

BASEN





COD. 0001

BASE LATTE ARTEGEL

Neutrale Basis für Milcheis mit nur zwei Stabilisatoren.
Ohne pflanzliche Fette.

Dosierung:

35 Gramm pro Kilogramm Masse bei Warmentwicklung,
50 Gramm pro Kilogramm Masse bei Kaltentwicklung.

Ideal für diejenigen, die einen großen Spielraum bei
der individuellen Gestaltung ihres Eises wünschen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 00010

BASE 2002

Neutrale Basis für Milcheis;
mit pflanzlichen Fetten.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Masse. Warmentwicklung.
Wenn Sie das Produkt kalt verwenden möchten,
fügen Sie der Mischung eine sehr kleine Menge Gel-
Emulgator hinzu.

Ideal für diejenigen, die ein weniger kaltes Eis
bevorzugen.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 000011

BASE PANNA PRIMOFIORE

Basis mit dem delikaten Geschmack frischer Sahne.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Masse. Kaltentwicklung.

Ideal für die Zubereitung von Eiscreme, die mit Variegato Amarena Extra oder unserer Glassatura verfeinert werden kann.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 0000112

BASE 50 CUOR DI PANNA

Basis mit dem intensiven Geschmack frischer Sahne.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Masse. Kaltverarbeitung.

Ideal für die Zubereitung von Eiscreme, die mit Variiegato Amarena Extra oder unserer Glassatura verfeinert werden kann.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 0000114

GUSTO TIRAMISÙ

Geschmackstoff in Pulverform mit einem delikaten und natürlichen Aroma, um ein Eis mit dem identischen Geschmack wie die Creme des berühmten Desserts Tiramisu zu erhalten.

Dosierung:

70 Gramm pro Kilogramm weißer Mischung.

Das fertige Eis passt hervorragend zu unserem Variegato Caffè oder Caffè Crunch.

Verpackungseinheit:

1,2-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 000012

BASE PLUS LATTE 100

Neutrale Basis für Milcheiscreme.

Dosierung:

100 Gramm pro Kilogramm Milch oder 70 Gramm pro Kilogramm Masse. Warmentwicklung.

Wenn Sie diese Basis kalt verwenden möchten, fügen Sie der Mischung eine sehr kleine Menge Gel-Emulgator hinzu.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 0000120

BASE PLUS PANNA100

Basis mit intensivem Sahne-Geschmack für Milcheis.

Dosierung:

100 Gramm pro Kilogramm Milch oder 70 Gramm pro Kilogramm Masse. Warmentwicklung.

Wenn Sie diese Basis kalt verwenden möchten, fügen Sie der Mischung eine sehr kleine Menge Gel-Emulgator hinzu.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 000013

BASE CREMA-VANIGLIA

Basis mit Vanillecreme-Geschmack.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Milch. Warmentwicklung bei max. 65 °C.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 000016

BASE 50 ARTEGEL

Neutrale Milcheisbasis.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Milch. Warmentwicklung.
Basis mit pflanzlichen Fetten für diejenigen, die ein
Eis als wärmere Variante bevorzugen.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 000056

BASE 50 FRUTTA

Neutrale Basis mit Emulgatoren für Fruchteis.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung.

Ideal für die Zubereitung von cremigem Fruchteis.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 00002

STABIL FRUTTA ARTEGEL

Stabilisator für Fruchteis.

Dosierung:

5 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung.

Dieses Produkt eignet sich perfekt für die Zubereitung von erstklassigen Fruchtsorbets. Durch Zugabe einer Gel-Emulsion kann ein cremiges Fruchteis hergestellt werden.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 000020

VANIGLIA NOBILE

Geschmackstoff in Pulverform mit dem intensiven und natürlichen Geschmack von Bourbon-Vanille.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Masse. Kaltentwicklung.
Enthält Eigelb.

Ideal für die Zubereitung von traditionellem Vanilleeis.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 000021

BASE NEREO

Geschmackstoff für Milcheis mit Vanillegeschmack.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Masse. Kaltentwicklung.
Weißes Produkt mit Bourbon-Vanille-Extrakt.

Das fertige Eis lässt sich ideal mit unserem Variegato Nereo kombinieren, um den Geschmack des berühmten Nero-Kekses nachzuahmen.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 00011

ARTLEMON

Geschmacksbasis für Speiseeis mit intensivem und natürlichem Zitronengeschmack.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 00012

ARTEYOG

Geschmackstoff mit intensivem und natürlichem Joghurtgeschmack.

Dosierung:

35 Gramm pro Kilogramm Mischung. Kaltentwicklung.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 00016

BASE PER SEMIFREDDO

Geschmackstoff in Pulverform, ideal für die Zubereitung eines Parfaits mit neutralem Geschmack.

Dosierung:

330 Gramm Produkt + 500 Gramm flüssige Sahne + 500 Gramm kalte Milch oder 500 Gramm Produkt pro 1 kg kalte Milch. Durch die Zugabe von Geschmackstoffen in Pasten- oder Pulverform lassen sich im Handumdrehen verschiedene Geschmacksrichtungen von Parfaits erzielen.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 000162

GUSTO MASCARPONE IN POLVERE

Geschmackstoff mit dem vollmundigen Geschmack von frischem Mascarpone.

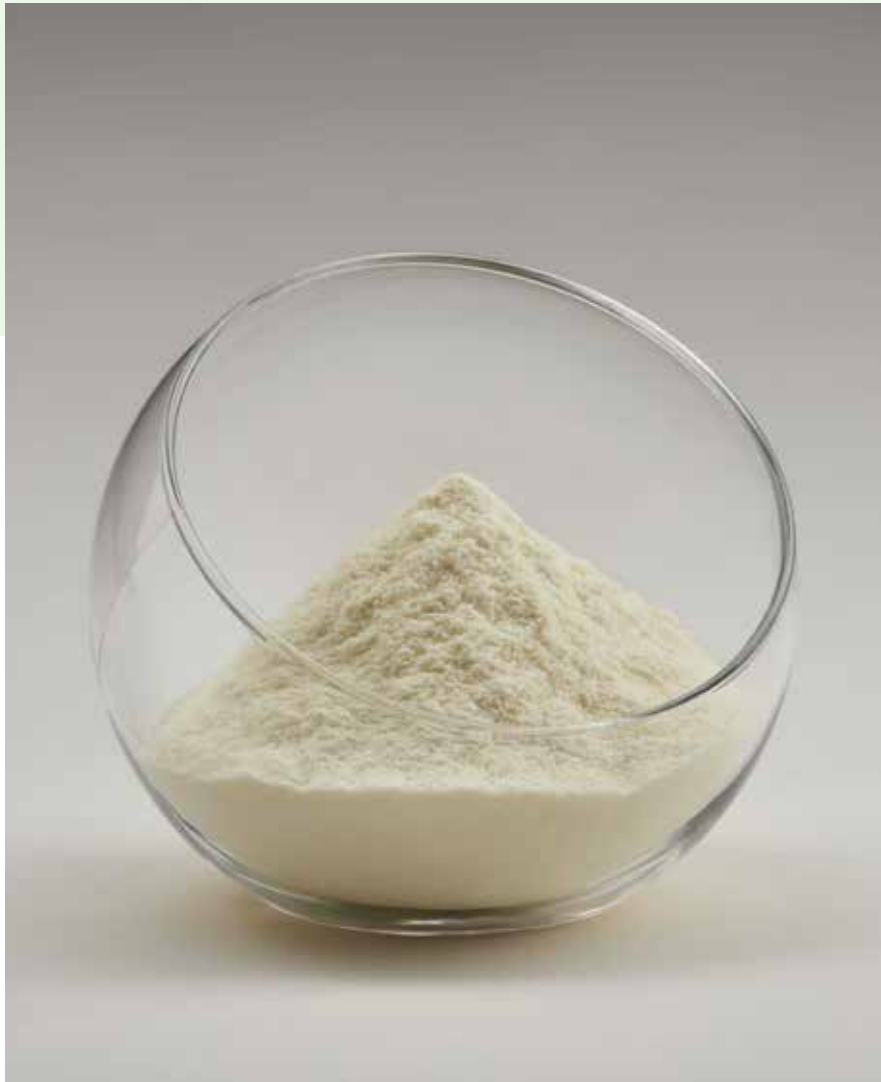
Dosierung:

70 Gramm pro Kilogramm Mischung. Kaltentwicklung. Das fertige Eis eignet sich ideal zum Kombinieren mit verschiedenen fruchtigen oder cremigen Sorten.

Verpackungseinheit:

1-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 000024

CHEESE CAKE

Geschmackstoff mit dem intensiven und natürlichen Geschmack eines Cheesecakes.

