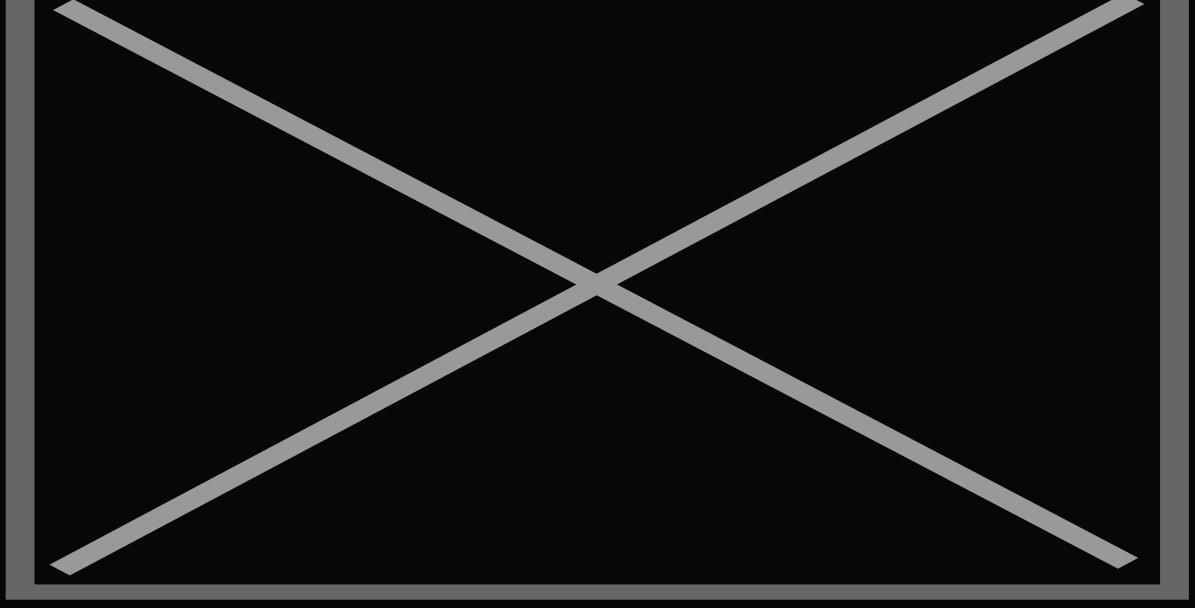
Eccellenza e Made in Italy: il lockdown non ferma la pasticceria

abundance-1868573-640-442b0953

Eccellenza del Made in Italy, qualità elle materie prime e sapori di una volta. Per ripartire dopo i mesi del lockdown, anche le aziende del Pastry non hanno avuto dubbi: la strategia vincente passa dalla giusta miscela tra novità e tradizione. Come per PreGel, che per laboratori artigianali, pasticcerie e panetterie, ha pensato a una nuova linea di pasticceria da forno, Maxima. “Una gamma completa di prodotti per la creazione dei dolci della tradizione, per assaporare gusti autentici come quelli “di una volta”, capace di distinguersi per la qualità delle materie prime utilizzate e un formato più grande”. Una linea, fanno sapere dall’azienda emiliana, che permette di realizzare un elevato numero di creazioni di pasticceria, dai dolci da credenza come plum cake, sacher e muffin, alle basi come pan di spagna, pasta choux e crema pasticcera, fino alle creme per glassare, farcire o variegare gli impasti. Ma non è tutto, perchè Pre-Gel, a supporto della linea, offre ricettari con idee creative, video tutorial e training presso la sede del centro di formazione PreGel ITC (disponibile anche online). Lo sguardo dritto al futuro è stato anche il way of thinking della veronese Cesarin.

[caption id="attachment_178921" align="aligncenter" width="614"]



Le “Nuove Linee di Frutta” di Cesarin, per l’utilizzo in pasticceria e gelateria[/caption]

“Anche in un momento inaspettato e di crisi come quello appena trascorso, abbiamo creduto giusto realizzare nuovi prodotti che potessero essere un segnale di stimolo e ripresa per tutti i nostri clienti. Gli obiettivi che ci siamo posti, come sempre, sono il sapore intenso e fresco della frutta e l’origine certa delle materie prime, meglio se Made in Italy”, spiega Marco Scarozza. Responsabile Vendite Italia Pasticceria-Gelateria dell’azienda. Che sottolinea come il centro ricerche interno abbia studiato prodotti “che rispondono alle esigenze di naturalità, una reale soluzione per tutta quella clientela che chiede prodotti senza conservanti, senza additivi e con meno zuccheri. Nel dettaglio, sono state realizzate le Nuove Linee Di Frutta, pensando ad una gamma di prodotti versatili da utilizzare come ingrediente in molteplici preparazioni, sia in gelateria che in pasticceria. Ma in linea con la vocazione “naturale” di Cesarin, è da poco arrivata sul mercato anche la nuova gamma, nata tra l’altro per celebrare i nostri primi 100 anni di storia. “Si tratta di confetture e variegature senza zuccheri aggiunti, con referenze dal gusto ricercato: Cannella e Mela Annurca, Albicocca Pellecchiella e Amarena Montmorency. Una produzione, conclude Scarozza, che dà continuità al nostro “viaggio” alla scoperta dei sapori della tradizione.