

La stampante direct-to-food prodotta da Primera Technology, Inc. è stata scelta dai proprietari di The March Hare Bakery per la qualità di stampa, la velocità, gli inchiostri che durano a lungo e la possibilità di stampare su alimenti diversi.

Sebbene The March Hare Bakery abbia aperto ufficialmente i battenti alla fine del 2020, la loro storia risale a molto prima. Questa squadra di marito e moglie, Vincent e Callie, ha lavorato nel settore dell'ospitalità per tutta la sua carriera. Vincent ha iniziato come apprendista pasticciere all'età di 16 anni e ha trascorso tre decenni lavorando in strutture di alto livello con stelle Michelin, sperimentando varie combinazioni di sapori da tutto il mondo. Callie ha lavorato nel settore commerciale degli hotel fin dalla giovane età di 18 anni. Entrambi condividono la stessa passione. Quando il Covid ha colpito e il mondo si è fermato, Vincent e Callie stavano lavorando e vivendo alle Maldive. Hanno pensato che la cosa migliore da fare fosse tornare a casa per qualche mese e permettere alla vita di tornare alla normalità, ma è apparso subito evidente che non sarebbe stato così. Senza reddito e con i risparmi in esaurimento, hanno avuto l'idea di fondare The March Hare Bakery. Una piccola impresa che si concentra sulla creazione di macarons divertenti, stravaganti e deliziosi per tutti. Iniziata come attività a tavolino dal loro cottage di campagna nelle Mid-Wales Hills, l'attività è cresciuta rapidamente, tanto che dopo un anno e mezzo la March Hare Bakery si è trasferita in un'unità commerciale e in un edificio con cucina propria.

Infinite possibilità

Con il boom degli affari, Vincent e Callie sapevano che questa era l'occasione perfetta per aprire altre porte, offrendo macarons personalizzati e di marca da vendere alle aziende o come regali, ad

Eddie Edible Ink Printer

per macarons irresistibili

esempio in occasione di matrimoni. Una stampante capace di stampare direttamente sul cibo è qualcosa che la coppia aveva sempre desiderato e ora era arrivato il momento di investire. Dopo aver fatto ricerche e letto numerose recensioni, la coppia si è rivolta a Electronic Reading Systems (ERS) e ha scelto la stampante a inchiostro commestibile Eddie del produttore statunitense Primera Technology, Inc. ERS è un partner autorizzato di DTM Print nel Regno Unito. In qualità di fornitore internazionale di soluzioni per sistemi di stampa, DTM Print non solo offre soluzioni di stampa proprie, ma lavora anche a stretto contatto con produttori famosi come Primera. DTM Print vende i propri prodotti e servizi attraverso una rete di distributori fidati ed esperti come ERS in tutta la regione EMEA. Vincent e Callie hanno acquistato Eddie per la qualità di stampa, la velocità, gli inchiostri che durano a lungo e la possibilità di stampare su tanti alimenti diversi come biscotti, cioccolatini e tic-tac: non ci sono limiti.

Semplicità d'uso

Una volta arrivata, Eddie non ha deluso le aspettative. La stampante si è dimostrata subito facile da usare. Ci è voluta circa un'ora per capire le impostazioni di stampa con l'aiuto dei video di YouTube e dei modelli scaricabili. La stampante a inchiostro commestibile è veloce e produce immagini di qualità elevata.



Quando hanno utilizzato la stampante per la prima volta, i due titolari hanno avuto un piccolo problema nell'inserire i macarons, dovuto alle dimensioni leggermente superiori alla media. I dischi circolari purtroppo non erano disponibili in quel momento, quindi inizialmente hanno dovuto provare alcuni vassoi di dimensioni diverse. Questi vassoi sono stati progettati appositamente per Eddie da DTM Print. Oltre ai vassoi per macarons, tic-tac e altro, l'azienda offre infatti anche il servizio di produzione di vassoi secondo le specifiche del cliente. Vincent e Callie hanno anche scoperto che dopo aver stampato grandi quantità (circa 60+ macarons) Eddie aveva bisogno di riposare per qualche minuto prima di continuare a stampare come al solito. A parte questo, tutto è filato liscio. Vincent e Callie hanno la loro stampante da soli sei mesi e hanno già avuto un ritorno sull'investimento. Hanno in cantiere diversi progetti interessanti che non sarebbero stati possibili senza la stampante Eddie Edible Ink.

Ma il sogno non finisce qui: un giorno questa coppia di marito e moglie spera di avere una propria pasticceria di alto livello, ricca di deliziosi e irresistibili prodotti freschi.

Ulteriori informazioni sulla Eddie Edible Ink Printer sono disponibili su dtm-print.eu.

