

Irca Tumminia e Curcubread



IRCA TUMMINIA: ideale per preparare un pane aromatico che deve il suo profumo all'antico grano siciliano macinato a pietra Tumminia.
CURCUBREAD: ideale per preparare un pane piacevolmente colorato e caratterizzato dal sentore di curcuma.



Gluten Free Products

IRCA GENOISE GLUTEN FREE:
Preparato senza glutine per pan di spagna.

TOP FROLLA GLUTEN FREE:
Preparato senza glutine per frolla.

TOP CAKE GLUTEN FREE:
Preparato senza glutine per cakes e muffins



Gruppo 3A
Società Cooperativa

Via Lisbona 18
35127 Padova (PD)
CONTATTI:
info@gruppo3a.net
+39 344 2572034



GOLOSI GUSTI

Trimestrale di informazione del Gruppo 3A



RESTARE COMPETITIVI? SERVONO QUALITÀ E INNOVAZIONE

Abbiamo parlato delle tendenze attese nel mondo del Food per il 2018 con Bruno Nobili, General Manager di IRCA, azienda di Gallarate (VA) leader nella distribuzione di semilavorati per il mondo della panificazione, della pasticceria e della gelateria.

Pasticceria e panificazione sono in costante trasformazione. IRCA su cosa sta puntando per rispondere alle esigenze di consumatori sempre più attenti alla qualità degli alimenti che assumono?

Vista la crescente attenzione dei consumatori riguardo agli ingredienti che sono dichiarati in etichetta stiamo cercando di sviluppare prodotti il più possibile "clean label", riducendo al minor numero possibile gli allergeni. La nostra sfida è infatti quella di offrire al mercato prodotti con etichette brevi, comprensibili e soprattutto con ingredienti naturali. L'attenzione rivolta all'utilizzo di materie prime di alto livello viene affiancata anche dalla scelta nell'utilizzo di ingredienti "funzionali" per la realizzazione di semilavorati che risolvano eventuali problematiche riscontrate dai professionisti del settore. La qualità unita all'innovazione sono da sempre le linee guida su cui IRCA ha fondato la sua produzione. La stessa filosofia caratterizza anche Joygelato: in tre anni di

vita i prodotti di questo nostro brand si sono inseriti con successo tra i professionisti della gelateria. I Cioccolati Monorigine, le Nocchie IGP e i Pistacchi DOP, le Creme al gusto gianduia e le variegature con soli aromi naturali sono prodotti eccellenti e, di conseguenza, molto apprezzati.

Come avviene in Irca la selezione delle materie prime?

In IRCA abbiamo sempre tenuto in forte considerazione la qualità dei prodotti realizzati. E' possibile raggiungere questo risultato solo selezionando fornitori che possano garantire affidabilità e standard di qualità elevati. Oltre all'accurata scelta dei fornitori vengono altresì attentamente valutate le singole materie prime, stabilendone idonei standard qualitativi.

Continua in pagina 2



NOTA EDITORIALE

Questo numero speciale, pubblicato in occasione del Sigep 2018, lo dedichiamo interamente a IRCA e alle novità di questa azienda che tanto ha rappresentato e rappresenta per Gruppo 3A. La nostra cooperativa, che conta oggi 13 soci e 12 affiliati, infatti, è nata dieci anni fa proprio dalla volontà di collaborare di aziende che sono tutte distributrici di prodotti IRCA.

Il nostro Gruppo, che nel 2017 ha superato i 20 milioni di euro di fatturato, continua giorno per giorno a perseguire la sua mission primaria: selezionare materie prime d'eccellenza, semilavorati e le attrezzature professionali più adatte a facilitare il lavoro di pasticceri, panificatori, gelatai e ristoratori, senza mai trascurare la qualità e le nuove esigenze del mercato.

