

BASES EN POLVO





COD. 0001

BASE LATTE ARTEGEL

Base neutra para helados de leche con solo dos estabilizantes. Sin grasas vegetales.

Dosificación:

35 gramos por kg de mezcla elaborada en caliente,
50 gramos por kg de mezcla elaborada en frío.

Base ideal para quienes deseen tener un amplio margen para personalizar su helado.

Envases:

bolsas de 3 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. 00010

BASE 2002

Base neutra con presencia de grasas vegetales para helados de leche.

Dosificación:

50 gramos por kg de mezcla.

Elaboración en caliente. Si se desea utilizarla en frío, agregue a la mezcla una cantidad muy pequeña de emulsionante en gel.

Ideal para quienes deseen un helado menos frío al paladar.

Envases:

bolsas de 2,5 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. 000011

BASE PANNA PRIMOFIORE

Base con un delicado sabor a nata fresca.

Dosificación:

50 gramos por kg de mezcla.

Elaboración en frío.

Ideal para crear un helado marmoleado con Variegato Amarena Extra o con Glassatura.

Envases:

bolsas de 2,5 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. 0000112

BASE 50 CUOR DI PANNA

Base con un intenso sabor a nata.

Dosificación:

50 gramos por kg de mezcla.

Elaboración en frío.

Ideal para crear un helado marmoleado con Variegato Amarena Extra o con Glassatura.

Envases:

bolsas de 2,5 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. 0000114

GUSTO TIRAMISÙ

Aromatizante en polvo con un sabor delicado y natural para obtener un helado con un gusto idéntico a la crema del postre Tiramisù.

Dosificación:

70 gramos por kg de mezcla blanca.

El helado obtenido es ideal para combinarlo con nuestro Variegato Caffè o Caffè Crunch.

Envases:

bolsas de 1,2 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 000012

BASE PLUS LATTE 100

Base neutra para helados de leche.

Dosificación:

100 gramos por kg de leche o 70 gramos por kg de mezcla. Elaboración en caliente.

Si se desea utilizar la base en frío, agregue a la mezcla una cantidad pequeña de emulsionante en gel.

Envases:

bolsas de 3 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. 0000120

BASE PLUS PANNA100

Base con un intenso sabor a nata para helados de leche.

Dosificación:

100 gramos por kg de leche o 70 gramos por kg de mezcla. Elaboración en caliente.

Si se desea utilizar la base en frío, agregue a la mezcla una cantidad pequeña de emulsionante en gel.

Envases:

bolsas de 3 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. 000013

BASE CREMA-VANIGLIA

Base con sabor a crema de vainilla.

Dosificación:

50 gramos por kg de leche. Elaboración en caliente máx. 65 °C.

Envases:

bolsas de 2,5 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. 000016

BASE 50 ARTEGEL

Base neutra para helados de leche.

Dosificación:

50 gramos por kg de leche. Elaboración en caliente.

Base con presencia de grasas vegetales para quienes deseen un helado más cálido al paladar.

Envases:

bolsas de 2,5 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. 000056

BASE 50 FRUTTA

Base neutra con presencia de emulsionantes para helados de fruta.

Dosificación:

50 gr por kg de agua. Elaboración en frío. Ideal para obtener un helado de fruta cremoso.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 00002

STABIL FRUTTA ARTEGEL

Estabilizante para helados de fruta.

Dosificación:

5 gr por kg de agua. Elaboración en frío. Producto ideal para crear excelentes sorbetes de fruta. Añadiendo un emulsionante en gel es posible obtener un helado de fruta cremoso.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 000020

VANIGLIA NOBILE

Aromatizante en polvo con un sabor intenso y natural de Vainilla Bourbon.

Dosificación:

50 gr por kg de mezcla. Elaboración en frío. Este producto contiene yema de huevo.

Ideal para obtener un helado tradicional de vainilla.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 000021

BASE NEREO

Aromatizante para helados con aroma de vainilla.

Dosificación:

50 gramos por kg de mezcla. Elaboración en frío. Producto de color blanco con presencia de extracto de vainilla Bourbon.

El helado obtenido es ideal para combinarlo con nuestro Variegato Nereo, para recrear el sabor de la conocida galleta.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 00011

ARTLEMON

Base aromatizante para helado con un sabor intenso y natural de limón.

Dosificación:

50 gramos por kg de mezcla.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 00012

ARTEYOG

Aromatizante con un sabor intenso y natural de yogur.

Dosificación:

35 gramos por kg de mezcla. Elaboración en frío.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 00016

BASE PER SEMIFREDDO

Base en polvo ideal para preparar un semifrío de sabor neutro.

Dosificación:

330 gramos de producto + 500 gramos de nata líquida + 500 gramos de leche fría, o bien 500 gramos de producto por 1 kg de leche fría.

Añadiendo aromatizantes, en pasta o en polvo, se pueden obtener distintos sabores de semifrío.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 000162

GUSTO MASCARPONE IN POLVERE

Aromatizante con un sabor rotundo de mascarpone fresco.

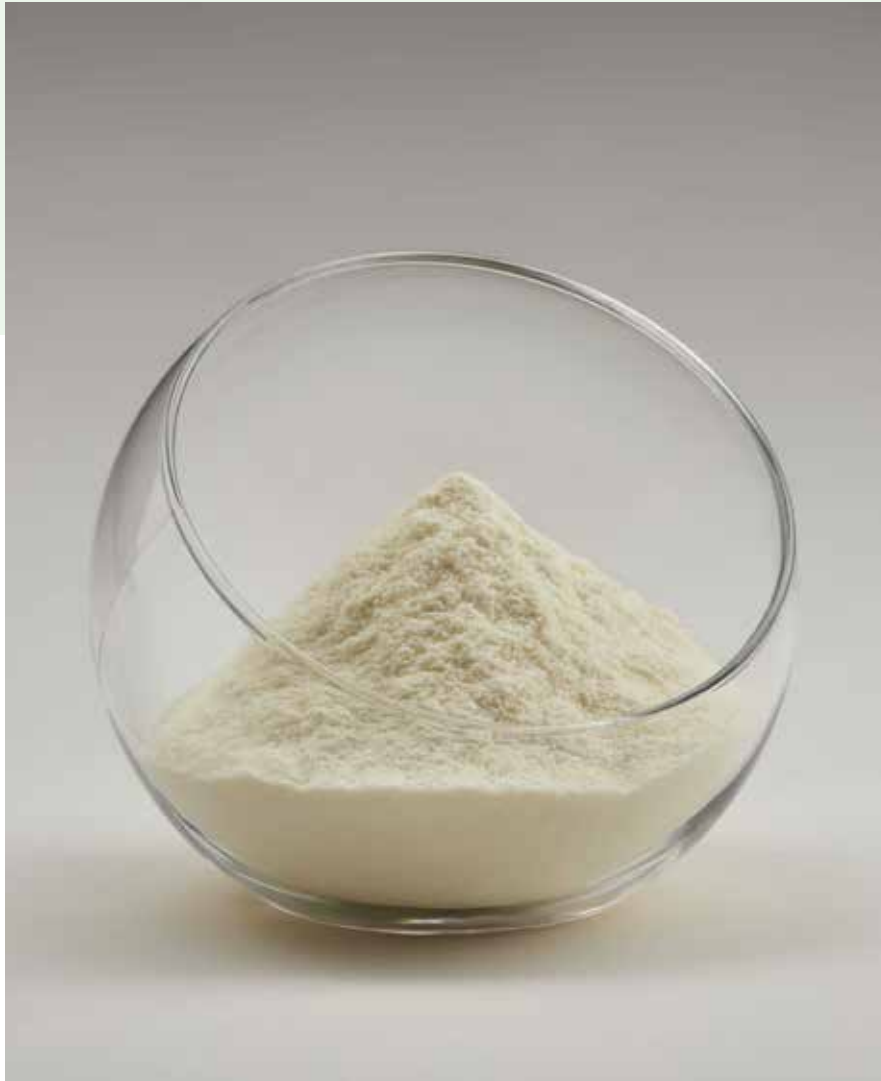
Dosificación:

70 gramos por kg de mezcla. Elaboración en frío. El helado obtenido será ideal para combinarlo con variegatos de fruta o crema.

