



### Ficha producto

## **Gelat'è2.0: el futuro de la heladería**

**Gelat'è2.0** es la marca de Unigrà dedicada a todos aquellos **heladeros que quieren responder de manera simple y eficaz a las nuevas exigencias del mercado**. El 2016 será de hecho el año de aquellos que lograrán ser flexibles y capaces, al mismo tiempo, de producir productos de calidad, ahorrar dinero y satisfacer los requerimientos tanto de los gustos clásicos como de nuevos gustos que ofrecen además una promesa de salud al consumidor.

**La línea de bases líquidas UHT Gelat'è2.0 garantiza de hecho:**

- Calidad del producto acabado
- Calidad y seguridad alimentaria
- Constancia de producto
- Ahorro económico: para producirlo, ¡basta solo el mantecador!
- Facilidad de uso
- Versatilidad de uso
- Ahorro de tiempo: ¡el helado está listo en solo 12 minutos!
- Ahorro energético y de consumo de agua
- Facilidad de almacenaje

Entre las novedades en la línea de bases líquidas UHT para la realización de helados artesanales, **BiancoPanna** nace de la voluntad de introducir en el catálogo una **base 100% de derivados animales**, de modo de obtener un gusto más completo y una etiqueta más limpia. **Obtenida con leche y nata fresca, sin grasas vegetales y de natural gusto de nata**, resulta excelente para realizar todas las tipologías de helado a las cremas, porque resalta de manera extraordinaria el sabor. Con la adición de las variegaciones, además, es perfecto para obtener infinitas personalizaciones.

### **Gelat'è2.0 Soia OraSi, desde ahora también con Stevia, sin azúcar**

Después del éxito de Gelat'è2.0 Soia OraSi, **mezcla completamente vegetal** a base de la bebida de soja OraSi, obtenida de **soja producida en Italia y 100% italiana**, Gelat'è2.0 presenta en Sigep **Soia OraSi con Stevia y sin azúcar**. Un ulterior paso, por lo tanto, hacia aquellos consumidores que quieren poder degustar un helado sin sentimientos de culpa ya que la **Stevia** es un **dulcificante natural con cero calorías**. Para ambos productos, las ventajas son múltiples:

- Aptos para intolerantes al gluten, a la leche y a la lactosa
- Apto para veganos y vegetarianos
- Óptima cremosidad, estabilidad y untabilidad
- Velocidad de preparación: ¡bastan 8 minutos!
- Fácilmente personalizables.

### **Llegan siete nuevos sabores para las "Brunelle"**

Desde hoy la gama de **Le Brunelle** - las **cremas anhidras** nacidas de la experiencia de Unigrà y amadas por su capacidad de mantener una **consistencia suave y cremosa y una óptima untabilidad** a la temperatura del helado - se amplía con 7 nuevas referencias. **A los tres sabores clásicos**, Avellana, Blanca y Fundente, disponibles en versión simple o con Galleta, **se añaden Naranja, Fresa, Caramelo, Leche y Avellanas, Leche y Cacao, Yogurt y Pistacho**.

Las características que hacen **Le Brunelle** un **producto insustituible en heladería** son de verdad muchas:

- Obtenidas sin grasas hidrogenadas, conservantes y colorantes y, en las versiones Naranja y Fresa, obtenidas con aromas y colorantes naturales
- Preparadas con ingredientes de alta calidad



- Versátiles en el uso: directamente en envases servidos como helado, para el relleno por capas de las bandejas, como salsa para conos, como topping, tanto sobre helado clásico como para el soft, como relleno para una tarta helada, como relleno para un semi-frío, como relleno de una pralinés de heladería. Para apoyar la realización de todas estas especialidades, hay disponible además un recetario dedicado
- Fáciles de usar porque están listas para usar

### **Pastas aromatizantes**

Entre las novedades para hacer cada helado de verdad único, Unigrà presenta también la ampliación de la gama de las pastas aromatizantes. Realizadas con materias primas cuidadosamente seleccionadas, ahora están disponibles también los sabores de **Chocolate** y **Gianduia**, que se añaden a las Clásicas (Pistacho, Avellana, Vainilla, Café, Ponche de Huevo, Caramelo, Galleta, Tiramisú, Marrón Glasés, Menta) y a las de Fruta (Coco, Melón, Fresa, Banana y Frambuesa).

*[www.unigra.it](http://www.unigra.it)*

### **Oficina de prensa Master Martini**

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - móvil 349 5486190

Stefania Casagranda - móvil 393 9994515

Giulia Lavaggi - móvil 3666158295

t. 051 2961230 | mail. [press@creacomunicazione.com](mailto:press@creacomunicazione.com)