Armando Raris - Presidente Gruppo 3A

Foto di gruppo - Convention Gruppo 3A 2017



IRCA dispone inoltre di un sistema di controllo qualità che si avvale di laboratori dotati di attrezzature e strumentazioni assolutamente all'avanguardia. Nel 2017, ad esempio, sono state condotte più di 100.000 analisi su materie prime e prodotti finiti. Abbiamo conseguito le principali certificazioni di settore (ISO 9001, BRC e IFS) e abbiamo prodotti certificati FDA, Kosher, Halal, UTZ, Rainforest Alliance, Fairtrade e RSPO. La nostra volontà è quella di spingerci verso l'ottenimento di certificazioni di sostenibilità: questo è sinonimo della nostra attenzione al prodotto.

Oggi anche il Gluten Free e il Biologico stanno conquistando fette considerevoli di mercato. IRCA come risponde a questo tipo di richieste?

Le mode e le tendenze del mercato influenzano relativamente la nostra politica di sviluppo prodotti, in quanto per noi resta di assoluta importanza la qualità. Crediamo fortemente nel "Gluten Free", in quanto la consideriamo una necessità più che una moda. Tanto che abbiamo investito circa due milioni di euro per realizzare un reparto di produzione e magazzini separati ed esclusivamente dedicati ai mix in polvere per gelateria e pasticceria certificabili "Gluten Free". Sono prodotti che andranno a completare la nostra offerta senza glutine, che oggi propone già preparati per Pan di Spagna, Frolla, Cake e Sfoglia.

Quanto alle certificazioni BIO, è un progetto che prenderemo in considerazione nel 2018.

IRCA, che ha quasi un secolo di vita, continua a crescere. Anche con un nuovo "quartier generale".

Sì, di recente abbiamo inaugurato la nostra nuova sede centrale, di cui siamo davvero soddisfatti. Siamo un'azienda che continua a crescere in maniera esponenziale: negli ultimi tre anni abbiamo investito circa 35 milioni in strutture, impiantistica e tecnologia, assunto circa 120 nuovi dipendenti; da qui la necessità di avere una nuova "casa" più grande e prestigiosa per continuare a lavorare con la qualità che ci contraddistingue. In questo 2018 prevediamo di implementare l'organico di altre 40 persone e di investire circa 15 milioni di euro per la nostra nuova IRCA Academy – Training & Innovation District, una struttura con ristorante interno che potrà ospitare contemporaneamente 150 persone in due sale di lavoro dotate di strumenti di ultima generazione e da cui partiranno visite guidate alle nostre 5 sedi operative.

L'Academy sarà inaugurata questa primavera, dopo esattamente 99 anni dalla nascita di IRCA, il miglior modo per condividere il successo raggiunto con chi ha sempre lavorato al nostro fianco.



Una dolce colazione

Non c'è niente di meglio che cominciare la giornata con una colazione dolce. Accanto ai classici croissants, in molti panifici, pasticcerie e bakery si stanno facendo apprezzare sempre di più anche alcuni cavalli di battaglia della tradizione americana come i muffins e i donuts. Ed è proprio alla decorazione di queste ghiotte ciambelle che si prestano particolarmente bene le coperture COVERDECOR, tra i prodotti novità IRCA per il 2018. Realizzate con burro di cacao, sono disponibili in cinque gusti e sono perfette anche per decorare bigné, éclair, zeppole, cupcakes e cakes varie.



CIAMBELLE CON COVERDECOR

Fribol	gr 1.000
Acqua 20-24°C	gr 200
Uova intere	gr 200
Lievito di birra	gr 50

Impastate fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolate e lasciate riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C). Stendete la pasta e ripiegate la su se stessa in tre strati; ripetete questa operazione per tre volte, per un totale di 3 pieghe a 3, quindi lasciate riposare per cinque minuti. Stampate con un coppapasta del diametro di 9 centimetri e praticate al centro un foro di 4 centimetri, dando così la caratteristica forma a ciambella. Ponete a lievitare in cella a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa. Friggete in olio a 180-190°C. Dopo breve raffreddamento farcite a piacere e decorate con COVERDECOR riscaldato alla temperatura di 50°C.