Envases:

bolsas de 1 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 000024

CHEESE CAKE

Aromatizante con un sabor intenso y natural de cheesecake.

Dosificación:

40 gramos por kg de mezcla. Elaboración en frío.

El helado obtenido es ideal para combinarlo con un variegato de fresas silvestres y granillo de galleta para cheesecake.

Envases:

bolsas de 1 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 000025

CREME BRULÉE

Aromatizante con sabor de Crème Brûlée.

Dosificación:

40 gramos por kg de mezcla.

Producto sin yema de huevo. Elaboración en frío. Ideal para combinar con nuestro azúcar de caña caramelizado.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 000055

MIGLIORATORE PER GELATO

Complemento para helados de leche.

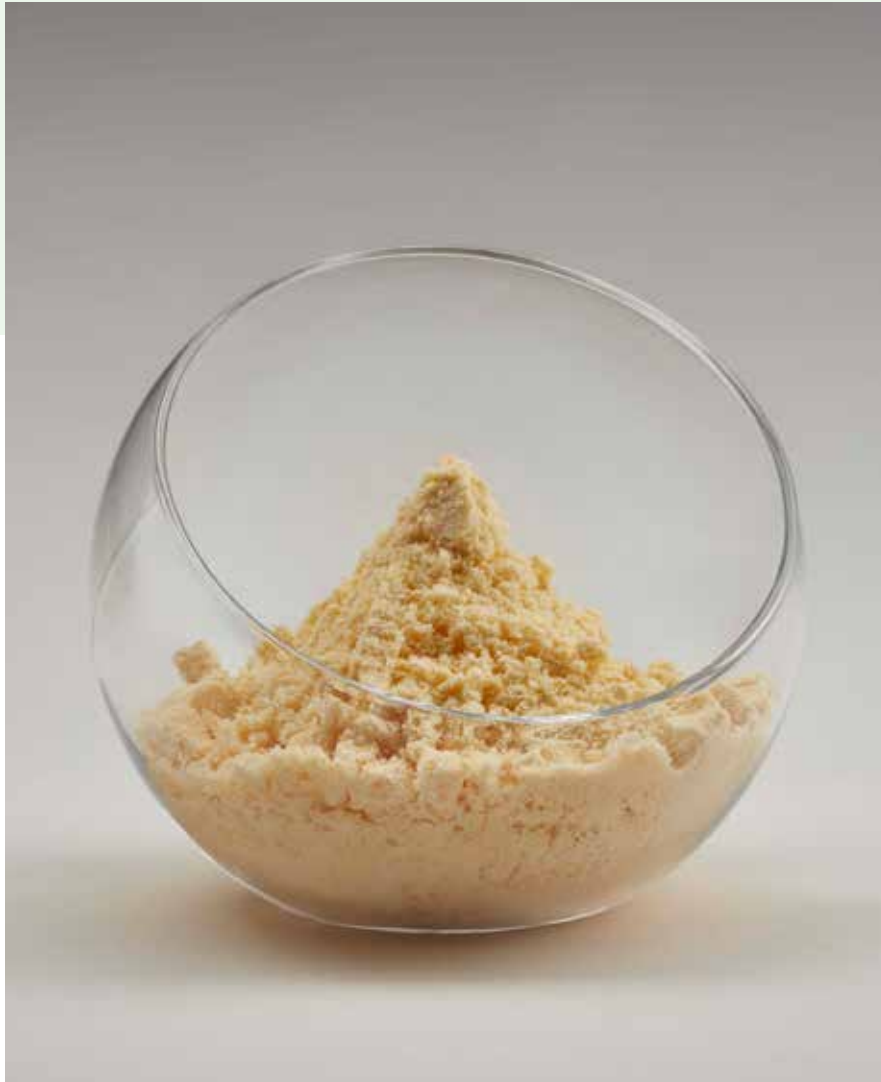
Dosificación:

5-10 gramos por kg de mezcla. Producto dirigido a quienes desean un helado más “firme” y cálido al paladar. Se puede utilizar sin modificar la receta del helado.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 00017

ARTCREM

Complemento compuesto por yema de huevo liofilizada de alta calidad para helados de leche.

Dosificación:

40 gramos por kg de leche. Elaboración tanto en caliente como en frío.

Su utilización permite obtener una mayor persistencia de los sabores de crema elaborados.

Envases:

bolsas de 2,5 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. L00020V

ECCO FATTO BASE

Base en polvo neutra completa para helados de leche.

Dosificación:

230 gramos por kg de mezcla. Producto sin grasas vegetales.

El práctico envase es ideal para usar con pasteurizadores de 30/60/120 litros.

Envases:

sacos de 23 kg.





COD. M0000145

WOOF BASE

Base en polvo completa para obtener un helado para nuestros amigos de cuatro patas.

Dosificación:

400 gramos de producto por 1000 gramos de leche sin lactosa.

Envases:

bolsas de 1,6 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. C00001

NEUTRO LATTE CH

Neutro compuesto por estabilizantes y emulsionantes para helados de leche.

Dosificación:

10 gramos por kg de mezcla. Elaboración en caliente.

Envases:

bolsas de 2,5 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. C00002

NEUTRO FRUTTA CH

Neutro compuesto por estabilizantes y emulsionantes para helados de fruta.

Dosificación:

10 gramos por kg de mezcla. Elaboración en caliente.

Envases:

bolsas de 2,5 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. 00004

LATTE MAGRO IN POLVERE

Leche en polvo desnatada de altísima calidad, con elevada solubilidad, envasada en cómodas bolsas de 1 kg.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

bolsas de 1 kg, cajas de 14 bolsas.



LÍNEA “SPRINT”





COD. 00021 ECCO FATTO

Mezcla líquida UHT obtenida de leche y nata frescas de altísima calidad, ideal para helados de leche.

Se puede aromatizar al gusto añadiendo una pasta o una base aromatizante según la dosificación. Conservar a temperatura ambiente (15-25 °C) y en un lugar fresco y seco. Una vez abierta, conservar en el frigorífico (entre 0 y 4 °C) y consumir en un plazo de 3 días.

Envases:

sacos de 11 kg, cajas de 2 sacos.



COD. 00020DEL

ECCO FATTO DELATTOSATO

Mezcla líquida UHT obtenida de leche y nata frescas de altísima calidad, ideal para helados de leche sin lactosa.

Se puede aromatizar al gusto añadiendo una pasta o una base aromatizante según la dosificación. Conservar a temperatura ambiente (15-25 °C) y en un lugar fresco y seco. Una vez abierta, conservar en el frigorífico (entre 0 y 4 °C) y consumir en un plazo de 3 días.

Envases:

sacos de 11 kg, cajas de 2 sacos.



COD. 000026

SCIROPPO ECCO FRUTTA

Jarabe de azúcares líquido UHT para la preparación de helados de fruta.

Añadiendo frutas frescas o purés sin azúcares añadidos, se pueden obtener excelentes helados de frutas.

Conservar a temperatura ambiente (15-25 °C) y en un lugar fresco y seco. Una vez abierta, conservar en el frigorífico (entre 0 y 4 °C) y consumir en un plazo de 4 días.

Envases:

bolsas de 2,5 kg, cajas de 3 bolsas.



COD. 0000141

BASE SPRINT PER LATTE

Base neutra completa para helados de leche.

Dosificación:

550 gramos por kg de agua. Elaboración en caliente. Envasado en prácticos sacos de 23 kg para poder utilizarlos rápidamente y sin desperdicios en el pasteurizador.

Añadiendo una pasta o una base aromatizante según la dosificación, se obtendrán distintos sabores de helado de leche.

Envase:

sacos de 23 kg.





COD. 0000148

BASE SPRINT GUSTO CIOCCOLATO

Base completa con sabor a chocolate, práctica y rápida.

