Toschi: arrivano KeToschi e Ketopping, per un gelato con carboidrati e zuccheri ridotti al minimo

20240619125054ketoschi-5d7d5590

KeToschi e Ketopping sono le due novità che Toschi presenta con l'arrivo dell'estate 2024 e **destinate agli operatori professionali** in cerca di basi e topping di **gelato chetogenico** per offrire ai consumatori prodotti a base di **ingredienti naturali e senza zuccheri aggiunti.**

KeToschi, nello specifico, è la nuova linea di basi paste e variegati per gelato keto-friendly **senza zuccheri aggiunti, senza glutine, e ricchi di fibre**. Le basi gelato KeToschi sono pensate per la preparazione di gusti sia al latte che vegani, riuscendo così a soddisfare tutti gli stili e le scelte alimentari dei consumatori e consentendo anche agli intolleranti al glutine e al lattosio di trovare una soluzione ugualmente gustosa per la propria dieta.

Ketopping invece è una base specifica per produrre variegati di frutta keto, utilizzando frutta fresca o congelata. A completamento poi c'è l'Amarena Toschi da aggiungere come guarnizione su ogni creazione di gelateria.

KeToschi e Ketopping nascono col fine preciso di rispondere alle esigenze di un **prodotto keto-friendly**, ossia basato sulla riduzione di carboidrati e zuccheri: *«Le referenze consentono a gelatieri, pasticceri e industria di **proporre un prodotto in linea sia con le tendenze di mercato, sia con la raccomandazione dell'OMS** di ridurre l'assunzione di zuccheri liberi a meno del 10% dell'apporto energetico totale giornaliero. Abbassando la quantità di zucchero nel gelato, facciamo in modo che questo diventi più sano e che tutti possano concederselo»* spiega **Massimo Toschi**, presidente di Toschi Vignola.

Irrinunciabili durante le calde giornate estive sono anche le **bevande e le granite** che Toschi rende meno caloriche con la linea **Drink Zero+**, i drink proposti in **15 gusti a base di succhi di frutta**, senza zuccheri aggiunti per creazioni da bere con zero pensieri. Amarena, anice, orzata, limone e basilico, limone e zenzero, passion fruit, melograno, e tanti altri gusti classici o inediti per rinfrescarsi con gusto.

L'impegno di Toschi in ambito clean label scaturisce anche dalla **collaborazione con Essenza**, l'azienda parte del gruppo Toschi, la cui mission è **creare ingredienti**, per gelaterie artigianali e industria del gelato, **rigorosamente clean label**. Nata per ricercare e sviluppare soluzioni innovative nel trend dei prodotti naturali e sempre più plant based, tutti i prodotti delle linee di Essenza sono realizzati con una **lista di ingredienti corta**, senza alcun additivo e da materie prime sostenibili provenienti da scarti di lavorazione.