

FAGYLALTRÓL, kiállításról

Nekik: Detroit, Párizs, Frankfurt, Tokió, Genf... Csillogás, pompa, fény, érdekességek. Az autós szakma mindegyik kiállítása jelentős, izgalmas, kihagyhatatlan. A gyártók a különböző kiállításokon mutatják be újdonságaikat.

Nekünk: Rimini. Csillogás, pompa, fény. Minden újdonság egy helyen. Aki számít, ezt nem hagyja ki. **Mára vitathatatlanul a rimini-i SIGEP kiállítás vált a világ legnagyobb és legrangosabb fagyaltkiállításává.**

Fagyaltalapanyagok, üzletberendezés, cukrászati gépek és anyagok, csokoládékészítés, dekoráció. A látogatók száma évről-évre közel 10%-al nő, mialatt az évekig jelentős látogatottságú longaronei MIG kiállítás egyre veszít jelentőségéből, a nagyobb kiállítók folyamatos bojkottja miatt. Kevés az esély a MIG túlélésére - gazdaságtalan volt a cége számára a két

hasonló témájú kiállítás. Úgy tűnik, győz az erősebb: a SIGEP Riminiben.

A gyártók évről évre valami újjal próbálnak előrukkolni - a közönség majd eldönti, hogy a mindennapi életben használhatóak-e. A szakma izgatottan várja: milyen technológiák jelennek meg? Milyen új ízeket találnak ki a legnagyobbak? Mitől lesznek egyre jobbabbak a fagyaltgépek? Mitől szebbek a fagyaltpultok?

2006-ban a nagynevű-rangú alapanyaggyártók kevés jelentős újdonsággal álltak elő, bár egy-egy új íz természetesen mindenkinél megjelent a palettán. A folytonos megújulásáról, úttörő technológiáiról híres **Aromitalia** (mely alap-poraival vált piacvezetővé Olaszországban) azonban **jövőbe mutató újításaival ismét az alapokhoz nyúl vissza.** Az egyik legizgalmasabb a **DPO Tuttolatte: egy olyan alap-keverék, amely kizárólag tejszí-**

rokat és tejproteint tartalmaz, növényi eredetű zsiradékot egyáltalán nem. Tudjuk: egyetlen, konyhaművészetéről híres szakács sem használna vaj helyett margarint. A fagyaltkészítésben is így nyerne teret az igényes, természetesebb alapanyagokat kereső mesterek. Nekik ajánlja az Aromitalia ezt az újdonságát. A „régidők” ízeit idézi, ugyanakkor a híres DPO alapoktól megszokott, utánozhatatlan krémességet, hosszú eltarthatóságot kínál. Kétféle változata: DPO 100 c Tuttolatte illetve DPO 150 c Tuttolatte.

A másik nagy sikert arató Aromitalia-újdonság a **Doppia Base Cocktail: alkoholos fagyaltok készítéséhez kifejlesztett, különleges összetételű alapkeverék.** Segítségével az alkohol és a cukor egyidejű jelenléte ellenére kitűnően kenhető, krémes, kiegyensúlyozott fagyalt varázsolható. A fagyaltkészítő kiélheti kreativitását, a felnőtt vásárlók pedig nagyra értékelik az alkohollal megbolondított különlegességeket! A tejszármarékok teljes hiánya kiemeli a hozzáadott alkoholos ital ízét, ráadásul ajánlható a tejérzékeny fogyasztóknak is.

Az Aromitalia kétféle új Variegato pasztát is bemutatott: a **Galatella egy klasszikus fehér csokoládé variegato.** A

Aromitalia - a fagyalt jövője

Az Aromitalia 2006-ban is új utakat mutat a fagyaltkészítőknek.

