



FLASH

BRAVO SPA A HOST 2011: una passeggiata nel mondo del dessert...

Quest'autunno Bravo sarà presente a Milano, alla fiera Host, dal 21 al 25 Ottobre.

Uno stand completamente rinnovato con i colori istituzionali dell'azienda per presentare la forza e l'unicità di Trittico®, che dal 1974 è la prima macchina multifunzionale per gelateria, pasticceria e ristorazione: un intero laboratorio in meno di un metro quadro.

Curiosando lo stand vi imbatterete in un importante **corner gelato** dove saranno presentati nuovi gusti di gelato classico artigianale, nuove proposte di gelato biologico e nuove nuove idee per un gelato artigianale che resta morbido a -18°, buono appena tolto dal freezer di casa!

Basterà poi muoversi di qualche passo per scoprire che la stessa macchina, Trittico®, è uno strumento indispensabile anche per le produzioni di **pasticceria e cioccolato**. Bravo, già dal 1982, ha scelto di diventare l'icona, nel settore macchine da produzione, per l'intero mondo del dessert e la pasticceria è la massima e più completa espressione di questo mondo spaziando dal cioccolato al gelato, dalle creme ai montati, alle lavorazioni di frutta, ecc... Trittico® è infatti una tecnologia fatta di brevetti, accurati software e processi automatici, pensata e realizzata nel pieno rispetto della pasticceria e quindi della sua tradizione, fatta di regole, di tempi, di temperature precise al decimo di grado.

Ma non finisce qui, perché Bravo è entrata anche nel mondo della **ristorazione** grazie a Trittico® che sostituisce tutta una serie di macchine ed è utile per cuocere, emulsionare, temperare, raffreddare ed abbattere. Grazie a Trittico® Bravo porta l'automazione nelle cucine e nei laboratori artigianali del settore Ho.Re.Ca! A Host scoprirete alcuni dei tanti prodotti che la straordinaria tecnologia di Trittico® permette di realizzare grazie ai suoi programmi automatici, realizzati con i più grandi maestri e chef del settore e contenuti nella memoria digitale della macchina.

Dulcis in fundo... i maestri del Bravo Trittico Club, Angelo Grasso e Danilo Freguja, vi stupiranno con le loro dimostrazioni: scoprirete nuove tecniche di produzione, nuovi sapori e nuove idee di prodotto per il mondo del gelato, della pasticceria e del cioccolato!

Bravo vi aspetta al Padiglione 18 - stand D83 E

