



# Emozioni gastronomiche con ghiaccio secco



**Gli ospiti  
saranno stupiti**





# Un ingrediente innovativo nella sua cucina!

## Ghiaccio secco: cos'è?

Si tratta di anidride carbonica in forma solida (CO<sub>2</sub>). In condizioni regolari esso sublima a -78,50° C., cioè passa direttamente dallo stato solido a quello gassoso, senza fluidificare.

La produzione locale tramite **Tyrol Ice** consente – in collaborazione con la Ditta **Wörndle Interservice** – di approvvigionare la gastronomia locale di ghiaccio secco. A partire dai 15 kg questo prodotto può essere quotidianamente fornito in forma di blocchi, dischi, nuggets o pellets.

## Quali sono i vantaggi di ghiaccio secco?



### Mantiene il freddo controllato

Il ghiaccio secco consente di refrigerare alimentari per giorni interi senza uso di corrente elettrica. In effetti non diventa liquido, ma passa direttamente dallo stato solido a quello gassoso.



### Elimina ogni residuo di aria

Il ghiaccio secco non è solo privo di odore e di sapore, ma anche antibatterico, non tossico e non combustibile. Ma non solo: in fase di sublimazione si diffonde anidride carbonica, che elimina efficacemente eventuali microorganismi.



### È nebbiogeno

In fase di sublimazione il ghiaccio secco produce un interessante effetto speciale. Intorno al cibo o la bibita si diffonderà un'intensa nebbia bianca di aria condensata che sorprenderà i vostri ospiti.



# Stupite i vostri ospiti con ghiaccio secco!

## Creare highlights gastronomiche con ghiaccio secco



### ▶ Aperitivo, dolci o buffet con impressionante effetto

Quando il ghiaccio secco sublima, si vedono per alcuni minuti dei veri „banchi“ di nebbia intorno alla bibita o al cibo.



### ▶ Cocktails straordinari

Questo effetto di nebbia può essere prodotto anche con cocktails o bibite calde.. Più calda è la bibita, più nebbia si formerà a causa dell'elevato sbalzo di temperatura. Il ghiaccio non viene introdotto direttamente nella bibita, ma somministrato con un cosiddetto Icestick per tutelare l'ospite da ustioni di congelamento.



### ▶ Produzione di gelato in maniera innovativa ed istantanea

Utilizzando ghiaccio secco i gelati ed i sorbetti possono essere prodotti in pochi secondi. Il ghiaccio secco fornisce il freddo necessario senza sciogliersi; poiché si trasforma direttamente in uno stato gassoso.



### ▶ Come si mantiene più a lungo Crushed Ice?

Per conservare il freddo si posizionano dei dischi di ghiaccio secco sotto il Crushed Ice. In questo modo si conserva molto più a lungo. A differenza dell'utilizzo di azoto questo procedimento non è pericoloso, nel caso si considerano alcuni accorgimenti previsti.



► **Eliminare la flora batterica da carne e pesce senza cucinare**

Quando il ghiaccio secco sublima, si trasforma di nuovo in CO<sub>2</sub>, una sostanza gassosa. Con un imballo appropriato, questo procedimento è inoltre efficace per eliminare eventuale flora batterica da carni e pesce, che dovrebbero essere consumati crudi.



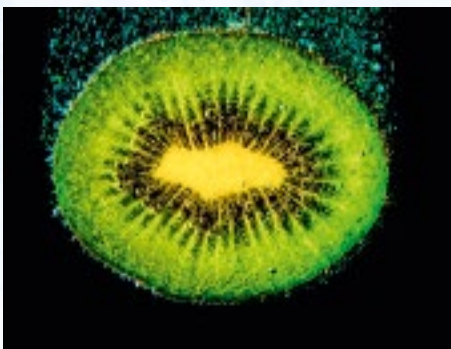
► **Sbollentare a freddo**

Il ghiaccio secco consente anche di preparare cibi tramite refrigerazione istantanea. Questo procedimento migliora sensibilmente sia il sapore che l'intensità del colore delle pietanze.



