mieszanka chrupek zatopionych w gęstym karmelowym sosie **Fantasta Crocante** idealnie komponuje się z niemalże wszystkimi klasycznymi smakami - zapewnia producent. Nowościami w tej grupie asortymentowej są też Arabeschi: **Lime** – skórka z limonki zatopiona w świeżym soku z tych owoców, **Ginger** – imbir oraz **Caramelino** o klasycznym smaku karmelizowanego cukru, który samodzielnie można komponować ze wszystkimi odmianami siekanych orzechów, migdałów czy pistacji.

Jabłko z cynamonem to nowy topping o smaku szarlotki, zaś **Hugo** jest skoncentrowaną pastą owocową z linii Fortefrutto opartą na smakach mięty i kwiatach bzu.

Włoski producent poszerzył również swoją dotychczasową ofertę past o 100% **Pistacchio Antolia** i **Słodki Migdał**, a także o klasyczną pastę **Leche Merengada**, pozwalającą uzyskać lody o smaku bardzo popularnej hiszpańskiej specjalności Arroz con Leche o delikatnym mlecznym smaku z dodatkiem cytryny i cynamonu.

Do lodów, ale również wielu innych wyrobów, takich jak musy, kremy, gofry i naleśniki, dedykowany jest nowy krem czekoladowo-orzechowy **Pinopipino**. Jak zapewnia jego producent, doskonale sprawdza się także do pieczenia ciast oraz muffin.

Tegoroczną nowością włoskiego producenta, która od kilku miesięcy jest również w ofercie firmy PreGel Polska, jest także innowacyjny koncept biznesu lodowego opartego na nowej linii produktów **Always Fresco**. Mimo iż przygotowywane i serwowane są one z automatów do softów, to jednak posiadają kremistość oraz strukturę charakterystyczną dla gałkowych lodów rzemieślniczych.

Sempre

Firma ta jest wyłącznym dystrybutorem w Polsce produktów Pernigotti – istniejącego od 150 lat największego włoskiego producenta na rynku czekolad, nugatów i komponentów do lodów. Wśród tych ostatnich znaleźć można m. in. trzy wyśmienite bazy: mleczne, owocowe i **Pura e Ricca**, które pozbawione są emulgatorów i zawierają tylko naturalne składniki. Pernigotti proponuje także bardzo szeroki i różnorodny wybór past do lodów. W tym segmencie komponentów lodziarskich znaleźć można zarówno pasty klasyczne o takich smakach, jak **Pistacja**, **Orzech**, **Migdał**, **Kasztan**, **Kawa** czy **Gian-duia** (ta specjalność Pernigotti stanowi połączenie orzecha laskowego i kakao), a także pasty owocowe, m. in.: **Malina**, **Granat**, **Mango**, **Limonka** i nowy oryginalny smak **Kwiat Dzikiego Bzu**. Variegato umożliwiają stworzenie lodów o intensywnym i naturalnym smaku, jak również można stosować je do przekładania gotowych lodów, ich dekoracji, a także do wypełnień. Jak zapewniają przedstawiciele



Produkty Pernigotti to nie tylko bazy, ale też liczne komponenty niezbędne do wyrobu naturalnych lodów rzemieślniczych różnych smakach i kolorach. FOT. SEM PRE

► firmy Sempre, wśród produktów Pernigotti można znaleźć także wymienione komponenty czekoladowe, koncentraty owocowe, toppingi i dekoracje, czyli wszystko, co jest potrzebne, aby stworzyć naturalne lody rzemieślnicze.

