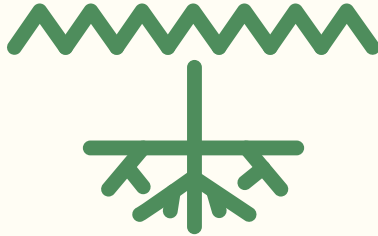


ESSENZA

dalla natura al gelato



THINK NATURAL

Gelato naturale clean label, senza additivi



STORIA

Essenza è una realtà a gestione familiare basata a Modena: nasce nel 2015 a seguito dell'esperienza trentennale - come tecnico del gelato - di Antonio Iazzetta, affiancato dal figlio Gian Luca - che già da tempo lavora al progetto. Essenza ha sviluppato e messo a punto un neutro completamente vegetale, costruito da fibre e proteine derivanti da elementi naturali, avendo una grande attenzione al riutilizzo di materie prime provenienti dal residuo di altre lavorazioni: ne consegue

un prodotto decisamente innovativo, con importanti benefici di carattere nutrizionale e totalmente senza additivi e senza emulsionanti (denominazione clean label ed E free).

Il nostro concetto di Gelato ad etichetta pulita è un Gelato contenente solo materie prime di base strettamente necessarie all'elaborazione della ricetta, con l'ausilio di elementi naturali che vanno a dare struttura e corpo.



OBIETTIVI

La nostra mission aziendale si basa sulla **continua ricerca e sviluppo** di materie prime ed ingredienti funzionali ed innovativi, con alto valore tecnologico e trasformati in modo naturale. I nostri prodotti sono utilizzabili nel settore della Gelateria, della Pasticceria e della Panificazione, per creare prodotti finiti che si rifacciano alla tradizione e alla artigianalità, senza perdere di vista le

innovazioni tecnologiche nel campo del naturale, del clean label e del free-from. La nostra ricerca si sta spostando sempre di più verso l'utilizzo di materie prime sostenibili, affiancando quindi l'uso di elementi naturali alla sostenibilità. Inoltre, uno dei nostri focus di ricerca principali è la riduzione degli zuccheri nel gelato, attraverso sistemi di fibre innovative.



PERCHÈ SCEGLIERE ESSENZA?

1

- ingredienti completamente naturali: solo Fibre e Proteine Vegetali, polimeri naturali ed enzimi
- senza additivi
- utilizzo di soli ingredienti senza olio di palma e grassi idrogenati
- etichetta pulita e breve lista ingredienti
- prodotto senza allergeni, no aromi, gluten-free, no monodigliceridi, no gomme (nemmeno di origine naturale)
- sostituzione di idrocolloidi
- riduzione degli zuccheri
- fat-replacer
- riduzione dell'uso di proteine animali

2

- lista ingredienti breve e chiara, elementi ad alto valore tecnologico
- nessuna selezione selettiva nelle materie prime utilizzate

3

- composti lavorabili anche a freddo
- possibilità di utilizzo nel campo della Gelateria, Pasticceria e Panificazione; non solo artigianale ma anche su scala industriale
- potenziale sviluppo marketing e comunicazione sui prodotti naturali e sulla continua ricerca & sviluppo
- versatilità dei nostri elementi
- fibre emulsionanti e testurizzanti, ed in grado di creare gel

4

- la presenza degli elementi all'interno del nucleo assicurano un gusto autentico che va ad esaltare la materia prima
- esperienza gustativa inalterata
- maggiore digeribilità

5

- personalizzazione del prodotto: i nostri prodotti possono essere studiati e creati per soddisfare le esigenze dell'utilizzatore, per un prodotto personalizzato ad hoc
- laboratorio di ricerca, test e sviluppo all'interno del Campus Parco Area delle Scienze dell'Università di Parma
- creazione e sviluppo di progetti, attraverso network con altre aziende del settore (o di settori correlati)



IL NOSTRO LABORATORIO

Insieme ai nostri partner tecnologici - coi quali portiamo avanti da qualche anno ricerche su ingredienti innovativi, che possano avere utilizzi nel mondo del gelato (anche industriale) - abbiamo allestito un laboratorio di test sul gelato all'interno del Campus Parco Area delle Scienze dell'Università di Parma.

