Naturalia, lo zucchero d’uva dell’Italia Campione del Mondo

italia-campione-del-mondo-di-gelateria-1-52acee21

C’è l’impronta di Naturalia Ingredients nella straordinaria vittoria dell’Italia alla settima edizione della Coppa del Mondo della Gelateria, nell’ambito del SIGEP, svoltosi a Rimini dal 23 al 27 gennaio. Il team italiano è stato guidato da Diego Crosara e composto dal gelatiere Luigi Tirabassi, dallo chef Alberto Carretta, dal pasticciere Antonio Capuano e dallo scultore del ghiaccio Amelio Mazzella. In tutte e sette le prove – gelato gastronomico, mignon di gelato al cioccolato, coppa decorata, torta gelato, pezzo artistico in croccante, scultura in ghiaccio e mystery box – Naturalia ha affiancato il team italiano con i suoi rivoluzionari zuccheri estratti da uva sotto forma cristallina, fino a ieri commercializzati solo sotto forma liquida.

Seconda arrivata la Spagna, guidata dal team manager Antonio Sirvent López; terza l’Australia, guidata da Martino Piccolo. Provenienti dai 5 continenti, le squadre erano composte da un gelatiere, un pasticciere, un cuoco e uno scultore del ghiaccio. Quest’anno a sfidarsi sono state in 13: Argentina, Australia, Cile, Giappone, Italia, Marocco, Messico, Polonia, Singapore, Spagna, Svizzera, Uruguay e USA. Tutte le squadre in gara hanno avuto a disposizione in esclusiva merceologica gli zuccheri naturali di Naturalia Ingredients.

In termini tecnici crystal FRUCTOGrape, crystal DEXTROGrape e crystal GRAPESugar, rispettivamente Fruttosio, Destrosio e Zucchero d’uva, sono i nomi specifici dei prodotti di Naturalia Ingredients. Crystal FRUCTOGrape e crystal GRAPESugar sono idonei per la produzione di gelati e sorbetti; crystal DEXTROGrape rappresenta inoltre un’alternativa più “naturale” e NO OGM al comune glucosio o ad altri zuccheri invertiti usati come eccipienti in molte ricette.

«Dai cristalli dalla struttura estremamente fine e dalla forma irregolare, lo zucchero 100% da frutta cristallino rispetto a quello naturale – commenta **Maurizio Cambrea**, direttore generale di Naturalia Ingredients– *permettere di ottenere un gelato molto morbido e ben spatolabile. Capace di esaltare il gusto e gli aromi naturali del gelato, Naturalia si è rivelato un ingrediente di successo e un ottimo*

alleato della squadra italiana alla settima edizione della Coppa del Mondo di Gelateria».

http://www.naturaliaingredients.com