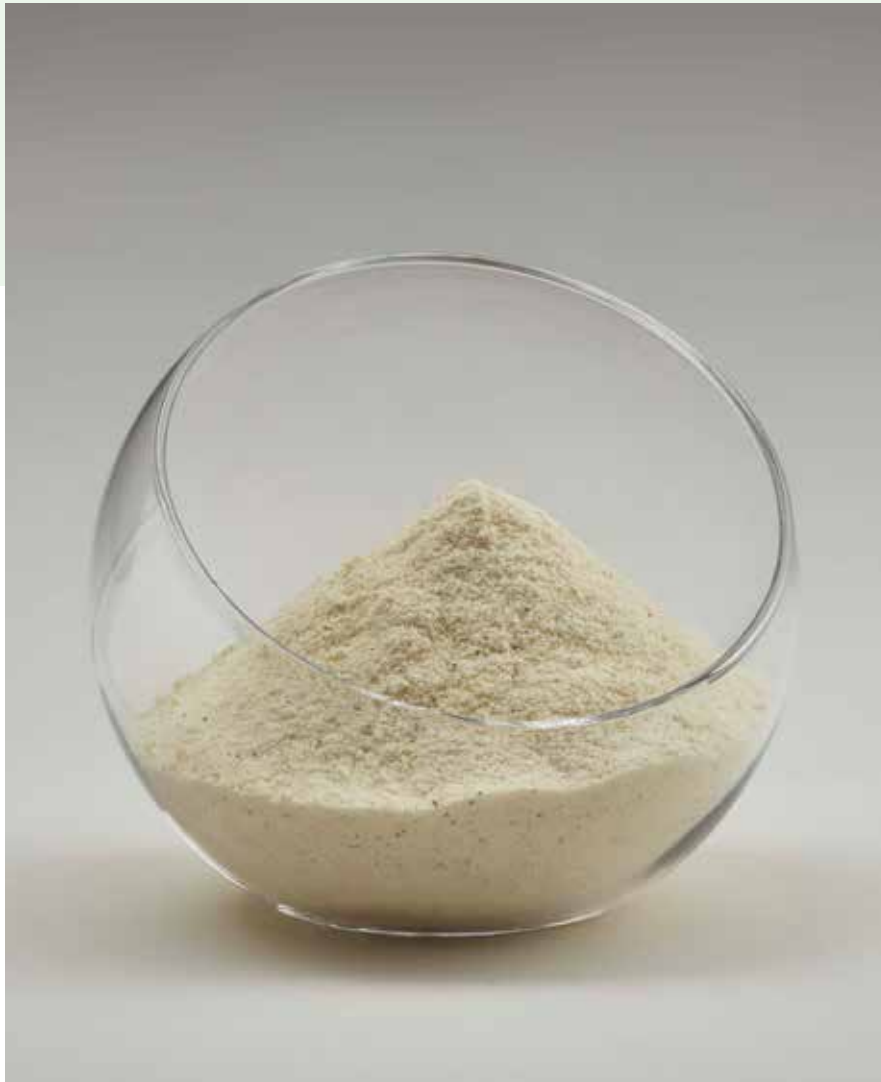
Dosierung:

40 Gramm pro Kilogramm Mischung. Kaltentwicklung. Das fertige Eis lässt sich wunderbar zusammen mit unserem Variegato aus Fragoline di bosco und zerkleinertem Keks für Cheesecakes servieren.

Verpackungseinheit:

1-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 000025 **CREME BRULÉE**

Geschmackstoff mit Creme Brulée Aroma.

Dosierung:

40 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ohne Eigelb. Kaltentwicklung. Ideal in Kombination mit unserem karamellisierten Rohrzucker.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 000055

MIGLIORATORE PER GELATO

Zusatzstoff für Milcheis.

Dosierung:

5-10 Gramm pro Kilogramm Mischung. Dieses Produkt ist für diejenigen bestimmt, die ein „kompakteres“ und wärmeres Eis bevorzugen. Dabei muss das Eisrezept nicht extra angepasst werden.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 00017

ARTCREM

Zusatzstoff aus hochwertigem gefriergetrocknetem Eigelb für Milcheis.

Dosierung:

40 Gramm pro Kilogramm Milch. Sowohl Kalt- als auch Warmentwicklung möglich. Durch seine Verwendung wird eine größere Geschmacksbeständigkeit der hergestellten Eiscremes erzielt.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. L00020V

ECCO FATTO BASE

Neutrale Pulverbasis für Milcheiscreme.

Dosierung:

230 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ohne pflanzlichen Fette. Die praktische Verpackung eignet sich ideal für den Einsatz mit Pasteurisiergeräten mit einem Fassungsvermögen von 30, 60 oder 120 Litern.

Verpackungseinheit:

23-kg-Sack.





COD. M0000145

WOOF BASE

Fertige Pulverbasis zur Herstellung von Eiscreme für unsere vierbeinigen Freunde.

Dosierung:

400 Gramm Produkt pro 1.000 Gramm laktosefreier Milch.

Verpackungseinheit:

1,6-kg-Beutel Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. C00001

NEUTRO LATTE CH

Neutrale Kombination aus Stabilisatoren und Emulgatoren für Milcheiscreme.

Dosierung:

10 Gramm pro Kilogramm Mischung.
Warmentwicklung.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. C00002

NEUTRO FRUTTA CH

Neutrale Kombination aus Stabilisatoren und Emulgatoren für Fruchteis.

Dosierung:

10 Gramm pro Kilogramm Mischung.
Warmentwicklung.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 00004

LATTE MAGRO IN POLVERE

Hochwertiges Magermilchpulver mit hoher Löslichkeit, verpackt in praktischen 1-kg-Beuteln.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-kg-Beutel Kartons mit 14 Beuteln (Vierzehnerpack).



“SPRINT” – LINIE UND PRONTOS





COD. 00021

ECCO FATTO

Flüssige UHT-Mischung aus frischer Milch und Sahne von höchster Qualität, ideal für Milcheiscreme.

Nach Belieben aromatisieren, indem Sie eine Paste oder eine Geschmacksbasis der angegebenen Dosierung entsprechend hinzufügen. Bei Raumtemperatur (15-25 °C) an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank (zwischen 0 und 4 °C) lagern und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Verpackungseinheit:

11-kg-Beutel, Kartons mit 2 Beuteln (Doppelpack).



COD. 00020DEL

ECCO FATTO DELATTOSATO

Flüssige UHT-Mischung aus frischer Milch und Sahne von höchster Qualität, ideal für laktosefreie Milcheiscreme.

Nach Belieben aromatisieren, indem Sie eine Paste oder eine Geschmacksbasis der angegebenen Dosierung entsprechend hinzufügen. Bei Raumtemperatur (15-25 °C) an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank (zwischen 0 und 4 °C) lagern und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Verpackungseinheit:

11-kg-Sack, Kartons mit 2 Säcken (Doppelpack).



COD. 000026

SCIROPPO ECCO FRUTTA

Flüssiger UHT-Zuckersirup zur Herstellung von Fruchteis. Durch die Zugabe von frischem oder püriertem Obst ohne Zuckerzusatz lassen sich hervorragende Fruchteiscremes herstellen.

Bei Raumtemperatur (15-25 °C) an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank (zwischen 0 und 4 °C) lagern und innerhalb von 4 Tagen aufbrauchen.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Sechserpack).





COD. 0000141

BASE SPRINT PER LATTE

Neutrale Komplettbasis für Milcheiscreme.

Dosierung:

550 Gramm pro Kilogramm Wasser. Warmentwicklung. Verpackt in praktischen 23-kg-Säcken für eine schnelle und abfallfreie Verwendung beim Pasteurisieren. Durch Zugabe einer Paste oder einer Geschmacksbasis in der entsprechenden Dosierung lassen sich verschiedene Geschmacksrichtungen von Milcheiscreme erzielen.

Verpackungseinheit:

23-kg-Sack





COD. 0000148

BASE SPRINT GUSTO CIOCCOLATO

Komplettbasis mit Schokoladengeschmack –
praktisch und schnell.

Die Kombination aus hochwertigem Kakao und der sorgfältig abgestimmten Rezeptur verleiht dem Eis einen intensiven und ausgewogenen Schokoladengeschmack.

Dosierung:

1,8 kg Produkt (1 Beutel) pro 2,5 kg Wasser.
Kaltentwicklung.

Verpackungseinheit:

1,8-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 0000154

BASE SPRINT PER LATTE COLD

Neutrale Milcheisbasis. Dosierung: 350 Gramm pro 650 Gramm Wasser.

Die spezielle Mischung aus Stabilisatoren und Emulgatoren ermöglicht die Entwicklung des Produkts bei niedrigen Temperaturen.

Ideal für diejenigen, die ein cremiges Produkt ohne Pasteurisierung suchen.

Verpackungseinheit:

1,4-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 000023

BASE SPRINT PER FRUTTA

Neutrale Komplettbasis für Fruchteis.

Dosierung:

1.500 Gramm + 1.500 Gramm Püree ohne Zuckerzusatz + 2 kg Wasser. Ein Produkt, das einfach zu verwenden ist, ohne Abstriche bei der Qualität machen zu müssen.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 000052

MERINGA SPRINT

Ein praktisches Produkt mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, um die traditionellen italienische Baiser nachzubilden.

Ideal für die Zubereitung von köstlichen Parfaits.