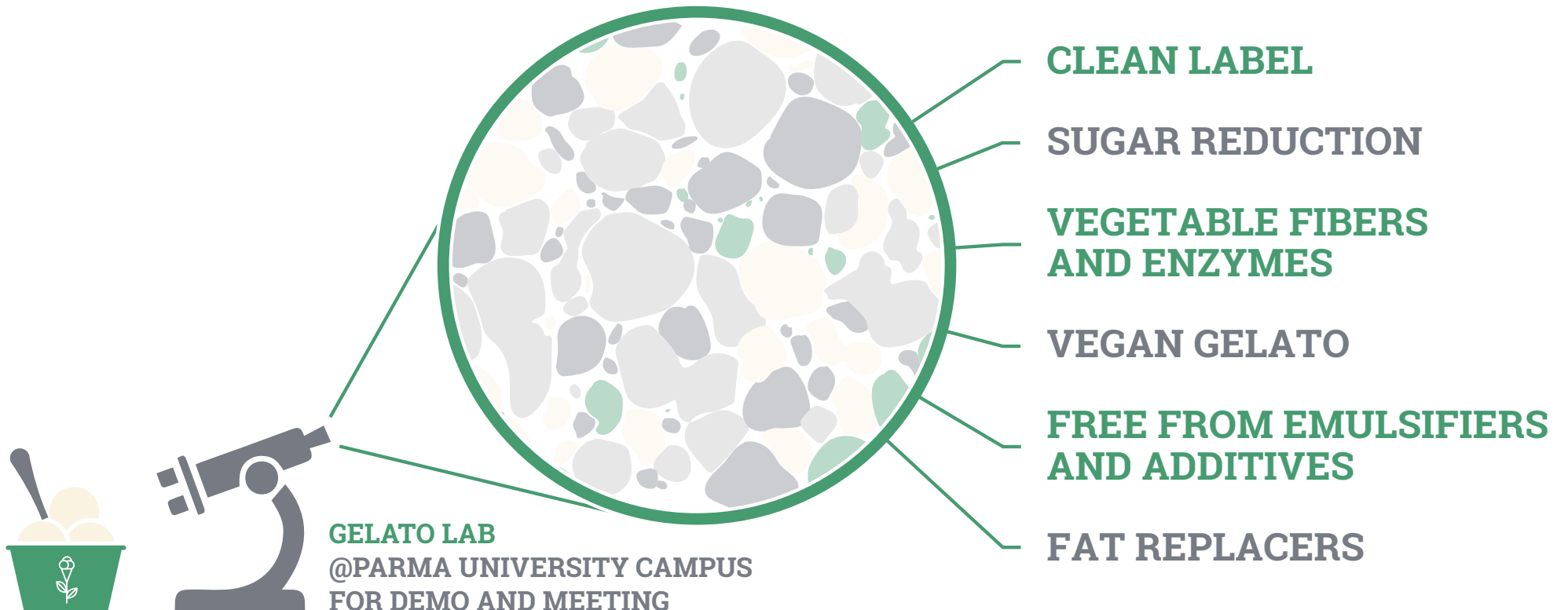
In questo spazio prende forma la ricerca e sviluppo, che è uno dei punti cardine del nostro lavoro: il laboratorio ci dà infatti la possibilità di fare test e prove continue, abbiamo la possibilità di valutare le performance del prodotto nel corso del tempo, considerando in modo scientifico ed analitico le modifiche ed i cambiamenti che subisce a seguito della produzione, è

qui che sperimentiamo nuovi ingredienti. L'ambito universitario ci dà ogni giorno spunti nuovi, da cui partiamo poi per nuove ricerche; anche le attrezzature tecnologiche di cui possiamo disporre sono all'avanguardia e sempre aggiornate.

Infine, il laboratorio offre a noi - ed anche ai nostri clienti utilizzatori, potenziali

clienti, visitatori e collaboratori - la possibilità di fare test dal vivo e prove con le proprie ricette, per poter fare comparazioni e valutazioni.

In questo luogo abbiamo la possibilità di effettuare dimostrazioni con agenti e distributori, training e corsi, demo dal vivo, incontri e consulenze personalizzati.



