

IN LABORATORIO

AUMENTA LA RICHIESTA DI PASTE REALIZZATE CON IL 100% DI FRUTTA

Gusci
ricchi di **gusto**

GLI ULTIMI DATI DI VENDITA EVIDENZIANO UN TREND CHE PUNTA A PRODOTTI CONFEZIONATI CON MATERIE PRIME SCELTISSIME, DI ALTA QUALITÀ

Continua il trend positivo della vendita delle paste di frutta in guscio che ha dato risultati molto soddisfacenti nel 2008.

All'interno si conferma una tendenza che segna un ulteriore punto a favore dell'alta qualità. Tutte le aziende, infatti, sottolineano l'ottimo successo che hanno riscosso, all'interno delle loro proposte, le paste grasse realizzate al 100% con materie prime sceltissime come i pistacchi di Bronte o



le Nocciole Gentili delle Langhe. Un orientamento già in auge da qualche anno che ha spinto alcune aziende ad abbandonare la lavorazione di una linea base per concentrarsi su quella di una gamma top, come nel caso di Anseli, o a differenziare ulteriormente

la propria offerta, introducendo linee di qualità ancora superiore come la "Oro" di Babbì, la "Gold" di Giuso e la "Centopercento" di Lippolis. Di seguito trovate una panoramica sulle offerte delle aziende più rappresentative del settore.

▼ ANSELLI

Già da qualche anno Anseli ha abbandonato la doppia linea di produzione a favore dell'alta qualità: oggi la produzione si concentra solo su paste di frutta in guscio di qualità superiore senza aromi né coloranti.

La frutta, acquistata direttamente dai produttori piemontesi e precisamente nella zona delle Langhe, per quel che riguarda le nocciole, e della Sicilia nella zona di Bronte per quel che riguarda i pistacchi e genericamente dalla Sicilia per le mandorle, viene tostata e poi raffinata.

Il grado di tostatura è calibrato ad hoc per i diversi tipi di frutta che si vanno a trattare perché una nocciola ha una struttura e un'umidità differente rispetto a un pistacchio o a una mandorla, e anche lo stesso tipo di frutto, a seconda del raccolto, può presentare caratteristiche differenti.

Tel. +39 02 33503582 - www.anselli.it



▼ BIGATTON

Dal 1946 Bigatton produce ed esporta in tutto il mondo prodotti di alta qualità per settore della gelateria.

Per le paste di frutta in guscio, propone un'ampia gamma di referenze in grado di assicurare ai gelatieri un risultato finale eccellente nel pieno rispetto delle regole igienico-sanitarie.

La frutta, infatti, prima di essere sgusciata e lavorata subisce scrupolosi controlli come l'analisi dell'eventuale presenza di tossine, l'analisi della carica batterica e dei livelli di ossidazione.

Tel. +39 0421 271554

www.bigatton.com

▼ BABBI

Propone due linee di paste di frutta in guscio: una gamma top, contraddistinta per la nocciola e il pistacchio dal nuovo imballo "linea Oro". I prodotti di gamma qualitativa alta (Nocciola, Pistacchio, Pinolo) presentano una quantità di frutta pari al 100% in peso e non contengono aromi. Per avere una completezza di assortimento, Babbì produce poi prodotti "base" che presentano un quantitativo di frutta inferiore e, all'occorrenza, parti aromatiche di supporto. All'interno della gamma top, Babbì ha diverse referenze a seconda del luogo di provenienza: le nocciole per Babbì, per esempio, non sono divise solo tra Piemonte e resto del modo. La provenienza di un prodotto è caratterizzante della ricetta. Parlando specificatamente della nocciola, Babbì presenta una gamma di prodotti top così composta: Nocciola 100% Suprema (con un basso grado di tostatura); Nocciola 100% De Luxe (con un livello standard di tostatura) e Nocciola 100% De Luxe extra chiara (con un basso grado di tostatura). Tel. +39 0543 449067 - www.babbi.it

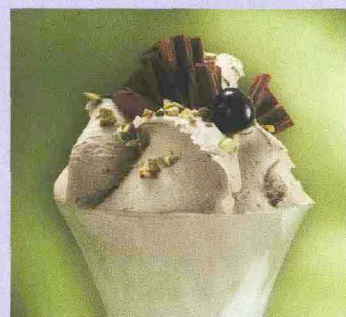


▼CAFFAREL

Per le sue paste di frutta in guscio Caffarel seleziona le migliori materie prime presenti sul mercato italiano. Il prodotto simbolo della produzione Caffarel è senza dubbio la pasta nocciola realizzata con la Nocciola Tonda delle Langhe Igp. Il processo produttivo è quello tradizionale: tostatura, pelatura, frantumazione e raffinazione. La tostatura è standardizzata, ma, tuttavia essendo un prodotto naturale a cui non sono aggiunti aromi né coloranti, le paste di frutta secca possono avere caratteristiche differenti di stagione in stagione. Tutte le paste sono realizzate con il 100% di frutta secca. Tel. +39 0121 958111 - www.caffarel.com