La mezcla de cacao de alta calidad y la esmerada formulación de la receta otorgan al helado final un sabor intenso y equilibrado de chocolate.

Dosificación:

1,8 kg de producto (1 bolsa) por 2,5 kg de agua.
Elaboración en frío.

Envases:

bolsas de 1,8 kg, cajas de 5 bolsas.



COD. 0000154

BASE SPRINT PER LATTE COLD

Base neutra para helados de leche.

Dosificación:

350 gramos por 650 gramos agua. La especial mezcla de estabilizantes y emulsionantes permite elaborar el producto en frío.

Ideal para quienes desean un producto cremoso sin pasteurización.

Envases:

bolsas de 1,4 kg, cajas de 6 bolsas.



COD. 000023

BASE SPRINT PER FRUTTA

Base completa neutra para helados de fruta.

Dosificación:

1500 gramos + 1500 gramos de puré sin azúcares añadidos + 2 kg de agua.

Un producto fácil de usar sin renunciar a la calidad.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 000052

MERINGA SPRINT

Producto práctico y con ingredientes cuidadosamente seleccionados para recrear el tradicional merengue italiano.

Ideal para emplear en la preparación de deliciosos semifríos.

Dosificación:

200 gramos por 100 gramos agua. Elaboración en frío.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 5 bolsas.





COD. 000111

BASE LEMONCELLO SPRINT

Base completa para obtener un helado que recuerda al famoso licor limoncello.

Dosificación:

500 gramos por kg de agua. Elaboración en frío.

Modificando la dosificación, en proporción al agua, se pueden obtener fantásticos sorbetes y granizados.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.





COD. 000112

BASE MANDARINELLO SPRINT

Base completa para obtener un helado con sabor natural de mandarina.

Dosificación:

500 gramos por kg de agua. Elaboración en frío.

Modificando la dosificación, en proporción al agua, se pueden obtener fantásticos sorbetes y granizados.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.



COD. 000113

BASE LEMON SPRINT

Base completa para obtener un helado con sabor natural de limón.

Dosificación:

500 gramos por kg de agua. Elaboración en frío. Modificando la dosificación, en proporción al agua, se pueden obtener fantásticos sorbetes y granizados.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.



COD. 000114

BASE PESCA SPRINT

Base completa para obtener un helado con sabor natural de melocotón.

Dosificación :

500 gramos por kg de agua. Elaboración en frío. Modificando la dosificación, en proporción al agua, se pueden obtener fantásticos sorbetes y granizados.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.





COD. 000115

BASE SANGUINELLA SPRINT

Base completa para obtener un helado con sabor natural de naranja sanguina.

Dosificación:

500 gramos por kg de agua. Elaboración en frío. Modificando la dosificación, en proporción al agua, se pueden obtener fantásticos sorbetes y granizados.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.





COD. 000116

BASE MELONE SPRINT

Base completa para obtener un helado con sabor natural de melón.

Dosificación:

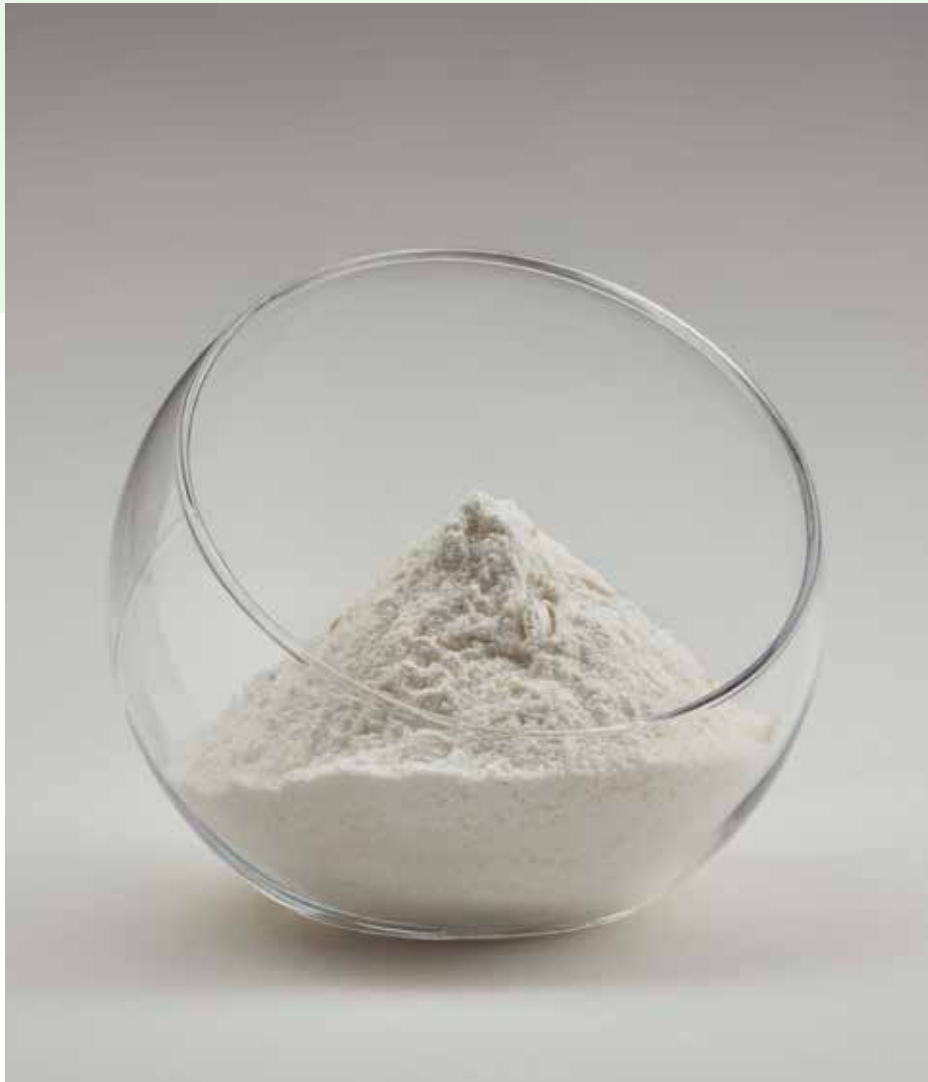
500 gramos por kg de agua. Elaboración en frío.

Modificando la dosificación, en proporción al agua, se pueden obtener fantásticos sorbetes y granizados.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.





COD. 000117

BASE MELA SPRINT

Base completa para obtener un helado con sabor natural de manzana verde.

Dosificación:

500 gramos por kg de agua. Elaboración en frío.

Modificando la dosificación, en proporción al agua, se pueden obtener fantásticos sorbetes y granizados.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.



COD. 000118

BASE BANANA SPRINT

Base completa para obtener un helado con sabor natural de plátano.

Dosificación:

500 gramos + 500 gramos de leche + 500 gramos de agua.

Dosificación 500 gramos de productos por kg de leche. Elaboración en frío.

Modificando la dosificación, en proporción al agua, se pueden obtener fantásticos sorbetes y granizados.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.





COD. 000119

BASE ANGURIA SPRINT

Base completa para obtener un helado con sabor natural de sandía.

Dosificación:

500 gramos por 1 kg de agua. Elaboración en frío.

Modificando la dosificación, en proporción al agua, se pueden obtener fantásticos sorbetes y granizados.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.



COD. 000120

BASE ANANAS SPRINT

Base completa para obtener un helado con sabor natural de piña.

Dosificación:

500 gramos por kg de agua. Elaboración en frío.

Modificando la dosificación, en proporción al agua, se pueden obtener fantásticos sorbetes y granizados.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.



COD. 000121

BASE FRAGOLA SPRINT

Base completa para obtener un helado con sabor natural de fresa.

Dosificación:

500 gramos por kg de agua. Elaboración en frío.

Modificando la dosificación, en proporción al agua, se pueden obtener fantásticos sorbetes y granizados.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.