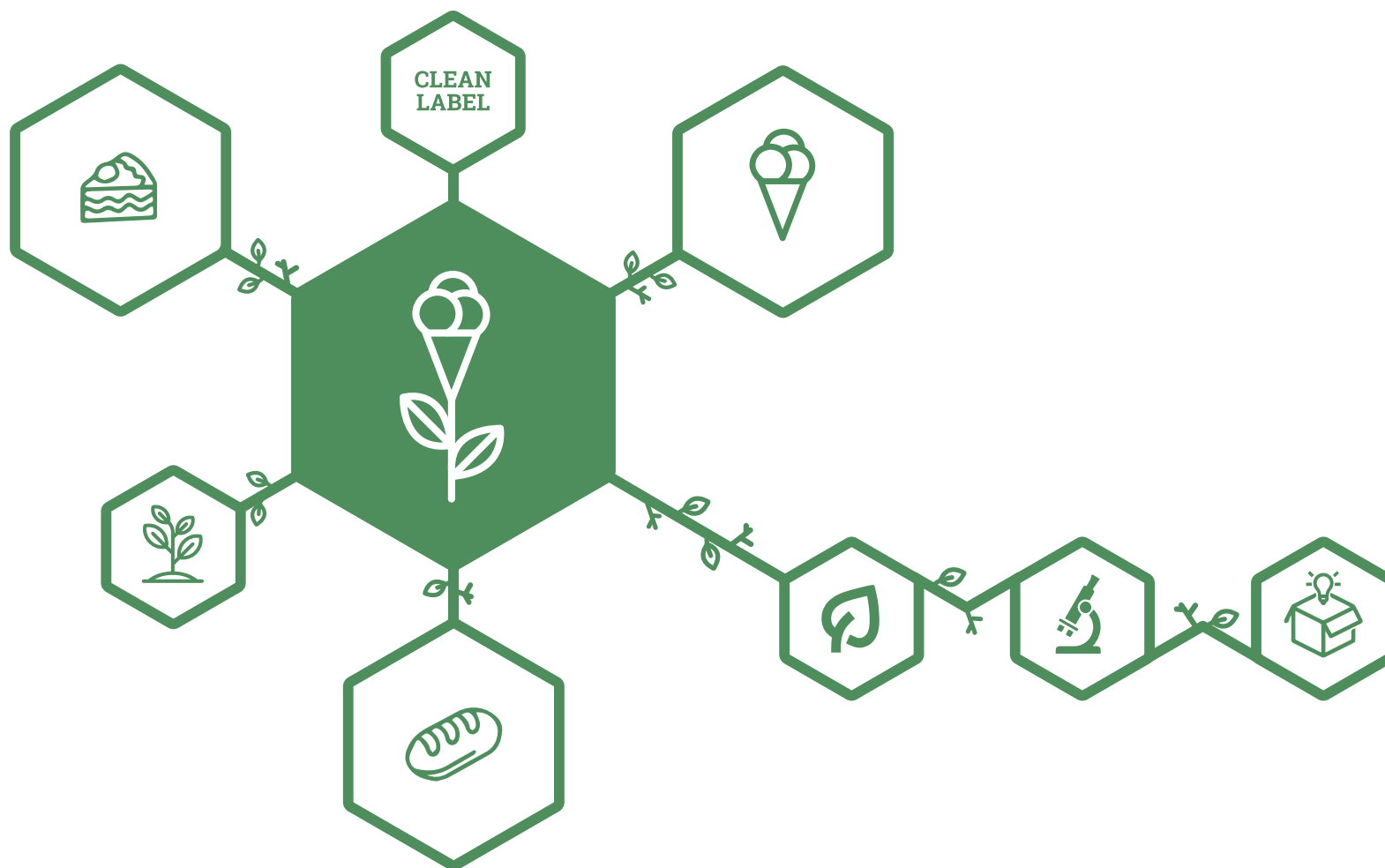


GLI INGREDIENTI CHE UTILIZZIAMO

Le nostre ricerche si focalizzano su fibre vegetali provenienti prevalentemente da polisaccaridi, e che abbiano la capacità di emulsionare e - allo stesso tempo - stabilizzare la emulsione di grassi, sia di matrice vegetale che animale; che abbiano la caratteristica di legare grandi quantità di acqua, anche se utilizzate a basso dosaggio; che abbiano capacità gelificanti ed addensanti - formando gel irreversibili; che ci permettano la sostituzione totale di idrocolloidi ed emulsionanti tradizionali - per lavorare totalmente ad etichetta pulita; che diano struttura e migliorino la texture; che possano incrementare e migliorare la shelf-life; che possano ridurre o ritardare la cristallizzazione nel tempo; che possano ridurre gli zuccheri totali presenti nel gelato; che possano sostituire i grassi; che siano totalmente senza allergeni.

Con la finalità aggiuntiva di incameramento d'aria, abbiamo studiato una serie di proteine vegetali, per eliminare qualsiasi derivato animale.

Ognuno di questi elementi può essere attivato ed utilizzato sia a caldo che a freddo.





RIDUZIONE DEGLI ZUCCHERI: LESSenza

Vorremmo strutturare la descrizione dei nostri prodotti iniziando in primis con questa novità che studiamo da tempo: durante la ricerca portata avanti sulle fibre, ci siamo sin da subito soffermati sulla questione della riduzione degli zuccheri. Abbiamo notato, durante numerosi test, che le fibre stesse potevano risultare molto interessanti nel sostituire una parte degli zuccheri che in genere vengono aggiunti al gelato. Non abbiamo preso in considerazione i polialcoli, abbiamo voluto pensare in modo veramente differente dal solito.

Sappiamo che in generale lo zucchero è inteso come una parte fondamentale, nonché come elemento principale all'interno di un dolce, per definirne il gusto; il nostro obiettivo è stato invece quello di dare allo zucchero una connotazione puramente tecnica: nelle nostre ricette lo usiamo infatti come elemento in virtù del suo potere anti-congelante, ma abbiamo provato a dare al gelato un livello di dolcezza differente dal solito.

Il gelato creato con LESSenza rappresenta una nuova frontiera dell'esperienza del gusto 'dolce': facendo dei test tra i visitatori del nostro laboratorio interno è emerso

che assaggiare un gelato con % standard di zuccheri (dopo aver assaggiato un gelato Fiordilatte con appena il 10% di zuccheri aggiunti) risulta essere addirittura 'eccessivamente dolce', a tal punto da far preferire la versione di Fiordilatte con zuccheri ridotti di oltre la metà rispetto al solito.

