

Arriva l'estate, fate largo alle golose creme fredde

Sull'onda del crescente gradimento da parte del pubblico, si moltiplica l'offerta di proposte da parte di torrefattori e aziende specializzate. In arrivo versioni cocktail ed energizzanti per un consumo differenziato e granitori di dimensioni contenute di più facile collocazione sul banco



di Rodolfo Guarnieri

Morbida, fresca e vellutata con microparticelle di ghiaccio. Sono le caratteristiche delle creme fredde che da qualche anno stanno vivendo una felice fase di espansione dei consumi. Le prime a essere proposte sono state le creme fredde al caffè, tanto che non c'è ormai torrefattore, grande o piccolo, che non abbia in listino un prodotto in tema, da illy a Lavazza, da Caffè Moak a Portioli, da Diemme a Vergnano, a Cagliari. Relativamente semplice e veloce la loro con-

fezione. Basta aggiungere al preparato in polvere, in genere in buste da 1 kg, 3 litri di latte (a volte un tocco di yogurt) e aspettare che il granitore, girando a bassa temperatura, faccia il proprio lavoro, generalmente in poche ore. I modelli tecnologicamente più evoluti sono a gestione elettronica per cui è sufficiente impostare il ciclo di lavoro e aspettare. In media per ogni chilo di preparato è possibile servire 80 consumazioni in bicchierini da 6 cl. Essendo a base di latte, il prodotto deve essere venduto entro i tre giorni. Il successo delle creme fredde ha convinto molti gestori a porre in primo

piano sul bancone i granitori, spesso brandizzati, facendone un punto di sollecitazione per la curiosità e la golosità dei clienti, trattandolo come un prodotto d'impulso e come alternativa per la pausa pranzo. Ma, come al solito, lo spazio sui banconi è sempre contato. Per questo le aziende costruttrici di granitori propongono macchine dalle dimensioni più ridotte.

Consentendo buoni volumi di vendita, le creme fredde permettono margini di guadagno interessanti, a patto che il prodotto sia supportato da un ricco materiale di servizio, come tazze colorate, display e menu da tavolo. Molte azien-



Golosito

DECAFOOD

Confezione busta 1 kg

Da proporre perché

La gamma Golosito Decafood (crema di latte ghiacciata) si prepara velocemente utilizzando il preparato in polvere da miscelare nel granitore con 2,5-3 litri di latte. Sei i gusti: Crema Caffè, Crema Ginseng, Cioccolato, Crema Yogurt, Limoncello (in foto), più Sorbetto al limone. www.decafood.it



Crema Cacao Frozen

DOMORI

Confezione busta 700 g

Da proporre perché

Da uno specialista del cioccolato arriva Crema Cacao Frozen composta dal blend 50% cacao Arriba e 50% cacao Tanzania. Il contenuto della busta va sciolto in 2 litri di latte intero, mescolato e versato nel granitore. Pronto dopo 2 ore circa, da consumare entro 3 giorni. www.domori.com



Crema al Caffè

ERACLEA

Confezione busta 850 g

Da proporre perché

Alternativa al semplice espresso, Crema al Caffè Eraclea si è affermata per gusto e dolcezza. Inoltre può essere ogni volta personalizzata seguendo le indicazioni di otto ricette, da preparare con i topping Mister Cream. Molto ricco il materiale di servizio come le tazze Legend. www.eraclea.it



Selen

FABBRI 1905

Confezione busta 1,25 kg

Da proporre perché

Preparato per gelato, creme di latte e semifreddi, Selen (gluten free) è la versatile proposta di Fabbri 1905. Basta infatti aggiungere quattro litri di latte nel granitore. Si ottiene una crema di latte personalizzabile con la nota gamma di sciroppi Fabbri. In foto, la versione all'amarena. www.fabbri1905.com



de forniscono anche ricette per l'arricchimento delle creme fredde, con utilizzo di topping, sciroppi, frutta fresca o candita, granella di zucchero colorato. Inoltre, a pari dei cocktail, ogni operatore ha la possibilità di creare un proprio menù di specialità, dando spazio alla personale fantasia e creatività. Alcune aziende come Fabbri 1905 stanno proponendo creme fredde pronte al gusto di cocktail famosi, dal Mojito al Cuba Libre, in versione analcolica, per un consumo differenziato.

