

GELATO: GUSTUL SUCCESULUI

■ **Deși înghețata artizanală este în primul rând un produs de impuls**, se încadrează în câteva din cele mai importante megatrenduri din industria alimentară: premium, convenience, fresh, orientat spre natural și disponibil într-o mare diversitate de gusturi și combinații mereu noi. Datorită acestei posibilități de diversificare, potențialul de creștere este uriaș, deoarece curiozitatea și dorința de a experimenta ale consumatorilor prevalează asupra conservatorismului în ceea ce privește preferința în gust.

Ca furnizor de echipamente și ingrediente, ne mândrim pentru contribuția adusă la creșterea acestui domeniu, de peste 10 ani, prin dezvoltarea gamei de ingrediente pentru gelaterie Cremolinea la un nivel calitativ premium, prin promovare continuă, seminare, cursuri și asistență tehnică acordată gelatierilor.

Unul dintre motoarele care ne-au propulsat spre dezvoltarea paletelor destinate gelateriei și cu ajutorul cărora am putut transfera și noi pieței cunoștințele și ideile noastre este reprezentat de prestigioasa colaborare cu Carpigiani,



■ **ÎN ÎNGHEȚATĂ, MAI MULT DECÂT ÎN ORICARE ALT DOMENIU, VARIETATEA ȘI INOVAȚIILE REPREZINTĂ CHEIA SUCCESULUI.**

cunoscutul lider global în producția de echipamente pentru gelaterie.

Povestea Carpigiani începe în 1946 cu doi ingenioși frați din Bologna, Bruto și Poerio Carpigiani care au inventat prima mașină automată de înghețată din lume („Autogelateria”), punând bazele unei fabrici de echipamente automate pentru înghețata artizanală. În timp, Carpigiani a devenit lider mondial în producția de utilaje pentru înghețata artizanală, având și meritul de a fi consacrat, astfel, în întreaga lume, sintagma „înghețată italiană”. În 1989, Carpigiani a devenit parte componentă a Ali Group (Milano), realizând astfel o joncțiune între mai mulți producători. O rețea de distribuție întinsă și eficientă face ca numele Carpigiani să fie cunoscut pe tot globul ca lider în producția de echipamente pentru înghețată tradițională, artizanală, mașini

stradale, mașini de băuturi cu gheață, shake, echipamente pentru cofetărie și pentru bătut frișcă.

„Tehnologie pentru o lume mai dulce” a devenit sloganul companiei, care se concentrează în permanență pe inovația tehnologică, de la prima mașină de înghețată până la mașinile din ziua de azi, bazate pe tehnologii inteligente, cu posibilitate de diagnosticare și întreținere on-line. Pe parcursul întregului drum, țelul principal a fost mereu acela de a pune tehnologia în slujba obținerii celei mai bune înghețate artizanale, păstrând neschimbate calitățile de textură, prospețime și gust. Premisa succesului o reprezintă cunoașterea deplină a procesului tehnologic și a transformărilor ce au loc pe parcursul acestuia. Specialiștii Carpigiani au înglobat această cunoaștere în echipamentele produse, controlând pas cu pas

etapele procesului, de la amestecul ingredientelor până la prezentare și consum.

Echipamentele pentru prepararea mixului, pasteurizare și maturare sunt cuprinse în gama Pastomaster și dispun de diverse capacități de producție, de la 15 l la 180 l de mix. Sunt presetate mai multe cicluri automate de pasteurizare la diferite temperaturi care sunt folosite după caz, în funcție de compoziția mixului, pentru a obține un compus sigur din punctul de vedere al igienei. Softul permite și memorarea unor cicluri de pasteurizare personalizate. Panoul de control conduce utilizatorul prin fiecare pas, indicându-i ce trebuie făcut și când, iar componentele electronice administrează și monitorizează direct producția sau transferă informațiile pe un display. Datele pot fi de asemenea trimise unui computer sau unei imprimante. Totodată, sunt incluse avertizări și programe de acțiune în caz de întrerupere a procesului, precum și un sistem facil de spălare și igienizare. Următoarea etapă, maturarea, are ca efect îmbunătățirea structurii și consistenței înghețatei și poate avea loc în pasteurizator la sfârșitul ciclului automat sau într-un aparat dedicat acestui scop, din gama Agemaster, care păstrează mixul la 4 °C sub amestecare lentă, continuu, într-un sistem închis, ferit de riscul contaminării bacteriene.