Siamo arrivati a questi risultati grazie al prodotto che abbiamo denominato LESSenza (giocando sul termine less che in inglese significa 'meno'): si tratta di uno sciroppo di fibre a struttura lunga e densa, si presenta alla vista in uno stato semi-solido, visivamente (per la forma in cui si trova) può essere riconducibile ad una sorta di miele, con la principale differenza che è un prodotto totalmente composto da fibre naturali innovative, estratte impiegando una nuova tecnologia (ora in attesa di brevetto).

Lo sciroppo svolge il ruolo tecnologico degli zuccheri, pur non avendo nessuna molecola dolcificante: è senza zuccheri (quindi non è un agente di imbrunimento), non ha alcun gusto o sapore, non ha nessuna sostanza aromatizzante al suo interno, è solubile in acqua, è senza allergeni, la sua viscosità cambia in base alla temperatura.

Ha delle caratteristiche tecniche molto interessanti: il primo cristallo di ghiaccio si forma a -28°C, 100g di prodotto sviluppano 160Kcal (per comparazione, 100g di zucchero sono pari a 387Kcal); al suo interno presenta un alto valore di Brix (dovuti al residuo secco delle fibre contenute) ed il 25% di umidità. Il gelato creato con questo sciroppo si conserva a temperature standard, ed ha ottima tenuta nel tempo. Stoccando il gelato a temperature più basse rispetto al solito (-18°C) mantiene ottime caratteristiche e struttura.

Come utilizzi, ha due modalità principali:

- **Riduzione degli zuccheri totali:** è un crio-protettore e riduce il punto di congelamento, ritardando così anche la cristallizzazione del gelato
- **Miglioratore per gelato:** aggiunto on-top, da risultati con struttura più lunga, più cremosa, con un mouth-feel più interessante e più pieno; inoltre abbiamo notato un miglior inglobamento d'aria

Inoltre, oltre allo sciroppo che può essere considerato come un ingrediente a sé stante, abbiamo deciso di studiare una base già bilanciata nei singoli ingredienti (una dedicata alle creme, ed una ai sorbetti) così da offrire la possibilità di ottenere un risultato già da noi testato. Esiste in ogni modo la possibilità di personalizzazione manuale della base, con diversi livelli di riduzione degli zuccheri.

L'utilizzo di questa base è strettamente legato all'utilizzo dello sciroppo di fibre.

LESSenza – CREAM BASE

LESSenza – SORBET BASE

Per le sue caratteristiche tecniche, è interessante anche in Pasticceria e Panificazione come agente umettante, testurizzante, addensante, e agente di riempimento.

Infine, è un prodotto sostenibile poiché ottenuto da ulteriore lavorazione di prodotti di scarto.



LA GAMMA DEI NUCLEI ESSENZA

Grazie alla nostra costante ricerca ed ai nostri numerosi test in laboratorio, abbiamo approfondito la conoscenza e l'utilizzo di fibre vegetali estremamente innovative, in grado di avere performance alla pari – se non addirittura più incisive – rispetto ai comuni stabilizzanti, con la sostanziale differenza di avere una maggiore digeribilità e caratteristiche tecniche superiori, sia nella struttura ottenuta, sia nel mantenimento del prodotto finito.

Proponiamo una vasta gamma di nuclei altamente performanti, differenti per dosaggio e per trattamenti termici: ognuno di questi nuclei è in grado di donare viscosità al prodotto sia a freddo che in lavorazioni pastorizzate, avendo sia funzionalità gelificanti in soluzioni acquose,

che potere emulsionante nei confronti di matrici grasse di origine animale e vegetale. Di conseguenza, i nostri nuclei reagiscono ottimamente agli shock termici, limitando il fenomeno del 'melting'.

Le nostre soluzioni sono utilizzabili sia a livello artigianale che per produzioni industriali, ottime anche per la preparazione di sciroppi. Proponiamo neutri a bassa grammatura, con declinazione sia per sorbetti che per creme; la formulazione del neutro è adatta sia per metodologie di produzione diretta, sia per maturazione di miscele.

Ogni nostro nucleo è completamente naturale, gluten-free, allergen-free, vegan, senza alcun additivo e senza zuccheri aggiunti.



LA NOSTRA PROPOSTA

BASE ALMA ESSENZA - 50 CREME

Partendo dai nostri nuclei, abbiamo ulteriormente arricchito gli ingredienti, aggiungendo fibre vegetali di nostra ricerca e sperimentazione. Per una setosità, texture e cremosità eccellenti – permettendo al gelatiere una personalizzazione totale della propria ricetta, data l'assenza di qualsiasi aroma.

