



23-26
FEBRERO
2019



SALÓN INTERNACIONAL DE PANADERÍA, PASTELERÍA, HELADERÍA Y CAFÉ



Nuevos sabores de helado en Intersicop 2019

Como novedad, el Salón propone este año a los visitantes hacer un recorrido temático por todos los stands que presenten un nuevo sabor de helado.

Uno de los retos del próximo Intersicop, Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería y Café que organiza IFEMA del 23 al 26 de febrero de 2019 en Feria de Madrid, es contribuir a la difusión y promoción de los nuevos productos que se presentarán en esta edición.

En el sector heladero, las empresas fabricantes realizan un constante esfuerzo para lanzar nuevos sabores cada temporada, de forma que los profesionales puedan ir ampliando su oferta en vitrina y marcando las nuevas tendencias entre los consumidores. Con el fin de premiar la innovación, Intersicop propone por primera vez a los visitantes hacer un divertido recorrido por todos los stands en los que haya un nuevo sabor de helado que probar.

Ruta Nuevos Sabores en Heladería 2019

1.- Aromitalia: Ciambella

Bizcocho brioche vainillado relleno con crema pastelera.

Pabellón 14. **Stand 14C03**

2.- Di Sano: Cannoli Siciliani

Ricotta con trocitos de cítricos sicilianos confitados, gotas de chocolate negro, pistacho y crunch de cannoli.

Pabellón 14. **Stand 14C09**

3.- Callebaut: Ruby RB1

Chocolate ruby con color rubí natural, intenso afrutado y notas ácidas frescas.

Pabellón 14. **Stand 14B16**

4.- Surivan: Vancrema algodón de azúcar

Recrea el algodón de azúcar que comen los niños cuando van con sus padres paseando por los parques.

Pabellón 14. **Stand 14D15**

5.- Sergel Gelati: Milki Oh Choc

Crema de vainilla con veteado de chocolate con leche con galleta crujiente parecida al oreo.

Pabellón 14. **Stand 14D13**



23-26
FEBRERO
2019



SALÓN INTERNACIONAL DE PANADERÍA, PASTELERÍA, HELADERÍA Y CAFÉ

6.- Master Martini: Conquistador

Chocolate de la República Dominicana con denominación de origen equilibrado con buenas materias primas para lograr un exquisito chocolate con leche. Veteado con crema de cacao y avellanas con trozos de avellana y barquillo crujiente.

Pabellón 14. **Stand 14E07**

7.- Babbi: Sorriso de Maracuyá

Maracuyá con crema de pistacho y crumble de coco sobre base de arroz. Ingredientes 100% veganos.

Pabellón 14. **Stand 14E03**

8.- MEC3: Cookies Sweet Matcha

Crema con galleta al té verde matcha con dulces notas de chocolate blanco.

Pabellón 14. **Stand 14E01**

9.- Prodotti Rubicone: Black Hawaii Vegan

Agua de coco y granos de cacao crudos, con un color negro natural gracias al carbón vegetal.

Pabellón 14. **Stand 14E04**

10.- Montebianco: Black Emotion

Variegato "noir" con decenas de diferentes aplicaciones.

Pabellón 14. **Stand 14E10**

11.- Compagnia del Gusto: Peccato al Pistacchio

Pistacho extra cubierto de crema bianca (variegato) con toques de avellana Piemonte y almendra Marcona. La galleta oreo aporta una textura crujiente.

Pabellón 14. **Stand 14F12**

12.- Pregel España: Caffé Swing

Notas de café acompañadas por salsas con sabor a chocolate blanco y negro.

Pabellón 14. **Stand 14F10**

13.- Prodotti Stella: Kookie Coco

Se inspira en las populares galletas, caracterizadas por una fragante costra exterior y un corazón blando que alberga el sabor del coco en forma de pequeñas escamas. Sin gluten.

Pabellón 14. **Stand 14F06**

14.- Ireks: Pasta Lavanda

Arándanos y lavanda con notas especiadas, florales y perfumadas. Apto para veganos.

Pabellón 14. **Stand 14F02**

15.- Tecnoblend: SuperGelato Super Caramelito

Caramelo salado. Alto contenido en proteínas.

Pabellón 12. **Stand 12A04**