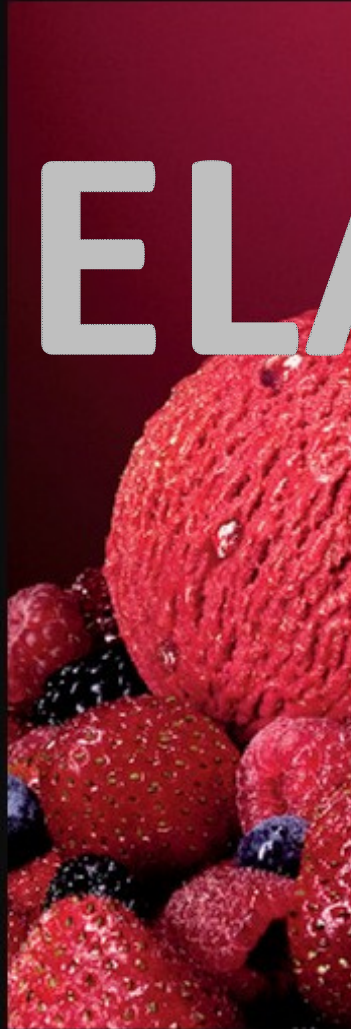
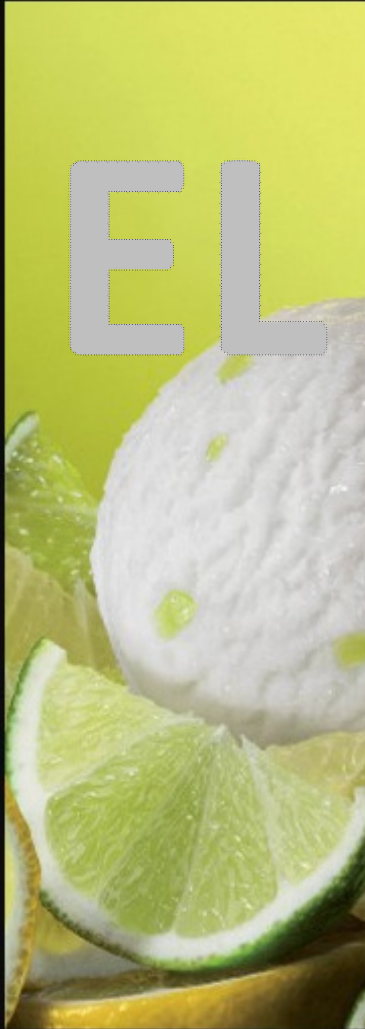


MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

EL HELADO



HISTORIA DEL HELADO

Tomar aliento y bebidas heladas es una costumbre muy antigua. Se cuenta que Alejandro Magno mandaba traer nieve de las montañas para refrescar los vinos y también algunos alimentos.

Es muy difícil establecer cual es el origen del helado, ya que el concepto del producto ha sufrido sucesivas modificaciones en la medida del avance tecnológico, de la generalización de su consumo y de las exigencias de los consumidores.

Pero a pesar de todo ello podemos fijar un primer hito en la historia de las bebidas heladas o enfriadas con nieve o hielo en las cortes babilonias, antes de la era cristiana.

Y nos preguntamos, ¿Cómo conservaban el hielo hasta entonces? Mucho tiempo antes se había descubierto que se podía almacenar hielo del invierno en pozos bajo tierra que se tapaban con paja y ramas de roble, hasta que en el siglo XIX, se inventaron las primeras máquinas de hacer hielo. Ya en ese tiempo en algunos hogares se conservaba el hielo en cajas hechas de madera y corcho.

Marco Polo en el siglo XIII, al regresar de sus viajes al Oriente, trajo varias recetas de postres helados usados en China durante cientos de años, los cuales se implantaron con cierta popularidad en las cortes italianas.

