

AZ AROMITALIA TITKAI

Olaszország piacvezető fagyaltalappor-gyártója

Az Aromitalia az egyik leghosszabb múltra visszatekintő olasz fagyaltalappor-anyag-gyártó, gyökerei a 20. század első éveire nyúlnak vissza.

A fagyaltkészítők és cukrászok részére készülő alapanyagokon 1942-ben jelent meg az Aromitalia márkanév. A cégalapító Ferrero családnak pedig ma már negyedik generációja dolgozik azon, hogy az Aromitalia termékek minősége méltó legyen a családi tradícióhoz. A céget 1974 óta elnöklő Christiano Ferrero vezetése alatt megindult a cég terjeszkedése minden kontinens felé, és az olasz fagyaltalappor-anyag-gyártók közül elsőként hozott létre termelőüzemet még Dél-Amerikában is.

A töretlen fejlődés titka: signor Ferrero és csapata megszállottan keresi a legjobb alapanyagokat, és a hagyományos ízek mellett minden évben újabb és újabb termékekkel lép a világ legkiválóbb fagyaltkészítő-mestereinek színe elé. Kimagasló szakmai tapasztalatával, egyedülálló termelőkapacitásával és beszállítói körével képes arra, hogy bármilyen igényt kielégítsen, a megrendelők elképzelései szerinti ízt, színt, állagot, csomagolást kialakítva. Termékválasztéka alkalmazkodik minden ország hagyományaihoz, a fagyaltfogyasztók helyi igényeihez. Így került Magyarországon az Aromitalia termékpalettájára a hagyományos, magyar ízlés szerinti puncsfagyalt ízesítéssorozatja is.

Sajátos módon a cég nem „irigyli” tudását versenytársaitól sem: termelőkapacitásával számos alkalommal segített már feltörekvő, csak márkanévvel és marketingtervekkel rendelkező vállalkozásoknak, amelyek közül nem egy később komoly piaci tényezővé vált. Így kerülhettek évekkel ezelőtt a magyar fagyaltkészítők műhelyébe is az Aromitaliánál készült termékek, egy Magyarországon igen jól ismert fagyaltalappor-anyag márkanévvel ellátva.

Az Aromitalia tejfagyalt-alappora és gyümölcsfagyalt-alappora az olasz fagyaltkészítők körében fogalom. Nem véletlen, hogy a legtöbb olasz fagyalt Aromitalia DPO-val és Aromitalia

DBF-fel készül. Az olasz piac hatalmas kínálata mellett ez igen nagy fegyvertény! E piacvezető termékek a fagyaltot egyedülállóan krémessé és testessé teszik, s frissességét napok múltán is megőrzik.

Hazánkban az 50 g-os adagolású alapporok terjedtek el a minőségi kézművesfagyaltot előállítók körében, de néhányan már nálunk is 100-as alapot használnak. Az olasz mesterek többsége pedig már a 150 g-os változatra esküszik, mellyel a különböző ízesítésű fagyaltok állaga egységes lesz az alaprecept újraszámolása nélkül is.

2004-ben az évszázados hagyományokat ápoló cég a szokásosnál is több újdonsággal rukkolt elő. A Profiteroles Set csokoládés-mogyorós alappor töltött profiterol golyókat kínál csokiszószban – ez nem más, mint a hagyományos olasz édesség fagyaltba álmódva. A Variegato Csokis Keksz és a Variegato Csokis Nápolyi tetszőleges alaphoz adható, ropogós újdonságok. Újfajta Variegato Meggy is készült erre a szezonra: karakteres íz, kellemes szín és sok-sok meggydarab jellemzi.

A három, legkülönlegesebb új íz pedig a Magyarországon is jól ismert és kedvelt ropogós reggeli gabonapelyheket varázsolja különleges ízű fagyaltalapporokba. Az egyik szett malátás búzarudacska-variegátót kínál mogyorós csokoládé-alapporban, a második zabszemes és gabonás pelyhet vaniliás alapporban, a harmadik csokoládés puffasztott rizs-variegátót kekszes fagyaltalapporban. Ezek a rostús finomságok biztosan meghódítják az egészséges táplálkozás híveit.

És végül a Gelato Nongelato: egy különleges új alapkeverék, amelyből a szokásos -14 °C helyett -7 °C-on szervírozható fagyalt készül fagyaltgéppel. Állaga nem a már ismert melegfagyaltokhoz hasonlít (nem zsíros, nem nehéz), hanem valódi fagyalt-állagú. Fele hideg, dupla élvezet! Garantáltan növeli a forgalmat minden olyan fagyaltalapporban, mely már a meleg évszak beköszönte előtt, a torokfájós szezonban is kínálja termékeit a vásárlóknak.

S hogy a szüntelen megújulás első ránézésre is szembetűnő legyen: az Aromitalia az új évezred tiszteletére új kötösbe öltözik, megújult emblémával lép vásárlói elé. A magyar fagyaltkészítők idén először az UKBA kiállítás 208/A standján találkozhatnak az új külsejű, új termékekkel és hagyományos finomságokat egyaránt kínáló Aromitaliával.

Itt kóstolhatják meg az előző évek nagy sikerű inycenségeit is: a Giotto szettet (ami nem más, mint kókuszos mandula-fagyalt ropogós ostya- és kókuszpelyhely darabokkal), a Bon-Bon szettet (mely mogyorós csokoládéfagyalt ropogós ostyával és mogyoróval), a Torronét variegato Limoncellóval (mézes mandula-fagyalt ropogós citromlikőrös fehérescsokoládéval), a tojáslikőrt narancsos csokoládé-variegátóval, a Bonunthyt (kókuszos alapporban ropogós csokoládédarabokkal), a Coffee Break szettet (kávéfagyalt-alapporban ropogós csokoládé és kávébab-darabokkal).

Megismerhetik a parféssütemények készítéséhez ajánlott, kiváló minőségű, egyszerűen használható alpporokat, a moussok, a tiramisú, a sárgakrém, valamint a piskóta, gyümölcs-kenyér, csokoládétorta készítéséhez kínált alpporokat is.

Az UKBÁ-n munka közben figyelhető meg az Aromitalia olasz fagyaltkészítő-mestere, aki jótanácsokkal is ellátja a látogatókat. Az Aromitalia vezérigazgatója, dr. Franco Dellamora úr is az érdeklődők rendelkezésére áll a kiállítás egész ideje alatt. A cukrászok és fagyaltkészítők a kiállítást követően előzetesen egyeztetett időpontban saját műhelyükben is kipróbálhatják az Aromitalia alapanyagokat, és kész, személyre szóló, saját vevőkörük izléséhez igazított recepteket is kapnak az Aromitalia szakembereitől.

Kóstolja meg hagyományos finomságainkat, és legújabb ízeinket is az UKBA kiállítás 208/A standján!

***Erdős Norbert
Dolce Veneto Kft.***