Dosierung:

200 Gramm pro 100 Gramm Wasser. Kaltentwicklung.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000111

BASE LEMONCELLO SPRINT

Komplettbasis für die Zubereitung eines Eises, das an den berühmten Limoncello erinnert.

Dosierung:

500 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Durch Anpassung der Dosierung im Verhältnis zum Wasser lassen sich hervorragende Sorbets und Granitas herstellen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000112

BASE MANDARINELLO SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Mandarinengeschmack.

Dosierung:

500 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Durch Anpassung der Dosierung im Verhältnis zum Wasser lassen sich hervorragende Sorbets und Granitas herstellen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000113

BASE LEMON SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Zitronengeschmack.

Dosierung:

500 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Durch Anpassung der Dosierung im Verhältnis zum Wasser lassen sich hervorragende Sorbets und Granitas herstellen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000114

BASE PESCA SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Pfirsichgeschmack.

Dosierung:

500 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Durch Anpassung der Dosierung im Verhältnis zum Wasser lassen sich hervorragende Sorbets und Granitas herstellen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000115

BASE SANGUINELLA SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Blutorangengeschmack.

Dosierung:

500 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Durch Anpassung der Dosierung im Verhältnis zum Wasser lassen sich hervorragende Sorbets und Granitas herstellen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000116

BASE MELONE SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Melonengeschmack.

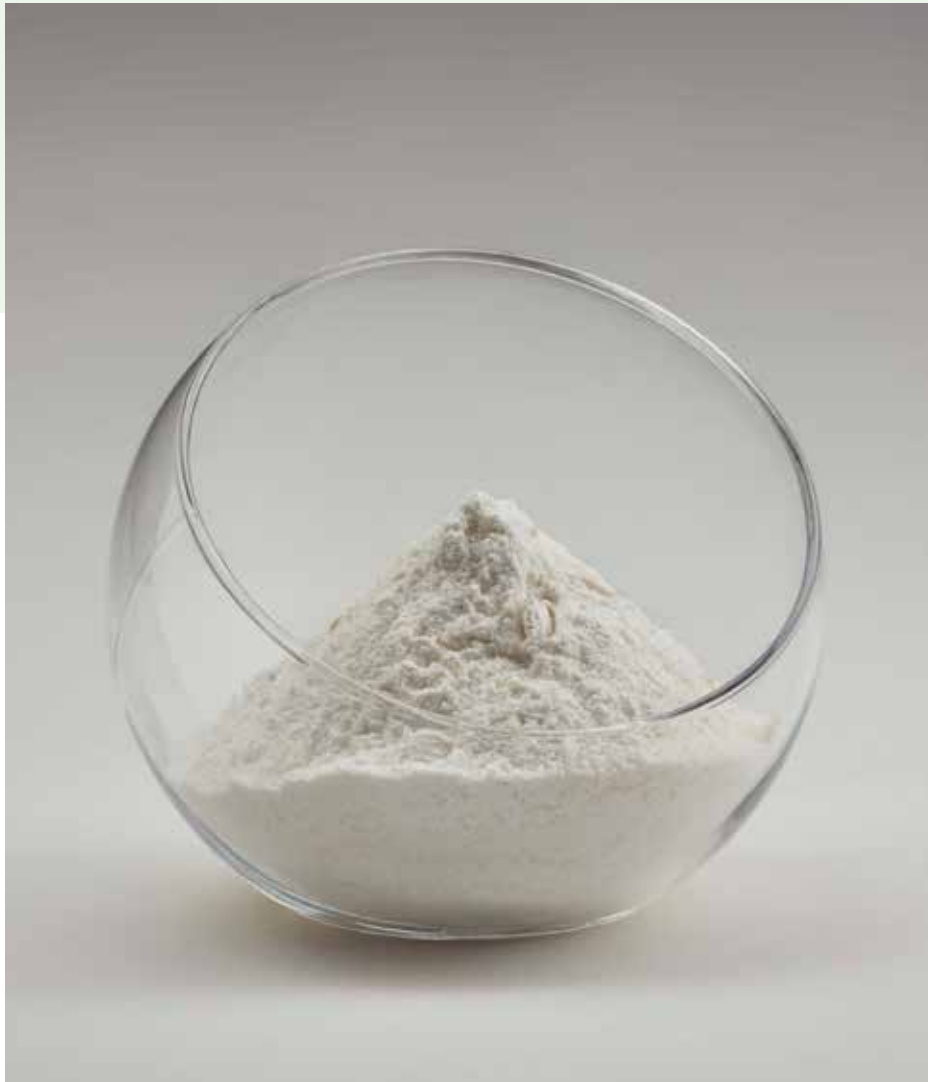
Dosierung:

500 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Durch Anpassung der Dosierung im Verhältnis zum Wasser lassen sich hervorragende Sorbets und Granitas herstellen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000117

BASE MELA SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit dem natürlichen Geschmack von grünem Apfel.

Dosierung:

500 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Durch Anpassung der Dosierung im Verhältnis zum Wasser lassen sich hervorragende Sorbets und Granitas herstellen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000118

BASE BANANA SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Bananengeschmack.

Dosierung:

500+ 500 Gramm Milch + 500 Gramm Wasser.
Dosierung: 500 Gramm Produkt pro Kilogramm Milch.
Kaltentwicklung. Durch Anpassung der Dosierung im Verhältnis zum Wasser lassen sich hervorragende Sorbets und Granitas herstellen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000119

BASE ANGURIA SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Wassermelonengeschmack.

Dosierung:

500 Gramm pro 1 Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Durch Anpassung der Dosierung im Verhältnis zum Wasser lassen sich hervorragende Sorbets und Granitas herstellen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000120

BASE ANANAS SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Ananasgeschmack.

Dosierung:

500 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Durch Anpassung der Dosierung im Verhältnis zum Wasser lassen sich hervorragende Sorbets und Granitas herstellen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000121

BASE FRAGOLA SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Erdbeergeschmack.

Dosierung:

500 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Durch Anpassung der Dosierung im Verhältnis zum Wasser lassen sich hervorragende Sorbets und Granitas herstellen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000123

BASE GUSTO POMPELMO ROSA SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit dem natürlichen Geschmack von rosa Grapefruit.

Dosierung:

500 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Durch Anpassung der Dosierung im Verhältnis zum Wasser lassen sich hervorragende Sorbets und Granitas herstellen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 000124

BASE FONDENTE SPRINT EXTRA DARK

Komplettbasis für die Herstellung von Eiscreme mit intensivem Geschmack nach Zartbitterschokolade ohne Milchderivate.

Dosierung:

1.625 Gramm pro 2,5 Kilogramm Wasser.
Warmentwicklung.

Verpackungseinheit:

1,625-kg-Beutel, Kartons mit 7 Beuteln (Siebenerpack).



“HEALTHY VEGAN” – LINIE





COD. 000050

BASE LUPINO

Vollständige pflanzliche Basis für laktosefreies Eis mit niedrigem Glykämischen Index. Die organoleptischen Eigenschaften der Lupine verleihen dem Eis einen unverwechselbaren, aber äußerst milden Geschmack.

Dosierung:

500 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Das Lupinen-Eis kann durch Zugabe von zuckerfreien Aromastoffen oder frischen Früchten individuell angepasst werden.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 000127

BASE VEGAN COCCO

Pflanzliche Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Kokosgeschmack.

Ideal für Personen mit Laktoseintoleranz oder für diejenigen, die ein leichteres Eis bevorzugen.

Dosierung:

400 Gramm pro 600 Gramm Wasser. Das Produkt kann individuell angepasst werden, indem Sie ihm einen bestimmten Geschmack hinzufügen.

Verpackungseinheit:

1,6-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 000128

BASE VEGAN AVENA

Pflanzliche Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit dem natürlichen Geschmack von Hafer.

Ideal für Personen mit Laktoseintoleranz oder für diejenigen, die ein leichteres Eis bevorzugen.

Dosierung:

400 Gramm pro 600 Gramm Wasser. Das Produkt kann individuell angepasst werden, indem Sie ihm einen bestimmten Geschmack hinzufügen.

Verpackungseinheit:

1,6-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 000129

BASE VEGAN MANDORLA

Pflanzliche Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Mandelgeschmack.

Ideal für Personen mit Laktoseintoleranz oder für diejenigen, die ein leichteres Eis bevorzugen.

Dosierung:

400 Gramm pro 600 Gramm Wasser. Das Produkt kann individuell angepasst werden, indem Sie ihm einen bestimmten Geschmack hinzufügen.

Verpackungseinheit:

1,6-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).



SOFTEIS - LINIE





COD. SOFTAG01

BASE SOFT NEUTRAL COLD

Neutrale Komplettbasis für Softeis auf Milchbasis.

Dosierung:

550 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung. Die hochwertigen Zutaten und ihre ausgewogene Rezeptur sorgen für ein mildes Softeis ohne Nachgeschmack. Das Produkt kann individuell angepasst werden, indem Sie ihm einen bestimmten Geschmack hinzufügen.

Verpackungseinheit:

1,65-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. SOFTAG04

BASE SOFT FRUTTA PLUS

Neutrale Komplettbasis für Softeis auf Fruchtbasis.