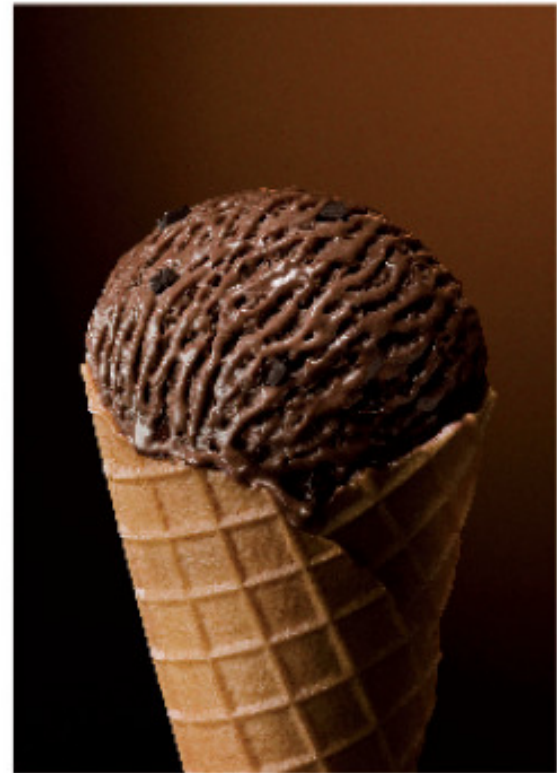
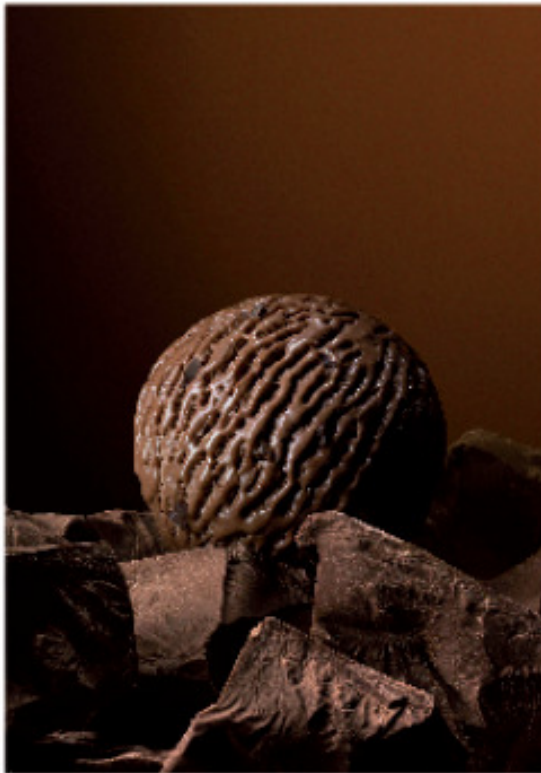
Al casarse Catalina de Médicis con Enrique II de Francia, su cocinero llevó estas primitivas recetas de helados a la corte francesa, guardándose las mismas con mucho secreto. En Francia se añadió huevo a las recetas. Una nieta de Catalina se casa con un príncipe inglés, llevando así el helado a Inglaterra, a su cocinero se atribuye también el empleo de la leche. De esta manera se fueron difundiendo estos productos en Europa, llevándose luego a América durante la época de la colonización.

En el año 1660, el siciliano Francisco Procope abre un establecimiento en París, donde alcanzó gran fama con sus helados. El rey Luis XIV lo llevó a su presencia para felicitarlo por su producto. Se puede considerar a este establecimiento como la primera heladería existente.

También podemos decir que la fabricación de helados ha sufrido una gran revolución en nuestro siglo por el perfeccionamiento de los sistemas de frío y una maquinaria que ha permitido mejorar la producción, unido a la mejora de la normas de higiene en su elaboración.

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM



HISTORIA MÖVENPICK

La marca Mövenpick tiene sus orígenes en 1948 cuando el Sr. Ueli Prager fundador de Mövenpick abrió su primer restaurante Mövenpick en Zurich (Suiza): Luego se convierte en una cadena de restaurante y luego hoteles.

1961: Primera producción de helado en restaurantes.

1972: Primera producción industrial en Bursins (Suiza)

2003: Nestlé compra los derechos globales de la marca Mövenpick para la categoría helados.

2008: Creación de una oficina internacional en Lausanne (Suiza).

2005-2007: Lanzamiento de la marca en varios países a nivel mundial.

Hoy en día los helados Mövenpick se producen en la fabrica de Rorschach (Suiza).

El Sr. Prager, le dio el nombre de Mövenpick que le inspiro una gaviota mientras paseaba a orillas del lago Zurich. Observó picotear (PICKEN) a una de estas aves (MÖWE, en alemán), y de esta anécdota surgió un concepto fructífero.