DPO Tuttolatte – új alap-keverék, mely kizárólag tejszírokat és tejproteint tartalmaz, növényi eredetű zsiradékot egyáltalán nem: a „régidők” ízei, utánozhatatlan krémesség. **Doppia Base Cocktail** - alkoholos fagyaltokhoz kifejlesztett, különleges alapkeverék. Az eredmény: az alkohol és cukor egyidejű jelenléte ellenére kitűnően kenhető, krémes, kiegyensúlyozott fagyalt. Az Ön vásárlói is értékelik majd az alkohollal megbolondított különlegességeket! Tejérzékeny fogyasztóknak is kínálhatjuk.

Az Aromitaliával, Olaszország piacvezető fagyaltalapjával Ön folyamatosan továbbléphet.

A jó fagyaltnak persze az íze is ugyanolyan fontos. Az Aromitalia ízesítőpaszták valódi, friss gyümölcsből, szárított magvakból, párlatokból készülnek. A legsikeresebbek: Giotto, Bon-Bon, Bounthy, Tojáslikőr narancsos csokoládéval, Ibolya, Csokis keksz, ropogós variegátók – összesen 90 féle íz. 2006 újdonságai: Galatella - klasszikus fehér csokoládé variegato. Cioccorancio - csokoládé, mogyoró és kandírozott narancskockák harmónikus variegato-keveréke.

Évszázados hagyományok, természetes alapanyagok, a legmodernebb technológia. A jövő fagyaltja.



Dolce Veneto Kft., Erdős Norbert ügyvezető

2051 Biatorbágy, Ország út 2. • Tel.:(23) 310-127

e-mail: dolceveneto@axelero.hu • www.dolceveneto.hu

UKBA Kiállítás 2006. február 19-21. „A” pavilon, 212/c stand

Olasz kézműves fagyalt természetes alapanyagokból



Cioccoaranciotto különböző ízek harmonikus keveréke: **csokoládéval, mo-gyoróval és kandírozott narancskoc-kákkal** csábít különleges alkotások ké-szítésére.

A fagyaltkészítő berendezések te-rén évekkel ezelőtt elindult a folyamat, amely a kombinált gépek (pasztórizáló és –fagyasztó egyben) témyerését hoz-ta. Nem csoda, hogy egyre kedveltebbek: kis helyigényűek, jelentősen spórolnak a villamosenergiával és a vízzel. A régi rendszerű főző – érlelő – fagyasztó hár-mas helyett csupán egyetlen gépre, abban egyetlen kompresszorra, egy motorra, egy elektronikára van szükség. Az alaplé felfőzése az ízesítővel együtt, a gép felső üstjében történik, majd az alsó üstben hűl le a fagyalt, miközben a felső üstben már főhet a következő adag.

Izgalmas fejlemény, hogy a **Coldelite fagyaltgépek (a Carpigiani gyártó-jának kombinált gépei) az idei évtől megkapták a Carpigiani méltán híres-sé vált RTX technológiáját az eddig al-kalmazott Labotronic technológia he-lyett.** A Coldelite Compacta RTX-el szin-tén Riminiben találkozhattunk először. A készülő fagyalt paramétereit elektroni-kusan érzékeli, lehetőséget ad arra, hogy

akár csupán a maximális mennyiség 1/3-át tegyük gépbe, valamint különböző konzisztenciájú vizes, vagy tejes fagyaltokat is ideálisra fagyaszthassunk. Megnövelt méretű kiömlőnyílás - még gyorsabb ki-engedés: kevésbé olvad meg az elkészült fagyalt, s napi szinten jelentős munka-időt takaríthatunk meg. A gépre szerelt zuhannyal gyorsan és hatékonyan mos-ható. Aki régi magyar géppel, vagy füg-gőleges üstű géppel dolgozik, el sem tud-ja képzelni, mennyivel kényelmesebb a gép szétszerelése nélkül átmosni néhány pillanat alatt. A Coldelite a német piacon már eddig is piacvezető volt a kombinált gépek között. Valószínűleg az újítások-nak köszönhetően még több hívet szerez magának hazánkban is.

