



CORE_INSIDE

Tecnologia naturale dentro il gelato

Il cuore naturale del
nostro gelato per una
struttura cremosa
e spatolabile che dura
nel tempo.

galatea
gelato secondo natura

**UN CUORE
NATURALE
DI FIBRE
E PROTEINE**

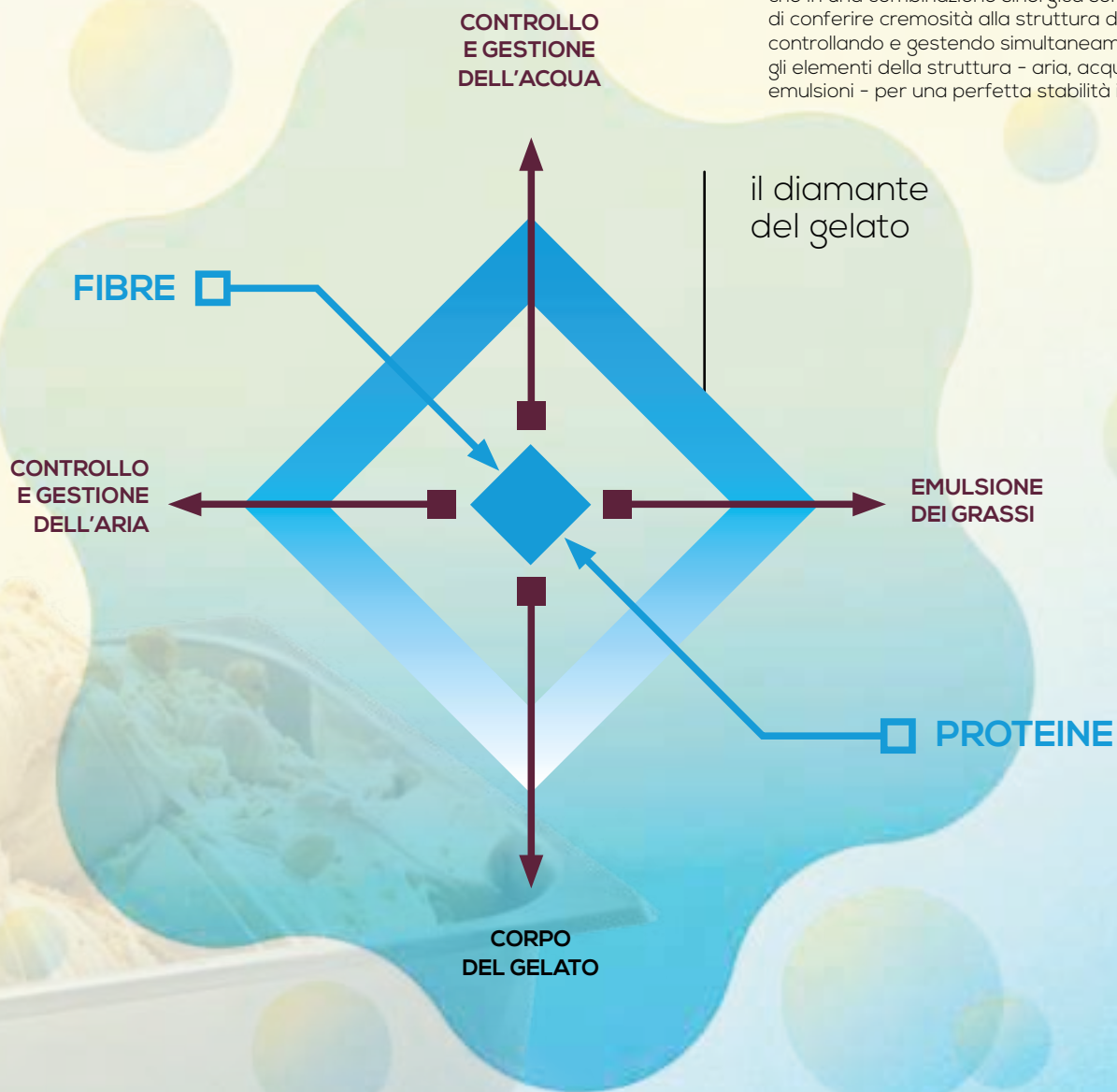


**CORE
INSIDE**

tecnologia
naturale
dentro
il gelato

La tecnologia naturale dentro il gelato

Il Sistema **CORE_INSIDE** di **GALATEA**, 100% Naturale, unisce l'azione efficace di specifiche fibre vegetali di diversa provenienza botanica e le proteine vegetali ed animali, che in una combinazione sinergica sono in grado di conferire cremosità alla struttura del gelato, controllando e gestendo simultaneamente tutti gli elementi della struttura - aria, acqua ed emulsioni - per una perfetta stabilità in vetrina.