COD. 000123

BASE GUSTO POMPELMO ROSA SPRINT

Base completa para obtener un helado con sabor natural de pomelo rosa.

Dosificación:

500 gramos por kg de agua. Elaboración en frío.

Modificando la dosificación, en proporción al agua, se pueden obtener fantásticos sorbetes y granizados.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.





COD. 000124

BASE FONDENTE SPRINT EXTRA DARK

Base completa para obtener un helado con un sabor intenso a chocolate negro sin derivados de la leche.

Dosificación:

1,625 kg por 2,5 kg de agua. Elaboración en caliente.

Envases:

bolsas de 1,625 kg, cajas de 7 bolsas.



BASES DE LA LÍNEA HEALTHY Y VEGAN





COD. 000050

BASE LUPINO

Base vegetal completa para obtener helados sin lactosa y con bajo índice glucémico. Las características organolépticas del altramuz otorgan al helado un sabor inconfundible pero muy delicado.

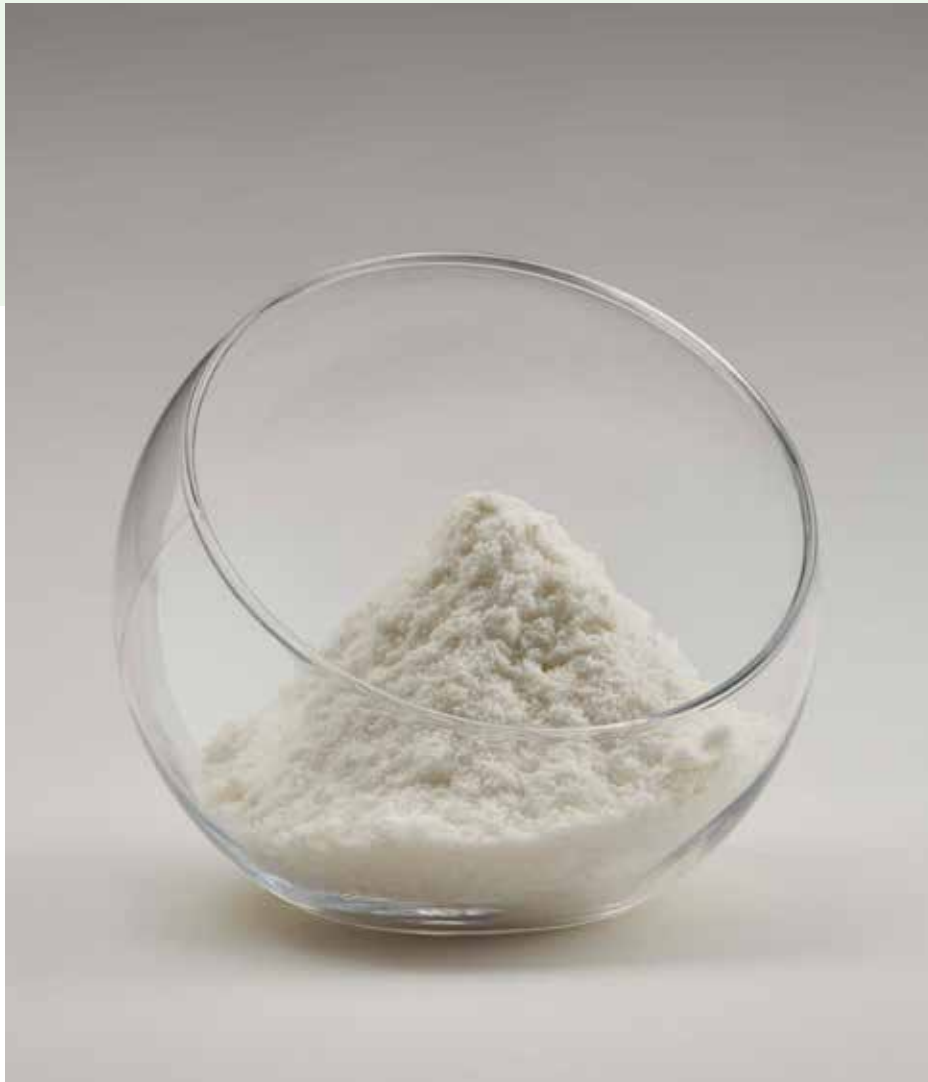
Dosificación:

500 gramos por kg de agua. Elaboración en frío. Es posible personalizar el helado de altramuz agregando pastas aromatizantes sin azúcares o fruta fresca.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 000127

BASE VEGAN COCCO

Base vegetal completa para obtener un helado con un sabor delicado y natural de coco.

Ideal para intolerantes a la lactosa o para quienes prefieren un helado más ligero.

Dosificación:

400 gramos por 600 gramos agua. El producto se puede personalizar añadiendo el sabor que se prefiera.

Envases:

bolsas de 1,6 kg, cajas de 6 bolsas.



COD. 000128

BASE VEGAN AVENA

Base vegetal completa para obtener un helado con un sabor delicado y natural de avena.

Ideal para intolerantes a la lactosa o para quienes prefieren un helado más ligero.

Dosificación:

400 gramos por 600 gramos agua. El producto se puede personalizar añadiendo el sabor que se prefiera.

Envases:

bolsas de 1,6 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 000129

BASE VEGAN MANDORLA

Base vegetal completa para obtener un helado con un sabor delicado y natural de almendra.

Ideal para intolerantes a la lactosa o para quienes prefieren un helado más ligero.

Dosificación:

400 gramos por 600 gramos agua. El producto se puede personalizar añadiendo el sabor que se prefiera.

Envases:

bolsas de 1,6 kg, cajas de 6 bolsas.



BASES DE LA LÍNEA SOFT





COD. SOFTAG01

BASE SOFT NEUTRAL COLD

Base neutra completa para helados suaves de leche.

Dosificación:

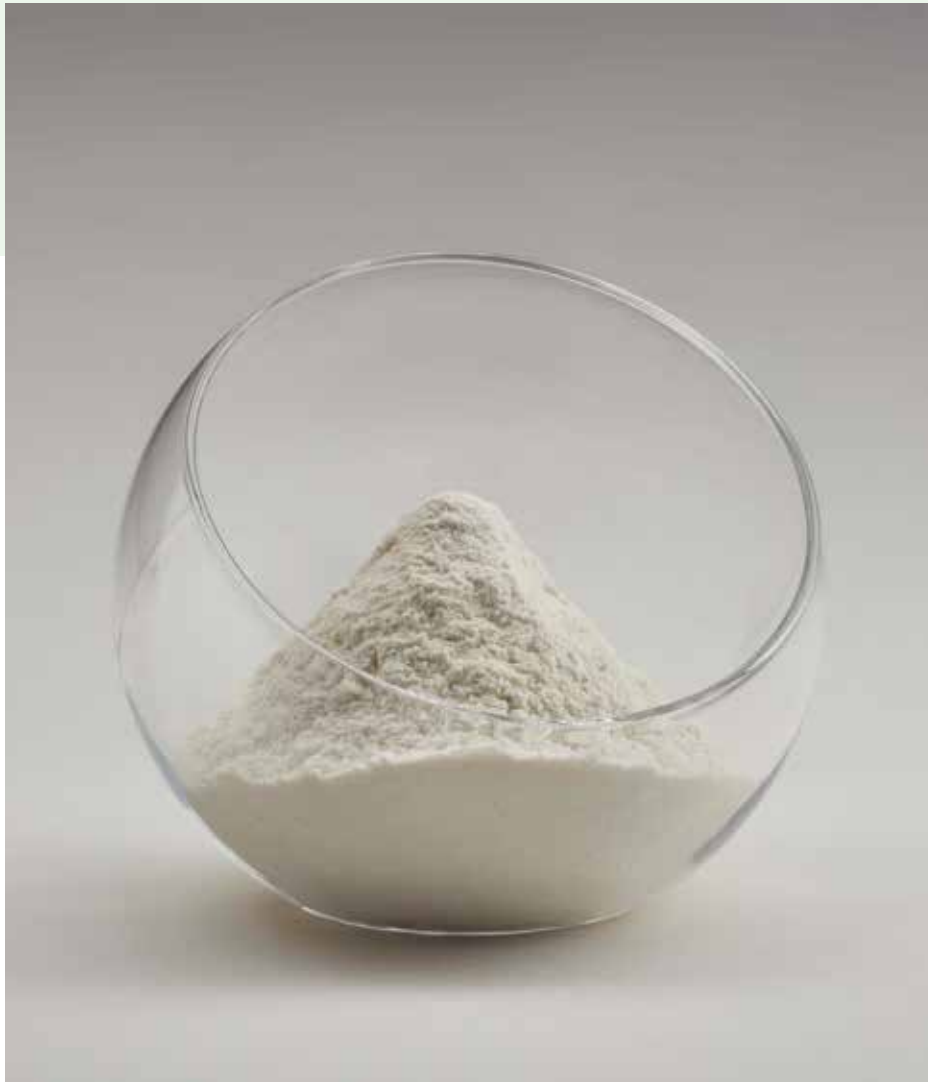
550 gramos por kg de agua. Elaboración en frío. Los ingredientes de alta calidad que la componen y su receta equilibrada permiten obtener un helado suave de leche delicado y sin retrogustos.

