

COMPRITAL: NUOVE BASI PER RENDERE UNICA L'ESPERIENZA DEL GELATO D'ASPORTO

L'azienda leader per l'innovazione nel mercato degli ingredienti per gelateria e pasticceria e parte dell'Ingredient-Tech Platform offre agli artigiani due basi per creare dolci da asporto perfettamente glassabili, cucchiabili a -18°C e resistenti allo scioglimento durante l'asporto.

Milano, 06 marzo 2024 – **Comprital** – azienda leader per l'innovazione nel mercato degli ingredienti per gelateria e pasticceria – ha presentato, tra le novità 2024, **due nuove basi gelato asporto**, studiate dal team di Ricerca & Sviluppo per soddisfare le esigenze della moderna pasticceria gelata da asporto.

Le nuove basi **Dolce Asporto** proposte da Comprital si contraddistinguono per le loro prestazioni, in particolare **resistenza e lavorabilità a temperatura ambiente**, due caratteristiche in grado di cambiare radicalmente l'esperienza sia del consumatore finale sia del produttore artigiano. Grazie alla loro **elevata stabilità e all'innovativa composizione** - caratterizzata da proteine funzionali, fibre con elevate capacità leganti e ingredienti che permettono di controllare meglio lo sgocciolamento e di legare l'acqua evitando il congelamento della stessa - il gelatiere può lavorare le basi Dolce Asporto a temperatura ambiente senza il rischio di scioglimento, ottenendo risultati impeccabili anche dal punto di vista della glassabilità. Inoltre, la loro resistenza allo scioglimento durante l'asporto rende queste basi **perfette per stecchi, gelato in barattolo, torte gelato da portare a casa e mangiare anche i giorni seguenti**. Il prodotto, infatti, rimane morbido al cucchiaio appena tolto dal freezer, eliminando così i tempi d'attesa.

"In Comprital lavoriamo quotidianamente per proporre ai nostri clienti prodotti all'avanguardia, in grado di rispondere alle ultime richieste dei consumatori, come l'asporto applicato a gelato e a torte-gelato." Ha dichiarato Alessandro Rosiello, Amministratore Delegato di Comprital "Per sviluppare le nostre innovative basi gelato abbiamo voluto coniugare due pilastri per noi fondamentali: l'innovazione tecnologica e la gratificazione del consumatore. La tecnologia, da un lato, ci consente di offrire ai nostri clienti, gelatieri e pasticceri, prodotti dalle prestazioni eccezionali, in questo caso la lavorabilità a temperatura ambiente e la resistenza allo scioglimento. La gratificazione del consumatore finale, dall'altro, passa sempre di più attraverso un'esperienza completa, che va oltre il mero gusto – che deve rimanere ovviamente eccezionale – per comprendere aspetti quali la consistenza, la texture e le occasioni di consumo più diverse."

Nello specifico, la linea Dolce Asporto prevede due varianti: **una base neutra versatile**, dall'elevata stabilità e spatolabilità, e **una versione al cioccolato**, con le stesse caratteristiche tecniche abbinate a un gusto ricco e persistente.

Comprital – azienda parte dell'[Ingredient-Tech Platform](#) che mira a sostenere l'evoluzione dell'ecosistema alimentare – è da sempre in prima linea nell'innovazione di settore. Con oltre 35 linee di ingredienti per gelaterie e pasticcerie, l'azienda vanta un reparto di ricerca e sviluppo all'avanguardia e tecnologie produttive che le consentono di portare il proprio know-how in tutto il mondo.

Comprital

Nata nel 1985 a Settala (MI) come azienda familiare e parte del Gruppo Italcanditi dal 2020, Comprital ha raggiunto negli anni una solida posizione tra i leader di mercato negli ingredienti per gelateria e pasticceria, grazie all'espansione sui mercati internazionali e all'affermazione del proprio know-how basato su qualità e innovazione continua. Un impegno quotidiano sostenuto da spirito di squadra e dalla formazione costante del personale e dei clienti per raggiungere l'eccellenza della qualità dei prodotti e dei servizi e soddisfare le aspettative della clientela. Con la creazione di Comprital Polska e Comprital Shanghai nel 2014, l'apertura del moderno centro di formazione Athenaeum sempre nel 2014 e l'acquisizione di La Preferita nel 2016, Comprital è oggi una realtà all'avanguardia presente in oltre 60 paesi al mondo con 35 linee di prodotto e più di 3500 ricette validate.

Insieme a CSM Ingredients, HIFOOD, Italcanditi, Rubicone, Parker Products e Creative Food Ingredients, Comprital è parte dell'[Ingredient-Tech Platform](#), un collettivo di aziende con un unico purpose: supportare l'evoluzione dell'industria alimentare per migliorare il benessere dell'uomo e la salute del pianeta.

Per maggiori informazioni: www.comprital.com

CONTATTI

Comprital / Ingredient-Tech Platform

Ionela Grigoras, Marketing & Communication, ionela.grigoras@comprital.com

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, silvia.assirelli@csmingredients.com

Cristiana Ballarini, Marketing Director, cristiana.ballarini@csmingredients.com

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco – Mob: 3351415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Ivan Barbieri – Mob: 3351415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Maria Lucia Boi – Mob: 3426523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it