

THE
ONE

BENVENUTO NEL GELATO D'AVANGUARDIA THE_ONE È PERFORMANCE

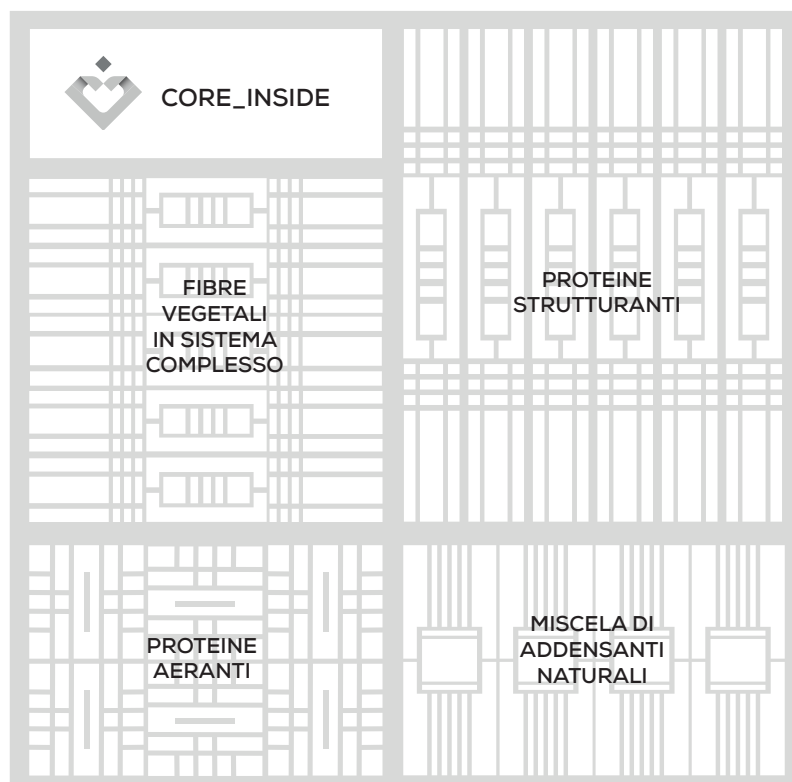
THE_ONE
è il primo nucleo performante
a tecnologia naturale, dentro il Gelato.

Il suo cuore è tecnologia di nuova generazione e si chiama Core_Inside®.

È costituito semplicemente da un complesso di fibre vegetali, proteine strutturanti e areanti che prendono il controllo della struttura del gelato e la gestiscono nel tempo.

Tu decidi la struttura di base del gelato (liscia, corta, lunga, etc.) scegliendo gli addensanti e poi, Core_Inside® la prende in carico e la gestisce per tutto il ciclo di vita del gelato... fino al palato.

Questo è il cuore tecnologico di THE_ONE.

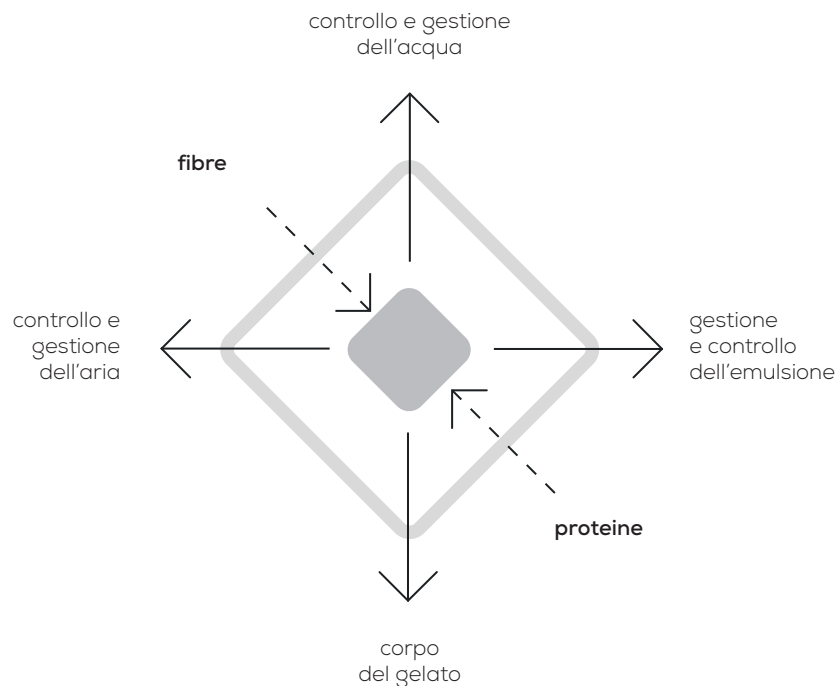


Perché funziona THE_ONE

THE_ONE gestisce i fondamentali della struttura di qualsiasi gelato, e lo fa per lungo tempo:

- **gestisce l'acqua:** perfetto controllo dell'acqua all'interno della struttura evitando il rilascio (pozzetto) e la migrazione (secchezza e lucidità)
- **incorpora e trattiene l'aria:** migliora l'overrun ne rallenta il processo di rilascio dell'aria per una sofficità che dura nel tempo
- **rafforza le emulsioni:** stabilizza la struttura mantenendone a lungo cremosità e palatabilità
- **THE_ONE prende il controllo della struttura eliminando i difetti più comuni del gelato:** pozzetto, secchezza della superficie, perdita di cremosità e sofficità, collassamento, riduzione della spatolabilità nel tempo, e altri difetti comuni.

