



FRIGOMAT

## UN SIGEP DI NOVITÀ

L'aggiornamento della gamma di pastorizzatori denominati "MEC".

La prima è la versione da pavimento del modello Kiss 3 Power; presenta vasche di elevate capacità per la conservazione della miscela e consente la massima flessibilità grazie alla totale autonomia delle vasche e al controllo della consistenza indipendente, che permettono di abbinare gusti con caratteristiche diverse e con quantità e frequenza di erogazioni differenti. La seconda, ovvero la Kiss 3 Power V backstage, è sempre da pavimento e mantiene le caratteristiche del modello Kiss 3 Power Vertical, ma è una versione ad incasso, ovvero presenta il pannello di controllo posteriore per permettere un utilizzo anche self-service della macchina, evitando che i consumatori possano intervenire sui comandi. I nuovi pastorizzatori PEB MEC sono macchine che presentano un'elettronica "di base" molto semplice e immediata nell'utilizzo: sono stati progettati per chi cerca macchine professionali per trattamento miscele che siano pratiche ed essenziali con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

[www.frigomat.it](http://www.frigomat.it)

Le novità presentate da Frigomat al Sigep 2014 riguardano due modelli di macchine soft (Kiss 3 Power Vertical e Kiss 3 Power V backstage) e



a cura di *Ciro Cangialosi*

LUXARDO

## ORANGE, PER L'ALTA PASTICCERIA

Luxardo inserisce nella sua linea pasticceria una nuova marmellata, ad alta concentrazione di frutta (ben 60 g di frutta fresca per 100 g di prodotto finito), che si affianca alla nota gamma di confetture extra. L'ultima nata si chiama Orange, ed è una marmellata di arance con parti di scorza d'arancia: la formulazione prevede l'utilizzo di arance bionde e rosse per equilibrare il dolce e l'amaro del frutto, dandole un gusto leggermente aspro. La produzione viene effettuata direttamente nello stabilimento Luxardo di Torreglia, mediante procedimento di cottura sottovuoto a bassa temperatura, che permette di salvaguardare il patrimonio aromatico della frutta. I soli ingredienti di Orange sono arance e zucchero: del tutto assenti pectine aggiunte, aromatizzanti, conservanti e coloranti. Disponibile in latte da 5,4 kg o in vasetto retail da 400 g.

[www.luxardo.it](http://www.luxardo.it)



MOLINO COLOMBO

## SOLUZIONE INTEGRALBIANCO

I nutrizionisti sono oggi concordi nel considerare la farina raffinata moderna una delle maggiori cause della diffusione di diabete, obesità e malattie cardiovascolari, tanto da ordinare - nelle diete - un sempre minor consumo di pane e pasta. Se fino ad oggi l'unica soluzione è stata quella di consumare e incentivare la scelta di cibi a base di farina integrale, seppure al pubblico risulti meno appetibile, ecco che Molino Colombo ha trovato la valida alternativa di Integralbianco che unisce i benefici del grano integrale (e del germe di grano) alla leggerezza del pane bianco. Fonte importante di fibra, con un contenuto di circa 3,2 g ogni 100 g, è priva del caratteristico sapore amaro tipico del pane integrale. In sostanza, grazie alla nuova tecnologia produttiva, Molino Colombo propone ai panificatori e pasticceri, questa nuova farina con caratteristiche salutistiche nutrizionali superiori alle farine integrali, ma con la bontà e la leggerezza tipica delle farine bianche.

Integralbianco è stata oggetto dell'ultimo corso tenuto dal maestro Maurizio Bonanomi presso Molino Colombo. Dai classici dolci lievitati della tradizione, alle crostate alla frutta, fino alle brioches da colazione, nella due giorni di seminario, tutti gli aspetti dell'utilizzo di questa nuova farina sono stati esplorati con successo e grande interesse.

[www.molinocolombo.it](http://www.molinocolombo.it)



122

IL PASTICCERE

n.02 marzo 2014 - [www.italiangourmet.it](http://www.italiangourmet.it)