

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

FUCINA D'IDEE

Il dolce si trasforma
in patrimonio regionale

**DEBIC PANNA 35%
SENZA LATTOSIO**

**SENZA LATTOSIO.
SENZA COMPROMESSI.**



TUTTI I GRADI DI SERENDIPITÀ

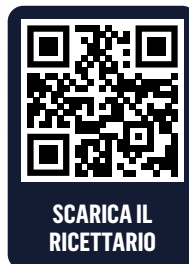
La power couple che
merita di essere raccontata

TRAMEZZINO DOLCE

Il pane in cassetta incontra
la ganache e l'albicocca

AMIDO CONOSCIAMOLO MEGLIO

Tipologie e funzioni,
per gelatinizzare e gelificare



Icam Professional

Novità grafiche e di prodotto

Un concept moderno e minimale, che riprende storia e valori dell'azienda con il fine di aumentare l'attrattiva e la percezione di eccellenza: questi gli obiettivi perseguiti attraverso la scelta della nuova veste grafica da parte di **ICAM Professional**. In particolare l'elemento verticale, con i colori rosso e oro del logo ICAM, richiama la tradizione, mentre, per differenziare i prodotti in maniera immediata, sono state introdotte etichette dai colori pastello.

E intanto nascono ulteriori referenze: il versatile **cioccolato bianco Cristallo**, dalle note dolci di latte, vaniglia e caramello; **Latte Ebano 38%**, colore scuro e gusto intenso; **Latte Caramel 33%**, dal sapore di toffee, con accenti di caramello, panna e latte fresco. Sul fronte della gamma Chocolate Nuances, ecco infine i cubettoni da cottura gusto **Limone**, caratterizzati dalla tipica acidità dell'agrume insieme a note dolci. icamprofessionale.com



Cast

Formazione e nuove assunzioni

La **Bauli Patisserie Academy** è il progetto di formazione del **Gruppo Bauli** in collaborazione con **CAST Alimenti**, che ha dato la possibilità a due giovani talenti di entrare a far parte del Bauli Pastry Team, dedicato a Ricerca&Sviluppo. I due neoassunti, **Michele Bertagnoli** e **Rebecca Cortese**, si dedicheranno all'innovazione di prodotto, dalla ricerca di nuovi ingredienti e gusti allo studio dei processi produttivi. "La collaborazione tra realtà aziendale e scuola di alta formazione è nata dalla volontà di trovare un punto di vista originale sul mondo della pasticceria, con un'attenzione all'innovazione, alla creatività e alla riduzione degli sprechi nella produzione di prodotti lievitati", ha spiegato **Marco Trezzi**, Chief R&D Officer del Gruppo Bauli.

Inaugurata ad aprile, l'Academy è un percorso gratuito e finanziato dal Gruppo, che ha coinvolto giovani provenienti da tutta Italia e interni all'azienda, con l'obiettivo di formare figure specializzate

in tecniche pasticciare. Molto soddisfatti i due neoassunti, che hanno sottolineato come l'ingresso nel nuovo contesto lavorativo sia "un'opportunità unica per affinare le competenze - ha commentato Bertagnoli, 28 anni - e contribuire con idee creative in un ambiente altamente professionale", nonché il risultato di un percorso che ha "rappresentato il perfetto connubio tra i miei studi (una laurea in scienze e culture enogastronomiche) e le esperienze pratiche - ha affermato Cortese, 24 anni -, dove creatività, capacità di analisi, collaborazione e adattabilità saranno gli ingredienti che metteremo in campo all'interno del team di product development". Sui risultati di questa esperienza si è espresso anche **Vittorio Santoro** di CAST Alimenti: "Il progetto ha dimostrato il suo originale valore, basato sul creare sbocchi innovativi per giovani talenti", evidenziando anche come esistano interessanti "sinergie tra alta formazione artigianale e attività R&D dell'industria". castalimenti.it

Menz & Gasser

La competenza che semplifica la vita

Fatta di approccio positivo, ricerca continua e varietà di soluzioni, quella del titolo è la promessa che **Menz&Gasser** rivolge ai clienti. Nello specifico, la linea **Forno** - gamma di semilavorati ad alto contenuto di frutta (fino a 180 g per 100 g di prodotto) - è sviluppata per garantire soddisfazione, grazie alla costanza nella qualità, all'ampiezza della scelta (20 gusti) e alla tenuta alle alte temperature. Tale garanzia è il risultato di un'intensa attività di Ricerca & Sviluppo, di investimenti in innovazione e nuove tecnologie, di attenzione alla sicurezza nella produzione e, soprattutto, della capacità dell'azienda di sviluppare soluzioni che soddisfino esigenze diversificate. Tanta frutta confezionata in secchielli da 6 kg totalmente riciclabili, per non perdere di vista un tema centrale per l'azienda: la sostenibilità ambientale. menz-gasser.it