Il modello del Diamante© di THE_ONE©



Dove si utilizza

Nei gelati alla crema, alla frutta, vegani e alcolici, al posto dei neutri convenzionali.

Come si utilizza

THE_ONE, THE_ONE Fine Texture e THE_ONE Velvet:
10/15gr per kg di miscela
THE_ONE allFiber: 8/15gr per kg di miscela

BENEFICI TANGIBILI E MISURABILI DI THE_ONE NEI SORBETTI ALLA FRUTTA

Maggior durata del gelato in vetrina grazie ad una perfetta tenuta della struttura sempre cremosa e spatolabile a lungo, per oltre 72h garantito. Ecco come...

1.

Evitando l'effetto "pozzetto" ovvero il rilascio dell'acqua dal sorbetto

→ con il controllo dell'acqua anche in ambienti acidi.

2.

Rallentando la naturale ossidazione dei sorbetti frutta

→ proteggendo la frutta dal contatto con l'aria.

3.

Aumentando la resistenza a stress termici e meccanici

→ con il totale controllo della stabilità delle emulsioni, della tenuta dell'aria e dell'acqua libera e legata.

4.

Aumentando la resistenza allo sgocciolamento (punto di goccia più alto)

→ con il totale controllo della densità e viscosità della struttura.

5.

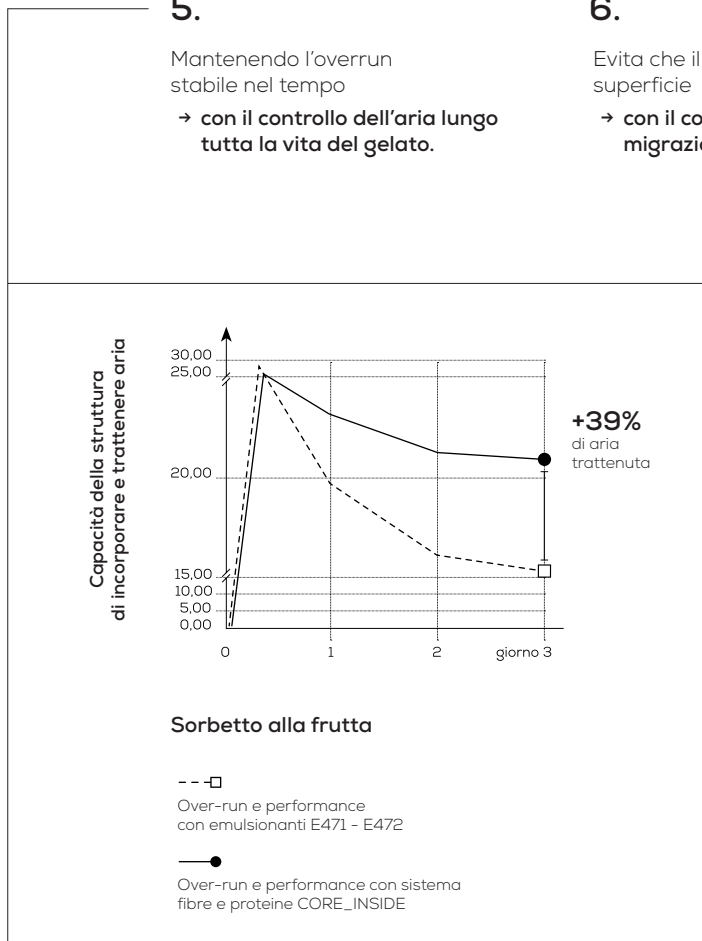
Mantenendo l'overrun stabile nel tempo

→ con il controllo dell'aria lungo tutta la vita del gelato.

6.

Evita che il sorbetto lucidi in superficie

→ con il controllo della migrazione dell'acqua.



BENEFICI TANGIBILI E MISURABILI DI THE_ONE NEI GELATI ALLE CREME

Maggior durata del gelato in vetrina grazie ad una perfetta tenuta della struttura sempre cremosa e spatolabile a lungo, per oltre 72h garantito. Ecco come...

1.

Evitando che il gelato lucidi in superficie

→ con il controllo della migrazione dell'acqua.

2.