El producto se puede personalizar añadiendo el sabor que se prefiera.

Envases:

bolsas de 1,65 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. SOFTAG04

BASE SOFT FRUTTA PLUS

Base neutra completa para helados suaves de fruta.

Producto equilibrado, ideal para quienes desean obtener un helado suave de fruta utilizando únicamente pastas aromatizantes. Elaboración en frío.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. SOFT03

BASE SOFT ART-YOGURT

Base completa para helados suaves con un sabor delicado y natural de yogur.

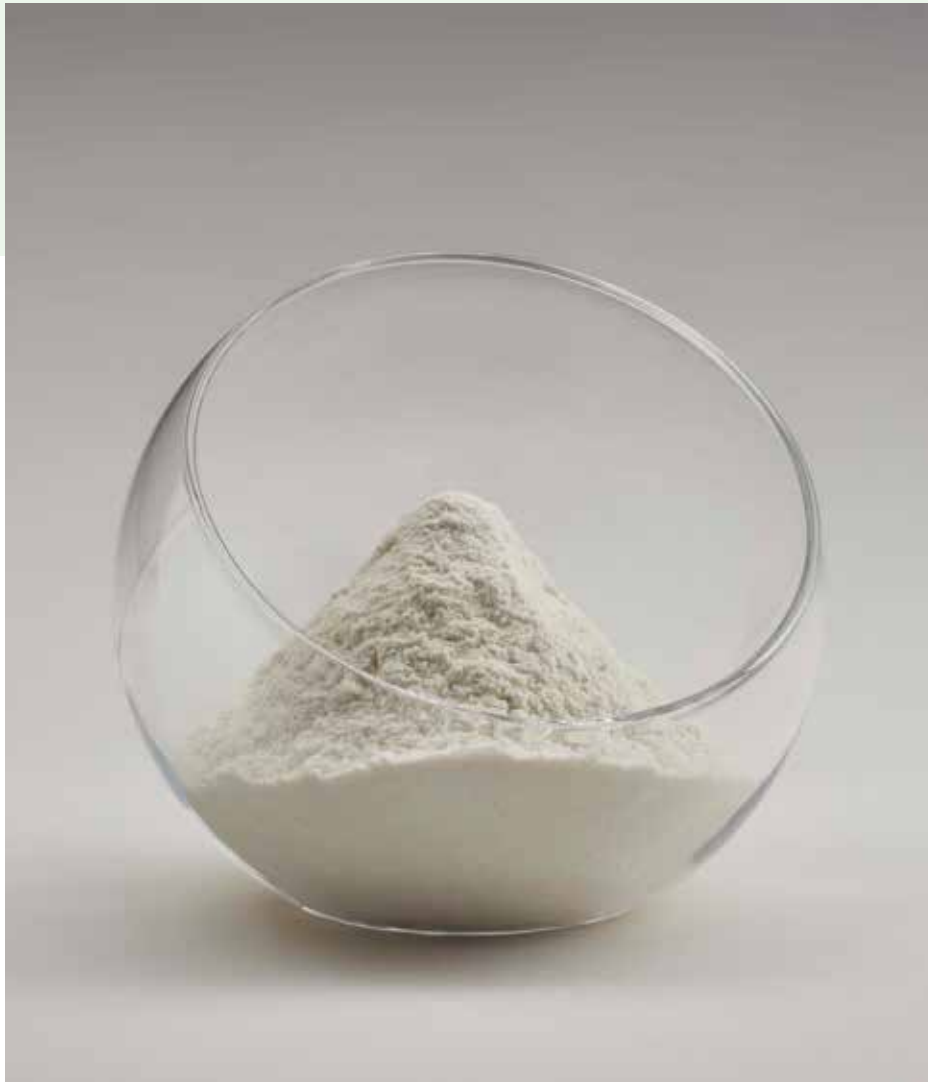
Dosificación:

1,2 kg + 3 kg de leche entera + 1 kg di yogur entero.
Para una mayor practicidad, el kilo de yogur entero se puede sustituir por 1 litro de leche. Elaboración en frío.

Envases:

bolsas de 1,2 kg, cajas de 8 bolsas.





COD. SOFTAG06

BASE SOFT FRUTTA

Base neutra completa para helados suaves de fruta.

Producto equilibrado, ideal para quienes desean obtener un helado suave de fruta utilizando fruta fresca o purés de fruta sin azúcares añadidos. Elaboración en frío.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.



PASTAS PARA HELADOS DE CREMA





COD. 01001

PASTA NOCCIOLA EXTRA

Pasta aromatizante natural compuesta por avellanas tostadas 100 % piemontesas.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla. El tueste medio del producto confiere al helado un sabor fresco y delicado y un color claro.

Envases:

botes de 10 kg, cajas de 2 botes.



COD. 010010

PASTA NOCCIOLA ALBA

Pasta aromatizante natural compuesta por avellanas tostadas 100 % piemontesas.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla. El tueste acentuado del producto confiere al helado un sabor más intenso y un color marcado.

Envases:

botes de 10 kg, cajas de 2 botes.





COD. 010011

PASTA NOCCIOLA ITALIA

Pasta aromatizante compuesta por avellanas italianas con adición de aroma.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla. El tueste ligero respaldado por la nota aromática añadida, confieren al helado un sabor persistente.

Envases:

botes de 5 kg, cajas de 2 botes.



COD. 010012

PASTA ARACHIDE

Pasta aromatizante natural compuesta por un 100 % de cacahuets.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla. Ideal para combinar con nuestro Variegato Caramello Salato, Glassatura y mitades de cacahuets garrapiñados para recrear el famoso snack.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.



COD. 010013

PASTA CREMA

Pasta aromatizante con sabor a crema.

Dosificación:

50 gramos por kg de mezcla. El helado obtenido recuerda el tradicional sabor de la crema de nuestras abuelas. Ideal para combinar con nuestro Variegato Fior di Mandarino.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 01002

PASTA GIANDUIA AMARA

Pasta aromatizante con sabor a Gianduia.

Dosificación :

80/100 gramos por kg de mezcla. Añadiendo avellanas tostadas enteras se obtendrá el famoso sabor Bacio.

Envases:

tes de 10 kg, cajas de 2 botes.



COD. 01003

PASTA TORRONCINO S.

Pasta aromatizante con sabor a turrón.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla. Ideal para combinar con nuestro Variegato Arancia.

Envases:

botes de 4 kg, cajas de 2 botes.





COD. 01004

PASTA CROCCANTINO AL RHUM

Pasta aromatizante con sabor a croccantino al ron.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla. Para completar el sabor, se recomienda decorar el helado con nuestro granillo de avellana garrapiñada.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.



COD. 010051

PASTA AMARETTO EXTRA

Pasta aromatizante con un intenso sabor a Amaretto.