Ein ausgewogenes Produkt, das sich ideal für diejenigen eignet, die ein Frucht-Softeis nur mit Aromastoffen herstellen möchten. Kaltentwicklung.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. SOFT03

BASE SOFT ART-YOGURT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit dem zarten und natürlichen Geschmack von Joghurt.

Dosierung:

1,2 kg + 3 kg Vollmilch + 1 kg Vollmilchjoghurt. Zur Vereinfachung kann das Kilogramm Vollmilchjoghurt durch einen Liter Milchersatz ersetzt werden. Kaltentwicklung.

Verpackungseinheit:

1,2-kg-Beutel, Kartons mit 8 Beuteln (Achterpack).





COD. SOFTAG06

BASE SOFT FRUTTA

Neutrale Komplettbasis für Softeis auf Fruchtbasis.

Ein ausgewogenes Produkt, das sich ideal für diejenigen eignet, die ein Frucht-Softeis mit frischen Früchten oder Fruchtpüree ohne Zuckerzusatz herstellen möchten. Kaltentwicklung.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).



EISPASTEN MILCHSPEISEEIS





COD. 01001

PASTA NOCCIOLA EXTRA

Natürliche Aromapaste aus 100 % gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Die mittlere Röstung des Produkts verleiht dem Eis einen frischen und dezenten Geschmack sowie eine zarte Farbe.

Verpackungseinheit:

10-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Vierерpack).





COD. 010010

PASTA NOCCIOLA ALBA

Natürliche Aromapaste aus 100 % gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Die starke Röstung des Produkts verleiht dem Eis einen intensiveren Geschmack und eine kräftigere Farbe.

Verpackungseinheit:

10-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010011

PASTA NOCCIOLA ITALIA

Aromatisierte Paste aus italienischen Haselnüssen mit Aromazusatz.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Die leichte Röstung, unterstützt durch die hinzugefügte aromatische Note, verleiht dem Eis einen langen Nachgeschmack.

Verpackungseinheit:

5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010012

PASTA ARACHIDE

Natürliche Aromapaste, bestehend ausschließlich aus Erdnüssen.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Caramello Salato, unserer Glassatura und gerösteten Erdnusshälften, um den berühmten Snack nachzubilden.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010013

PASTA CREMA

Aromatisierte Pasta mit intensivem Sahnegeschmack.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung. Das daraus resultierende Eis erinnert an Sahnecreme. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Fior di Mandarino.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpäck).





COD. 01002

PASTA GIANDUIA AMARA

Aromatisierte Pasta mit Gianduia-Geschmack.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Durch die Zugabe von ganzen gerösteten Haselnüssen erhält man den bekannten Geschmack des italienischen Bacio-Konfekts.

Verpackungseinheit:

10-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01003

PASTA TORRONCINO S.

Aromatisierte Pasta mit Nougatgeschmack.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Arancia.

Verpackungseinheit:

4-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01004

PASTA CROCCANTINO AL RHUM

Aromatisierte Pasta mit Rum-Krokant-Geschmack.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Um den Geschmack abzurunden, empfehlen wir, das Eis mit unseren gehackten Haselnüssen zu garnieren.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010051

PASTA AMARETTO EXTRA

Aromatisierte Pasta mit Amaretto-Geschmack.

Dosierung:

70 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01006

PASTA COCCO MALESIA

Aromatisierte Pasta mit einem delikaten und natürlichen Kokosgeschmack.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung. In Kombination mit unserem Variegato Maracuja können Sie eine frische, exotische Geschmackskreation zaubern.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01007

PASTA MERINGA

Aromatische Paste mit intensivem und natürlichem Baisergeschmack.

Dosierung:

60-80 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit einem unserer Frucht-Variegati.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpäck).





COD. 01009

PASTA CARMELLO SALATO

Aromatisierte Pasta mit dem intensiven und vollmundigen Geschmack von Salzkaramell.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Caramello Salato, um ein Eis mit süßen und salzigen Kontrasten zu erhalten.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 010091

PASTA CAFFÈ EXTRA

Aromatisierte Pasta mit dem intensiven und ausgeprägten Geschmack von Espresso.

Dosierung:

20 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variiegato Caffè Crunch, um den Geschmack der berühmten Praline mit Kaffeefüllung wieder aufleben zu lassen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 010100

PASTA PISTACCHIO C

Aromatisierte Paste aus Pistazien und Mandeln.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 0101011

PASTA PISTACCHIO SPECIAL

Aromatische Paste mit intensivem und natürlichem Pistaziengeschmack und einer minimalen Menge an Chlorophyll.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 0101012

PASTA PISTACCHIO 100% S.C.

Aromatisierte Pasta mit intensivem und natürlichem Pistaziengeschmack, frei von Farbstoffen.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Die sorgfältige Auswahl der Pistazien und ihre spezielle Röstung ermöglichen es, ein Eis mit einer natürlichen grünen Färbung zu erhalten.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010121

PASTA NOCE EXTRA

Aromatische Pasta mit intensivem und vollmundigem Walnussgeschmack.

Dosierung:

80 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01013

PASTA MANDORLA DOLCE

Aromatisierte Pasta mit intensivem Süßmandelgeschmack.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unseren Sorten Variegato Pistacchio pralinè, Variegato Arancia sowie Variegato Fior di Mandarino.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01015

PASTA GUSTO BISCUIT

Aromatische Paste mit einem ausgeprägten Geschmack und dem Duft von Keksen.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Choco Biscuit oder unserem Variegato Lampone.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01021

PASTA MENTA VERDE ITALIA

Aromatische Pasta mit einem angenehmen und frischen Minzgeschmack.

Dosierung:

80 Gramm pro Kilogramm Mischung. Das daraus resultierende Eis weist eine natürliche, zartgrüne Färbung auf.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010210

PASTA MENTA GLACIALE

Aromatisierte Pasta mit dem frischen Geschmack von geeister Minze.

Dosierung:

80 Gramm pro Kilogramm Mischung. Da keine Farbstoffe enthalten sind, übernimmt das Eis die weiße Farbe der Mischung.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010211

PASTA MENTA VERDE EXTRA

Aromatische Paste mit dem intensiven und erfrischenden Geschmack von Pfefferminze.

Dosierung:

35 Gramm pro Kilogramm Mischung. Das daraus resultierende Eis weist eine leuchtend grüne Farbe auf.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01024

PASTA ZABAJONE

Aromatisierte Pasta, angereichert mit frischem Eigelb von höchster Qualität und Marsala Doc.

Dosierung:

100-120 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal, um den traditionellen Zabajone-Geschmack anzubieten oder als Grundlage für die Zubereitung eines ausgezeichneten Malagaeises.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01027

PASTA MARZAPANE

Aromatisierte Pasta mit dem vollmundigen Geschmack von Marzipan.

Ideal in Kombination mit unserem Pistazien-Praliné, um den Geschmack der berühmten österreichischen Mozartkugel nachzuahmen.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01029

PASTA MARRON GLACES

Aromatisierte Paste mit Marrons Glacés Geschmack, bestehend aus einer Mischung aus kandierten Maronen und Kakao.

Dosierung:

80 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01030

PASTA CREM CARAMEL

Aromatische Paste mit dem vollmundigen und intensiven Geschmack von Crème Caramel.

Dosierung:

80 Gramm pro Kilogramm Mischung. Das daraus resultierende Eis weist die typische karamellfarbene Färbung auf und lässt sich ideal mit unserem Crème Caramel Topping kombinieren.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010321

PASTA GUSTO CUOR DI PANNA

Aromatisierte Pasta mit einem delikaten und vollmundigen Sahnegeschmack.

Dosierung:

40 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal zur Verstärkung des Fiordilatte-Geschmacks, eignet es sich perfekt zum Marmorieren mit Variegato Amarena Extra oder unserer Glassatura.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 01033

PASTA PANNA COTTA

Aromatisierte Paste mit dem natürlichen und delikaten Geschmack von Panna Cotta.

Dosierung:

60-80 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Frutti di Bosco sowie Variegato Lampone.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010331

PASTA CREMA DI LATTE

Aromatisierte Pasta mit dem intensiven und vollmundigen Geschmack von Milchkaramell.

