

QUALITÀ AL SERVIZIO
DEL gelatiere



Dalle aziende presenti nei padiglioni di Sigep 2016, nuovi prodotti e soluzioni innovative per il mondo della gelateria. Dalle materie prime ai semilavorati ai prodotti per la finitura e decorazione. Dalle macchine per produrre il gelato alle soluzioni per conservarlo e presentarlo al pubblico. Perché l'innovazione è un gusto sempre presente in gelateria

WWW.GELATEDUEPUNTOZERO.IT

PAROLA D'ORDINE DESTAGIONALIZZARE

"Le quattro stagioni al contrario" sono l'inedito fil rouge con cui Master Martini ha presentato innovative idee di utilizzo dei prodotti per destagionalizzare l'offerta nei canali panificazione, gelateria e pasticceria. Come diversificare costantemente la propria offerta commerciale e rendere il proprio punto vendita attraente per 365 giorni l'anno? Scardinando i classici paradigmi di consumo e offrendo ad ogni artigiano gli strumenti per allungare il ciclo di vita delle proprie specialità, anche oltre la tradizionale stagione di riferimento. Dai nuovi mix per panificazione e pasticceria all'ampliamento di gamma delle glasse a specchio, dal rilancio delle creme idrate alle nuove referenze dedicate al cake design, fino alle tante novità nel mondo della gelateria, inserite sia tra i prodotti più classici che tra le specialità.

Dalla ricerca Master Martini, nasce Gelat'è2.0: la linea di basi liquide UHT specifica per la preparazione di gelati artigianali che permette di realizzare, in modo semplice e veloce, gelati ricchi di gusto e di altissima qualità. Si tratta di una miscela di ingredienti già bilanciata, priva di conservanti ed omogeneizzata ad alta pressione, pronta per essere trasformata in gelato.