BASE ALMA ESSENZA - 50 SORBETTO

Nucleo arricchito con fibre vegetali assolutamente innovative, per un corretto incameramento d'aria e per ottenere una struttura performante e setosa, con un risultato incredibilmente caldo al palato. Utilizzo possibile anche per centrifugati e per gusti vegani contenenti grassi, grazie alle eccellenti capacità emulsionanti. Ottima resistenza a Ph acidi.

BASE VEGETATO - 50 VEGAN

Nello studiare questa base ci siamo focalizzati sulla ricerca di fibre che avessero spiccate caratteristiche emulsionanti, sele-

zionando fibre che sono state poi arricchite da una parte di zuccheri; in questo modo, si riescono a creare anche gusti con presenza di grassi, ma totalmente vegetali e senza uso di derivati del latte, Ottimi risultati per struttura, cremosità e pienezza di gusto e calore al palato, a basso dosaggio. Questa base si può utilizzare sia con acqua (noi la utilizziamo sempre così, per esaltare il sapore), ma anche con latti/bevande vegetali.

In abbinamento con **LESSenza**, si ottengono ottimi risultati nella riduzione dello zucchero.

Lactose-free, vegan friendly.

BASE ALMA ESSENZA - 100 CREME

La Base Alma Essenza 100 ha come punto di partenza le fibre vegetali contenute nei nuclei Essenza che, coadiuvate dal latte in polvere, fanno sì che il risultato sia cremoso, strutturato e caldo al palato. Questa versione, ulteriormente rafforzata nella ingredientistica, viene pensata per soddisfare le esigenze del Gelatiere che, solitamente abituato ad usare Basi a più alta grammatura, decide di avvicinarsi al mondo del vero Gelato Naturale senza stravolgere il proprio metodo lavorativo.



LE NOSTRE RICETTE, TRAMUTATE IN BASE

BASE DEDICATA AL LIMONE & AGRUMI

Un bilanciamento perfetto degli zuccheri, insieme al nostro mix di fibre, ha portato allo sviluppo di una base creata ad hoc per il Limone ed i sorbetti agrumati – da sempre gusti un po' ostici per chi vuole un risultato cremoso e un gusto rotondo. Una base pre-pesata, a cui aggiungere semplicemente succo (di Limone, di Arancia, di Mandarino etc) ed acqua.

BASE COMPLETA VEGANA

Soluzione pre-pesata, studiata ad hoc per sviluppare gusti vegani in cui siano presenti anche matrici grasse, e per dare cremosità e struttura calda al palato, permettendo una produzione di gusti senza derivati animali. Sia per gusti ad acqua che per lattini e grassi vegetali (burro di cacao, olio di girasole, etc).

BASE COMPLETA PER SORBETTI E FRUTTA POLPOSA

Base bilanciata con zuccheri e fibre, in aggiunta rispetto al neutro; dedicata a

tutti i frutti più ricchi di solidi, per ottenere con ogni frutto il giusto punto di dolcezza con una eccellente cremosità, senza naturalmente alcun aroma o colorante o additivo. Esalta al massimo il gusto della frutta fresca, noi quindi consigliamo alte dosi di frutta, ma naturalmente la lavorazione è personalizzabile.

BASE DEDICATA AL SORBETTO DI CIOCCOLATO FONDENTE

Le nostre fibre vegetali, un blend di zuccheri e cacao venezuelano in polvere sono le componenti di questa base creata appositamente per i sorbetti di cioccolato fondente. La ricerca si è focalizzata sull'individuare le fibre che potessero performare al meglio sia nei confronti dei grassi sia delle fibre naturalmente contenute nel cacao. È necessario aggiungere solamente una parte di acqua e massa di cacao o cioccolato fondente – noi consigliamo il nostro 85% Amazonas (provenienza Venezuela) per un gusto pieno e corposo. E' disponibile anche la versione senza l'aggiunta di cacao in polvere, per dare l'opportunità di lavorare esclusivamente con la massa del cacao.

BASE COMPLETA PER CIOCCOLATO AL LATTE

Base già bilanciata, con all'interno il cacao in polvere (la nostra proposta di cacao venezuelano). Consigliata con cacao al 74% o 85% per ottenere un gusto intenso di cioccolato, con le note delicate del latte e della panna – il giusto equilibrio per gusto e per struttura viene ottenuto con fibre emulsionanti.

BASE COMPLETA PER GUSTI CREMA

Base già bilanciata con zuccheri e latte in polvere, a cui aggiungere semplicemente la parte di liquidi mancante ed il gusto caratterizzante. Studiata per poter sviluppare tutta la linea dei gusti, e dosata per esaltare il sapore del latte (visto che naturalmente non ci sono aromi). Al palato si presenta con un gusto caldo e lascia una sensazione molto pulita e fresca, con riconoscibilità dei gusti ben chiari e distinguibili, estremamente digeribile.