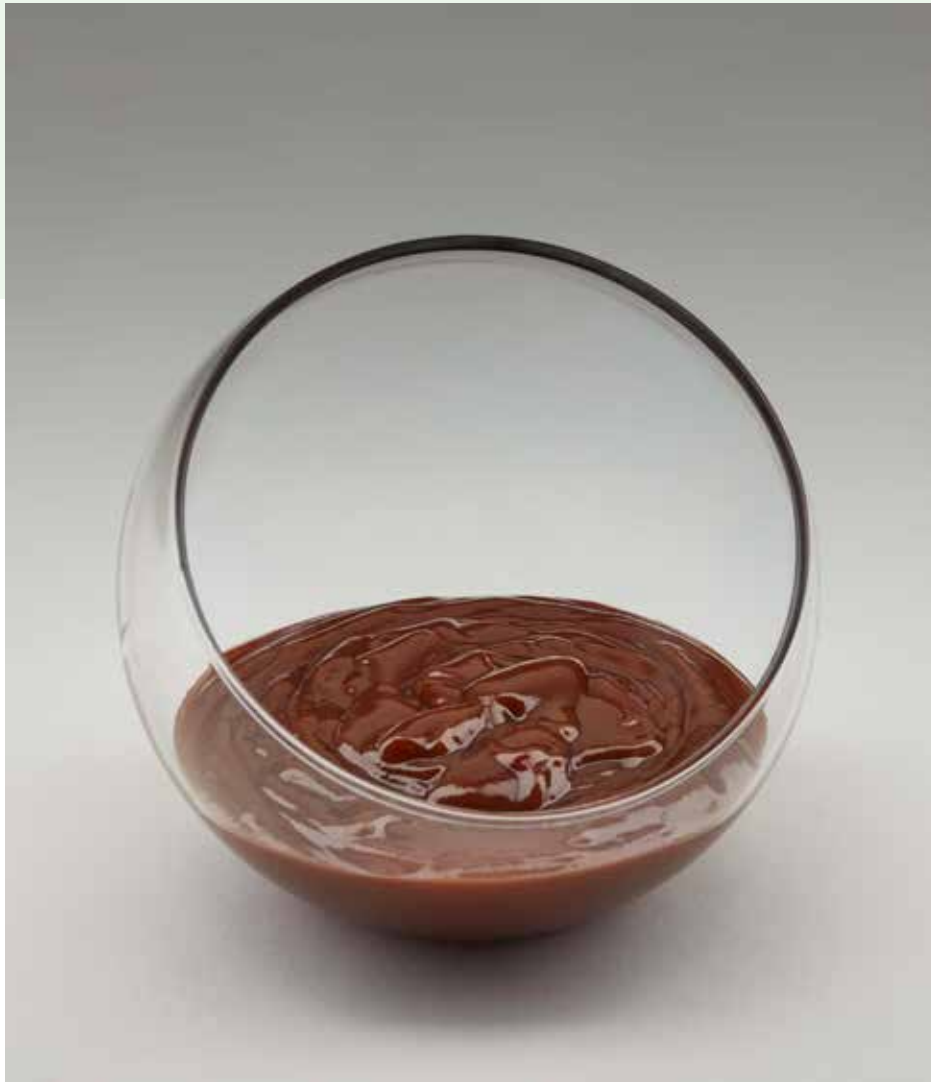
Dosierung:

20-30 Gramm pro Kilogramm Mischung. Um den Geschmack abzurunden, empfehlen wir eine Dekoration mit unserem Variegato Crema di latte.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 01034

PASTA TIRAMISÙ

Aromatisierte Pasta mit dem vollmundigen Geschmack von Tiramisu.

Dosierung:

60-80 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Caffè oder Caffè Crunch.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010371

PASTA VANIGLIA 30

Aromatisierte Paste mit Vanillegeschmack, die kein Eigelb enthält.

Dosierung:

30 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01040

PASTA CACAO CREM

Aromatische Pasta mit intensivem und vollmundigem Schokoladengeschmack.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Die Auswahl der Zutaten und der ausgeklügelte Herstellungsprozess machen es zu einem praktischen Produkt für diejenigen, die eine Ergänzung zu einer bereits pasteurisierten Mischung suchen.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 01041

PASTA AZZURRO

Aromatisierte Pasta mit dem süßen, fantasievollen Geschmack von Schlumpfeis.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Die leuchtend blaue Farbe wird die Aufmerksamkeit der jüngsten Kunden auf sich ziehen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 02019

GRAN CHÉRI

Aromatische und zugleich facettenreiche Pasta mit leicht säuerlichem Kirschgeschmack.

Dosierung:

100 Gramm pro Kilogramm Milchmischung bei Verwendung zur Aromatisierung; Dosierung zur Marmorierung nach Belieben. Das daraus resultierende Eis eignet sich ideal, um mit unserem Variegato Cioccoamaretto verfeinert zu werden.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 02023

PASTA CREMA CAFFÈ

Aromatische Paste mit einem raffinierten Bouquet, die dem Eis einen abgerundeten und delikaten Geschmack von Café Crème verleiht.

Dosierung:

50-60 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit unserem Variegato Caffè oder Caffè Crunch.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02032

PASTA MALAGA SCIROPPO

Aromatische Pastemitreichhaltigemundvollmundigem Geschmack, um den typischen Geschmack von Malaga-Eis zu erzielen.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Ideal in Kombination mit Sultaninen oder in Rum eingelegten chilenischen Rosinen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 02024

PASTA OVETTO

Aromatisierte Paste mit dem Geschmack von feinsten weißer Schokolade und einer weichen, cremigen Konsistenz. In Kombination mit unserem Ovetto ist sie ideal, um den berühmten Snack, den ganze Generationen kennen, in der Auslage anzubieten.

Dosierung:

100 Gramm pro kg Mischung.

Verpackung:

Gläser à 5,5 kg, Kartons à 2 Gläser.



EISPASTEN “MAIOR” LINIE





COD. G10011

NOCCIOLA PIEMONTE IGP MAIOR

Aromatisierte Paste, die zu 100 % aus Haselnüssen aus dem Piemont mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) besteht.

Dosierung:

100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Für diejenigen, die in ihrer Vitrine ein Haselnusseis aus zertifizierten Haselnüssen anbieten möchten.

Verpackungseinheit:

5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G101011

PISTACCHIO MAIOR

Intensiv aromatisierte, natürliche Paste, die zu 100 % aus Bronte DOP Pistazien besteht.

Dosierung:

80-100 Gramm pro Kilogramm Mischung. Die hohe Qualität der ausgewählten Pistazien und die sorgfältige Röstung verleihen dem Endprodukt eine natürliche grüne Farbe.

Für diejenigen, die in ihrer Vitrine ein Pistazieneis aus zertifizierten Bronte DOP Pistazien anbieten möchten.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1014

MANDORLA MAIOR

Aromatisierte Paste ausschließlich aus Mandeln mittlerer Röstung.

Dosierung:

100 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G10371

VANIGLIA MAIOR

Aromatische Paste mit dem delikaten und duftenden Geschmack von Bourbon-Vanille. Enthält Eigelb.

Dosierung:

30 Gramm pro Kilogramm Mischung. Für diejenigen, die in der Eisdiele den Geschmack der Vanille von einst wiederherstellen möchten.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1038

BELLA MAIOR

Streichfähige Crememithaselnuss-undKakaogeschmack. Ideal für die Zubereitung von Eiscreme mit Cremino-Geschmack oder für die Herstellung von köstlichen Parfaits.

Die Produktrezeptur ermöglicht es, bei einer Vitrinentemperatur von -13 bis -15 °C genau die richtige cremige Konsistenz zu erzielen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1039

BELLA BIANCA MAIOR

Streichfähige Creme mit Milch- und Sahnegeschmack. Ideal zu fruchtigen Eissorten mit einer säuerlichen Note oder zur Zubereitung von köstlichen Parfaits.

Die Produktrezeptur ermöglicht es, bei einer Vitrinentemperatur von -13 bis -15 °C genau die richtige cremige Konsistenz zu erzielen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1040

KARABELLA MAIOR

Streichfähige Creme mit süßem Karamellgeschmack. Ideal in Kombination mit einem Eis, das mit unserer Erdnusspaste hergestellt wurde, oder zur Zubereitung von köstlichen Parfaits.

Die Produktrezeptur ermöglicht es, bei einer Vitrinentemperatur von -13 bis -15 °C genau die richtige cremige Konsistenz zu erzielen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1041

BELLA VERDE MAIOR

Streichfähige Pistaziencreme. Ideal für diejenigen, die eine Creme mit dem intensiven Geschmack natürlicher Pistazien anbieten möchten, eignet sich die Creme auch hervorragend für die Zubereitung von köstlichen Parfaits.

Die Produktrezeptur ermöglicht es, bei einer Vitrinentemperatur von -13 bis -15 °C genau die richtige cremige Konsistenz zu erzielen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1042

BELLA NERA MAIOR

Streichfähige Creme mit
Zartbitterschokoladengeschmack.

Ideal für diejenigen, die ihr Eis mit einem intensiven Kakaogeschmack verfeinern möchten, eignet sich die Creme auch hervorragend für die Zubereitung von köstlichen Parfaits. Die Produktrezeptur ermöglicht es, bei einer Vitrintemperatur von -13 bis -15 °C genau die richtige cremige Konsistenz zu erzielen.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. G1043

FRAGOLA MAIOR

Aromatisierte Paste aus Senga Sengana Erdbeeren, die dem Eis einen frischen Geschmack mit charakteristischem Aroma verleihen.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).



FRUCHTEIS PÜREE “MAIOR” LINIE





COD. 0700240

PUREA PESCA GIALLA

UHT-Püree aus ausschließlich frischen Nektarinen. Das Produkt kann bis zum ersten Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden.

Ohne Zuckerzusatz eignet es sich ideal für die Zubereitung von ausgezeichnetem Eis in der Kugel, Parfaits, Eislutschern und frischen Smoothies.