ELEMENTI CHE INFLUISCONO SULLA STRUTTURA DEL GELATO

Da cosa dipende la struttura del gelato?

Il grado di viscosità, sofficità, cremosità da conferire alla struttura dipende da diversi fattori:

- 1 Il giusto equilibrio tra qualità di solidi e liquidi -> bilanciamento**
- 2 Liquidi che diventano solidi attraverso le temperature -> cristalli di ghiaccio**
- 3 GRASSI che si legano con i liquidi -> emulsioni**
- 4 Aria che viene intrappolata nei legami tra liquidi e solidi -> aerazione**

La qualità, la velocità e l'efficacia di questi processi determinano invece la performance della struttura del gelato.

Come si definisce una struttura perfetta del gelato?

Dal punto di vista del palato del consumatore, il gelato con una struttura perfetta è quello che si può definire cremoso, ovvero morbido, scioglievole e allo stesso tempo corposo. Quindi, il gelatiere dovrà definire:

- la perfetta combinazione **tra Sofficità e Corpo**
- il perfetto **grado di Morbidezza o Spatolabilità**
- la **giusta temperatura reale**

Ma, soprattutto il gelatiere dovrà assicurarsi che queste caratteristiche durino a lungo in vetrina.

Una struttura perfetta deve essere in grado di mantenere le sue qualità a lungo nel tempo. QUINDI BISOGNA DARGLI PERFORMANCE.

Da cosa dipende la struttura perfetta?

Dipende in particolare dal giusto bilanciamento tra solidi e liquidi e dall'addensante che hanno, insieme alla capacità di dare la giusta densità o viscosità alla struttura di base (dipende anche da elementi aeranti e dalla temperatura del gelato).

Da cosa dipende la performance perfetta?

• **Dipende dall'aerazione e gestione dell'aria:** la capacità della struttura del gelato di incorporare la giusta quantità di aria e non rilasciarla nel tempo.

• **Dipende dai cristalli di ghiaccio e gestione dei liquidi:** la capacità della struttura di legare e gestire correttamente l'acqua libera apportata dai liquidi, e non rilasciarla nel tempo.

• **Dipende dall'emulsione e gestione dei legami:** la capacità di creare l'emulsione perfetta tra la parte grassa e i liquidi, mantenendo i legami intatti più a lungo.



CORE_INSIDE E LA TECNOLOGIA DEL GELATO

Come lavora il sistema CORE_INSIDE di Galatea

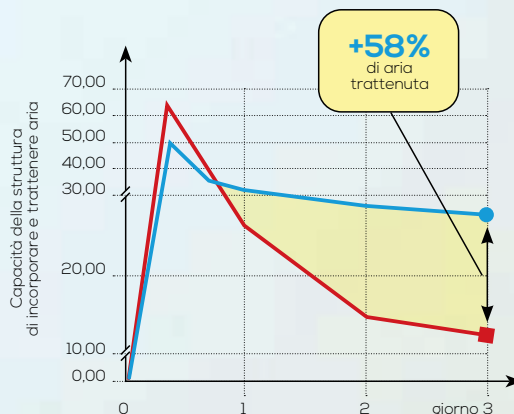
IL CORE_INSIDE controlla e gestisce tutti gli elementi (aria, acqua, emulsioni, etc.) responsabili del deterioramento nel tempo della struttura del gelato.