▼FABBRI 1915



L'offerta Fabbri è rappresentata da 15 referenze. Per i prodotti maggiormente richiesti e venduti (nocciole e pistacchi) prevede più referenze che si differenziano tra loro per soddisfare tutte le esigenze dei gelatieri. Negli ultimi tre anni, seguendo una tendenza che si è consolidata nei consumatori, Fabbri ha realizzato una pasta pistacchio puro 100% ottenuta con un mix di pistacchi selezionati e una pasta pistacchio verde di Bronte. Tel. +39 051 6173111 - www.fabbri1905.com

▼FELCHLIN

Felchlin propone una linea di pralinati d'alta gamma per la gelateria, la pasticceria e la cioccolateria. Prodotto di punta è certamente la Massa Pralinée alle nocciole, ma molto ci si aspetta anche dal nuovo Pralinato Rustic Noble con il 60% di nocciole non completamente raffinate. La tostatura è, nei pralinati come nel cioccolato, un procedimento delicatissimo ed essenziale per un buon risultato finale, per questo personale specializzato segue e adatta le procedure a seconda delle caratteristiche della frutta. Per un prodotto che restituisca il vero sapore delle nocciole, in queste paste vengono impiegate alte percentuali di frutta (dal 50 al 60%) e nessun aroma né colorante. Felchlin è distribuito in Italia da Maison Dolci Tel. +39 011 3409819 www.maisondolci.it



▼FRUCTITAL

Fructital ha una sola linea di paste di frutta in guscio ottenute con materie prime selezionate e di alta qualità. L'azienda conserva una produzione artigianale che le permette, su richiesta del cliente finale, di procedere con tempi di tostatura più brevi o più lunghi per dare un gusto più marcato o più leggero alle paste, a seconda delle singole esigenze. Le paste sono confezionate in lattine richiudibili da 3,5 o 6 chili. Tel. +39 0121 56587 - www.fructital.it



▼FUGAR

La Fugar è all'avanguardia per la continua ricerca della qualità, ritenuta la filosofia giusta per essere al fianco degli operatori artigianali. Seguendo questa "vision" la produzione delle paste oleose pure al 100% Fugar inizia con la selezione delle materie prime, ribadendo il concetto che per ottenere degli ingredienti composti di alta gamma bisogna utilizzare materie prime di altissima qualità per proseguire con l'intervento tecnologico atto solo alla trasformazione e non alla sofisticazione organolettica. Num. Verde 800 290 999 - www.fugar.it



▼GIUSO

Oggi Giuso propone due linee di pasta pistacchio, la top è la "Pasta Pistacchio Gold" realizzata esclusivamente con pistacchi di Bronte. I frutti vengono accuratamente selezionati e lavorati con una tecnologia d'avanguardia che prevede una tostatura delicata al fine di preservare le qualità del frutto originario. La "Pasta Pistacchio Gold", come tutte le paste della Linea Gold di Giuso, si caratterizza per un'elevatissima purezza tanto che il suo gusto offre la sensazione e l'intensità del frutto di origine. Il requisito della purezza è ormai l'ingrediente principe per il consumatore e, in quest'ottica, Giuso incrementerà nei prossimi mesi l'intera gamma "Gold" con nuovi prodotti che arricchiranno le proposte già esistenti. Tel. +39 0144 359411 - www.giuso.it



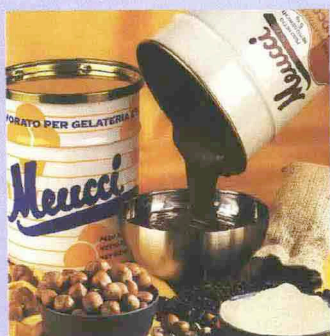
▼ GRUPPO MONTEBIANCO

Il catalogo Montebianco e Anselmi offre un ventaglio di prodotti con diversi posizionamenti di prezzo. A determinare tali differenze è la materia prima utilizzata che presenta caratteristiche e standard qualitativi diversi a seconda della provenienza. Il livello della tostatura cambia in base alla referenza. Questo per rispondere alle esigenze di un mercato differenziato che, a seconda delle zone, predilige un prodotto più tostato, con un gusto di conseguenza più marcato, o meno tostato, con un gusto più delicato ma persistente.