Verpackungseinheit:

1,5 kg Tetra Pak, Kartons mit 6 Tetra Paks (Sechserpack).





COD. 0700242

PUREA ANANAS

UHT-Püree aus ausschließlich frischer Ananas. Das Produkt kann bis zum ersten Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden.

Ohne Zuckerzusatz eignet es sich ideal für die Zubereitung von ausgezeichnetem Eis in der Kugel, Parfaits, Eislutschern und frischen Smoothies.

Verpackungseinheit:

1,5 kg Tetra Pak, Kartons mit 6 Tetra Paks (Sechserpack).





COD. 0700247

PUREA MARACUJA

UHT-Püree aus ausschließlich frischen Passionsfrüchten.

Das Produkt kann bis zum ersten Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden. Ohne Zuckerzusatz eignet es sich ideal für die Zubereitung von ausgezeichnetem Eis in der Kugel, Parfaits, Eislutschern und frischen Smoothies.

Verpackungseinheit:

1,5 kg Tetra Pak, Kartons mit 6 Tetra Paks (Sechserpack).





COD. 0700248

PUREA ALBICOCCA

UHT-Püree aus ausschließlich frischen Aprikosen. Das Produkt kann bis zum ersten Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden.

Ohne Zuckerzusatz eignet es sich ideal für die Zubereitung von ausgezeichnetem Eis in der Kugel, Parfaits, Eislutschern und frischen Smoothies.

Verpackungseinheit:

1,5 kg Tetra Pak, Kartons mit 6 Tetra Paks (Sechserpack).





COD. 0700249

PUREA PERA

UHT-Püree aus ausschließlich frischen Birnen. Das Produkt kann bis zum ersten Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden.

Ohne Zuckerzusatz eignet es sich ideal für die Zubereitung von ausgezeichnetem Eis in der Kugel, Parfaits, Eislutschern und frischen Smoothies.

Verpackungseinheit:

1,5 kg Tetra Pak, Kartons mit 6 Tetra Paks (Sechserpack).





COD. M0700245

PUREA MANGO ALPHONSO

UHT-Püree aus ausschließlich hochwertigen Alphonso-Mangos.

Das Produkt kann bis zum ersten Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden. Ohne Zuckerzusatz eignet es sich ideal für die Zubereitung von ausgezeichnetem Eis in der Kugel, Parfaits, Eislutschern und frischen Smoothies.

Verpackungseinheit:

1,5 kg Tetra Pak, Kartons mit 6 Tetra aks (Sechserpack).



- # EISPASTEN FRUCHTSPEISEEIS





COD. 02002

PASTA MARACUJA

Aromatisierte Pasta mit dem frischen und natürlichen Geschmack der Passionsfrucht.

Dosierung:

100 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02003

PASTA MANGO

Aromatisierte Pasta mit dem frischen und natürlichen Geschmack der hochwertigen Alphonso-Mango.

Dosierung:

100 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen Früchten oder Püree hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02004

PASTA BANANA

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Bananengeschmack.

Dosierung:

70 Gramm pro Kilogramm Milchmischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Bei ausschließlicher Verwendung der Paste entspricht die Farbe des Eises der eines Eises mit frischen Früchten. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02006

PASTA LAMPONE

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Himbeergeschmack.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02007

PASTA MIRTILLO

Aromatisierte Pasta mit dem frischen und natürlichen Geschmack der Waldheidelbeere.

Dosierung:

60/80 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020091

PASTA FRAGOLA EXTRA

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Erdbeergeschmack.

Dosierung:

35 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 02010

PASTA KIWI

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Kiwigeschmack.

Dosierung:

60/80 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02012

PASTA MELONE

Aromatisierte Pasta mit dem frischen und natürlichen Geschmack der Cantalupo-Melone.

Dosierung:

60/80 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02013

PASTA PESCA

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Pfirsichgeschmack.

Dosierung:

70 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02014

PASTA MELA VERDE

Aromatisierte Pasta mit dem frischen und natürlichen Geschmack einer Mischung von Granny Smith-, Morgenduft- und Golden Delicious-Äpfeln.

Dosierung:

80 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02015

PASTA ANANAS

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Ananasgeschmack.

Dosierung:

60/80 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02016

PASTA ARANCIO

Aromatische Paste mit frischem und natürlichem Orangengeschmack.

Dosierung:

60/80 Gramm pro Kilogramm Mischung oder nach Belieben zur Geschmacksverstärkung, falls das Eis mit frischen oder pürierten Früchten hergestellt wird. Es kann auch zur Zubereitung von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).



EMULGATOR





COD. 00005

QUICK 83

Emulgator in Gelform. Ideal für den Einsatz in kalt entwickelten Mischungen; auch für pasteurisierte Mischungen geeignet.

Die Zusammensetzung dieses Bindemittels in Verbindung mit der richtigen Dosierung ermöglicht die Herstellung von Speiseeis mit einem optimalen Luftanteil und einer samtigen Textur, ohne die Bekömmlichkeit des Endprodukts zu beeinträchtigen.

Empfohlene Dosierung: 0,3-0,5 %

Verpackungseinheit:
10-kg-Behälter.



GLASUR VARIEGATOS STREICHZAHRT CREMEN





COD. 01018

GLASSATURA

Vielfältig einsetzbar, ideal für die Zubereitung von köstlicher Stracciatella mit feinen, knusprigen Stückchen.

Produkt mit der für Zartbitterschokolade typischen dunklen Farbe.

Dosierung:
nach Belieben.

Verpackungseinheit:
5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010181

GLASSATURA AL LATTE

Variegato mit hohem Kakaoanteil, ideal für die Zubereitung von köstlicher Stracciatella mit knusprigen Milkschokoladenstückchen.

Produkt mit der typischen Farbe von Milkschokolade.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010182

GLASSATURA TOP

Variegato mit hohem Kakaoanteil, ideal für die Zubereitung von köstlicher Stracciatella mit einer konsistenten und knusprigen Textur.

Produkt mit der für Zartbitterschokolade typischen dunklen Farbe.

Dosierung:

nach Belieben.

Das Produkt wird in praktischen Flaschen verpackt, die sich gut zum Verteilen eignen.

Verpackungseinheit:

0,8-Liter-Flaschen, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 02008

VARIEGATO MARACUJA

Variegato, angereichert mit Maracujasaft, Fruchtfleisch und Kernen, mit einem typisch süß-säuerlichen, exotischen Geschmack.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit Joghurt-, Cheesecake- oder Kokosnusseis, um einen tropischen Geschmack zu erzielen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02031

VARIEGATO SAMBUCO

Geschmackstoff mit intensivem und natürlichem Holundergeschmack.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Joghurt- oder Cheesecake-Eis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020331

VARIEGATO AMARENA EXTRA

Variegato aus ganzen und zerkleinerten Sauerkirschen mit dem natürlichen, leicht säuerlichen Geschmack, der für Sauerkirschen typisch ist.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit einem Fior di Panna-Eis, hergestellt mit unserer Base 50 Cuor di Panna oder unserer Panna Primofiore.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 020341

VARIEGATO FRAGOLINE DI BOSCO

Variegato mit frischem Geschmack und charakteristischem Erdbeeraroma, mit schmackhaften ganzen Früchten.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Cheesecake-, Joghurt- sowie Mascarpone-Eis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 020342

VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO

Variegato aus Waldfrüchten: Heidelbeeren, roten Johannisbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Joghurt-, Baiser- oder Cheesecake-Eis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 020346

VARIEGATO CREMA DI LATTE

Variegato hauptsächlich aus frischer Vollmilch, mit dem intensiven und vollmundigem Geschmack von Milchkaramell.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal, um ein mit unserer Crema di Latte Paste hergestelltes Eis zu verfeinern und so den traditionellen argentinischen Geschmack in Ihre Vitrine zu bringen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 3 Behältern (Dreierpack).





COD. 01017

VARIEGATO APFELSTRUDEL

Variegato mit Granny-Smith-Apfelstücken und einer leichten Zimtnote, und dem für den Apfelstrudel typischen vollmundigen und runden Geschmack. Dosierung nach Belieben.

Ideal, um ein Vanilleeis mit unserem Streuselkuchenteig zu verfeinern und so den Geschmack traditioneller Süßspeisen in Ihrer Auslage wieder aufleben zu lassen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 010171

VARIEGATO GUSTO CHOCO-BISCUIT

Cremiger Variegato mit Schokokeksstückchen,
mit intensivem und überwältigendem
Schokoladengeschmack.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal als Ergänzung zu unserem Eis mit Keksgeschmack.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010172

VARIEGATO WAFER

Cremiger Variegato mit duftenden Waffeln und Haselnuss-Kakao-Creme.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal, um ein Haselnusseis zu verfeinern und den beliebten Snack neu zu interpretieren.

Verpackungseinheit:

2-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 010191

VARIEGATO AMBROGIO

Cremiger Variegato aus einer Mischung von Kakao und Haselnüssen, angereichert mit Waffelstückchen und gehackten Haselnüssen.

Dosierung:

nach Belieben.