BASE EXTREME

Abbiamo voluto stressare al massimo le fibre, minimizzando la percentuale di grassi all'interno del gelato (sino al 2,60%), creando una base con all'interno fibre altamente performanti che fossero

in grado di lavorare addirittura senza grassi aggiunti e, anzi, riducendo anche gli zuccheri totali, fino al 15,5%. I risultati sono sorprendenti, a livello di struttura, cremosità, e percezione di caldo al palato – andando a ricreare la sensazione di un gelato con valori di grassi 'tradizionali'. Versione disponibile anche in ulteriori grammature; consultate i nostri tecnici per conoscere tutte le possibilità di personalizzazione!

SOFT YOGURT

Il nostro mix di fibre è altamente trasversale, e trova utilizzo anche nelle basi dedicate alle preparazioni soft, come lo yogurt. La grande innovazione è la completa assenza di acido ascorbico, sostituito da una fibra proveniente dagli agrumi, per un gusto ed un sapore ottimali, mantenendo una etichetta completamente pulita.

SOFT CREMA CON MENO ZUCCHERI

Prodotto studiato per i macchinari di gelato-soft, l'innovazione risiede nella tecnologia di prodotto, poiché si riducono gli zuccheri fino ad un 10% totale aggiunto. Cremosità e gusto ottimali, clean label. Personalizzabile per tutti i gusti a base crema.



PRODOTTI TECNICI

FIBERCREAM

“Miglioratore” pensato come eventuale supporto in ricetta, da usare in differenti dosaggi a seconda del risultato che si vuole ottenere, ottimale sia per i gusti crema che per quelli a sorbetto; apporta maggiore volume al gelato, migliorandone struttura e texture se usato in abbinamento ai nostri nuclei e/o basi.

Particolarmente consigliato per i gusti a sorbetto, siccome apporta solidi senza conferire dolcezza, disponibile in varie grammature e dosaggi.

ESSENZIALE

Particolare mix di fibre a basso peso molecolare, con la peculiarità di avere una altissima solubilità che lo rendono ottimale negli utilizzi e nelle lavorazioni in cui si desidera aumentare il contenuto di fibre, incrementando ulteriormente cremosità e struttura, scaldando ancora di più il prodotto ed aumentando l'incameramento d'aria. Interessante la sua parziale sostituzione rispetto a zuccheri e latte in polvere in lavorazioni particolari; da notare il sapore ed odore neutro; utilizzabile sia a caldo che a freddo.

LINDA

Fibra a catena lunga, completamente solubile, interessante per la capacità di stabilizzare l'acqua, dando al composto una sensazione di corposità e pienezza del gusto – come ci si trovasse in presenza di grassi.

Particolarmente emulsionante con grassi animali, stabilizza la conservazione e la consistenza del prodotto finito.

FIBERMIX

Pensato per la creazione di variegati alla frutta che non cristallizzano e rimangono poco scivolosi sul gelato, senza opacizzare – andando quindi a sostituire in toto le pectine e l'agar-agar, per avere un prodotto completamente ad etichetta pulita. Inoltre, trova impiego anche nelle lavorazioni di frutta pochè, di coulis, di salse dolci ad esempio lo zabaione oppure di creme con all'interno una parte grassa, grazie alle capacità emulsionanti. È anche un agente montante, quindi utile nella creazione di mousse; può sostituire gli amidi, nel caso di lavorazioni senza glutine.



Ogni prodotto può essere **personalizzato sulle esigenze del singolo**



ESSENZA FROM THE SCRATCH

ESSENZA-GEL

Una fibra naturale che ha come ruolo principale quello di stabilizzare e addensare. Come struttura è riconducibile alle gomme ed agli idrocolloidi più comuni, è però molto utile in circostanze in cui si voglia sostituire completamente un additivo, andando ad aumentare la stabilità delle soluzioni acqua-in-olio. Ha capacità viscosizzanti, emulsionanti e schiumogene, favorendo l'incameramento d'aria. Inoltre, abbassa il punto di congelamento ed è ampiamente solubile in acqua sia a caldo che a freddo.

ESSENZA-FAT

Prodotto a base di fibre vegetali solubili ed insolubili, ha una duplice funzionalità: da una parte, agisce come emulsionante e stabilizzante su matrici di grassi di origine animale e vegetale; dall'altra, ha effetto legante e gelificante nei confronti dell'acqua libera. Agisce sia a freddo che con pastorizzazione, potendo sostituire gli emulsionanti chimici e gli idrocolloidi. Tramite questo prodotto è possibile ricreare un grasso solido, vegetale (simile alla margarina ma senza alcun additivo), per mimare l'effetto dei grassi saturi. Interessante inoltre nel gelato, al fine di limitare lo sgocciolamento.

CRYSTAL-LESS

Fibra vegetale ad elevato potere legante nei confronti dell'acqua libera, lavora sulla ritenzione dell'acqua a freddo e può quindi sostituire gli idrocolloidi, incrementando la viscosità. Se utilizzata nella produzione di gelato, riduce e ritarda la creazione di cristalli di ghiaccio; nell'ambito della pasticceria invece rallenta l'invecchiamento dei prodotti da forno (anche senza glutine).

