



# DE BANDEJA

O dia do sorvete é comemorado anualmente em 23 de setembro. A data foi criada pela Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes (ABIS), com o objetivo de promover o produto. O dia também marca o fim do inverno e a chegada da primavera.

Tanto o mercado de sorveterias como a indústria de sorvetes, se desenvolveram muito durante os últimos anos. A melhoria da qualidade, o surgimento de novos conceitos, a acessibilidade ao produto e as redes sociais, têm contribuído de forma importante para a mudança de hábitos de consumo e incrementado de forma significativa a busca por este tradicional e famoso alimento gelado.

Nesta edição de setembro, trazemos "De Bandeja", dicas de contas no Instagram que são imperdíveis para quem é apaixonado por sorvete ou quer estar atualizado com o que acontece no mercado. Delicie-se!

@chelocreamery



@eisweltgelato



@icecream



@icecreamgrom



@benandjerrys



@icecream.sweets



@sweetjesus



@iceandvice



## GRFS (GLOSSÁRIO REDE FOOD SERVICE) INCREMENTE SEU VOCABULÁRIO:

O Glossário desta edição não poderia ser sobre outro tema. Confira agora se o seu vocabulário está atualizado para falar sobre sorvete.

**"OVERRUN":** É o termo técnico que remete à quantidade de ar incorporado no sorvete durante o seu processo de produção. O ar incorporado interfere na textura e na leveza do produto. Dependendo do tipo de sorvete, o OVERRUN varia de 25% a 60%, e a legislação permite no máximo 110% de incorporação de ar.

**GELATO:** Tipo de sorvete que ganhou fama nos últimos anos no Brasil pela sua qualidade e sabor diferenciados. Os Gelatos se diferenciam dos sorvetes industrializados tradicionais por utilizarem ingredientes frescos e naturais. Além disso, a gordura utilizada é apenas a contida no ingrediente principal do produto ou através do uso de creme de leite fresco. O percentual de gordura no gelato é de 5% a 8% e o "overrun" de 25% e 30%. O Gelato utiliza sempre leite como base da sua formulação.

**SOFT ICE CREAM:** Este tipo de sorvete tornou-se popular através das redes de Fast Food e alguns dos seus famosos ícones, como o "Sorvete de Casquinha do McDonald's". Foi introduzido nos Estados Unidos na década de 30 com a chegada dos primeiros equipamentos para a sua produção. A solução trazia como vantagem a possibilidade dos estabelecimentos produzirem seu próprio sorvete, de maneira mais simples e rápida. O Soft Ice Cream é um sorvete leve e suave, produzido através de uma base líquida de sorvete e a introdução de ar durante o processo de congelamento que ocorre no momento de sua extração no equipamento. O conceito ganhou força nos últimos anos com a chegada de novas versões para o produto, utilizando frutas e outros ingredientes, além do tradicional sabor baunilha.

**SORBET:** O Sorbet é o sorvete produzido utilizando água como base ao invés de leite. Geralmente é feito de frutas, chocolates ou castanhas. Apesar de mais leve do que o Gelato tradicional, o Sorbet também pode conter gordura na sua composição dependendo da matéria prima utilizada, como é o caso das castanhas e do cacau.