Riminiben sok fagyaltos standon talál-kozhattunk **Bocchini pultokkal.** A kiál-lító cégek szívesen használják termékeik igényes bemutatására a Bocchini pultjait. Saját standjukon egy különleges modul-rendszerű, egyszerű, gazdaságos, de igé-nyes üzletberendezést mutattak be, vala-mint Castalia fagyaltpultjaiknak egyenes üveggel kialakított új változatát. Nagy si-kert arattak **összeépíthető süteményes és fagyaltpultjaik,** melyek közül magya-rok is találtak az igényeiknek megfelelőt.

Irinex sokkolók és tárlóhűtők szinte minden standon szerepeltek. **A világ első számú sokkoló-hűtő gyártója** szponzo-rálta a SIGEP-en megrendezett Fagyalt Világkupát is, így minden csapat megta-pasztalhatta, miért választják a világon a legtöbbben az Irinex sokkolóit.

Az üveges vitrinek és háttértároló hűtők kínálata is tovább bővült: a **Tekna Line** mérnökei újfajta gépészeti megoldásokkal, és számos új design elemmel jelen-tek meg.

Ahogy az autósok számára a magyar Autószalon hozza el a világújdonságo-kat, úgy **nekünk, magyar fagyaltké-szítőknek az UKBA kiállítás nyújt le-hetőséget arra, hogy itthon is bemutat-suk és testközelből megismerjük a piac újdonságait.** A cikkünkben bemutatott alapanyagokat és berendezéseket a **Dolce Veneto Kft. munkatársai, és az olasz gyártócégek képviselői** ismertetik meg **február 19-étől 21-éig.** Szeretettel várjuk a valódi kézműves fagyalt iránt érdeklő-dőket az **UKBA „A” pavilonjának 212/c standján.** A kiállításon megrendelt gé-pekre **5 % kedvezményt adunk, a kiál-lított gépekre további 5 %-ot.**

Erdős Norbert

Finom és szép kézművesfagyalt – ínycsiklandóan tálalva



COLDELITE

Coldelite Compacta RTX Fagyaltgép és pasztórizáló egyben

Kombinált gép a Carpigiani méltán híressé vált RTX technológiájával. Amíg az alsó üstben fagyaszt, felül már főzi is a következő fagyaltot. Mind-össze egy négyzetméteren, egyetlen gépben a teljes technológiai sor. Gazdaságos, helyet, energiát és vizet takarít meg. A készülő fagyalt paramétereit elektroni-kusan érzékeli, lehetőséget ad arra, hogy akár csupán a maximális mennyiség 1/3-át tegyük gépbe. A gépre szerelt zuhannyal gyorsan és hatékonyan mosható.



TEKNA Line

Álló hűtővitrinek, tároló hűtők különböző méretben és kialakításban



bocchini

Bocchini Fagyaltpultok és üzletberendezések már 40 éve

Magyarországon is számos vendéglátóhe-lyen üzemelnek évek óta megbízhatóan

Bocchini berendezések. Folyamatos fejlesztés,

a felhasznált alapanyagok kitűnő minősége, kézműves eldolgozás, a legújabb technológia ötvözése, egyedi dizájn.

És ami a legfontosabb: lélek és stílus. **Bocchini Hemera pultok:** nagylejtésű, 9°-ban döntött tégelyek a jobb láthatóság érdekében. Dupla elpárolgató rendszer: egyenletes, megbízható hűtés a pult bármely pontján.

Bocchini Castalia pultok: dupla elpárolgatóval, 4°-os tégelydöntéssel. Új, **modul-rendszerű üzletberendezések.**

Különleges, **összeépíthető süteményes és fagyaltpultok.**

A legegyszerűbbtől a luxusivigtelig!



IRINEX

Sokkolók és gyorsfagyasztók

Az elkészült fagyalt kristály-szerkezetét úgy alakítják át, hogy a frissességét, dekoráció-ját hosszú ideig megőrizhesse.



Forgalmazó: Dolce Veneto Kft. 2051 Biatorbágy: Ország út. 2.

Tel: [23] 310-127 • www.dolceveneto.hu • e-mail: info@dolceveneto.hu

UKBA Kiállítás 2006. február 19-21. „A” pavilon, 212/c stand