*Torrefazioni
e aziende dolciarie
propongono
varie specialità
con ricchi materiali
di servizio*

La formula crema fredda non ha coinvolto solo le aziende di caffè. Da alcuni anni infatti protagonista del mercato è l'azienda dolciaria Ercom con i prodotti Eraclea, ai quali ha aggiunto la linea top Dulcimea con proposte originali come Yodea e DulciFiocco. Un successo (fatturato 2009: oltre 25 milioni di euro) che non è passato inosservato e ha spinto recentemente Lavazza a acquisire l'azienda milanese per ulteriori investimenti nel settore. Anche una multinazionale del settore dol-



illycrema

ILLY

Confezione busta 1 kg

Da proporre perché

Morbida bevanda al caffè 100% Arabica ottenuta con latte (3 litri) in 2 ore, illycrema è un prodotto ideale da proporre per l'estate che sta arrivando. Oltre alla ricetta base, può essere proposta nelle ricette Duetto (con uno strato di cioccolato) e Trio (illycrema, latte e caffè a strati).

www.illy.com



Cremespreso

LAVAZZA

Confezione busta 810 g

Da proporre perché

Crema vellutata arricchita con finissimi cristalli di ghiaccio: è Cremespreso Lavazza, che mantiene intatte le proprie caratteristiche fino a 5 giorni. Tre le varianti: Espresso (al caffè), Milk (al latte), Oranciok (all'arancia). Disponibili anche con bicchieri take away.

www.lavazza.com



Ice Power

MENÙ

Confezione scatola 800 g

Da proporre perché

Il nome è dovuto a ingredienti energizzanti naturali come ginseng e guaranà, ideali per affrontare il caldo. Si prepara facendolo mantecare per due ore, ottenendo un composto cremoso. In foto, Ice Power con glassa ai frutti di bosco nella flûte precedentemente ghiacciata.

www.menu.it



Cremosito

NATFOOD

Confezione busta 1 kg

Da proporre perché

Basta una busta e tre litri di latte intero uht. Cinque le varianti e una lunga serie di ricette per l'arricchimento: Caffè, Yogurt, Mandorla, Nocciola, Cioccolato. In foto, realizzazione della ricetta Dioniso (in due presentazioni) con Cremosito Yogurt, amarena e frutta tropicale candita.

www.natfood.it



piccolo è bello, granitori all'avanguardia tecnologica



Praticità Molte aziende offrono in comodato gratuito granitori brandizzati a fronte dell'acquisto di una certa quantità di preparati. Per i bar che preferiscono non impegnarsi, Ugolini (insieme alla controllata Bras) propone un'ampia gamma di granitori e sorbettiere ad alto contenuto tecnologico. Tra le novità più recenti segnaliamo il modello MT Mini, di dimensioni contenute: larga 18 cm, profonda 47 cm, alta 65 cm, anche in versione a due (nella foto) e tre vasche da 6 litri ciascuna (www.ugolinispa.com). Di dimensioni ridotte anche la nuova Granismart Gbg (www.carpigiani-slush.com).

ciario come Nestlé sta investendo nel settore, rivisitando la formula frappé con Cool Shake, promuovendo Passion Cream e coinvolgendo il proprio marchio vetrina Antica Gelateria del Corso con prodotti "cerniera" come Gelato da Bere. Ma il settore non è solo appannaggio di grandi gruppi. Molti produttori storici specializzati (da Univerciok, a Nutis, a Natfood), stanno incrementando la gamma delle specialità con prodotti originali. L'ultima frontiera sono le creme energizzanti come Io-Yò-Guarà Mix (Wfr) e Ice Power (Menù). □



Cool Shake

NESTLÉ

Confezione 80 buste da 40 g

Da proporre perché

Versare il contenuto della busta monodose nella caraffa del blender, con 13 cl di latte scremato e 3-4 cubetti di ghiaccio. Far girare il blender a velocità media per 25-30 secondi, versare nel bicchiere. Gusti come Frutti di Bosco (foto), Fragola & Banana, Cioccolato, Caffè.

www.bar.nestleprofessional.it



Caffè alla nocciola Ice

NUTIS

Confezione busta 900 g

Da proporre perché

Caffè, nocciola e granelle per un gusto delicato. Basta diluire il preparato in polvere di Caffè alla nocciola Ice con latte e panna (a piacere) nel granitore. Il composto cremoso può essere quindi arricchito con i topping Nutis, aggiungendo anche mini amaretti in superficie.

www.nutis.it



Cream Passion

SIREA

Confezione busta 900 g

Da proporre perché

La gamma Cream Passion presenta tanti gusti diversi: dal Caffè al Caffè senza grassi idrogenati, al Ginseng, al Latte, all'Orzo & Cioccolato (per granitore). Di recente è disponibile in versione monodose (30 g) al gusto Caffè, Tiramisù, Nocciola e Zabaione (per blender).

www.sirea.it



Golosino

UNIVERCIOK

Confezione busta 1 kg

Da proporre perché

Sono 15 le ricette proposte da Univerciok per arricchire con topping e granelle le tre creme Golosino: Coffee (con aggiunta di caffè espresso), Cream, Fruit. Basta diluire nel granitore ciascuna busta con due litri di latte. Da servire in bicchieri di vetro personalizzati e da asporto.

www.univerciok.com

