

Mr Donuts Toschi La Gelateria conquista i gelatieri

n-team-toschi-al-sigep-949116dd

Mr Donuts, il gelato su stecco e in vaschetta, prodotto da Toschi La Gelateria (una delle tre divisioni specializzate di [Toschi Vignola srl](#), 30 milioni di euro di fatturato nel 2013) e ispirato alla nota “*ciambella con il buco*” tanto amata da Homer Simpson, ha ottenuto grandi apprezzamenti alla recente edizione di Sigep, dove è stato proposto con una speciale ricetta che permette ora di conservare il prodotto nella stessa vetrina dei gelati alla temperatura di - 13°C, garantendo tutto il gusto inconfondibile della famosa ciambella americana.

Confermato il successo anche degli altri prodotti presenti nello spazio Toschi, affollatissimo durante tutte e cinque le giornate della kermesse: dallo Sciropo di Glucosio dedicato a chi ama il cake design e *non sa resistere* alla tentazione di realizzare anche a casa muffin, mini cupcake e torte (come quella a tre piani preparata durante il Sigep dalla cake designer Patty), passando per i variegati Amarena brillante, Bacche di Sambuco, fino ai nuovi Topping Cioccolato fondente, Pistacchio, Caramel beurre salé (caramello burro salato) e Spezialoos (dal gusto *Speculoos*, i biscotti speziati alla cannella tipici del Belgio e dei Paesi Bassi, molto amati nel nord Europa), nati per soddisfare le esigenze dei consumatori sempre più attenti e desiderosi di sapori moderni, dolci o salati.

Il Sigep 2014 è stato inoltre un'occasione per gustare un'inedita pausa caffè con le *Magie di Caffè Cagliari*, caffè in abbinamento con Topping e Sciropi Toschi secondo le tendenze più internazionali di consumo.

Nella foto, da destra: Stefano Toschi (export manager, Toschi Vignola), Michel Tinetto (distributore Toschi per la Spagna), Gianfranco Uguzzoni (chef), Patrizia Ferrari (cake designer), Daniele Mazzacani (Export, Toschi Vignola), Lisa Rimensi (Export, Toschi Vignola).