Caffè, tè cioccolata

Manuel Caffè opera a livello internazionale con la sua gamma di prodotti che presentano un'immagine nuova e ricercata e linee che soddisfano i clienti del bar nei diversi momenti della giornata in base alle esigenze e alle richieste più particolari. L'espresso Manuel, punta di diamante dell'offerta, viene proposto nelle diverse armonie e varianti di sapori: dal gusto intenso e corposo di Solaroma al bouquet fruttato di Sublime. Tutte le miscele vengono presentate anche nella linea "Vending". Manuel Caffè intende stupire i clienti con piccole coccole quotidiane e ha creato la linea "Voglia di cioccolata", 18 gusti ricchi di aromi e i colori in cui potersi tuffare. Per le pause in assoluto relax la linea "Voglia di té" offre tisane ed infusi dalle ricche note di frutta disponibile sia in bustine-filtro monodose che in confezione "in foglia".

Per dorare in pasticceria

Debic e FrieslandCampina presentano Dorure, l'innovativo doratore per pasticceria. Discostandosi dai tradizionali doratori spray a base chimica o dalle preparazioni in polvere, è stata studiata una formulazione unica, allo stato liquido, pronta all'uso. Dorure è infatti venduto nelle pratiche bottiglie richiudibili da 1 litro, pronto da spalmare, facilissimo da usare e, soprattutto, sicuro. Senza uova, composto esclusivamente da ingredienti naturali, Dorure risolve i problemi legati alla sicurezza alimentare meglio nota come Haccp. Dorure ha inoltre una straordinaria resa: con 1 litro di prodotto si realizzano circa 500 croissant. Dorure va conservato in frigo a +4 °C, ma si può tenere anche in freezer, qualora un pasticciere non abbia alte rotazioni di prodotto nel suo esercizio; chiuso, dura 6 mesi, mentre una volta aperto si può conservare in frigorifero per 4-5 giorni.

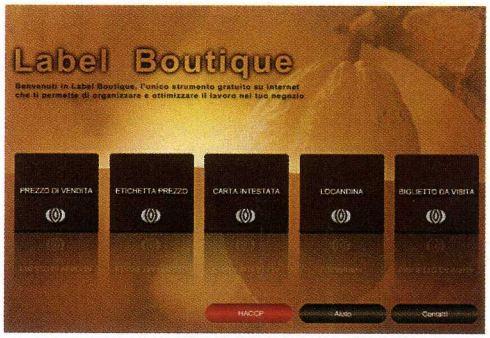
Ottime basi frutto di ricerca avanzata

Il centro ricerca e sviluppo di Babbi propone numerose novità. La prima è rappresentata dalla base per gelateria Pannatop: una base latte con dosaggio 50g/litro, senza grassi vegetali, con un'ottima performance, che permette di ottenere un gelato soffice e cremoso senza l'utilizzo di integratori.

Altre due nuove basi sono Fruttatop - base frutta con dosaggio 50g/litro, senza derivati del latte, che dona al gelato una struttura cremosa ed esalta il gusto della frutta - e Frutta Natura, una nuova base frutta con fruttosio che consente di preparare gelati alla frutta senza zucchero-saccarosio. La modalità d'uso è semplicissima: 1/3 di base, 1/3 di acqua e 1/3 di frutta fresca o purea di frutta. Fra le novità per il 2010 spicca anche il Lattelatte Cocco, che va a completare la gamma Lattelatte Babbi di miscele complete per la realizzazione di gelati al latte. Come per tutti i Lattelatte anche Lattelatte Cocco è di facile utilizzo: basta aggiungere ad una confezione di prodotto (1,25kg) 3 litri di latte. Questo semilavorato è già ricco di Cocco Rapé che rende il prodotto ancora più gustoso.

Organizzare on line il negozio

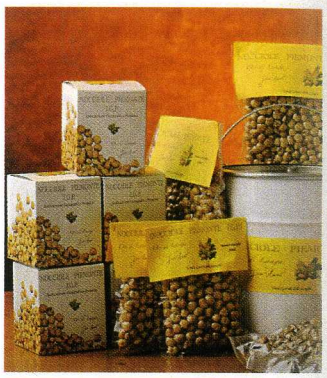
Label boutique è il nuovo e innovativo strumento totalmente in italiano che Cacao Barry mette a disposizione gratuitamente di pasticcieri e gelatieri per ottimizzare l'organizzazione del negozio.



Grazie a questo potente strumento è infatti possibile calcolare il costo delle ricette, creare le etichette, la carta personalizzata, i poster, i bigliettini da visita e molto altro ancora.

Tutto il processo viene gestito direttamente online accedendo previa registrazione al sito www.cacao-barry.com.

Lo strumento è semplice da usare e consente di ottenere risultati immediati.

Solo le nocciole migliori...

Nell'alta Langa, zona che per clima e caratteristiche morfologiche del terreno è tra le più vocate alla produzione della nocciola Piemonte Igp, sono radicate le origini dell'azienda agricola Papa dei Boschi e della famiglia Noè, che da generazioni è dedita alla produzione della Tonda Gentile, ineguagliabile per le caratteristiche organolettiche. L'impegno primario dell'azienda si concentra sulla qualità: tutta la produzione è certificata come nocciola Piemonte Igp riconosciuta tra le migliori al mondo per il gusto, l'aroma e la conservabilità. Le piccole dimensioni aziendali permettono una gestione semplice, nel rispetto della natura e con una produzione del semilavorato su ordinazione. La vendita è diretta. L'azienda agricola Papa dei Boschi utilizza esclusivamente il raccolto della propria produzione, garantendo aroma e sapore eccezionali.