PROTEIN-LESS

Preparazione enzimatica che consente una riduzione delle proteine animali in genere aggiunte al gelato (ad esempio, il latte in polvere o le proteine del latte o l'uovo) sviluppando legami tra proteine presenti e creando delle macro strutture – in grado quindi di migliorare la texture del gelato, senza aggiungere ulteriori proteine.



PASTE E VARIEGATI

LE NOSTRE PASTE

La nostra proposta di paste, utilizzabili in gelateria e pasticceria, punta alla eccellenza delle materie prime, ed alla totale assenza di aromi e coloranti.

All'interno della nostra offerta, potrete trovare sia le paste pure (Nocciola, Pistacchio, Mandorla, Arachide, etc) sia paste con una lavorazione che ha utilizzato i nostri blend di fibre vegetali, ad esempio Caramello Salato e Caffè.

Le ricette sono sempre in fase di aggiornamento.

VARIEGATI ALLE CREME

Il mix di fibre trova impiego anche nella creazione di variegati non a base-frutta, ma dedicati alle creme. Proponiamo soluzioni totalmente ad etichetta pulita, composti con materie prime di eccellenza e senza aromi, coloranti o conservanti; abbiamo pensato ad una linea con abbinamenti insoliti e gourmet, a base di fave di cacao, e anche variegati con frutta secca, caramello, caffè, sesamo.

La nostra proposta è sempre in aggiornamento, contattaci per sapere le disponibilità.

VARIEGATI FRUTTA

I variegati Essenza sono composti esclusivamente da Frutta Biologica e proveniente da aziende contadine associate a una cooperativa dell'Appennino Emiliano, e trovano utilizzo sia in gelateria che in alcuni ambiti della pasticceria (ad esempio, farcitura per semifreddi).

Questo garantisce un'ottima garanzia sia sulla qualità del prodotto, che sul pieno controllo della filiera produttiva (filiera corta), dove la frutta del nostro Territorio è la vera Protagonista.

Il sapore delle Frutta viene esaltato e valorizzato grazie alla semplicità degli ingredienti che costituiscono questo prodotto: zucchero, frutta, un mix di fibre e succo di limone per rinforzare ulteriormente il sapore. La scelta di Essenza si fa Etica dicendo no a coloranti, conservanti, aromi ed ovviamente addensanti e pectine, con l'intento di trasmettere l'idea di vera e propria Frutta Invasata.

La nostra proposta di variegati è sempre in aggiornamento, sia perché siamo sempre alla ricerca di abbinamenti sfiziosi (ad esempio: Fico con Cacao e Cannella, o anche Mela con Zenzero), sia perché la nostra tendenza è quella di seguire la stagionalità degli ingredienti.



CIOCCOLATO

CACAO

Abbiamo selezionato una gamma di cioccolati, provenienti dal Venezuela ma anche da Ecuador, Perù, Jamaica, Madagascar e dal continente africano. Il nostro cioccolato venezuelano è ottenuto attraverso la lavorazione di diverse varietà di Cacao "Trinitario" (ibrido di "Criollo" con "Forastero"): "Carenero Superior, Sur del Lago e Rio Caribe"; combinando così le migliori qualità, da una parte, il lato fruttato, esotico e piccante dal "Criollo"; dall'altra, il gusto robusto del "Forastero". Tra le varie proposte di cioccolato, abbiamo studiato anche una linea priva di emulsionanti: si tratta del cioccolato venezuelano Amazonas all'85%, che non contiene lecitine di alcun tipo.

Chudenchù

Massa di cacao Puro Venezuela 100%. Il liquore o pasta di Cacao è ottenuto dalla macinazione dei semi di Cacao, dopo essere stati separati dal guscio e trattati termicamente (tostati).

Kakaw

Cioccolato Fondente Venezuela 74%. Dotato di un accentuato aroma profondo e strati di sapore, che vanno dal miele alla frutta fresca tropicale o noci.

Cacahuatl

Cioccolato molto delicato, con un sapore vellutato e pieno, grazie all'aggiunta di Panna.

Amazonas

Cioccolato Fondente Venezuela 85%. Senza lecitina.

Theobroma

Polvere di Cacao. È ottenuto dalla spremitura meccanica del liquore o pasta di Cacao, sottoposti successivamente ad un processo di macinazione.

Bizia'a

Cioccolato bianco. Bizia'a è un cioccolato cremoso, con almeno il 50% di Burro di Cacao. Sprigiona aromi naturali di Vaniglia e di Latte.

Maracaibo

Cioccolato Fondente Venezuela 61%. Ideale per la creazione della stracciatella in gelateria.