Mövenpick está presente en mas de 40 países en todo el mundo:

(Suiza, Alemania, Rusia, Francia, Grecia, Turquía, Hungría, República Checa, Finlandia, Suecia, Noruega, España, China, Singapur, Egipto, Australia, Hong Kong, India.....)

Es un producto elaborado por los Chefs teniendo en cuenta las necesidades y exigencias de la Restauración:

Alta calidad de producto y muy consistente.

Textura suave y ligera, que permite la manipulación del producto también a bajas temperaturas.

Textura resistente a los cambios de temperatura, la bola aguanta mas tiempo en el plato.



MÖVENPICK ICE CREAM

El helado Mövenpick se inspira en una revolucionaria visión de la excelencia culinaria que se estableció en los restaurantes de Suiza durante la década de los 60.

Los inspirados chefs de esos restaurantes trabajaron para convertir en realidad esa visión, y una de las delicias gastronómicas que crearon fue el helado Mövenpick.

Este conocimiento se ha transmitido entre nuestros maestros heladeros y hoy en día es el alma de nuestro negocio. Es su **pasión por la gastronomía** lo que hace de Mövenpick un helado superior.

Los ingredientes **naturales** caracterizan todas nuestras recetas. Después de una larga búsqueda por todo el mundo se han seleccionado de entre todos los ingredientes naturales sólo los mejores: Vainilla Bourbon de Madagascar, perlas de caramelo hechas a mano en Suiza, mangos de Ecuador, nueces y sirope de Arce Canadiense, pistachos de Irán, cacao criollo de Venezuela, y muchos más. El compromiso es usar lo mejor de la naturaleza, sin añadir colorantes ni aromas artificiales.

Los refrescantes sorbetes llevan casi un 50% de fruta selecta y, solo un 0,1% de grasa. Es lo más parecido a comer fruta.

La reconocida perfección Suiza se aplica en la creación de excepcionales recetas Mövenpick. Con mucha atención al detalle consiguen sus incomparablemente cremosas texturas. Con mucha precisión emplazan el vetado, las salsas y trozo, porque el placer visual forma parte de la perfección que buscan.



MÖVENPICK ES UN HELADO:

100% NATURAL
ELABORADO CON INGREDIENTES SELECTOS
SU INGREDIENTE PRINCIPAL ES LA NATA FRESCA DE SUIZA.
TEXTURA CREMOSA

Mövenpick es una conocida marca suiza de helados Super Premium, artesanos y 100% naturales. Están presentes en muchos países y en todos ellos gozan de gran prestigio entre el público más exigente, hedonista y gourmet.

Consiguen los sabores, texturas y colores sólo con ingredientes naturales, sin colorantes ni aromas artificiales.
Buscado en los mejores orígenes del mundo sus ingredientes.
La recompensa es una fineza que ningún ingrediente corriente puede alcanzar.

Los pequeños detalles son los que convierten a este helado en un helado Premium, un helado por encima de otros.

Siguen siendo fieles a las palabras del fundador de Mövenpick, Ueli Prager:

“no hacemos nada extraordinario, simplemente hacemos cosas sencillas de forma extraordinaria”

UN PRODUCTO DE ALTA CALIDAD

100% Natural

Ingredientes selectos

Nata fresca de Suiza

Veteados y trozos

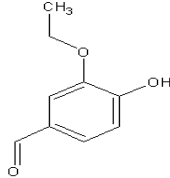
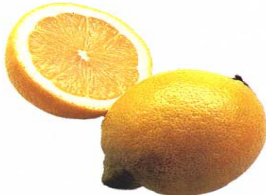
Pureza natural de fruta

Mezclas originales y novedosas

Textura cremosa



100% natural es / no es ...