► **Profumare il cibo in maniera geniale**

Alla nebbia che si forma allo stato di sublimazione del ghiaccio secco possono essere aggiunti degli aromi, p.es. vaniglia o cannella. Questo comporterà un altro effetto sensoriale intenso.



► **Frizzi Fruits – frutti effervescenti**

I frutti consistono per la maggior parte di acqua. Tramite un procedimento molto semplice, cioè l'aggiunta di CO<sub>2</sub> in fase di sublimazione, i frutti diventano effervescenti e quindi delizie particolarmente rinfrescanti.

# I prodotti

Esistono tanti tipi e tante forme di ghiaccio secco, che non differiscono solo per l'aspetto esteriore, ma vantano anche caratteristiche differenti. Il ghiaccio secco può essere utilizzato nella forma che più si adatta alle esigenze e ai campi d'impiego più svariati. In base alle regole della scienza, le forme più piccole, come il pellet da 3 mm, sublimano e quindi evaporano più rapidamente rispetto ai blocchi pressati. I prodotti a rapida sublimazione trovano impiego soprattutto grazie alla loro capacità di eliminare ogni residuo di aria, di produrre un fumo denso e di raffreddare in breve tempo. Le forme di ghiaccio secco a lenta sublimazione sono caratterizzate da una capacità di raffreddamento a lungo termine e vengono impiegate nel settore dello stoccaggio e del trasporto di prodotti termosensibili. Grazie alla sua gamma di articoli, Tyrol Ice è il primo fornitore indipendente di tutte le tipologie di ghiaccio secco in commercio.



## Blocchi di ghiaccio secco pressato

3 kg

Il ghiaccio secco in blocchi consente di mantenere freddi i prodotti fino al 50% più a lungo rispetto ad altre forme. I blocchi di ghiaccio secco dimostrano di essere la tipologia di raffreddamento più sicura proprio nel trasporto in celle refrigerate di prodotti altamente sensibili, come ad es. in campo medico.



## Mattonelle di ghiaccio secco pressato imballate e non imballate

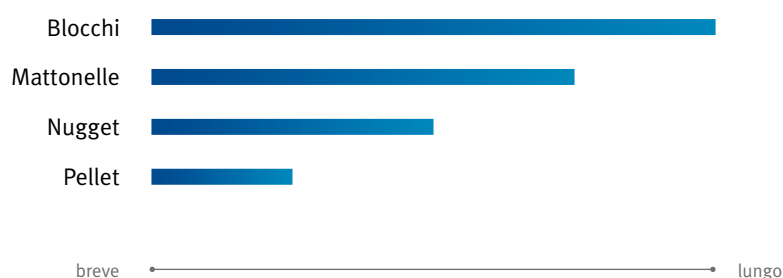
1 kg

600 g

600 g Coolbag

Rispetto alle forme di ghiaccio secco tradizionali, come il pellet e i nugget, le mattonelle presentano un indice di sublimazione, quindi di soluzione, sostanzialmente inferiore e si distinguono quindi per la loro stabilità termica sensibilmente più duratura.

## Durata



Il nostro ghiaccio secco viene prodotto con E290 Anidride carbonica liquida refrigerata Biogon-C, adatto per uso alimentare e con una purezza di oltre 99,9%, al fine di corrispondere anche ai più severi requisiti di qualità.



### Nugget

9 mm

16 mm

I nugget di ghiaccio secco trovano applicazione soprattutto nel settore del raffreddamento e della gastronomia. Vengono infatti utilizzati in apposite macchine per creare una speciale nebbia a scopo scenografico, da utilizzare ad es. nella presentazione di dessert e drink.

### Pellet

3 mm

Una delle applicazioni principali consiste nella pulizia delle superfici. A causa della loro massa ridotta, quindi della loro ampia superficie di contatto, i pellet di ghiaccio secco sono adatti anche al rapido raffreddamento di piccoli oggetti, come ad es. le trappole fredde in laboratorio.



Via Einstein | 39100 Bolzano  
Tel.: 0471 55 35 00 | Fax 0471 55 35 01

[info@woerndle.it](mailto:info@woerndle.it)  
[www.woerndle.it](http://www.woerndle.it)