Dosificación:

70 gramos por kg de mezcla.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.



COD. 01006

PASTA COCCO MALESIA

Pasta aromatizante con un sabor delicado y natural de coco.

Dosificación:

50 gramos por kg de mezcla. Al combinarlo con nuestro Variegato Maracuja, podrás crear un fresco sabor exótico.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.



COD. 01007

PASTA MERINGA

Pasta aromatizante con un sabor intenso y natural de merengue.

Dosificación:

60/80 gramos por kg de mezcla. Ideal para combinarlo con un variegato de fruta.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 01009

PASTA CARMELLO SALATO

Pasta aromatizante con un sabor intenso y envolvente de caramelo salado.

Dosificación:

50 gramos por kg de mezcla. Ideal para combinar con nuestro Variegato Caramello Salato para obtener un helado con contrastes dulces y salados.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 010091

PASTA CAFFÈ EXTRA

Pasta aromatizante con un sabor intenso y rotundo de café expreso.

Dosificación:

20 gramos por kg de mezcla. Ideal para combinar con nuestro Variegato Caffè Crunch para recrear el sabor del famoso bombón con corazón de café.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 010100

PASTA PISTACCHIO C

Pasta aromatizante compuesta por pistachos y almendras.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.





COD. 0101011

PASTA PISTACCHIO SPECIAL

Pasta aromatizante con un sabor intenso y natural de pistacho, y con una pizca de clorofila.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.



COD. 0101012

PASTA PISTACCHIO 100% S.C.

Pasta aromatizante con un sabor intenso y natural de pistacho, 100 % sin colorantes.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla. La esmerada selección de los pistachos y su particular tueste permiten obtener un helado de color verde natural.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.



COD. 010121

PASTA NOCE EXTRA

Pasta aromatizante con un sabor intenso y envolvente de nuez.

Dosificación:

80 gramos por kg de mezcla.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.



COD. 01013

PASTA MANDORLA DOLCE

Pasta aromatizante con un intenso sabor de almendra dulce.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla. Ideal para combinarla con nuestro Variegato Pistacchio pralinè, Variegato Arancia o Variegato Fior di Mandarino.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.



COD. 01015

PASTA GUSTO BISCUIT

Pasta aromatizante con un sabor rotundo y fragante de galleta.

Dosificación:

50 gramos por kg de mezcla. Ideal para combinarla con nuestro Variegato Choco Biscuit o con nuestro Variegato Lampone.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.





COD. 01021

PASTA MENTA VERDE ITALIA

Pasta aromatizante con un agradable y fresco sabor de menta.

Dosificación:

80 gramos por kg de mezcla. El helado obtenido tiene un tenue color verde natural.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.



COD. 010210

PASTA MENTA GLACIALE

Pasta aromatizante con un fresco sabor de menta glacial.

Dosificación:

80 gramos por kg de mezcla. Puesto que no contiene colorantes, el helado obtenido tendrá el color blanco de la mezcla.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.



COD. 010211

PASTA MENTA VERDE EXTRA

Pasta aromatizante con un sabor intenso y refrescante de menta piperita.

Dosificación:

35 gramos por kg de mezcla. El helado obtenido es de color verde vivo.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.





COD. 01024

PASTA ZABAJONE

Pasta aromatizada enriquecida con yema de huevo fresco de primera calidad y Marsala Doc.

Dosificación:

100/120 gramos por kg de mezcla. Ideal para ofrecer el tradicional sabor Zabajone o como base para crear un excelente sabor Málaga.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.



COD. 01027

PASTA MARZAPANE

Pasta aromatizante con un rotundo sabor a mazapán.

Perfecta para combinar con nuestro Variegato Pistacchio Pralinè para recrear el sabor del famoso bombón austríaco.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.





COD. 01029

PASTA MARRON GLACES

Pasta aromatizante con sabor a Marrons Glacés, compuesta por una mezcla de castañas confitadas y cacao.

Dosificación:

80 gramos por kg de mezcla.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.





COD. 01030

PASTA CREM CARAMEL

Pasta aromatizante con un envolvente e intenso sabor a flan de caramelo.

Dosificación:

80 gramos por kg de mezcla. El helado obtenido tendrá el típico color acaramelado, ideal para combinar con nuestro Topping Crem Caramel.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.



COD. 010321

PASTA GUSTO CUOR DI PANNA

Pasta aromatizante con un sabor delicado y envolvente de nata.

Dosificación:

40 gramos por kg de mezcla. Ideal para realzar el sabor Fiordilatte, resulta perfecto para marmolear con Variegato Amarena Extra o Glassatura.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 01033

PASTA PANNA COTTA

Pasta aromatizante con un sabor natural y delicado de nata cocida.

Dosificación:

60/80 gramos por kg de mezcla. Ideal para combinarla con nuestro Variegato Frutti di Bosco o Variegato Lampone.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.





COD. 010331

PASTA CREMA DI LATTE

Pasta aromatizante con un sabor intenso y envolvente de dulce de leche.

Dosificación:

20/30 gramos por kg de mezcla. Para completar el sabor, se recomienda decorarlo con nuestro Variegato Crema di latte.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 01034

PASTA TIRAMISÙ

Pasta aromatizante con un sabor pleno a Tiramisù.

Dosificación:

60/80 gramos por kg de mezcla. Ideal para combinarla con nuestro Variegato Caffè o Caffè Crunch.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.





COD. 010371

PASTA VANIGLIA 30

Pasta aromatizante con sabor a vainilla sin presencia de yema de huevo en los ingredientes.

Dosificación:

30 gramos por kg de mezcla.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.





COD. 01040

PASTA CACAO CREM

Pasta aromatizante con un sabor intenso y envolvente de chocolate.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla. La selección de las materias primas y el elaborado proceso de producción hacen que sea práctica de usar para quienes desean un producto para añadir a una mezcla ya pasteurizada.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.





COD. 01041

PASTA AZZURRO

Pasta aromatizante con un sabor dulcemente fantasioso.

Dosificación:

50 gramos por kg de mezcla.

El brillante color azul claro llamará la atención de los niños.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.





COD. 02019 GRAN CHÉRI

Pasta aromatizada y, al mismo tiempo, variegato, con sabor a cereza ligeramente ácida.

Dosificación:

100 gramos por kg mezcla de leche si se usa como pasta aromatizante; dosificación al gusto en el marmoleado.

El sabor de helado obtenido es ideal para acompañarlo con nuestro Variegato Cioccoamaretto.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.





COD. 02023

PASTA CREMA CAFFÈ

Pasta aromatizante con un bouquet aromático refinado que confiere al helado un sabor redondo y delicado de crema de café.

Dosificación:

50/60 gramos por kg de mezcla. Ideal para combinarla con nuestro Variegato Caffè o Variegato Caffè Crunch.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 02032

PASTA MALAGA SCIROPPO

Pasta aromatizante de sabor pleno y envolvente para crear el típico sabor Málaga.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla. Ideal para combinar con pasas sultanas o chilenas maceradas en ron.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.





COD. 02024

PASTA OVETTO

Pasta aromatizante con sabor a chocolate blanco muy fino y textura suave y cremosa.

En combinación con nuestro variado Ovetto, es ideal para ofrecer en el escaparate el famoso snack conocido por generaciones enteras.

Dosificación:

100 gramos por kg de mezcla.

Envases:

tarros de 5,5 kg, cajas de 2 tarros.



PASTAS PARA HELADOS DE LA LÍNEA MAIOR





COD. G10011

NOCCIOLA PIEMONTE IGP MAIOR

Pasta aromatizante compuesta al 100 % por avellanas Piemonte IGP.

Dosificación:

100 gramos por kg de mezcla. Para quienes desean ofrecer en su vitrina un sabor a Avellana IGP certificado.

Envases:

botes de 5 kg, cajas de 2 botes.





COD. G101011

PISTACCHIO MAIOR

Pasta aromatizante intensa y natural compuesta al 100 % por pistachos de Bronte DOP.

