



**ENGLISH VERSION**



(VERSIONE ITALIANA PAGINA 4)

## **What is *Materia Prima*?**

- Ready cream mix for ice-cream
- preserved at room temperature
- 60 predefined flavours
- 2 years shelf life

Each flavour is the result of traditional production steps, taken place in our laboratory. Just the final batch-freezing phase is carried out directly at the point of sale, guaranteeing outstanding quality of ice-cream, regardless of where and by whom it is made.

## **3 easy steps to make ice-cream with *Materia Prima***

1. Mix 1.6kg of *Materia Prima* (whole bottle) with 2 LTs of milk (cream flavours) or with 2 LTs of water+fresh fruits (fruit flavours)
2. Pour the mix in the batch freezer and run it for a cycle (8 min. or more).
3. shock freeze the ice cream, to give it more structure.

## **Why *Materia Prima* is your best choice**

- Outstanding Quality

We use the finest ingredients and follow each production step with meticulous attention to quality standards. This ensures that *Materia Prima* has persistent flavour, well round structure and durable freshness, all guaranteed to be the characteristics of your final ice-cream as well.

- No Cold Chain

*Materia Prima* is made to be stored and transported at room temperature. This eliminates entirely logistics and costs associated with the cold chain. It also removes any risk of damage of the product batch, due to temperature variations.

- Low Costs – see table below

- No need to set up a Lab
- Reduced need of qualified employees (i.e. ice-cream maker)
- Reduced storage space and production time



### Cost Comparison Table (€/000) \*

	Traditional production	Industrial production	Production with <i>Materia Prima</i>
<b>SOME FIXED COSTS</b>			
Lab & storage machinery	150	10	<b>10</b>
Lab & storage space	65	0	<b>12</b>
<b>SOME VARIABLE COSTS</b>			
Master ice cream maker	30	0	<b>0</b>
Raw materials	33	50	<b>20</b>
Energy	8	3	<b>2</b>
Cold chain transport	5	5	<b>0</b>
<b>TOT VARIABLE COSTS</b>	<b>76</b>	<b>58</b>	<b>22</b>

\*: relative to €100,000 turnover

### Timeframe and Space Comparison Table

TIME	Traditional production	Industrial production	Production with <i>Materia Prima</i>
Ice-cream freezer life	4 weeks	4 weeks	<b>4 weeks</b>
Pasteurization	60 min	0	<b>0</b>
Maturation	240 min	0	<b>0</b>
Batch freezing	8 min	0	<b>8 min</b>
Recipe preparation	60 min	0	<b>0</b>
<b>SPACE</b>			
Lab	50 sqm	0	<b>10 sqm</b>
Storage	15 sqm	0	<b>2 sqm</b>

Note: these data are for illustrative purposes only



*Samples of  
Materia Prima  
high-  
temperature  
resistant  
vacuum-sealed  
plastic bottles*



Below the list of currently available flavours:

ALMOND  
BACIO (chocolate & hazelnut)  
BANANA  
CAMEL (CREME CAMEL)  
CHESTNUT  
COCONUT  
CREAM  
CHOCOLATE  
COFFEE  
FIORDILATTE (mix of milk and whipped cream)  
HAZELNUT  
LEMON  
MELON  
PINENUTS  
PISTACCHIO (also known as Pistachio)  
ROCHERE' (chocolate & roasted hazelnuts)  
STRAWBERRY  
TIRAMISU' (coffee base topped with cream cheese dredged with chocolate)  
VANILLA  
YOGHURT  
WALNUT  
WATERMELON  
WILD BERRIES  
ZABAIONE EGG  
ZUPPA INGLESE (liqueur-soaked sponge with a filling of cream & chocolate)



**VERSIONE ITALIANA**



### **Cos'è *Materia Prima*?**

- semilavorato cremoso per gelato artigianale
- 60 gusti pronti
- si mantiene a temperatura ambiente per 24 mesi

*Materia Prima* è il risultato della lavorazione artigianale di ingredienti selezionati, eseguita preventivamente nei nostri laboratori. Per ottenere il gelato fresco nel gusto preferito basta mantecare *Materia Prima* direttamente nel punto vendita, garantendo l'elevata qualità del gelato, ovunque sia prodotto.

### **Produrre gelato fresco con *Materia Prima* è semplice:**

4. miscelare 1 barattolo da 1,6 kg di *Materia Prima* con 2 litri di latte (per i gusti crema) o 2 litri di acqua e frutta fresca a piacere (per i gusti frutta),
5. versare il contenuto nel mantecatore e iniziare il ciclo (8+ minuti)
6. passare brevemente il prodotto mantecato nell'abbattitore di temperatura per dare struttura.

### **Perchè *Materia Prima*:**

- Qualità costantemente superiore

Usiamo solo ingredienti selezionati secondo rigorosi standard di qualità in ogni fase produttiva, per assicurarci che *Materia Prima* abbia un gusto inconfondibile, struttura e freschezza durature, garantendo che anche il gelato abbia le stesse caratteristiche.

- La catena del freddo scompare

*Materia Prima* si trasporta e si conserva a temperatura ambiente, eliminando i costi della catena del freddo. *Materia Prima* può subire qualsiasi variazione di temperatura senza mettere a rischio la qualità del gelato.

- *Materia Prima* è semplice ed economica

- non si deve creare un laboratorio, nè usare altri ingredienti come Basi per gelato,
- costi ridotti del personale (il mastro gelataio è nel barattolo di *Materia Prima*!),
- spazi e tempi minimi per la produzione e lo stoccaggio del gelato.

### Comparazione di costi (€/000) \*

	Produzione tradizionale	Produzione industriale	Produzione con <i>Materia Prima</i>
<b>Costi Fissi</b>			
Macchinario Laboratorio	150	10	<b>10</b>
Spazio Laboratorio	65	0	<b>12</b>
<b>Costi Variabili</b>			
Mastro Gelataio	30	0	<b>0</b>
Materie prime	33	50	<b>20</b>
Energia	8	3	<b>2</b>
Catena del freddo	5	5	<b>0</b>
<b>Totale Costi Variabili</b>	<b>76</b>	<b>58</b>	<b>22</b>

\*: simulazione rispetto ad un fatturato di € 100.000

### Comparazione di tempi e spazi

TEMPO	Produzione tradizionale	Produzione industriale	Produzione con <i>Materia Prima</i>
Vita utile del prodotto	4 settimane	4 settimane	<b>4 settimane</b>
Pastorizzazione	60 min	0	<b>0</b>
Maturazione	240 min	0	<b>0</b>
Mantecazione	8 min	0	<b>8 min</b>
Preparazione ricetta	60 min	0	<b>0</b>
<b>SPAZIO</b>			
Laboratorio	50 mq	0	<b>10 mq</b>
Magazzino	15 mq	0	<b>2 mq</b>

Nota: questi dati sono puramente illustrativi e non corrispondono necessariamente alla realtà



Esempi di contenitori sottovuoto di *Materia Prima*