

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



Ambire all'**eccellenza**

maggio 2018 | n° 301 | Anno 41

CHIRIOTTI  EDITORI

LINKEDIN / FACEBOOK / TWITTER / GOOGLE+ / INSTAGRAM



The Best ingredients for a creamy life

#FaravelliFoodDivision

ZUCCHERI / DOLCIFICANTI INTENSIVI / ADDENSANTI / DECORAZIONI E FILLING / GELIFICANTI / EMULSIONANTI / STABILIZZANTI / LATTE E DERIVATI / AROMI / ACIDIFICANTI / CONSERVANTI / ANTIOSSIDANTI / PROTEINE / FIBRE / VITAMINE / MINERALI / ATTIVI FUNZIONALI / SISTEMI FUNZIONALI FARA®

 **FARAVELLI**
THE BEST INGREDIENT

VIA MEDARDO ROSSO, 8 - 20159 MILANO - WWW.FARAVELLI.IT - FOOD@FARAVELLI.IT

L'ingrediente ottimizzato

Divisione B2B del Gruppo Bel, **Bel Industries** è leader mondiale nella produzione di miscele multifunzionali a base di proteine del latte, ideate per migliorare le applicazioni alimentari e apportare soluzioni innovative. L'obiettivo è la sostituzione del latte scremato in polvere in applicazioni quali gelati (gelato finito e mix per artigiani), yogurt, preparati al cioccolato e prodotti da forno (biscotteria, creme pasticcere...). Tra i brand di punta, **Nolibel** caratterizza preparati a base di proteine funzionali, ideali per il gelato, perché rendono il prodotto più cremoso, mentre riducono la velocità di scongelamento. Rappresenta il modo migliore per sostituire il latte scremato in polvere, grazie alla funzionalizzazione delle siero proteine. Ha una composizione regolare (proteine e minerali), che permette di assorbire parte della variabilità di prezzo di questo tipo di referenze.

L'utilizzo in ricetta è semplice: viene incorporato con gli altri ingredienti in polvere già ad inizio processo e può rappresentare il 100% del prodotto lattiero del gelato; le proteine sono stabili al calore e vengono reidratate rapidamente; è resistente agli shock termici e consente di controllare la cristallizzazione del lattosio, limitare lo *shrinkage* e la comparsa di cristalli di ghiaccio. Presenta ottima solubilità e resistenza alla pastorizzazione (*batch* o continua) e il risultato è un prodotto con buona capacità di estrusione, consistenza piena (*mouthfeel*), struttura densa ed omogenea, fusione più lenta. In più, il risparmio economico, rispetto al latte scremato in polvere, permette di ridurre i costi di ricetta. La gamma è costituita da più referenze ed è distribuita nel Nord e Centro Italia da **Faravelli**. www.faravelli.it



Vero fondente

Cuzco Sao Tomé con Massa di Cacao arricchisce la linea **Cuzco** di preparati per gelato di cioccolato **Giuso**, realizzato con vero fondente, cacao naturale di origine Sao Tomé, ed un'elevata percentuale di massa di cacao in ricetta. "Si tratta di una pasta pura, senza aggiunta di ingredienti secondari – sottolineano in azienda –, ottenuta dalla spremitura delle fave. La massa di cacao è caratterizzata da un basso contenuto in colesterolo, alto contenuto di sali minerali come calcio, magnesio e ferro, e vanta effetti positivi su umore e memoria, capaci di ridurre il senso di fatica e di fame. La mancanza di zucchero, inoltre, lo rende adatto ai diabetici". Il gelato risulta quindi senza derivati del latte, dal colore chiaro e dal sapore equilibrato, da cui emergono note fruttate con connotazione leggermente acida, tipica del cacao naturale. www.giuso.it



Refrigerante ecologico

A partire dal 1° gennaio di quest'anno gli abbattitori e i surgelatori rapidi **Irinox** hanno in dotazione il nuovo refrigerante **R452a**. Il passaggio si è reso necessario poiché, a causa dell'elevato valore del potenziale di riscaldamento globale (GWP), un Regolamento UE a decorrere dal 1° gennaio 2020 vieta l'impiego in nuovi dispositivi del refrigerante R404a. Il rabbocco e il riciclaggio dell'R404a sono ammessi fino al 2030.

Adottando la stessa cura riservata alla realizzazione dei propri prodotti, dopo numerosi test l'azienda ha infatti trovato una miscela refrigerante conforme alla norma, capace di garantire le medesime caratteristiche nelle applicazioni di abbattitori e surgelatori rapidi. Il valore del GWP definisce il potenziale effetto serra relativo legato al CO₂ e tiene conto degli effetti sul riscaldamento in un determinato periodo, osservando un lasso temporale di 100 anni. Il Regolamento UE 517/2014 stabilisce che a decorrere dal 2020 possono essere impiegati esclusivamente refrigeranti con un GWP < 2500.

www.irinoxprofessional.com

