

Disiò, espressioni di gusto

Quando la passione incontra l'eccellenza

I prodotti Disiò, nati nel cuore della Sicilia, una delle più belle regioni d'Italia, dopo aver conquistato il cuore di tante pasticcerie in Italia e all'estero stanno diventando sempre più punto di riferimento anche in gelateria. La massima attenzione alla qualità e un'accuratissima selezione delle materie prime, con un costante controllo dei processi produttivi e la totale e completa assistenza al cliente, collocano l'azienda siciliana - guidata da due appassionati imprenditori, **Roberto Riccobono e Adriano Fiorino** - ai vertici del settore.

Punto forte dell'azienda di Caltanissetta, oltre agli intramontabili gusti classici, una vasta gamma di prodotti pronti all'uso per creare con pochi e semplici gesti dei veri e propri capolavori. I prodotti per realizzare ogni singolo gusto sono disponibili in completi kit con granelle e variegature facili da utilizzare, che hanno il plus di rendere particolarmente attraente la vetrina della tua gelateria. Particolarmente apprezzati nella stagione precedente i kit "Torta Limone&Fragoline", "Noccio&Latte", e i più importanti classici della tradizione

siciliana "Kit Ricotta PistArancia" e "Kit Lasmeralda".

L'apprezzatissimo catalogo si è ora ampliato con importanti referenze nate dal costante dialogo che l'azienda ha con i propri clienti. Tra queste spiccano i kit "Viennese", "Viennese all'arancia" e "Waffel", mentre sono sempre più di tendenza le proposte al cioccolato, disponibili nella linea "Paraiso" in cinque diverse declinazioni per soddisfare i palati più esigenti. "Paraiso Latte", "Paraiso Bianco", "Paraiso Fondente", "Paraiso Extrafondente", e l'ormai cavallo di battaglia, il





“Paraiso Ecuador”, dal profilo aromatico intenso con caratteristiche note acidule tipiche della varietà Ecuador ed espressione piena del cioccolato monorigine. Ormai un must anche i “SottozeroCrock”, creme croccanti per variegare il gelato, farcire e decorare torte, semifreddi e mousses, e che permettono al gelatiere di personalizzare il proprio prodotto in modo fantasioso, con gusti sempre nuovi e golosi. Ultimissima novità uscita dal laboratorio di ricerca e sviluppo dell’azienda è il “Magic Cookies”, l’unico frollino sul mercato che non si cuoce in forno: si tratta di un preparato facile e veloce per realizzare golosi choco-biscotti. Nell’ampio assortimento di gusti troviamo anche Pistacchio, Nocciola, Caramello, Cioccolato fondente, Fragola e Limone. Seguendo le ultime tendenze del mercato, che vedono sem-

pre più premiati quei locali in grado di offrire sapientemente un’offerta variegata, magari abbinando una proposta di gelateria a quella di pasticceria, Disio ha messo a punto dei prodotti studiati per favorire la creazione di ricette di sicura tendenza. E’ il caso della linea Farciglass, una ricca selezione di gustose e versatili glassature a specchio ideali per elaborati di pasticceria tradizionale e moderna a temperature negative. Moderne e fantasiose, disponibili in ben undici diverse referenze, si caratterizzano per i colori lucidi e brillanti, oltre che per il loro sapore delicato. Un catalogo sempre più variegato e in grado di soddisfare i professionisti più esigenti, quindi, frutto di una lunga serie di importanti investimenti operati dall’azienda negli ultimi anni, che punta nel prossimo futuro a con-

solidarsi ulteriormente nel mercato della gelateria artigianale. Guardando anche all’estero: grazie ai risultati consolidati nelle ultime stagioni e all’inevitabile ottimismo generato dai risultati ottenuti in Italia, la Disio ha recentemente avviato il processo di internazionalizzazione dell’azienda, iniziando a penetrare con efficacia numerosi mercati, non solo europei. Ma l’attenzione dell’azienda siciliana al cliente va ben oltre il puro rapporto commerciale, come dimostra la fresca nascita di “Disio University”, che organizza corsi di formazione a tutti i livelli tenuti da importanti docenti del settore, con l’obiettivo di aiutare i gelatieri a innalzare ulteriormente le loro conoscenze teorico-pratiche ampliando di conseguenza anche il raggio delle proposte nel loro locale. □

