



Belle e imperfette

Con sede in Olanda, **Dobla** ha quattro stabilimenti di produzione con oltre 300 dipendenti (Olanda, Belgio, Stati Uniti e Asia), con una rete di distribuzione in tutti i continenti per rifornire pasticcerie, gelaterie, panifici, hotel, ristoranti, foodservice, catering, forniture aeree & crocieristiche e negozi specializzati. Ed è nell'Innovation Centre della sede olandese che le idee provenienti dal mercato si incontrano con l'estro degli esperti: qui nascono le decorazioni, confezionate in packaging

resistenti e funzionali in materiale riciclato, visto il costante impegno per uno sviluppo ecosostenibile.

Sempre al passo coi tempi e attenta alle esigenze dei consumatori, Dobla presenta la collezione **2017/2018 Nature – Fruits & Spices**. “La nostra immagine è da sempre riconosciuta per la qualità, l'eleganza e l'innovazione dei prodotti: il cioccolato 100% Made in Belgium viene valorizzato in decorazioni che uniscono l'artigianalità all'originalità. Oggi più che mai siamo alla continua ricerca della verità e dell'onestà in ogni settore e, sposando in pieno questo pensiero, ogni decorazione è unica, bella e imperfetta proprio come la natura. La filosofia di Dobla è di far incontrare l'eccellenza e il gusto del cioccolato con la bellezza incontaminata della natura. Sosteniamo l'innovazione nella sua forma più genuina, non solo nelle decorazioni, ma anche nei metodi produttivi e nell'utilizzo di ingredienti naturali”. Dobla sarà presente a Sigep (stand 055, pad. B3) e in Italia l'azienda è rappresentata da Raimondi. www.raimondicocoa.it

Lenta canditura 100% artigianale per i filetti di zenzero



Sono due le novità di zenzero candito presentate dal marchio **Camel Pasticceria**: Baby e Zen. Il filetto Brasile è detto **Baby** perché proviene da piante giovani e si distingue per la morbidezza. Il trasporto della radice viene effettuato per via aerea, evitando le lunghe soste a temperature “brasiliene” dello spostamento via mare. Questo ed altri particolari conferiscono maggior valore al prodotto. Il filetto **Zen**, invece, è il meglio della produzione orientale: i minori costi di produzione all'origine consentono prezzi finali inferiori, sempre associati a qualità.

Tutti i canditi Camel sono prodotti con lento processo di canditura. La materia prima viene posta in piccole vasche ricoperte da sciroppo zuccherino: in circa 200 ore viene ridotto il contenuto di acqua del prodotto, mentre cresce il contenuto zuccherino. Questo processo garantisce un prodotto morbido e saporito, che mantiene inalterati gusti e profumi naturali. www.cameldistillerie.it

Gusti italiani a Shanghai

Un grande obiettivo raggiunto che avrà a breve un nuovo seguito. Parliamo dell'apertura a Shanghai de **Il Buco**, del primo negozio in Cina di **Salvatore Naselli**, titolare della Gelateria Cin Cin Bar di Castelbuono, Pa, che nella megalopoli asiatica ha dato vita a un piccolo punto vendita, in cui propone il suo gelato con i gusti tipici italiani. E il traguardo avrà un nuovo aggiornamento con un'altra apertura in un locale più grande e significativo.



ATTREZZI E FORME PER PASTICCERIA
STAMPI PER BISCOTTI GELATI CIOCCOLATO

OSA



10131 Torino (Italia)
Via F. Romani, 26
Tel. 011.8194307
Fax 011.8193223
e-mail: osa@osaitalia.it