Warto pamiętać, że Sempre to jednak nie tylko dystrybutor surowców dla lodziarzy i cukierników, ale też firma, która za cel postawiła sobie doradzanie rzemieślnikom i ich szkolenie podczas licznych warsztatów prowadzonych przez wyspecjalizowanych technologów. W siedzibie firmy w Pruszkowie pod Warszawą znajduje się m. in. laboratorium lodowo-cukiernicze, gdzie podczas zajęć szkoleniowych rzemieślnicy z całej Polski mogą zgłębić tajniki produkcji m. in. ciast, deserów, sztukę dekoracji cukierniczych i wykorzystania marcepana, a także wykonywania produktów z czekolady. Sempre oprócz komponentów Pernigotti oferuje bowiem również produkty wielu znanych i cenionych marek (Comprital, Dekor Pol, Dawn, Modacor, Barima, Lubeca, Ravifruit, Lavazza, Monin). Duża część szkoleń w Pruszkowie obejmuje jednak teorię i zajęcia praktyczne

Czy hitem 2015 r. na świecie będą lody wegańskie? Mimo iż pojawiły się w ofertach niektórych czołowych producentów, to jednak najwyraźniej nie wszystkie firmy oferujące komponenty lodziarskie są nimi zainteresowane.

związane z produkcją lodów, zarówno rzemieślniczych (gałkowych) jak również z automatu według indywidualnych, oryginalnych receptur. Podczas tych zajęć można też zdobyć cenne informacje związane z produkcją mrożonego jogurtu i granity.

- Poza ciągłym poszerzaniem asortymentu dla lodziarstwa i cukiernictwa, główny nacisk kładziemy na aktywną edukację i praktyczne szkolenia dla rzemieślników, które prowadzone są przez wyspecjalizowanych technologów – mówi prezes Sempre Group Sławomir Szewczyk. - Aby ułatwić dokonywanie zamówień, stworzyliśmy też platformę internetową cukieteria.pl - dodaje.

En KA

Na targowym stoisku firmy Polmarkus na gości odwiedzających Expo Sweet jak zwykle czekały lody przygotowane na bazie komponentów firmy Elenka. Tak jest niezmiennie co roku, jednak każdej edycji warszawskiej imprezy towarzyszą nowe lodowe smaki od włoskiego producenta. Wśród najnowszych komponentów na uwagę zasługuje m. in. pasta **Cassatta Siciliana** o smaku najbardziej znanego sycylijskiego deseru. Pasta, która tak jak oryginalne ciasto również ma kandyzowane owoce, znajduje zastosowanie nie tylko w produkcji lodów, ale również przy przygotowywaniu kremu cannoli czy musu.

Innym znanym smakiem jest **Włoski pocałunek** i taką też nazwę ma nowa pasta czekoladowa o dużej zawartości kakao z całymi prażonymi orzechami laskowymi. Czekoladowymi nowościami Elenki są **Variegato Otella bianco** oraz **Variegato Otella czekoladowa**.

Ir EKS

Nowości nie zabrakło również wśród produktów lodziarskich firmy Ireks z serii Gelatop. To łatwe w użyciu komponenty marki



Nowa harmonia – tak firma Elenka reklamuje lody, w których smak nowej pasty **Cassatta Siciliana** łączy się ze smakiem czekolady **Nero Modicano**.
FOT. ELENKA

Dreidoppel, które pozwalają na uzyskanie lodów o różnorodnych kompozycjach smakowych – informuje firma Ireks. Do najciekawszych nowości 2015 roku należy m. in. **Pasta Rokitnik** pozwalająca przygotować orzeźwiający deser o smaku owoców tego krzewu. Wyróżniają się one charakterystycznym, lekko ananasowym smakiem. Dla tradycjonalistów przygotowano kremowe lody o delikatnym orzeźwiający smaku, który nadaje im nowa **Pasta Mięta**. W tym segmencie komponentów dla lodziarzy pojawiły się również pasty o smakach **Wanilii**, **Rabarbaru**, **Jabłka** oraz likieru **Irish Cream**.

Wśród nowości w ofercie wspomnianego producenta pojawił się też zestaw komponentów do wyrobu lodów **Creme Brulee** o smaku tego popularnego francuskiego deseru. Zupełnie inny jest z kolei zestaw **Smak Orientu** - połączenie lodów jogurtowych z polewą z cynamonem i kardamonem.

W kompletnych komponentach do szybkiej produkcji lodów (bez konieczności używania bazy) pojawił się **Pronto Czarny Bez**.



Lody Gelatop marki Dreidoppel przygotowane z użyciem nowej pasty **rabarbarowej**.
FOT. IREKS