Dosificación:

80/100 gramos por kg de mezcla. La alta calidad de los pistachos seleccionados y el cuidado meticuloso del tueste confiere al producto final un color verde natural.

Para quienes desean ofrecer en su vitrina un helado de Pistacho de Bronte DOP certificado.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.





COD. G1014

MANDORLA MAIOR

Pasta aromatizante compuesta por un 100% de almendras. Producto con tueste medio.

Dosificación:

100 gramos por kg de mezcla.

Envases:

botes de 5 kg, cajas de 2 botes.





COD. G10371

VANIGLIA MAIOR

Pasta aromatizante con un sabor delicado y fragante de vainilla Bourbon, con presencia de yema de huevo.

Dosificación:

30 gramos por kg de mezcla. Para quienes deseen recrear en un helado el sabor de la vainilla de antaño.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.





COD. G1038

BELLA MAIOR

Crema de untar con sabor a avellana y cacao. Ideal para proponer un helado con sabor a bombón cremino o para usar en la preparación de sabrosos semifríos.

La formulación del producto permite obtener la consistencia cremosa adecuada para una temperatura en vitrina de -13 °C / -15 °C.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.





COD. G1039

BELLA BIANCA MAIOR

Crema de untar con intenso sabor a leche y nata. Ideal para combinar con sabores de helado afrutados con toque ácido o para usar en la preparación de deliciosos semifríos.

La formulación del producto permite obtener la consistencia cremosa adecuada para una temperatura en vitrina de -13 °C / -15 °C.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.





COD. G1040

KARABELLA MAIOR

Crema de untar con un sabor dulce de caramelo. Ideal para combinar con helados creados con nuestra Pasta Arachide o para usar en la preparación de deliciosos semifríos.

La formulación del producto permite obtener la consistencia cremosa adecuada para una temperatura en vitrina de $-13\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.





COD. G1041

BELLA VERDE MAIOR

Crema de untar al pistacho. Ideal para quienes desean ofrecer un cremino con un sabor intenso de pistacho natural; perfecta también para la preparación de deliciosos semifríos.

La formulación del producto permite obtener la consistencia cremosa adecuada para una temperatura en vitrina de -13 °C / -15 °C.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.





COD. G1042

BELLA NERA MAIOR

Crema de untar al gusto de chocolate negro. Ideal para quienes desean aportar a su helado un intenso sabor a cacao; perfecta también para la preparación de deliciosos semifríos.

La formulación del producto permite obtener la consistencia cremosa adecuada para una temperatura en vitrina de $-13\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.





COD. G1043

FRAGOLA MAIOR

Pasta aromatizante compuesta por fresas Senga Sengana que aportan al helado un sabor fresco con un aroma característico.

Dosificación :

50 gramos por kg de mezcla, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré. También se puede utilizar para preparar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.



PURÉ DE FRUTA DE LA LÍNEA MAIOR





COD. 0700240

PUREA PESCA GIALLA

Puré UHT obtenido exclusivamente de melocotones nectarina frescos.

Se puede conservar a temperatura ambiente hasta la primera apertura del producto. Sin azúcares añadidos, es perfecto para preparar excelentes helados, semifríos de fruta, polos y batidos frescos.

Envases:

brick de 1,5 kg, cajas de 6 bricks.





COD. 0700242

PUREA ANANAS

Puré UHT obtenido exclusivamente de piña fresca.

Se puede conservar a temperatura ambiente hasta la primera apertura del producto. Sin azúcares añadidos, es perfecto para preparar excelentes helados, semifríos de fruta, polos y batidos frescos.

Envases:

brick de 1,5 kg, cajas de 6 bricks.





COD. 0700247

PUREA MARACUJA

Puré UHT obtenido exclusivamente de frutos de la pasión frescos. Se puede conservar a temperatura ambiente hasta la primera apertura del producto.

Sin azúcares añadidos, es perfecto para preparar excelentes helados, semifríos de fruta, polos y batidos frescos.

Envases:

brick de 1,5 kg, cajas de 6 bricks.





COD. 0700248

PUREA ALBICOCCA

Puré UHT obtenido exclusivamente de albaricoques frescos.

Se puede conservar a temperatura ambiente hasta la primera apertura del producto. Sin azúcares añadidos, es perfecto para preparar excelentes helados, semifríos de fruta, polos y batidos frescos.

Envases:

brick de 1,5 kg, cajas de 6 bricks.





COD. 0700249

PUREA PERA

Puré UHT obtenido exclusivamente de peras frescas. Se puede conservar a temperatura ambiente hasta la primera apertura del producto.

Sin azúcares añadidos, es perfecto para preparar excelentes helados, semifríos de fruta, polos y batidos frescos.

Envases:

brick de 1,5 kg, cajas de 6 bricks.





COD. M0700245

PUREA MANGO ALPHONSO

Puré UHT obtenido exclusivamente de mango Alphonso selecto.

Se puede conservar a temperatura ambiente hasta la primera apertura del producto. Sin azúcares añadidos, es perfecto para preparar excelentes helados, semifríos de fruta, polos y batidos frescos.

Envases:

brick de 1,5 kg, cajas de 6 bricks.



PASTAS PARA HELADOS DE FRUTA





COD. 02002

PASTA MARACUJA

Pasta aromatizante con un sabor fresco y natural de fruta de la pasión.

Dosificación:

100 gramos por kg de mezcla, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré. También se puede utilizar para preparar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 02003

PASTA MANGO

Pasta aromatizante con un sabor fresco y natural de mango Alphonso selecto.

Dosificación:

100 gramos por kg de mezcla, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré. También se puede utilizar para preparar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 02004

PASTA BANANA

Pasta aromatizante con un sabor fresco y natural de plátano.

Dosificación:

70 gramos por kg de mezcla de leche, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré. Utilizando únicamente la pasta, el color del helado obtenido es el mismo que el de un helado con fruta fresca.

También se puede utilizar para preparar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 02006

PASTA LAMPONE

Pasta aromatizante con un sabor fresco y natural de frambuesa.

Dosificación:

50 gramos por kg de mezcla, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré. También se puede utilizar para preparar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 02007

PASTA MIRTILLO

Pasta aromatizante con un sabor fresco y natural de arándanos silvestres.

Dosificación:

60/80 gramos por kg de mezcla, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré. También se puede utilizar para preparar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 020091

PASTA FRAGOLA EXTRA

Pasta aromatizante con un sabor fresco y natural de fresa.

Dosificación:

35 gramos por kg de mezcla, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.



COD. 02010

PASTA KIWI

Pasta aromatizante con un sabor fresco y natural de kiwi.

Dosificación:

60/80 gramos por kg de mezcla, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré. También se puede utilizar para preparar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 02012

PASTA MELONE

Pasta aromatizante con un sabor fresco y natural de melón Cantalupo.

Dosificación:

0/80 gramos por kg de mezcla, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré. También se puede utilizar para preparar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 02013

PASTA PESCA

Pasta aromatizante con un sabor fresco y natural de melocotón.

Dosificación:

70 gramos por kg de mezcla, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré. También se puede utilizar para preparar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 02014

PASTA MELA VERDE

Pasta saborizante con un sabor fresco y natural, con una mezcla de manzanas Granny Smith, Morgenduft y Golden Delicious.

Dosificación:

80 gramos por kg de mezcla, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré.

También se puede utilizar para preparar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 02015

PASTA ANANAS

Pasta aromatizante con un sabor fresco y natural de piña.

Dosificación:

60/80 gramos por kg de mezcla, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré.

También se puede utilizar para preparar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 02016

PASTA ARANCIO

Pasta aromatizante con un sabor fresco y natural de naranja.

Dosificación:

60/80 gramos por kg de mezcla, o bien al gusto como realce en caso de que el helado se realice con fruta fresca o puré.

También se puede utilizar para preparar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



EMULSIONANTE



COD. 00005

QUICK 83

Emulsionante en gel. Es ideal para su uso en mezclas con elaboración en frío, y también un valioso aliado en mezclas para pasteurizar.

