

Dolce fragranza



Dimensioni:

- h 4 cm
- Ø esterno 10 cm
- Ø interno 5,5 cm

Confezione: cartone da 144 pz

Peso confezione: 1 kg

Conservazione: in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Conchiglia è una coppa in cialda che si adatta a essere trasformata in deliziosi dessert, secondo la fantasia del gelatiere o del pasticciere. È ideale per gustare il gelato, ma anche yogurt, macedonia e ogni tipo di dolce al cucchiaino. Il suo punto di forza è l'impasto che ne garantisce la resistenza meccanica e la fragranza. È disponibile in due diverse modalità di confezione: il classico cartone per l'impiego professionale in gelateria-pasticceria e un astuccio per il consumo domestico. È un prodotto firmato **Ali d'Oro**.

Frigogelo amplia la sua gamma di macchine soft **Icetek** con **Happy Bib**, un modello caratterizzato da versatilità e facilità d'uso. Può funzionare sia tramite l'utilizzo di apposite sacche bag in box, collegandole direttamente alla pompa, sia con una propria vaschetta in acciaio inox. L'ampio schermo Lcd touch screen permette la regolazione e il monitoraggio continuo della lavorazione in ogni sua fase. Tra i suoi punti di forza la cella auto-refrigerata per una migliore conservazione del prodotto liquido a +4°C; il controllo elettronico della consistenza del prodotto; la massima resa di aria (overrun) per il gelato e il frozen yogurt. La tecnologia di costruzione ultra-compatta garantisce il minimo ingombro e quindi il facile posizionamento su banchi e retro-banchi.



Gelato espresso

Produzione oraria:

300 porzioni da 75 g

Capacità vasca: 11 lt

Condensazione: acqua/aria

Dimensioni (H/L/P): 90x43x60 cm

Peso: 107 kg

Aperitivo in gelateria

Dosaggio:

100 g per 1 lt di miscela base

Confezione: latte da 3 kg

Shelf life: 3 anni



Seguendo le più recenti tendenze del mercato, **Meucci** lancia **ApeSpritz** e **ApeBitter**, due paste create per realizzare gelati che ricordino nel sapore e nei colori i noti aperitivi ricavati dagli estratti delle erbe amari. Gusti freschi e dissetanti buoni per tutte le stagioni, ma particolarmente apprezzati dalla clientela nei mesi più caldi; da preparare in gelateria all'ora dell'aperitivo per spingere il consumo di gelati anche nella tarda mattinata. Inoltre la linea frutta sarà presto ampliata con il nuovo gusto al Fico d'India che rispecchia fedelmente il sapore maturo della pianta omonima.