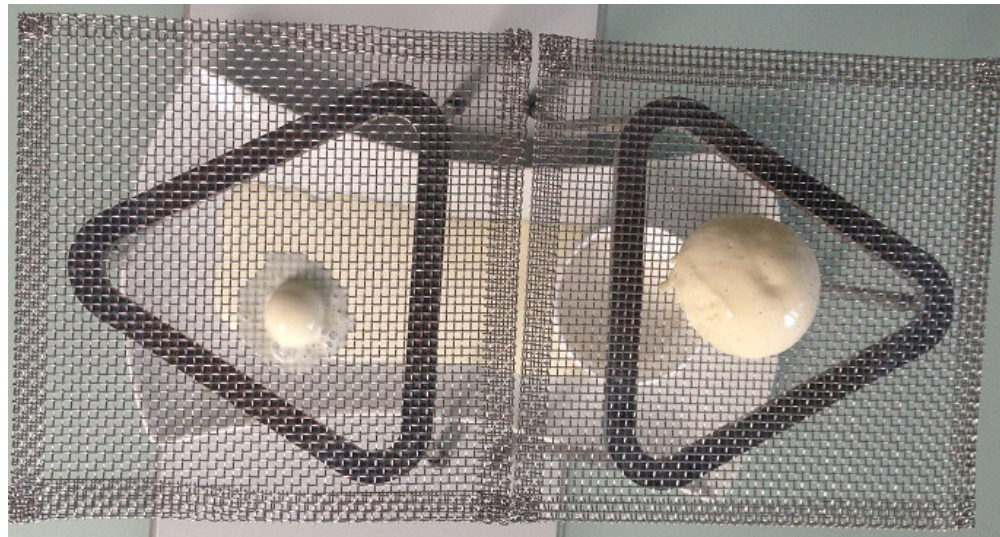
<i>Natural ...</i>	<i>Es:</i>	<i>No es:</i>
Sabores	 Sabores naturales	 "N.I. Flavours" Sabores artificiales
Colorantes	 Zumos/extract. De fruta/vegetal.	 Colorantes Artificiales (E160)
Conservantes	 Harina de maíz	 Harina de Maíz modificada (E1442)
Emulsionantes	 Yema de huevo	 $\begin{array}{c} \text{CH}_2\text{-O-CO-(CH}_2\text{)}_{16}\text{-CH}_3 \\ \\ \text{CHOH} \\ \\ \text{CH}_2\text{OH} \end{array}$ Mono- Diglycerides (E471)
Otros	 Zumo de limón	$\begin{array}{c} \text{CH}_2\text{—CO}_2\text{H} \\ \\ \text{HO—C—CO}_2\text{H} \\ \\ \text{CH}_2\text{—CO}_2\text{H} \end{array} \cdot n\text{H}_2\text{O}$ Acido cítrico (E330)

