



UN MATRIMONIO PERFETTO PIÙ CREATIVITÀ IN PASTICCERIA



FARINA DOLCI TALENTI
Croissant e Brioche



VENERE NERO MIX

RISO ROSSO MIX



GUSTO PINK
con Ravanello
e Ciliegia



GUSTO GREEN
con Spirulina
e Cartamo



GUSTO YELLOW
con Zucca



GUSTO RED
con Barbabietola
Rossa

Molini
Spigadoro

www.molinispigadoro.com

PROMO

RITAGLIA E PRESENTA QUESTO CUPON AL TUO AGENTE DI RIFERIMENTO PER USUFRUIRE
DI UNA PROMOZIONE ESCLUSIVA SU UNA SELEZIONE DI PRODOTTI!

Eurodolce
srl



Segui Eurodolce S.r.l. su Facebook
per restare aggiornato sulle ultime
novità!



GOLOSI GUSTI

Trimestrale di informazione del Gruppo 3A

SPECIALE 10 ANNI GRUPPO 3A



In questi giorni in 3A stiamo festeggiando il decennale del Gruppo, un traguardo importante raggiunto grazie all'impegno di tutti i soci e gli affiliati che - dal 2007 a oggi - hanno creduto nella forza della rete. La nostra cooperativa in dieci anni è diventata un grande e solido Gruppo d'acquisto dotato di una rete di distribuzione nazionale: ogni giorno selezioniamo ingredienti e materie prime d'altissima qualità per aiutare voi Professionisti a offrire alla vostra clientela preparazioni di assoluta eccellenza.

La qualità è sempre stata il nostro valore di riferimento e continuerà a esserlo anche in futuro. Ci impegniamo dunque a rinnovare costantemente il nostro portafoglio prodotti, tenendo conto non solo delle esigenze del mercato, ma anche dei nuovi bisogni dei consumatori, sempre più attenti a seguire una sana alimentazione.

Armando Raris
Presidente Gruppo 3A

Come ottenere la certificazione biologica

Qualsiasi impresa alimentare che svolge produzione agricola, di trasformazione alimentare, di allevamento e zootecnica, di importazione di prodotti, o altro che intende certificare i propri prodotti come "di origine biologica" deve intraprendere un percorso di certificazione basato sulle seguenti regolamentazioni nazionali e dell'Unione Europea.

- Reg. CE 834/07 relativo alla produzione e all'etichettatura dei prodotti bio;
- Reg. CE 889/08 recante modalità di applicazione del Reg. CE 834/07 in materia di produzioni bio, etichettatura e controlli;
- Reg. CE 1235/08 recante modalità di applicazione del Reg. CE 834/07 in materia di importazione di prodotti bio da paesi terzi;
- DM 18354/09 recante disposizioni per l'attuazione dei Reg. CE 834/07, 889/08, 1235/08.

Dalla produzione fino al consumatore finale, ogni fase del percorso produttivo deve essere esaminata dagli enti individuati dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali, mentre l'attività di vigilanza a livello territoriale viene demandata alle amministrazioni regionali.

Per ottenere la certificazione, l'azienda interessata dovrà per prima cosa individuare un organismo di controllo specializzato nel settore della produzione biologica. Per ottenere la conformità, i controlli dovranno essere effettuati lungo tutto il ciclo produttivo in tutte le fasi sino all'immagazzinamento, al trasporto e nella distribuzione durante la vendita.

Accertata la sussistenza dei requisiti verrà dunque concesso l'uso del marchio da poter applicare sulle etichette in modo da essere riconosciute come "prodotti da agricoltura biologica". Gli organismi di controllo sono identificati mediante un codice che deve essere inserito anche sull'etichetta del prodotto controllato.

Periodicamente l'ente di controllo designato effettuerà sopralluoghi presso la struttura, anche a sorpresa, per verificare il rispetto dei requisiti previsti compilando un report da inviare al Ministero e alle regioni.





JOYPASTE PISTACCHIO DI BRONTE DOP

Tutta la fragranza e il sapore di uno dei prodotti più caratteristici della Sicilia. Questo pistacchio è ottimo abbinato alla **base Leggera 50**, che ne fa esaltare al meglio il sapore.



JOYPASTE NOCCIOLA ITALIA

È un prodotto a base di sole nocciole italiane a media tostatura. Novità presentata al Sigep 2017, questa pasta alla nocciola rende al meglio in abbinamento alla **base Leggera 50**.



BASE ÉLITE 100

È una base gelato al latte con burro di cacao che permette di ottenere un gelato dalla struttura cremosa, elastica e compatta. Senza aromi, è la base ideale per realizzare il classico Fiordilatte e qualsiasi altro gusto cremoso, dato che consente un altissimo livello di personalizzazione in associazione alla vasta selezione di paste aromatizzanti della linea Joypaste per Gelato al latte e variegature della Linea Joycream e Joyfruit.



Linea Cereal'eat

Sani e naturali, i prodotti a base di farine integrali stanno conoscendo sempre maggior successo. A richiederli sono consumatori sempre più attenti alla propria alimentazione, che apprezzano i gusti tradizionali e il sapore autentico di cereali come il frumento, i fiocchi d'avena, i fiocchi di farro integrali, la farina maltata d'orzo, la farina di segale e quella di grano saraceno. Proprio per rispondere a queste nuove esigenze Irca ha realizzato la nuova linea Cereal'eat Irca, che si declina in tre preparazioni specifiche per realizzare lievitati, torte e pasta frolla.

CEREAL'EAT LIEVITATI

La presenza di lievito madre rende questo preparato particolarmente adatto alla preparazione di piccoli e grandi lievitati, a cominciare dai grandi classici da ricorrenza come panettoni e colombe.

CEREAL'EAT CAKE

Un preparato adatto alla realizzazione di soffici torte, cookies, tortine morbide e plum-cake.

CEREAL'EAT FROLLA

Il preparato indispensabile per realizzare frolle e prodotti friabili ai cereali.



MUFFIN AI CEREALI

INGREDIENTI:

CEREAL'EAT CAKE gr 1.000

Olio di semi gr 380

Acqua gr 380

PROCEDIMENTO: Miscelate tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e cuocerte a 185°C in forni ventilati o a 200°C in forni statici. I tempi di cottura vanno regolati in base alla pezzatura dei dolci.

Per realizzare muffin al cioccolato aggiungere alla ricetta base 50 grammi di farina e 150/200 g di **PEPITA** o **IRCA CHOCOLATE CHUNKS**.