Durch die Zugabe von Haselnusseis können Sie die Geschmacksrichtung der berühmten Praline auch in Ihrer Vitrine präsentieren.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 01039

VARIEGATO NUTLY

Köstlicher Variegato aus weicher Haselnusscreme und Kakao.

Dosierung:

nach Belieben.

Aufgrund seines charakteristischen Geschmacks eignet es sich zur Herstellung verschiedener Eissorten oder als Garnierung für erstklassige Parfaits.

Verpackungseinheit:

6-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 010391

VARIEGATO CREAM WHISKY

Vielfältig mit dem intensiven und verführerischen Geschmack von Whisky-Crème.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Eiscreme, die mit unserer Crema Caffè Paste oder Mascarpone-Basis zubereitet wurde.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Doppelpack).





COD. 020348

VARIEGATO PESCARANCIO

Variegato mit Früchten, der die harmonische Verbindung zwischen Pfirsich und Orange feiert.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Cheesecake-, Joghurt- sowie Fiordilatte-Eis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 020349

VARIEGATO FICO

Variegato aus karamellisierten Feigen mit einem intensiven und charakteristischen Feigenaroma.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zu Eiscreme mit Mascarpone-Geschmack, verfeinert mit gehackten Walnüssen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 020350

VARIEGATO CAFFÈ

Variegato mit einem ausgeprägten Geschmack und dem vollmundigen Aroma von italienischem Espresso.

Dosierung:

nach Belieben.

Cremiges und sämiges Produkt, das zu einer Tiramisu-Eiscreme passt, die mit unserem natürlichen Tiramisu-Pulver hergestellt wurde.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020352

VARIEGATO LAMPONE

Variegato mit dem natürlichen Geschmack und frischen Duft der Himbeere.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zu Joghurteis, weißer Schokolade oder Kekseis mit klassischem Streusel, und für diejenigen, die etwas wagen möchten, zu Zartbitterschokoladeeis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020353

VARIEGATO ARANCIA

Variegato mit dem natürlichen, zitrusartigen Geschmack der Orange und feinen, halb kandierten Schalen.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Joghurt-, Cheesecake-, Zartbitterschokoladen- oder Vanilleeis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 0203530

VARIEGATO PERA

Variegato aus saftigen Williamsbirnen mit süßem und delikatem Geschmack.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Marmorieren von Schokoladeneis, der Begleitung von Mascarpone-Eis garniert mit gehackten Walnüssen oder mit Cheesecake-Eis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020356

VARIEGATO DUBAI

Cremiger Variegato mit intensivem Pistaziengeschmack, angereichert mit im Ofen gebackener Kataifi-Pasta, die ihm ihre ansprechende goldbraune Farbe und eine knusprige Textur verleiht.

Dosierung:

nach Belieben.

Dank des Kontrasts zwischen der Cremigkeit der Pistaziencreme und der Knusprigkeit des Kataifi-Teigs eignet sich diese Sorte ideal für die Zubereitung der berühmten Sorte „Dubai-Schokolade“.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).





COD. 020357

VARIEGATO MANGO

Variegato mit frischem, exotischen und intensiven Geschmack, angereichert mit dem Saft und Fruchtfleisch der hochwertigen Alphonso-Mango.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Eiscreme mit Cheesecake-, Joghurt- oder Kokosgeschmack für ein tropisch anmutendes Geschmackserlebnis.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020358

VARIEGATO CAFFÈ/CRUNCH

Variegato bestehend aus einer Schokoladencreme, angereichert mit einer aromatischen Kaffeenote und gerösteten Kakaobohnenstückchen, die für einen angenehmen Crunch sorgen.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit einem Eis, das mit unserer Pasta Crema Caffè oder der Mascarpone-Basis zubereitet wurde. Es kann zum Garnieren von köstlichen Parfaits verwendet werden.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020359

VARIEGATO CIOCCOAMARETTO

Köstlicher Variegato bestehend aus einer knusprigen Schokoladenhülle, verfeinert mit köstlichen Amaretti-Stückchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit unserer Pasta Gran Chèri, um einen angenehmen süß-sauren Kontrast zu erzielen.

Verpackungseinheit:

2,3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020360

VARIEGATO FIOR DI MANDARINO

Variegato mit unverwechselbarem Aroma, angereichert mit dem Saft und Fruchtfleisch der späten Mandarine aus Ciaculli.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit einem Eis aus unserer Pasta Crema, einem Cheesecake-Eis, einem Joghurteis oder einem Eis mit Zartbitterschokoladengeschmack. Ideal zum Garnieren von köstlichen Parfaits.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020363

VARIEGATO RAFFAEL CHOC

Variegato bestehend aus einer cremigen weißen Schokoladencreme, angereichert mit leckeren Mandelstückchen, knusprigen Waffelstückchen und Kokosraspeln.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit Mandeleis oder Fiordilatte-Eis, um die berühmte Praline nachzubilden.

Verpackungseinheit:

5,5-kg-Behälter, Kartons mit 2 Behältern (Doppelpack).



COD. 020364

VARIEGATO CARMELLO SALATO

Variegato mit cremiger und sämiger Konsistenz.

Dosierung:

nach Belieben.

In Kombination mit einem Eis, das mit unserer Salzkaramell-Pasta hergestellt wurde, entsteht ein angenehmer süß-salziger Kontrast, der selbst die anspruchsvollsten Gaumen überraschen wird. Die Kombination mit einem Eis, das mit unserer Erdnusspaste hergestellt und mit Glasur und halbierten pralinierten Erdnüssen garniert ist, ist ideal, um den Geschmack des berühmten Snacks nachzuahmen.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 020365

VARIEGATO NEREO

Cremiger Variegato mit dem unverwechselbaren Geschmack von Zartbitterschokolade, verfeinert mit extra dunklen Keksstückchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal, um das mit unserer Nereo-Basis hergestellte Eis zu verfeinern und so den Geschmack des berühmten amerikanischen Kekses nachzuahmen. Eignet sich auch hervorragend zum Verfeinern von Fiordilatte- oder Mascarpone-Eis oder zum Füllen von köstlichen Parfaits.

Verpackungseinheit:

2,5-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 02030

VARIEGATO PISTACCHIO PRALINÈ

Ein köstlicher Variegato, bestehend aus einer cremigen Pistaziencreme und sorgfältig ausgewählten Pistazienstückchen, die einen wertvollen Kontrast in der Konsistenz bieten und zu einer der beliebtesten Sorten in der Eisdiele machen.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal zum Verfeinern von Eiscreme mit dem Geschmack weißer Schokolade oder Mandelgeschmack oder als Füllung für interessante Parfaits. Ideal in Kombination mit dem Eis, das mit unserer Marzipanpaste hergestellt wird, um den Geschmack der berühmten österreichischen Mozartkugel nachzuahmen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Viererpack).





COD. 020366

VARIEGATO OVETTO

Variegato mit dem Geschmack von feinsten Milkschokolade und mit einer weichen und cremigen Struktur, der entwickelt wurde, um das berühmte Ei, das ganze Generationen kennen, in der Auslage zu präsentieren.

Ideal auch zum Füllen von köstlichen Desserts und Parfaits.

Verpackungseinheit:

2.5-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern.





COD. 020354

VARIEGATO MELAGRANA

Variegato mit unverwechselbarem Aroma, angereichert mit dem Saft und Fruchtfleisch des Granatapfels.

Dosierung:

nach Belieben.

Ideal in Kombination mit einem Eis aus unserer Pasta Crema, einem Cheesecake-Eis oder einem Joghurteis. Ideal zum Garnieren von köstlichen Parfaits.

Verpackungseinheit:

3-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).



TOPPINGS





COD. 04002

TOPPING CAFFÈ

Topping mit intensivem und aromatischem Kaffeegeschmack, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04003

TOPPING GUSTO CIOCCOLATO

Topping mit süßem und vollmundigem Schokoladengeschmack, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung :

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04005

TOPPING FRAGOLA

Topping mit frischem und natürlichem Erdbeergeschmack, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04006

TOPPING KIWI

Topping mit dem angenehmen säuerlichen Geschmack reifer Kiwis, ideal zum Dekorieren von Obst-, Eisbechern und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 040061

TOPPING ESOTICO

Topping mit dem Saft und Fruchtfleisch exotischer Früchte (Mango, Maracuja und Ananas) mit typisch tropischem Geschmack, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04008

TOPPING NOCCIOLA

Topping mit intensivem und charakteristischem Geschmack gerösteter Haselnüsse, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 040081

TOPPING GUSTO NOCE

Topping mit süßem und runden Walnussgeschmack, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04009

TOPPING CREM CARAMEL

Topping mit dem süßen und karamelligen Geschmack der Crème Caramel, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04010

TOPPING FRUTTI DI BOSCO

Topping aus einer frischen Mischung von Waldfrüchten (Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04011

TOPPING LAMPONE

Topping mit Himbeersaft und -mark, frisch und natürlich, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04013

TOPPING MENTA

Topping mit erfrischendem und natürlichem Pfefferminzgeschmack, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04014

TOPPING AMARENA

Topping mit intensivem Geschmack und angenehm säuerlicher Note der Sauerkirsche, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04016

TOPPING TIRAMISÙ

Dieses Topping mit dem unverwechselbaren Geschmack von Tiramisu und einer leichten aromatischen Note von Marsala eignet sich ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).