Freezerul, inima gelateriei, este echipamentul care transformă mixul lichid în înghețată și încorporează cele mai avansate tehnologii Carpigiani, care îi oferă flexibilitate maximă.

Indiferent că este vorba de un freezer de gelaterie, o mașină de înghețată stradală sau un freezer de capacitate mică pentru catering, freezerele Carpigiani pot să producă rapid cantități mari de înghețată, dar și să se adapteze dacă determină în cuvă cantități mai mici, datorită sistemului patentat de control electronic al cantității și vâscozității. Componentele electronice ale aparatului ajustează temperatura cilindrului de freezerare, astfel încât să se potrivească cantității și tipului de amestec din mașină. De aceea, înghețata prezintă tot timpul o cremozitate ridicată, indiferent de dimensiunea șarjei sau de compoziția mixului. Mașinile sunt realizate din inox alimentar, iar cilindrul de freezerare nu este sudat, ci este turnat în corp comun cu panoul, eliminând astfel riscul de contaminare și riscul de formare de condens și gheață, care ar putea scurta timpul de viață al echipamentului. Sistemul de mixare din cilindrul de freezerare, construit din materiale extrem de rezistente, reprezintă, de asemenea, un patent Carpigiani, care permite extracția completă a înghețatei din cilindru, oferind o eficiență maximă și facilitând curățarea și igienizarea.



Mașinile de înghețată stradală (dintre care Rainbow este cea mai cunoscută) sunt de fapt tot freezere, iar în acest domeniu Carpigiani a dezvoltat o gamă extrem de variată, de la mașinile autonome până la cele de banc, de capacitate mai mică, pentru self serve sau pentru HoReCa, toate produse la același nivel de performanță și acuratețe.

Carpigiani a mai dezvoltat o inovație cu gama Maestro: pasteurizarea și freezerarea mixului în același cilindru al mașinii, ceea ce permite obținerea unei vaschete de înghețată, pornind de la ingrediente, într-un timp foarte scurt. Foarte utilă pentru gelateriile aflate la început de drum, pentru gelateriile mari care nu pot produce în șarje mici și pentru cofetării și patiserii, deoarece, pe lângă pasteurizarea înghețatei, Maestro dispune și de 36 de programe pentru pasteurizarea cremelor și preparatelor de fructe, temperarea ciocolatei etc.

Munți de înghețată, într-un curcubeu de culori, bogăție de gusturi, decoruri sofisticate, exotice – de câțiva ani ne-am obișnuit să vedem des așa ceva trecând vara pe lângă vitrinele de gelaterie. Dintr-o nișă aproape inexistentă acum 10-12 ani, domeniul înghețatei artisanale s-a transformat într-o piață în toată regula, cu caracteristici specifice, dinamică și tendințe proprii.

TEHNOLOGIE PENTRU O LUME MAI DULCE

■ *Oferta trebuie înnoită constant, iar sortimentul diversificat, iar noi, ca furnizor, susținem acest proces de creație, dezvoltând combinații inovative și gusturi noi, bazate pe studiul pieței și cele mai noi tendințe în domeniu. Pe lângă gama de ingrediente premium Cremolinea și rețete tailor-made, cu frișcă sau conținut ridicat de paste dulci sau fructe, cu decoruri atractive, oferim și soluții de echipare Carpigiani. În plus, clienții beneficiază de consiliere tehnică, seminare, consultanță de marketing, de prezentare și creare a gamei.*