LE NOSTRE PROPOSTE PER LA PASTICCERIA

NUCLEO ALMA ESSENZA PASTICCERIA

Il Nucleo Alma Essenza per Pasticceria è pensato per sostituire ed eliminare gli emulsionanti attuali come l'E471 e l'E472, garantendo inoltre una miglioria ai prodotti da Pasticceria e Panificazione – anche Vegan.

Grazie all'ingredientistica all'interno del Nucleo per Pasticceria, quali la Polpa del Baobab, l'amido della Radice di Maranta ed estratti naturali per contrastare l'ossidazione, si avrà un prodotto decisamente amplificante a livello organolettico (con sapori rimarcati), e una struttura più morbida e fragrante donata agli impasti. Ciò per cui si fa notare maggiormente il Nucleo Pasticceria è la conservazione che dona ai lievitati, riuscendo a garantire una shelf-life più prolungata e una maggiore manutenibilità.

Nostri esperimenti hanno evidenziato la capacità di questo Nucleo nel prolungare la conservazione per esempio nella biscotteria anche più di una settimana, senza far perdere l'aspetto e il gusto di freschezza al prodotto. Ulteriori prove con il Nucleo Alma Essenza Pasticceria, hanno messo in luce anche un ottimo risultato sulla produzione del Pan di Spagna, Pasta Frolla e Focaccia: volendo fare un esempio, il Pan di Spagna a distanza di una settimana

in frigo senza cellophane, è risultato estremamente soffice.

Per fare un altro esempio specifico, le nostre ricerche si sono focalizzate anche sulla produzione di Croissant: Il Nucleo ne migliora la croccantezza ma anche il sapore, facendolo risultare più enfatizzato.

Inoltre anche nel caso del cornetto, si è evinto la grande capacità del Nucleo per Pasticceria di prolungare la conservabilità sia dell'impasto (anche abbattuto) che del prodotto finito, senza nessun tipo di deterioramento. Parlando in termini di tempi di lavorazione e facendo qualche considerazione economica, possiamo affermare che il Nucleo per Pasticceria, permette la produzione di grandi quantitativi di impasto, vista l'ottima capacità di mantenimento che dona al prodotto in lavorazione. In più, questo Nucleo per Pasticceria permette all'utilizzatore di gestire contemporaneamente differenti tempi di cottura su prodotti diversi, senza comprometterne il risultato finale: crediamo che questa sia un'innovazione veramente rilevante. Infine la grande capacità di questo neutro di riuscire ad assorbire umidità, fa sì che i tempi di lavorazione vadano a diminuirsi, garantendo quindi un risparmio di tempo e riduzione di costi nella preparazione degli impasti.

STABIL-FIBER PER CREME

Composto di fibre vegetali, studiato per stabilizzare strutture di panna (anche vegetale), ma anche creme chantilly, oppure creme a base di mascarpone o di ricotta – grazie alle capacità di tenere insieme aria ed acqua, per una struttura ben legata ed emulsionata.

Un ringraziamento speciale a Nicolò Vellino – Gelateria Dolci Sfizi, Macomer (NU).

CIOCCOLATA CALDA

Abbiamo pensato ad un mix già pronto per la Cioccolata Calda in tazza, addensato con il nostro mix di fibre vegetali a cui aggiungere solo cioccolato fondente ed acqua oppure latte. In questo mix, oltre alle fibre si trovano anche il nostro cacao venezuelano in polvere 10/12, ed anche un composto di zuccheri.

La cioccolata calda, denominata Xocoatl dalle popolazioni Maya, trova la sua massima espressione utilizzando il cioccolato fondente Amazonas 85%.

Un ringraziamento speciale a Nicolò Vellino – Gelateria Dolci Sfizi, Macomer (NU).

ESSENZELLA

Abbiamo applicato le nostre ricerche sulle Fibre Vegetali anche ad un grande classico come la crema spalmabile alla Gianduja: la nostra versione è assolutamente innovativa, totalmente senza allergeni (tranne la Nocciola, ingrediente base della ricetta), non ci sono derivati del latte, e non è utilizzato alcun additivo, ma è semplicemente un composto di ingredienti quali le Nocciole IGP del Piemonte, Cioccolato Fondente Venezuelano all'85% e senza lecitina, zucchero e il nostro mix di Fibre per emulsionare la crema.

Un piacere di gola veramente genuino, disponibile sia in formato barattolo piccolo per un utilizzo domestico, sia in barattoli più grandi per un utilizzo in Gelateria e Pasticceria.

ESSENZELLA CHIARA

Disponibile anche la versione di crema con Nocciola e Latte, senza aggiunta di cacao, per utilizzarlo nel gelato come gusto caratterizzante di base.

Chiedeteci tutte le versioni di creme spalmabili a cui abbiamo pensato!

“Percorreremo insieme le vie che portano all'Essenza”

Essenza S.r.l.

Via Bruno Buozzi 15/17
41122 Modena (MO) - ITALY
Phone +39.059.450130
Mobile +39.366.5821424
info@essenzagelato.com
P.IVA/VAT IT03686150362

essenzagelato.com