KROKANT STREUEL UND NÜSSE





COD. 04049

PISTACCHI SGUSCIATI

Geschälte Pistazien, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

1-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 040490

MEZZE ARACHIDI PRALINATE

Erdnusspralinen, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 04050

NOCI SGUSCIATE

Walnusshälften (handgeschält), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

1-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 04051

GRANELLA NOCCIOLA FINE 2/4 MM

Fein gehackte Haselnüsse (2 bis 4 mm), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 040511

NOCCIOLE TOSTATE A QUARTI 5/8 MM.

Grob gehackte Haselnüsse (5 bis 8 mm), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 04052

NOCCIOLE TOSTATE INTERE 13/15

Ganze geröstete “Tonda Gentile Trilobata” Haselnüsse aus dem Piemont, Größe 13/15 mm, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 040521

GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA

Pralinierte Haselnussstückchen mit leichtem Zitrusgeschmack, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 040522

MANDORLE PRALINATE

Ganze Mandeln in Zuckerguss, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 040531

MIX FRUTTA SECCA

Gesüßte Trockenfruchtmischung (geschälte Mandeln, Paranüsse, geröstete Haselnüsse, rohe Cashewnüsse, geschälte Mandeln, gemahlene Haselnüsse), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 040530

GRANELLA DI PISTACCHIO CROCCANTE

Karamellisierte Pistazienstückchen, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).



SAUERKIRSCHEN





COD. 07001

AMARENADA TUTTOFRUTTO

Eingelegte ganze Kirschen der Größe 22/24 mm. Die perfekte Konsistenz der Früchte macht sie ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

5,6-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 07002

SCIROPPO AMARENA

Konzentriertes Granita-Präparat mit dem typisch intensiven Geschmack der Sauerkirsche.

Dosierung:

1 Teil Produkt auf 5 Teile Wasser.

Verpackung:

7-kg-Kanister.



WEITERE PRODUKTE





COD. 07005

CACAO D'ARTE

Kakaopulver D 23 A (22-24 %), mit einem ründeten und milden Geschmack und einer intensiven Farbe.

Dosierung:

50/60 Gramm pro 1 Kilogramm weißer Mischung. Durch Zugabe einer kleinen Menge Verdickungsmittel kann dieser Kakao zur Zubereitung von köstlicher heißer Schokolade verwendet werden.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 4 Beuteln (Vierерpack).





COD. 07006

BACCHE VANIGLIA

Sorgfältig ausgewählte, duftende
Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar.

Verpackungseinheit:

0,5-kg-Beutel.





COD. 07007

RHUM KINGSTON

Aromatische Rumessenz mit unverwechselbarem Duft, ideal als Zutat für die Zubereitung eines ausgezeichneten Malaga-Eises.

Dosierung:

5-10 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

1-l-Flasche.





COD. 07010

LIQUIRIZIA IN POLVERE

Hochwertiges Süßholzpulver für die Herstellung von köstlichem Eis.

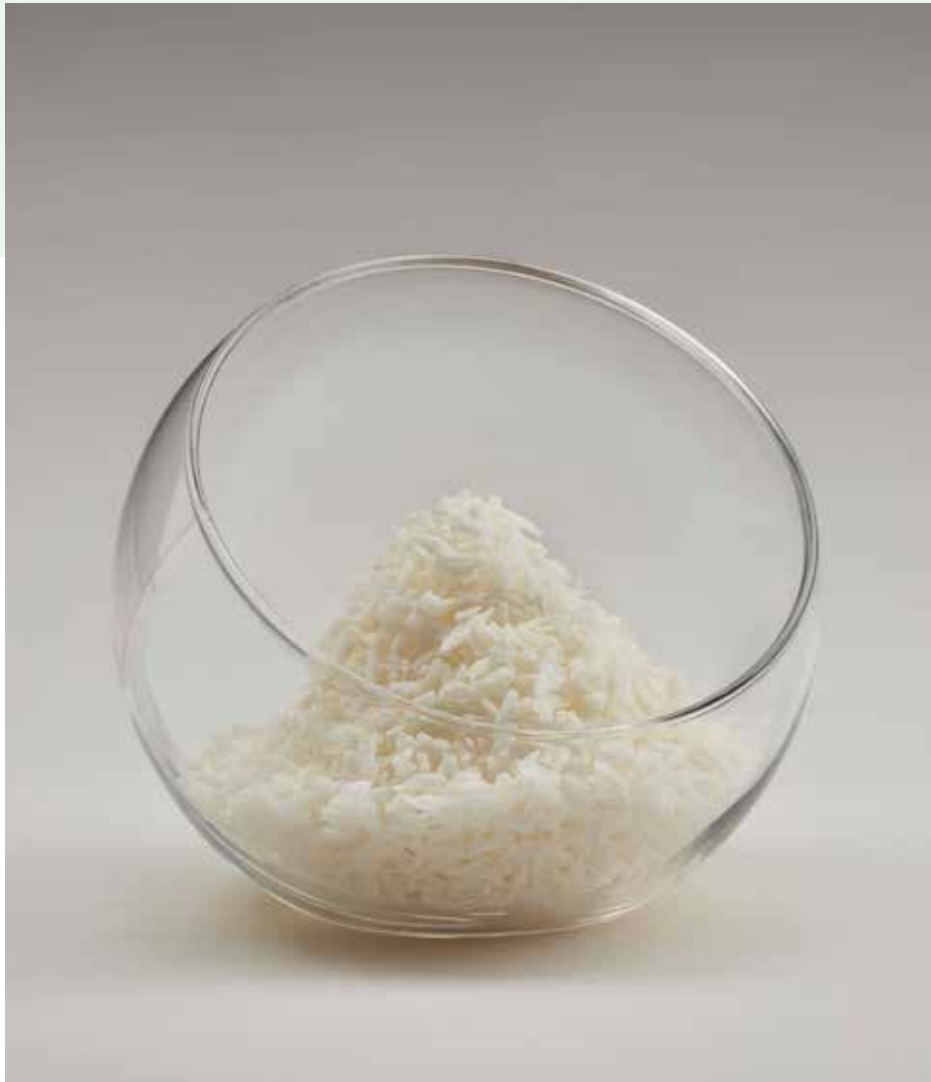
Dosierung:

30 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Vierpack).





COD. 07011
COCCO RAPÈ

Schmackhafte Kokosraspeln.

Ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:
6-kg-Karton.



DEKORE





COD. 000145

ZUCCHERO DI CANNA CARMELIZZATO

Handwerklich in kleinen Becken karamellisierter Rohrzucker, ideal zum Garnieren von Eiscreme, die mit unserer Crème brûlée Basis zubereitet wurde, um so den knusprigen Effekt des Desserts nachzuahmen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 070138

CRUMBLE CLASSICO

Weiche Butterkeks-Streusel, ideal zum Verfeinern Ihrer Eissorten, zum Dekorieren von Eisbechern, Parfaits oder Torten.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 070139

CRUMBLE AL CACAO

Weiche Butterkeks-Streusel mit Kakao, ideal zum Verfeinern Ihrer Eissorten, zum Dekorieren von Eisbechern, Parfaits oder Torten.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 070140

GRANELLA DI BISCOTTO PER CHEESECAKE

Trockenes Gebäck in Stückchenform mit bröckeliger Konsistenz. Die geringe Süße macht es ideal, um den Geschmack von Cheesecakes abzurunden und Dessertbecher oder Parfaits zu dekorieren.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).



GRANITA SIRUPS





COD. 07002

SCIROPPO AMARENA

Konzentriertes Granita-Zubereitungsmittel mit dem typisch intensiven Geschmack der Sauerkirsche.

Dosierung:

1 Teil Produkt auf 5 Teile Wasser.

Verpackungseinheit:

7-kg-Kanister.





COD. 070020

SCIROPPO FRAGOLA

Konzentriertes Granita-Zubereitungsmittel mit einem frischen und fruchtigen Erdbeergeschmack.

Dosierung:

1 Teil Produkt auf 5 Teile Wasser.

Verpackungseinheit:

7-kg-Kanister.





COD. 070021

SCIROPPO MENTA

Konzentriertes Granita-Zubereitungsmittel mit dem erfrischenden und durstlöschenden Geschmack von Minze.

Dosierung:

1 Teil Produkt auf 5 Teile Wasser.

Verpackungseinheit:

7-kg-Kanister.





COD. 070024

SCIROPPO LIMONE

Konzentriertes Granita-Zubereitungsmittel mit erfrischendem Zitronengeschmack.

Dosierung:

1 Teil Produkt auf 5 Teile Wasser.

Verpackungseinheit:

7-kg-Kanister.





COD. 070025

SCIROPPO ARANCIA

Konzentriertes Granita-Zubereitungsmittel mit dem frischen Zitrusgeschmack von Orange.

Dosierung:

1 Teil Produkt auf 5 Teile Wasser.

Verpackungseinheit:

7-kg-Kanister.