ANÁLISIS COMPARATIVO

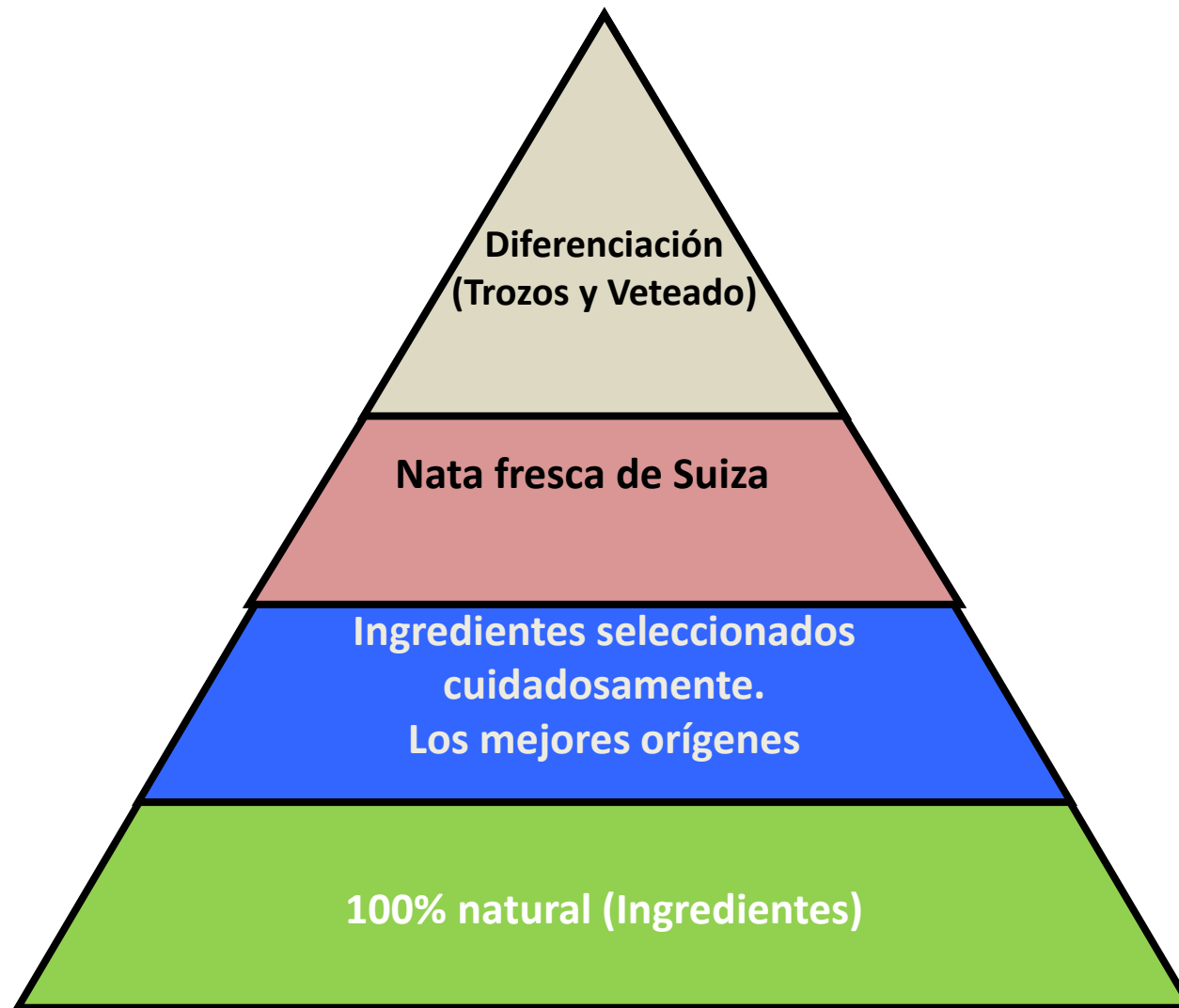
- Prueba realizada con duración de 15 minutos a temperatura de 20°C.
- Comparativa de nuestro helado con su ingrediente principal la **base nata**, con respecto a la mayoría de helados que se fabrican, que tienen **base líquida**.

Helados Mövenpick

- Alta calidad de producto y muy consistente.
- Textura suave y ligera.
- Textura resistente a los cambios de temperatura, la bola aguanta mas tiempo en el plato.



Fortalezas del helado Mövenpick





INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Producto	Leche y prod. Lácteos	Lactosa	Huevos y prod. derivados	Cereales que contengan gluten y prod. Derivados	Nueces y prod. derivados (almendra, avellana, nuez, macadamia, pistacho,...)
Albaricoque (sorbete)	X	X		(2)	(1)
Arandans & Cheesecake	X	X	X	X	(1)
Caramelita	X	X	X	(2)	(1)
Chocolate Blanco	X	X	X	X	(1)
Chocolate Suizo	X	X	X	(2)	(1)
Coco & Swiss Chocolate	X	X	X	(2)	(1)
Coconut	X	X	X	(2)	(1)
Crème Brûlée	X	X	X	(2)	(1)
Espresso Croquant	X	X	X	X	X
Frambuesa & Fresa (sorbete)	X	X		(2)	(1)
Fresa	X	X	X	(2)	(1)
Fruta Pasión & Mango (sorbete)	X	X		(2)	(1)
Lima & Limón (sorbete)	X	X		(2)	(1)
Macadamia & Dulce de leche	X	X	X	(2)	X
Menta & Chocolate	X	X	X	(2)	(1)
Nuez & Arce	X	X	X	(2)	X
Pera (sorbete)	X	X		(2)	(1)
Pistacho de Sicilia	X	X	X	(2)	X
Stracciatella	X	X	X	(2)	(1)
Tiramisú	X	X	X	X	(1)
Vainilla & Brownies	X	X	X	X	(1)
Vainilla Dream	X	X	X	(2)	(1)
OBSERVACIONES					

Todos los productos con una adición directa de un alérgeno están marcados con una "X" en el cuadro.

(1) = Puede contener trazas de algún alérgeno debido a las contaminaciones cruzadas.

