



Esotico – die ganze (Genuss)welt der Exotik.

## Giolito by Gelateria Ghisolfi

Das Giolito Eis wird im italienischen Familienbetrieb Gelateria Ghisolfi nach traditionellem Verfahren hergestellt. 2005 wurden die ersten Giolito Gelati für den Schweizer Markt produziert. Die Rezepturen dafür stammen von Ernst Knam, einem Spitzen-

Patissier, welcher in Mailand ansässig ist. Inzwischen ist der Sohn Roberto Ghisolfi für die Produktion zuständig. Das Know-how der Ghisolfis trägt dazu bei, das Giolito Eis einzigartig zu machen. Dieses Jahr liegt der Fokus bei den Neuentwicklungen auf den Frucht-sorbets, an der Igeho werden vorge-

stellt:  
 Albicocca: Ein Aprikosensorbet mit Aprikosenstückchen. Pesca: Fruchtiges Pfirsich-Sorbet mit halbkandierten Pfirsichstückchen. Cremig in der Konsistenz, obwohl keine Milch enthalten ist, erinnert es an ein Fruchteis auf Milchbasis. Prugna: Erstklassiges Zwetschgensorbet. Sogno d'estate esotico: Exotisches Sorbet aus Mango, Litchi, Kokosnuss und Passionsfrucht. Kreiert von Spitzen-Patissier Gilles Marchal vom La Maison du Chocolat Paris. Für die anderen Rezepturen zeichnet Roberto Ghisolfi, Chef Gelataio von der Produktion Ghisolfi.

Halle 1.1., Stand C58

## RATIONAL an der IKA/ Culinary Olympics 2012

RATIONAL ist offizieller Ausstatter bei der IKA/Olympiade der Köche 2012 in Erfurt für die Wettbewerbsküchen der Teams in der Gemeinschaftsverpflegung. RATIONAL wird die Wettkampfküchen für die Teams der Gemeinschaftsverpflegung, für die Mili-

tär-Nationalmannschaften und für die Patisserie-Künstler mit einer Weltneuheit, mit insgesamt 16 SelfCookingCenter® whiteefficiency® ausstatten.

Halle 1.0  
 Stand D20



v.l.: Johann Grassmugg, VKD-Vizepräsident, Michael Fuchs, RATIONAL, Robert Oppeneder, Präsident VKD, Dr. Diane Bingel, Geschäftsführerin VKD.

## Mixer für Profis

Rotor Lips zeigt die neu designte und kompakte Saftzentrifuge Sanamat Inox. Sie wurde komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und erlaubt eine einfache und schnelle Reinigung in der Abwaschmaschine. Zwei elektronisch geregelte Motorendrehzahlen garantieren eine maximale Saftausbeute aus grossen und kleinen Früchten.

Der programmierbare Gewerbemixer Memory Blender 2 mit der neu konstruierten Schallschutzhaube eignet sich speziell für den Gebrauch in Lokaltäten mit direktem Kundenkontakt. Mixaufsätze sind in Inox und Polycarbonat erhältlich. Das integrierte High Power Messer crusht und zerkleinert Eis innert Sekunden.

Halle 1.0  
 Stand B15



Memory Blender 2 für den Gebrauch in Lokaltäten mit direktem Kundenkontakt  
 Sanamat Inox für maximale Saftausbeute.