I nuovi gusti di Pralin Delicrisp

La linea PRALIN DELICRISP si arricchisce di due nuovi gusti: CITRON MERINGUE e PISTACHE. Particolarmente apprezzata dai pasticceri per la qualità degli ingredienti utilizzati, la gamma Delicrisp permette di preparare molteplici varietà di ripieni non solo per praline, ma anche per entremets, farciture di torte, pasticcini e variegature di gelati. Ogni sapore è esaltato dalla croccantezza di piccoli pezzetti di crêpes.

PRALINE CROCCANTI AL PISTACCHIO

RENO BLANC SUPÉRIEUR
PRALIN DELICRISP PISTACHE

gr 100
gr 400

Riempite per 1/3 degli stampi di silicone tondi per praline con CHOCOSMART CIOCCOLATO precedentemente scaldato a 28-30°C e ponete a cristallizzare a 12-15°C per circa 1

ora. Riempite con il ripieno croccante al pistacchio e fate cristallizzare nuovamente a 12-15°C. Con una spatola formate un leggerissimo strato di cioccolato fondente non

temperato sulla superficie di ogni pralina. Attendete 10 minuti, smodellate, ricoprite con CIOCCOLATO MONORIGINE NOIR PEROU 70% temperato e decorate a piacere.



Un gusto per ogni consumatore!

Nato dalla solida esperienza IRCA, in soli tre anni il brand Joygelato è diventato un nuovo punto di riferimento nel mondo della gelateria. Un successo che è frutto, in primis, dell'impegno dello staff Ricerca e Sviluppo, costantemente all'opera per realizzare prodotti sempre più performanti e adatti alle particolari esigenze dei consumatori. Negli stabilimenti di Gallarate e Vergiate (VA), infatti, oltre alle basi e alle

paste tradizionali, vengono preparati prodotti gluten free. Attraverso l'implementazione di particolari software, inoltre, Joygelato è in grado di garantire anche la completa tracciabilità della filiera produttiva, dalle materie prime ai fornitori, dai parametri di processo alle analisi campione, fino ai dati relativi ad ogni consegna.



Sigep

Crema Fredda Bianca e al Caffè



Due prodotti gluten free in polvere formulati per ottenere morbide creme alla vaniglia o al caffè in granitore utilizzando latte, acqua o latte e acqua. Permettono di ottenere sorbetti dalla struttura corposa e dal gusto ricco e rinfrescante.

CON CREMA FREDDA AL CAFFÈ SI PUÒ PREPARARE ANCHE IL GELATO!

Scopri la ricetta e tanti altri golosi gusti su www.joygelato.com

PREPARAZIONE CON LATTE

Crema Fredda al Caffè	gr	1.100
latte	gr	3.000

PREPARAZIONE CON ACQUA

Crema Fredda al Caffè	gr	1.100
acqua	gr	2.500

PREPARAZIONE' CON LATTE E ACQUA

Crema Fredda al Caffè	gr	1.100
acqua	gr	1.500
latte	gr	1.500

PROCEDIMENTO

Versate CREMA FREDDA Joygelato nell'acqua o nel latte (o in latte e acqua), agitate vigorosamente con la frusta o con il mixer ad immersione.

Lasciate riposare la miscela per 10-15 minuti.

Dopo un'altra breve miscelazione, versate nell'apposita macchina per crema fredda.



JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

Nasce dall'esperienza IRCA nel mondo della pralineria per portare l'armonia del caramello e del pregiato fleur de sel in un abbinamento di gusti particolarmente amato dalla pasticceria internazionale contemporanea.

Miscele Base Creme	gr 4000
Joypaste Dulce de Leche	gr 160
Panna 35%	gr 160
Joycream Fleur de Sel	q.b.

JOYCREAM BLACK

È una crema per variegature di gelati e semifreddi al gusto di cioccolato extra fondente.

"Il Moro"	
Miscele Base Creme	gr 4000
Joypaste Amorenero	gr 200
Latte Fresco	gr 200
Joycream Black	q.b.



Variegature



PER INFO SUI PRODOTTI JOYGELATO



Gruppo 3A
Società Cooperativa

Via Lisbona 18
35127 Padova (PD)
CONTATTI:
info@gruppo3a.net
+39 344 2572034