Tel. +39 02 982931 - www.montebiancoweb.com



▼ MEUCCI



La proposta Meucci per le paste di frutta in guscio si compone di un'unica gamma disponibile in diversi "gusti" che permettono di ottenere le più grandi soddisfazioni nella lavorazione del gelato. I frutti sgusciati vengono tostati e raffinati. Il prodotto così ottenuto viene quindi rimescolato in una macchina particolare per renderlo fluido e omogeneo e, infine, pastorizzato per garantire al gelatiere il massimo dell'igiene. Tel. +39 02 45700016 www.meucci.it

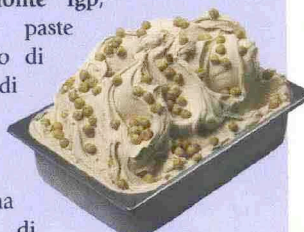
▼ LIPPOLIS

Propone sia prodotti di alta gamma realizzati con il frutto tostato selezionato da cultivar specifico, che prodotti standard realizzati con miscele di frutta secca provenienti da zone di produzione diverse. La frutta utilizzata viene acquistata esclusivamente in Italia nelle zone di produzione dove si concentra la migliore qualità della stessa (il pistacchio viene acquistato nel comune di Bronte; la Nocciola piemontese viene acquistata dalla zona di eccellenza delle Langhe piemontesi, ecc.). La maggior parte delle paste di frutta in guscio prodotte da Lippolis è realizzata utilizzando esclusivamente il frutto al 100% (linea 'Centopercento'). Tel. +39 080 4052504 - www.lippolis.it



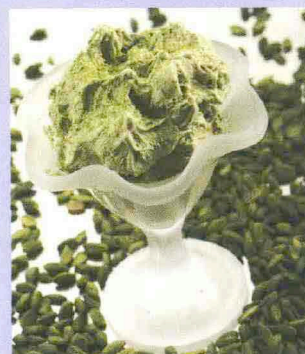
▼ PERNIGOTTI

Vanta a listino cinque paste di nocciola, tra cui spicca la Nocciola Piemonte Igp, quattro paste pistacchio di cui due di soli pistacchi siciliani e una pasta di mandorla pura al 100 per cento. La frutta sgusciata viene tostata con tempi e temperature diverse a seconda delle tipologie di prodotto da ottenere. Solo dopo viene avviata alla raffinazione in appositi mulini. Tel. +39 0143 7791 www.pernigottigelateria.it



▼ STRAMONDO

Propone delle paste di frutta in guscio assolutamente naturali ottenute con il 100% di frutta senza l'aggiunta né di olii né di addensanti né, tanto meno, di aromatazzanti. La frutta arriva direttamente dai luoghi di produzione. Viene acquistata esclusivamente sul territorio italiano e, in molti casi, è accompagnata dal certificato biologico. Le lavorazioni sono diverse, ma tutte mantengono un alto livello qualitativo. Partendo dalla pelatura si effettuano tostature diverse a seconda della tipologia di frutta, ma anche del tipo di impiego. Si prosegue con la macinazione e la raffinazione anch'essa diversa a seconda del grado di fluidità che deve avere il prodotto finito. Tel. +39 0924 64410 www.stramondo.com



▼ STELLA



La Crema Pistacchio Sicilia è un prodotto di altissimo livello per clienti esigenti che consente di creare un gelato molto raffinato e particolare. È ottenuta dalla raffinazione di soli pistacchi siciliani. La Pasta Nocciola, disponibile in sei tipi, risponde alle diverse esigenze a seconda del grado di tostatura e delle caratteristiche delle nocciole utilizzate. Tel. +39 0444 333600 www.prodottistella.it

▼ SARACINO

Sia per la Pasta di Nocciola sia per la Pasta di Pistacchio Saracino ha scelto di differenziare tre qualità di prodotto: una pasta base, una pasta di qualità superiore, la Selezione Saracino, e una pasta che rappresenta d'alta gamma. Per la Pasta di Nocciole usa la Igp, certificata dal Consorzio dei produttori delle Langhe e del Monferrato, mentre per la Pasta di Pistacchio il prezioso Pistacchio di Bronte. Tel. +39 0444 719203 www.saracinogelati.com