De Longhi
Rivelia è il regalo perfetto per chi ama il caffè fresco, macinato al momento. Con un solo tocco prepara fino a 16 bevande, dall'espresso al cappuccino, grazie al display touch a colori. Il porta chicchi intercambiabile permette di cambiare miscela o passare al decaffeinato in un attimo. La tecnologia Bean Adapt guida passo passo per un caffè sempre su misura. Perfetta per rendere speciale ogni pausa.

"Il gelato è squisito. E' un peccato che non sia illegale."

VOLTAIRE

Cavit
4 Vicariati Magnumo si presenta con un colore rosso rubino intenso; regala sensazioni balsamiche, di prugna, mora, tabacco e cacao. Al gusto evidenzia grande equilibrio con note di piccoli frutti rossi maturi. Sapido e morbido con tannini nobili. Finale lungo e avvolgente.

CONSIGLIO ECO *Utilizza frutta in scadenza per fare gelati saporiti.*

www.alezionedisostenibilita.it

OGNI GIORNO GELATO FRESCO

Moulinex rivoluziona il concetto di gelatiera con Dolci, l'elettrodomestico che permette di preparare il composto in anticipo, conservarlo in freezer e trasformarlo in un gelato cremoso in soli cinque minuti. Grazie alle ciotole dedicate e ai diversi programmi, si possono realizzare gelati, sorbetti, smoothie e perfino gelati salati, riducendo sprechi e controllando gli ingredienti. Una soluzione creativa, pratica e ideale per una cucina più sana e personalizzata.

La vera rivoluzione di Moulinex Dolci sta in un nuovo modo di intendere la gelatiera: non più un apparecchio che prepara il gelato "al momento", ma un sistema flessibile che permette di preparare in anticipo il composto, conservarlo in freezer nelle ciotole dedicate e trasformarlo in un gelato cremoso solo quando serve.
Basta preparare la base per gelati, sorbetti o smoothie, versarla nelle ciotole apposite, riporle in freezer e dimenticarle lì quanto si vuole. Quando arriva il momento di gustare un dessert, di sorprendere ospiti all'ultimo minuto o semplicemente di togliersi una voglia, è sufficiente estrarre la ciotola dal freezer e inserirla nel dispositivo: in cinque minuti Dolci taglia, trita e manteca il composto, trasformandolo in un gelato dalla consistenza perfetta, cremoso e uniforme.
Questa tecnologia apre un mondo di possibilità. Si possono creare gelati classici, sorbetti freschi, frullati, smoothie bowl… ma anche ricette creative come gelati salati per accompagnare bolliti, tartare o piatti gourmet. È uno strumento che stimola sperimentazione e fantasia, ideale per chi ama giocare con gli ingredienti e inventare nuovi abbinamenti.
Dolci è anche un alleato contro lo spreco: la frutta troppo matura o a rischio di essere buttata può essere trasformata in un preparato da congelare, pronto per diventare dessert in qualsiasi momento. E per le famiglie è perfetto per preparare alternative sane e genuine per i bambini, controllando gli zuccheri e scegliendo solo ingredienti di qualità.
Un nuovo modo di fare gelato in casa: più pratico, più libero, più creativo. Sempre pronto, in soli cinque minuti.

Panettone e pandoro di gelato

Fiore all'occhiello della produzione Sottozero, il Panettone Gelato rappresenta la sintesi perfetta tra tecnica gelatiera e arte pasticcera. Il soffice impasto lievitato accoglie al suo interno gelati d'autore nei gusti gianduia, nocciola o crema, frutto della maestria del Maestro Vincenzo Pennestrì e di anni di ricerca nel mondo della gelateria gourmet.
A rendere questo prodotto davvero unico è il packaging brevettato da Sottozero: un sistema di isolamento termico a quattro strati in polistirolo ad alta densità, capace di mantenere il panettone alla temperatura ideale fino a 6-7 ore fuori dal freezer, con una dispersione di appena 1°C all'ora. Un'innovazione che permette di vivere l'esperienza del gelato artigianale in qualunque contesto, garantendo integrità, struttura e consistenza ottimale.
Il Maestro Vincenzo Pennestrì: esperienza, visione e identità
Figlio d'arte, Vincenzo Pennestrì ha trasformato Sottozero in un riferimento nazionale e internazionale per gli amanti della qualità autentica. La sua filosofia è chiara: "conciliare la tecnica con l'emozione, la scienza della gelateria con l'arte del gusto".

Ambasciatore dell'Eccellenza Italiana e Ambasciatore del Bergamotto nel mondo, Pennestrì intreccia territorio, ricerca e identità mediterranea in un linguaggio dolciario contemporaneo che oggi definisce il suo stile inconfondibile.
Una collezione che racconta il territorio
Accanto al celebre Panettone Gelato, la collezione natalizia 2025 propone una linea di grandi lievitati d'autore: dal Classico Tradizionale al Tre Cioccolati al Calabrese al Pistacchio, oltre a una selezione di Dolci da Viaggio e Creme Spalmabili che reinterpretano le radici locali con un approccio sensoriale moderno.
Ogni prodotto nasce da fermentazioni controllate, impasti leggeri e digeribili, e dall'utilizzo esclusivo di burro e latte freschi di montagna, a testimonianza della cura maniacale per la materia prima e della costante ricerca dell'eccellenza.