

Sigep

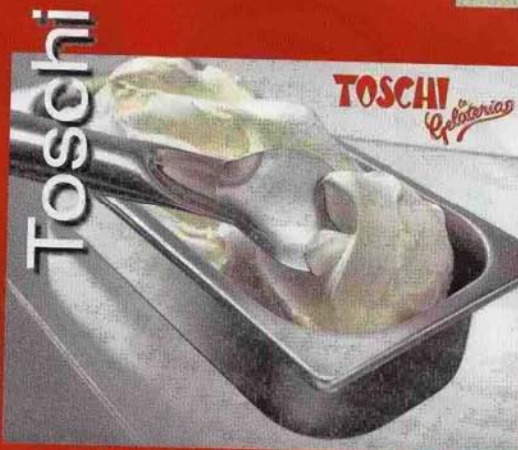


PER DECORARE CON PIÙ FANTASIA

Toschi vuole valorizzare la sua ormai consolidata presenza nel mondo della gelateria artigianale attraverso la nascita di una divisione dedicata, **Toschi La Gelateria**, guidata da Gianni Della Casa, per la quale punta in particolare modo sulla qualità degli ingredienti e sul miglioramento di ricette già esistenti, ne riorganizza la rete vendita nonché l'ampliamento dell'offerta di prodotti. Per quanto riguarda il mondo goloso dei Topping, le creme per la guarnitura di dolci e gelati, Toschi Vignola, già conosciuta dagli operatori del settore per la valida offerta di amarene, variegati e

topping, ha proposto al Sigep 2009, i nuovi gusti al cocco, all'aceto balsamico e al cioccolato bianco! Idee originali per decorare coppe gelato o per accompagnare fragole, torte, yogurt e caffè. Per guarnire il gelato, tra i tanti gusti disponibili, si consigliano invece i seguenti gusti: il cioccolato, la fragola e il gusto antonella. Sempre più persone scelgono in alternativa allo zucchero i topping alla vaniglia o alla nocciola per aromatizzare caffè e cappuccini. I Topping sono disponibili nei formati da 200 g, 900g, 1 Kg, e 6,5 kg. L'azienda modenese, curante della perfezione, offre comode confezioni dotate di tappi "tagliagocce".

www.toschi.it



LA VETRINA 4 STAGIONI

IFI presenta la vetrina **4 STAGIONI**. Facile passare da un cono gelato ad una brioche, basta un semplice pulsante e da vetrina gelato diventa alternativamente vetrina pasticceria-snack. Un'innovazione al top della tecnologia di settore che ottimizza spazi ed investimenti. Per gli arredi top di gamma arriva **Lux**: linee decise e colori netti per ricreare ambientazioni lounge. Mensole in Artic White, luci su 3 lati, bancalina luminosa e tagli di luce sulla pannellatura. Con l'arredamento **Espresso** trionfa, invece, il design dalle linee essenziali per un bar brioso che premia la semplicità e l'efficienza. Per gli sportelli e le cassettiere, Ifi propone per migliorarne le prestazioni e la funzionalità un design con superfici piatte e maniglie a incasso mentre per la gamma **Aktiva** sono le mensole refrigerate e l'illuminazione led a regalare idee nuove da sostituire alle vecchie lampade fluorescenti. La famiglia delle vetrine

Snack&Food si arricchisce delle nuove versioni gelato e praliniera e con **Tonda** nasce la prima gelateria rotonda e rotante della storia, impreziosita da un'elegante finitura in carbonio sulle pareti refrigerate.

www.ifi.it



Luxardo



LUXARDO AL SIGEP 2009

La ditta Luxardo era presente al salone internazionale della pasticceria per il 30esimo anno consecutivo! Infatti l'edizione del 2009 è stata un'edizione molto particolare per questa manifestazione, visto che il Sigep ha festeggiato i 30 anni di anzianità. La Luxardo, assieme ad un numero ristretto di aziende, è stata premiata dall'Ente Fiera sabato 17 gennaio per aver sempre creduto nel Sigep in questi 30 anni. La fiera di Rimini è ormai diventata per molte aziende del settore gelateria e pasticceria il vero e proprio inizio dell'attività commerciale di ogni anno, e rappresenta un punto di riferimento e di incontro per gli operatori del settore, aziende, agenti e clienti, e una vetrina delle ultime novità. Luxardo ha presentato la sue ultime proposte: una confettura extra di albicocche **Apry** e ben 3 nuovi gusti di aromi a 70°, **Nocciola Zanzibar** (speziato) e **Calypso** (rum invecchiato). Quella del 2009 è stata un'edizione contraddistinta inizialmente da un comprensibile senso di prudenza e di attesa, vista la particolare congiuntura economica, che però è stato rapidamente cancellato dall'abbondante afflusso di clienti, vecchi e nuovi. Lo stand Luxardo (vedi foto) è stato letteralmente occupato dai visitatori, in particolar modo durante l'esibizione del maestro giapponese Fumiaki Ito, vincitore del Gran Premio Luxardo a Tokyo, che ha dato vita ad una scultura di zucchero.

www.luxardo.it