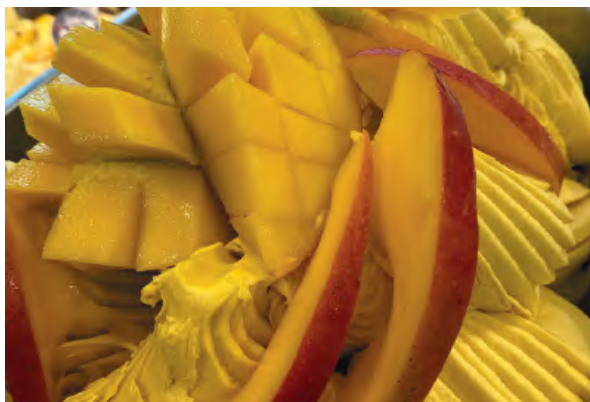


Studiata per realizzare deliziosi gelati alla frutta naturali e senza zuccheri aggiunti, è confezionata in busta da 2,5 kg. Seguendo il dosaggio suggerito di 200 grammi per chilo di miscela si ottiene il mantecato da aromatizzare a piacere con ogni tipo di frutta, da quella esotica, come mango, papaya, ananas, a quella di bosco. Assicura una consistenza cremosa e un'esaltazione del sapore della frutta.



GELDUE Base No Sugar

www.geldue.it

Due gusti più un mix realizzabili con un'unica macchina larga solo 540 mm e disponibile in tre colori (nero, rosso e bianco). Grazie ai quattro preset gli operatori possono scegliere le diverse performance: gelato soft, frozen yogurt, frozen beverage o gelati più strutturati. Si adatta a differenti contesti operativi, dalle attività con elevata affluenza a quelle che puntano sulla personalizzazione del prodotto.



GELMATIC Giotto 21

www.gelmatic.com

Non conosce stagioni la linea di puree grazie all'innovativa tecnologia che permette di conservare la freschezza, il colore e il sapore della frutta. Nei gusti Mango, Maracuja, Fragola, Frutti di bosco e Lampone, ha un alto contenuto di frutta (70 per cento) bilanciato con fibre vegetali, aromi e coloranti naturali ed è senza addensanti o emulsionanti. In pack monodose, si conserva a temperatura ambiente.



GIUSO Fruttea

www.giuso.it

La tecnologia incontra il design in questa vetrina frigorifera plug-in della linea Cool Emotions ispirata ai carretti dei gelati tradizionali, con la possibilità di esporre fino a sedici gusti. La nuova versione, in classe climatica 5, è studiata per garantire performance straordinarie e un piacevole momento di ristoro anche con temperature esterne fino ai 40°C e tasso di umidità pari al 40 per cento.



IARP Delight 16

www.iarp-plugin.com/it