



## Rogelfrut: "la frutta pochée surgelata"



Da anni **Rogelfrut** è sinonimo di innovazione tecnologica nel pieno rispetto e valorizzazione della frutta di qualità.

Da questo impegno costante derivano una serie di prodotti, realizzati per garantire ai "professionisti del gusto" gli ingredienti migliori per la gelateria e la pasticceria artigianale.

Per soddisfare sempre meglio le esigenze dei maestri pasticceri e gelatieri, il catalogo Rogelfrut si arricchisce ora di un'esclusiva novità: la **frutta pochée surgelata**. Frutta naturale al 100% ricca di gusto, genuinità e tanta morbidezza, conservata a -18° C, senza aromi, coloranti e conservanti.

La frutta, rigorosamente selezionata, è sottoposta a un processo di lavorazione che si basa su tecnologie di ultima generazione: la frutta morbida surgelata, mantiene intatti colore, sapore, brillantezza; pronta per esaltare dolci e gelati secondo la migliore tradizione made in Italy.

### Una qualità altamente garantita

Come tutti i prodotti Rogelfrut, anche la frutta morbida surgelata è lavorata

nel pieno rispetto delle più severe normative vigenti.

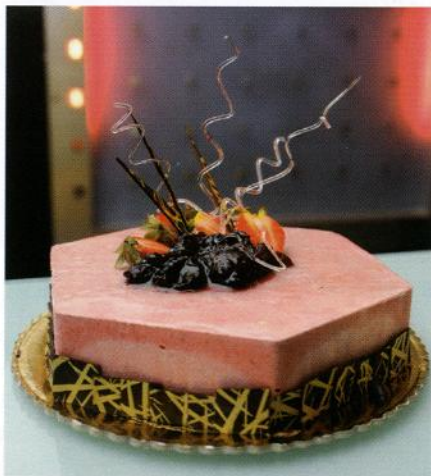
La professionalità Rogelfrut ha ricevuto in questi anni numerosi riconoscimenti, tra questi il più recente è la **categoria A della BRC Certification**, in riferimento alla produzione e confezionamento di frutta surgelata.

Si tratta di un nuovo e significativo punto di forza del marchio Rogelfrut che, come sempre, punta ad affermarsi sul mercato essenzialmente per qualità, serietà e competenza.

Ogni confezione della nuova frutta pochée Rogelfrut è venduta in brick da 1kg. La scadenza del prodotto è di 36 mesi. Una volta scongelata (circa 30 minuti a temperatura ambiente) è pronta per essere utilizzata.

La scadenza del prodotto conservato a + 4° C è di una settimana.

La frutta pochée si presta a numerose declinazioni: variegatura e creazione di bicchierini di gelato, salsa dessert al piatto, granite, interno di semifreddo, glassa per torte e yogurt fresco e gelato. □



## La Farnesina sceglie Tonda

La vetrina gelato rotonda e rotante della **IFI** è stata recentemente selezionata per far parte dei simboli del design italiano di successo nel mondo per essere esposta all'interno della Collezione Farnesina Design.

La Collezione, istituita dal Ministro Franco Frattini allo scopo di approfondire l'impegno del ministero degli affari esteri nella valorizzazione della produzione artistica del nostro Paese nel settore del design, verrà esposta in numerose sedi estere, divenendo il fulcro di eventi organizzati attraverso la rete di Ambasciate, Consolati e Istituti di Cultura italiani nel mondo.

Alla conferenza di presentazione, tra i numerosi invitati, presenti autorità e personaggi dello spettacolo.

"Siamo fieri - ha dichiarato il Presidente di IFI S.p.A. Gianfranco Tonti, *che Tonda sia stata scelta a rappresentare l'Italia in una Collezione destinata a pro-*

Un ammirato Ministro degli Affari Esteri Franco Frattini con il Presidente di Confindustria Pesaro-Urbino Gian Andrea Ugolini davanti alla vetrina Tonda esposta nella Sala dei Mappamondi all'interno della Farnesina. □



*muovere all'estero le idee e i prodotti più rilevanti della cultura applicata alla produzione industriale.*

*Si tratta di un riconoscimento che premia la nostra filosofia e il nostro sapere innovare attraverso la simbiosi tra idee, capacità di fare, design e tecnologia, contribuendo a far sì che il made in Italy rimanga un punto di riferimento nel panorama mondiale." □*

Andrea Giacon (concessionario IFI di Roma) Gianfranco Tonti e l'attrice Barbara Bouchet e il figlio Alessandro Borghese, apprezzato chef internazionale.



Accanto alla colonna a sinistra, Makio Hatsuie, designer di Tonda. Al centro, un entusiasta Renzo Arbore si congratula con Gianfranco Tonti.

