Monella Vegan, la crema spalmabile alla nocciola della linea vegan

comprital-vegano-2-211f8452

Si chiama Monella Vegan ed è l'ultima tentazione golosa nata in casa Comprital, leader per innovazione nel settore degli ingredienti per gelato: una crema spalmabile al cioccolato e nocciola senza ingredienti di origine animale. È una delle novità che l'azienda ha portato al Sigep di Rimini, il più grande Salone Internazionale del settore. Firma la ricetta esclusiva Emanuele Di Biase, il più grande pastry chef vegano al mondo, docente dell'accademia del gelato Atheneum Comprital.

comprital_vegano-3Comprital si riconferma il player più dinamico e innovativo nel settore: per questa azienda Il gelato non è solamente un dolce, ma uno stile di vita che ci accompagna anche nelle nostre scelte etiche. Un atteggiamento che ha permesso a Comprital di essere davvero pioniere, intercettando un trend in crescita, proponendo per primo una gamma completa di gelati vegan, dei vegan tour e dei "kit di comunicazione" dedicati al tema, organizzando per prima dei corsi sull'argomento tenuti dal già citato Emanuele Di Biase.

La linea Vegan affianca un altro prodotto di punta dell'azienda di Settala (Milano): si tratta di IceFit, una linea che strizza l'occhio al wellness, dedicata agli atleti e a chi desidera restare in forma. Le pratiche barrette, nei gusti Vaniglia, Cioccolato, Caramello e Yogurt alla fragola, contengono il doppio delle proteine e meno della metà dei grassi. Gli ingredienti non cambiano: latte zucchero e panna, senza aggiunta di dolcificanti intensivi ed emulsionanti. Ecco perché IceFit mantiene intatti il sapore, la consistenza e il piacere del gelato artigianale.

comprital_vegano-1Ma le sorprese non sono finite: il 2017 per Comprital prevede un importante restyling nella gamma di topping e variegati.
"Be the top": ecco come si presenta la nuova gamma di topping firmata Comprital, pronti per essere abbinati a gelati, torte, semifreddi o piatti gourmet regalando un tocco di sapore e colore. 27 gusti classici e moderni che soddisfano le aspettative più elevate, innalzando il livello di ogni creazione. Un prodotto che diventa anche un contest rivolto a pasticceri e gelaterie.

Quanto ai variegati, propongono abbinamenti di sapore, cremosità, croccantezza e colore assolutamente imperdibili, eccellenti anche per comporre torte di altissima qualità.

www.comprital.com