(2) = El helado contiene sirope de glucosa y/o dextrosa derivada del trigo. (El sirope de glucosa y la dextrosa, incluso los derivados del trigo, están considerados libres de gluten según la normativa Suiza y de la UE.)



3 FORMATOS DISTINTOS

FORMATO TIENDAS (Retail)

Un envase altamente diferenciador, en la opinión de los consumidores españoles.

2 formatos: Tarrinas de 900ml y 175ml



900 ml

- 12 sabores
- servidas en cajas de 4 uds



175 ml

- 10 sabores
- cucharita incluida en la tapa
- servidas en cajas de 12 uds

FORMATO RESTAURACIÓN (Horeca)

1 formato: cubeta 2,4 lt.



2,4L

- 21 sabores
- servidas en cajas de 2 uds

BOLERAS



Cuchara de alta calidad de aluminio pulido, sin componentes mecánicos. Contiene líquido en el mango que hace que con el calor de las manos se desprenda la bola de la cuchara.

No es necesario sumergirla en agua caliente antes de usarla.

Medidas: 18,3 x 5,1 x 4,9 cm.

La temperatura ideal para hacer la bola de helado es de (-18°C)

Tres tallas

Bolera talla 20/1Lt. (20 bolas x litro de 50ml)

Bolera talla 30/1Lt. (30 bolas x litro de 33ml)

Bolera talla 40/1Lt. (40 bolas x litro de 25ml)

Formatos	Ud/Caja	Ref.
2,4Lt	2	21
900ml	4	12
175ml	12	10



VAINILLA DREAM
2,4L / 900ml / 175ml



NUEZ & ARCE
2,4L / 900ml / 175ml



ESPRESSO CROQUANT
2,4L / 900ml / 175ml



TIRAMISÚ
2,4L / 900ml / 175ml



SOR. ALBARICOQUE
2,4L



CARAMELITA
2,4L / 900ml / 175ml



COCONUT
2,4L



VAINILLA & BROWNIES
2,4L



PISTACHO DE SICILIA
900ml



SOR. LIMA & LIMÓN
2,4L / 900ml



SOR. FRAMBUESA & FRESA
2,4L



SOR. FRUTA PASION & MANGO
2,4L / 900ml / 175ml



SOR. PERA
2,4L



MENTA & CHOCOLATE
2,4L



STRACCIATELLA
2,4L / 900ml / 175ml



MACADAMIA & DULCE
DE LECHE 2,4L



FRESA
2,4L / 900ml / 175ml



CHOCOLATE SUIZO
2,4L / 900ml / 175ml



CHOCOLATE BLANCO
2,4L



COCO & SWISS
CHOCOLATE 2,4L



ARANDANOS &
CHEESECAKE
2,4L



CRÈME BRULÉE
2,4L / 900ml / 175ml

Cadena de frío y fluctuaciones de temperatura:

La temperatura es un factor determinante para la calidad del helado. Hasta una breve ruptura de la cadena de frío puede resultar en un daño irreversible del producto y reduce la vida útil del producto.

- En la cadena de frío, el producto nunca debe estar a temperaturas superiores a -20 C
- Los riesgos mas importantes están a nivel del punto de venta Retail y del consumidor
- Cuando la temperatura baja, una cantidad adicional de agua se transforma en cristales de hielo.
- Durante las fluctuaciones de temperatura ("heat shock"), el tamaño de las celdas de aire y de los cristales aumenta. La textura del helado se daña de manera importante, hay un crecimiento de los cristales de hielo (re-cristalización). Se rompen burbujas de aire y forman una textura tipo hielo.