- **Controllo dell'areazione:** le fibre, in un contesto di proteine che ne esaltano la capacità aerante, consentono l'incorporazione della giusta quantità di aria, bloccandola nel tempo.
- **Regolazione dell'emulsione della parte grassa con i liquidi:** rende perfetto il legame tra l'acqua e i grassi conferendogli stabilità nel tempo. Un legame più stabile facilita l'areazione bloccando all'interno le particelle di aria.
- **Controllo nella formazione di cristalli di ghiaccio:** le fibre scelte hanno il vantaggio di bloccare l'acqua libera in miscela senza rilasciarla nel tempo. Si evita così la formazione di cristalli di ghiaccio in grado di compromettere la struttura.
- **Controlla la giusta densità o viscosità del corpo del gelato:** favorisce e ottimizza il lavoro dell'addensante naturale inserito in ricetta (Tara o Carruba) conferendo maggiore corpo alla struttura, mantenendola stabile più a lungo.
- **Migliora i valori nutrizionali:** l'apporto di fibre e proteine del Sistema CORE_INSIDE migliora la capacità nutrizionale del gelato.



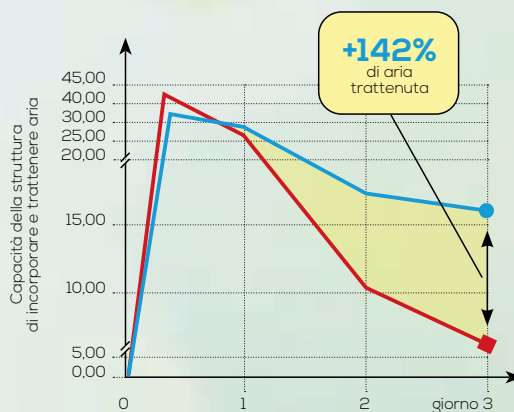
Gelato alle creme

- Over-run e performance con emulsionanti E471 - E472
- Over-run e performance con sistema fibre e proteine CORE_INSIDE di Galatea



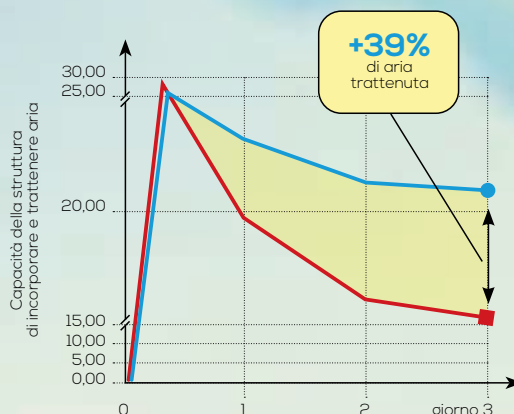
Gelato con paste grasse

- Over-run e performance con emulsionanti E471 - E472
- Over-run e performance con sistema fibre e proteine CORE_INSIDE di Galatea



Sorbetto alla frutta

- Over-run e performance con emulsionanti E471 - E472
- Over-run e performance con sistema fibre e proteine CORE_INSIDE di Galatea



CORE_INSIDE NEL CUORE IL SUCCESSO PER LE GELATERIE ARTIGIANALI

I 6 benefici per il gelatiere

La corretta gestione degli elementi della struttura Aria, Acqua, Emulsioni e Viscosità consente al gelatiere di ottenere il perfetto controllo della produttività e della redditività del gelato.

1

Aumentare il tempo di vendibilità della vetrina
maggiore resistenza a stress termici e meccanici del gelato

2

Abbattimento degli sprechi e dei costi nascosti derivanti da bassa rotazione soprattutto fuori stagione

3

Aumento dei margini di profitto della vetrina nel tempo lento rilascio dell'aria

4

Maggiore palatabilità del gelato nel tempo mantenimento più a lungo della struttura cremosa, della palatabilità e del gusto

5

Resistenza a stress termici e meccanici da vendite da asporto in vaschetta e nel delivery

6

Resistenza allo gocciolamento (coni e vaschette)





Il gelato secondo natura

Galatea è partner di CAST Alimenti



Le certificazioni



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



Gamma di prodotti per gelato certificati Vegano da Bioagricert



La FSSC 22000, certificazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare è un solido schema di certificazione basato su norme ISO e accettato su scala internazionale per le verifiche e la certificazione per le verifiche e la certificazione della Sicurezza Alimentare nella intera filiera produttiva



Gamma di prodotti per gelato certificati Bio da Bioagricert



Certificato Kosher
Kogelinova2
Certificato di conformità alle regole alimentari ebraiche Kosher

Gelinova Group Srl via Interporto Centro Ingresso, 151
33170 Pordenone - Italy - T +39 0434 598109
info@galatea-gelati.com www.galateagelato.it

galatea
gelato secondo natura