Evitando nel tempo la formazione di cristalli di ghiaccio

→ con il totale controllo dell'acqua libera.

3.

Evitando nel tempo il collassamento della struttura, mantenendola sempre cremosa e spatolabile

→ con la perfetta stabilità delle emulsioni.

4.

Aumentando la resistenza a stress termici e meccanici

→ con il totale controllo della stabilità delle emulsioni, della tenuta dell'aria e dell'acqua libera e legata.

5.

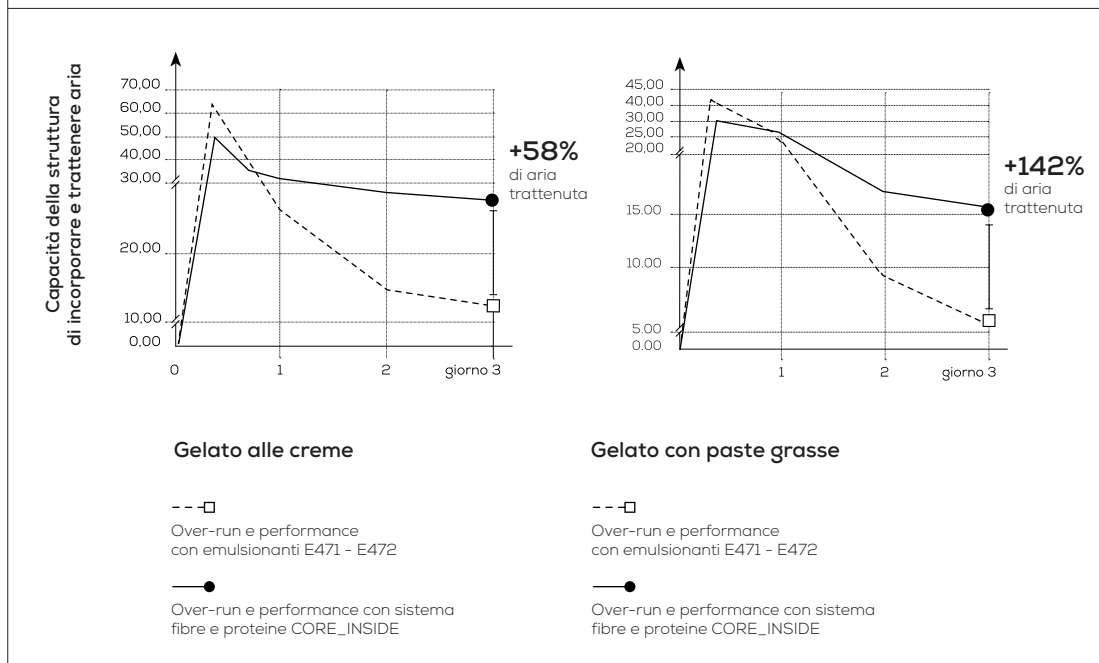
Mantenendo l'overrun stabile nel tempo, particolarmente evidente nei gusti con paste grasse che non induriscono

→ controllando l'aria lungo la vita del gelato

6.

Aumentando la resistenza allo sgocciolamento (punto di goccia più alto)

→ con il totale controllo della densità e viscosità della struttura.



LE QUATTRO PROPOSTE DI THE_ONE PER UN GELATO ARTIGIANALE D'AVANGUARDIA

Ogni artigiano ha sempre la sua personalissima idea di Gelato, progettata e realizzata per avere una struttura ben definita e una palatabilità unica. La crea e la mette a punto nel tempo. E appena raggiunta la perfezione diventa la sua straordinaria *signature* che offre con orgoglio al consumatore, con la promessa di fargli vivere una esperienza palatale unica.

THE_ONE rispetta l'orgoglio artigiano, e nelle sue 4 differenti alternative - THE_ONE, Fine Texture, Velvet e allFiber - mette l'artigiano nelle migliori condizioni per raggiungere immediatamente ogni idea di gelato, sempre unico e perfetto.



POD: 0.1 e PAC: 13.4

Questo è il THE_ONE per la tua idea di gelato

Ecco come scegliere il THE_ONE adatto a realizzare la propria idea di gelato artigianale sulla base di: Struttura e Palatabilità desiderate:

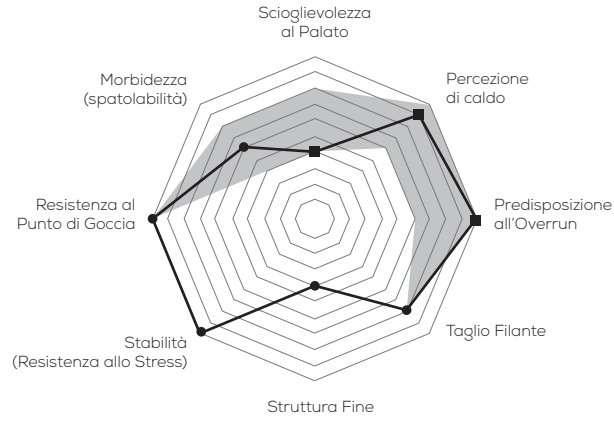
I FONDAMENTALI DI STRUTTURA

- **Taglio filante:** proprietà viscoelastiche della struttura la cui texture risulta lunga ed estensibile alla porzionatura
- **Texture interna fine:** struttura interna del gelato liscia alla vista
- **Stabilità (resistenza agli stress):** capacità della struttura del gelato a resistere agli stress termici e alle sollecitazioni meccaniche.
- **Morbidezza (spatolabilità):** cedevolezza o resistenza della struttura alla spatola o alla porzionatura, mantenendone intatte le caratteristiche strutturali
- **Resistenza al punto di goccia:** Il tempo necessario alla formazione della prima goccia di scioglimento a 25°C

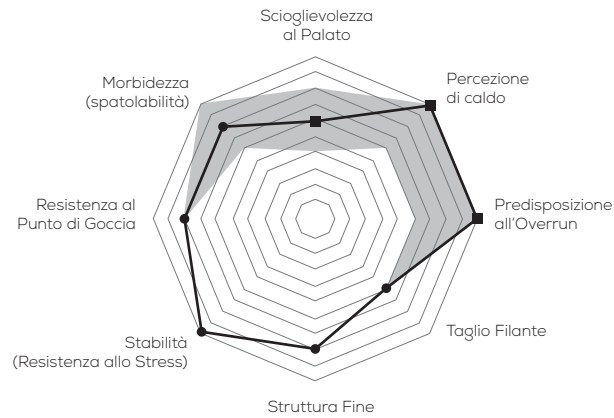
I FONDAMENTALI DELLA PALATABILITÀ

- **Percezione di caldo:** differenza tra la temperatura reale del gelato e temperatura percepita al palato
- **Predisposizione all'overrun:** struttura adatta ad incorporare aria e a mantenerla a lungo al suo interno
- **Scioglievolezza al palato:** velocità con cui il gelato si fonde al palato trasformandosi da una texture semi-solida in una texture fluida, liscia e piacevole al palato liberando uniformemente tutte le sue proprietà aromatiche

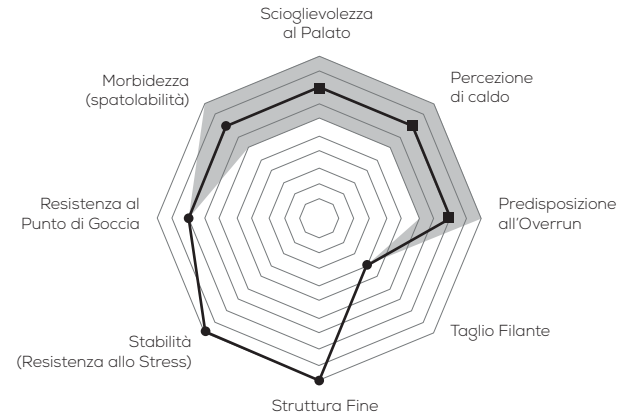
THE_ONE



THE_ONE Fine Texture



THE_ONE Velvet



THE_ONE allFiber



LEGENDA

- Fondamentali di palatabilità
- Fondamentali di struttura
- ▧ Area della personalizzazione: come la ricetta può far variare la struttura e la palatabilità.

Certificazioni



LIBERA
DISCIPLINARE GELINOVA
CONTROLLATO DA BIOAGRICERT

Libera è la prima linea per gelato senza olio di palma, emulsionanti, aromi e coloranti artificiali come da disciplinare Gelinova controllato da Bioagricert



VEGAN
CONTROLLATO DA BIOAGRICERT

Gamma di prodotti per gelato certificati Vegano da Bioagricert



Certificato Kosher

Kogelinova2
Certificato di conformità alle regole alimentari ebraiche Kosher

Entra nel gelato d'avanguardia, contattaci direttamente:

Stefano Pillot

Girolamo Ippolito

Tel. +39 0434 598109

Whatsapp 342 3265585

the_one@galatea-gelati.com

scopri di più su
www.galateagelati.it

galatea

Home of



THE_ONE® è un prodotto di Galatea®
distribuito da Gelinova Group® www.galateagelati.it

©Galatea. Tutti i diritti riservati. THE_ONE, il logo THE_ONE, CORE_INSIDE e il logo CORE_INSIDE sono marchi di Galatea e Gelinova Group srl registrati in Italia e in altri Paesi, il cui utilizzo non è concesso in licenza. Tutti gli altri nomi di prodotti e aziende citati potrebbero essere marchi registrati dei rispettivi proprietari. Le specifiche dei prodotti possono subire modifiche senza preavviso. Ottobre 2024