Agua cristalizada en la superficie del helado

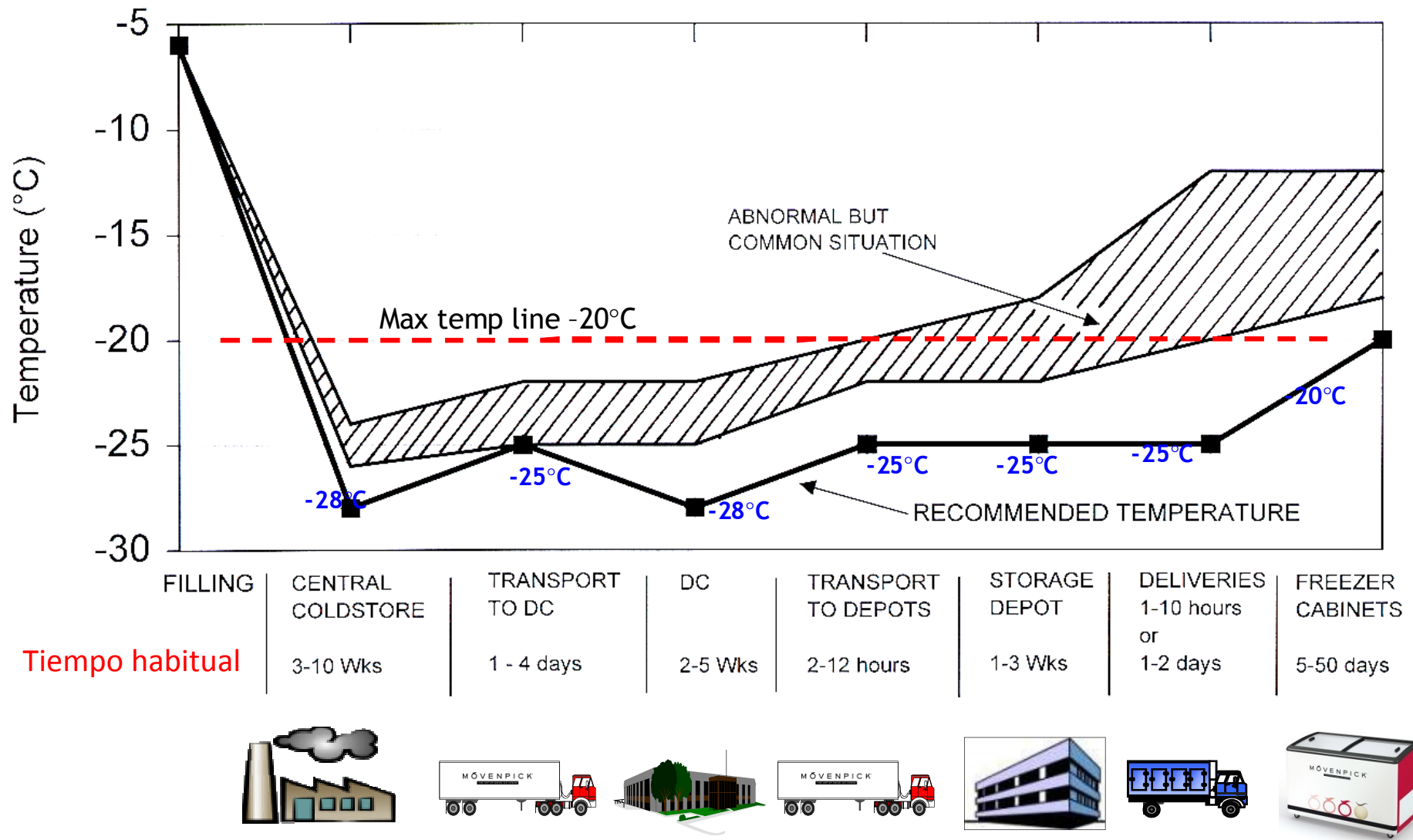


Perdida de forma y deformación

Cambios de presión, debido a cambios de temperatura: tapas que se abren durante transporte a grandes temperaturas, encogimiento cuando se vuelve a temperaturas mas bajas.



Temperaturas de la cadena de frío



OBJETIVOS:

- Posicionar la marca Mövenpick como helado de una calidad suiza, natural y con ingredientes muy selectos.
- Dar a conocer e incrementar la notoriedad de la marca y sus productos en España.
- Transmitir los valores y cualidades que la diferencian de la competencia.
- Posicionar los helados como un lujo asequible, para disfrutar durante todo el año.
- Posicionar los helados como complemento imprescindible de la alta gastronomía.
- Introducir Mövenpick Ice cream en la mente del consumidor.
- Apoyar la implantación comercial de los helados en toda España



CONVENCER, CONTAGIAR, SEDUCIR Y ENAMORAR





FONT
Gastronomic Services



“no hacemos nada extraordinario, simplemente hacemos cosas sencillas de forma extraordinaria”