La composición de este agente montante, junto con una dosificación correcta, permite obtener helados con excelentes porcentajes de aire y una textura suave, sin renunciar a la digestibilidad del producto final.

Dosificación recomendada:

0,3 %-0,5 %

Envases:

botes de 10 kg.



VARIEGATOS





COD. 01018

GLASSATURA

Variegato ideal para realizar deliciosas Stracciatella con virutas finas y crujientes.

Producto de color oscuro típico del chocolate negro.

Dosificación:
al gusto.

Envases:
botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.





COD. 010181

GLASSATURA AL LATTE

Variegato enriquecido con el aporte de masa de cacao, ideal para preparar deliciosas Stracciatella con virutas de chocolate con leche consistentes y crujientes.

Producto con el típico color del chocolate con leche.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botes de 5 kg, cajas de 2 botes.





COD. 010182

GLASSATURA TOP

Variegato enriquecido con el aporte de masa de cacao, ideal para preparar deliciosas Stracciatella con virutas consistentes y crujientes.

Producto de color oscuro típico del chocolate negro.

Dosificación:

al gusto.

Producto envasado en prácticas botellas, cómodas para marmolear.

Envases:

botellas de 0,8 kg, cajas de 6 botellas.





COD. 02008

VARIEGATO MARACUJA

Variegato con zumo, pulpa y semillas de maracuyá, con un sabor exótico típicamente dulce-ácido.

Dosificación: al gusto.

Ideal para combinar con un helado de yogur, Cheesecake o con un helado de coco para obtener un sabor tropical.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 02031

VARIEGATO SAMBUCO

Variegato con un sabor intenso y afrutado de saúco.

Dosificación: al gusto.

Ideal para marmolear un helado de yogur o un helado Cheesecake.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 020331

VARIEGATO AMARENA EXTRA

Variegato compuesto por guindas Amarena enteras y troceadas, con un sabor natural y ligeramente ácido típico de la Amarena.

Dosificación:

al gusto.

Ideal para combinar con un helado Fior di panna, elaborado con nuestra Base 50 Cuor di panna o con nuestra Panna Primofiore.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.





COD. 020341

VARIEGATO FRAGOLINE DI BOSCO

Variegato con un sabor fresco y el característico aroma de fresas silvestres, con sabrosa fruta entera.

Dosificación:

al gusto.

deal para marmolear un helado Cheesecake, de yogur o de mascarpone.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 020342

VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO

Variegato compuesto por una mezcla de frutas del bosque: arándanos, grosellas rojas, grosellas negras, moras, frambuesas, fresas.

Dosificación:

al gusto.

Ideal para marmolear un helado de yogur, merengue o un helado Cheesecake.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 020346

VARIEGATO CREMA DI LATTE

Variegato compuesto principalmente de leche entera fresca, con un sabor intenso y envolvente de Dulce de leche.

Dosificación:

al gusto.

Ideal para marmolear un helado creado con nuestra pasta Crema di Latte y así ofrecer en vitrina el tradicional sabor argentino.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 3 botes.





COD. 01017

VARIEGATO APFELSTRUDEL

Variegato con manzanas Granny Smith en trozos y una ligera nota de canela, con un sabor envolvente y redondo típico del Strudel de manzana.

Dosificación:

al gusto.

Ideal para marmolear un helado de vainilla acompañado por nuestra masa quebrada desmenuzada, para recrear en vitrina el sabor de este postre tradicional.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 010171
VARIEGATO GUSTO
CHOCO-BISCUIT

Variegato cremoso con granillo de galleta al cacao puro, con un sabor intenso y envolvente de chocolate.

Dosificación:

al gusto.

Perfecto para acompañar el helado sabor Galleta.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.



COD. 010172

VARIEGATO WAFER

Variegato cremoso con fragantes obleas y crema de avellanas y cacao.

Dosificación:

al gusto.

Ideal para marmolear un helado de avellana para recrear el famoso snack que todos adoran.

Envases:

botes de 2 kg, cajas de 4 botes.





COD. 010191

VARIEGATO AMBROGIO

Variegato cremoso realizado con una mezcla de cacao y avellanas y acompañado con obleas calibradas y granillo de avellana.

Dosificación:

al gusto.

Si se usa para marmolear un helado de avellana, se podrá ofrecer en vitrina el sabor de este famoso praliné.

Envases:

botes de 2,5 kg, cajas de 4 botes.





COD. 01039

VARIEGATO NUTLY

Sabroso variegato con una suave crema de avellanas y cacao.

Dosificación:

al gusto.

Su sabor característico permite utilizarlo para crear distintos sabores de helado o como decoración para deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 6 kg, cajas de 2 botes.



COD. 010391

VARIEGATO CREAM WHISKY

Variegato con un sabor intenso y envolvente de crema de whisky.

Dosificación:

al gusto.

Perfecto para marmolear un helado elaborado con nuestra pasta Crema Caffè, o un helado con sabor a mascarpone.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 020348

VARIEGATO PESCARANCIO

Variegato rico en fruta que celebra la armoniosa unión entre el melocotón y la naranja.

Dosificación:

al gusto.

Ideal para marmolear un helado de Cheesecake, yogur o Fiordilatte.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 020349

VARIEGATO FICO

Variegato con higos caramelizados con un sabor intenso y característico de higo.

Dosificación:

al gusto.

Ideal para proponer sobre un helado con sabor a mascarpone acompañado con nueces desmenuzadas.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 020350

VARIEGATO CAFFÈ

Variegato con un sabor marcado y un aroma envolvente de café expreso italiano.

Dosificación:

al gusto.

Producto cremoso y suave para combinarlo con un helado con sabor a Tiramisú creado con nuestro natural Tiramisú en polvo.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 020352

VARIEGATO LAMPONE

Variegato con un sabor natural y un aroma fresco de frambuesas.

Dosificación:

al gusto.

Perfecto para combinar con un helado de yogur, de chocolate blanco o con un helado de galleta acompañado con un crumble clásico y, para los más atrevidos, con un helado de chocolate negro.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 020353

VARIEGATO ARANCIA

Variegato con un sabor natural y cítrico típico de la naranja con finas cortezas semiconfitadas.

Dosificación:

al gusto.

Ideal para marmolear un helado de yogur, Cheesecake, chocolate negro o un helado con sabor a crema.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 0203530

VARIEGATO PERA

Variegato elaborado con jugosas peras Williams de sabor dulce y delicado.

Dosificación:

gusto.

Excelente para marmolear un helado de chocolate, con un helado de mascarpone decorado con nueces desmenuzadas o con un helado de Cheesecake.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 020356

VARIEGATO DUBAI

Variegato cremoso con un intenso sabor a pistacho enriquecido con pasta kataifi horneada para obtener un color agradablemente dorado y una textura crujiente.

Dosificación:

al gusto.

Gracias al contraste entre la suavidad de la crema al pistacho y la textura crujiente de la pasta kataifi, este variegato es ideal para proponer el famoso Dubai Chocolate.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.





COD. 020357

VARIEGATO MANGO

Variegato con un sabor fresco, exótico y marcado, con zumo y pulpa de Mango Alphonso selecto.

Dosificación:

al gusto.

Ideal para marmolear un helado de Cheesecake, yogur o de coco, para obtener un sabor tropical.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 020358

VARIEGATO CAFFÈ/CRUNCH

Variiegato compuesto por una crema de chocolate enriquecida con una nota aromática de café y con granillo de habas de cacao tostadas, para obtener un efecto crujiente muy agradable.

Dosificación:

al gusto.

Perfecto para combinarlo con un helado elaborado con nuestra Pasta Crema Caffè, o con un helado de mascarpone. Se puede emplear para decorar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 2,5 kg, cajas de 4 botes.





COD. 020359

VARIEGATO CIOCCOAMARETTO

Exquisito variegato compuesto por una cobertura crujiente de chocolate acompañado con un delicioso granillo de amaretti.

Dosificación:

al gusto.

Perfecto para combinarlo con nuestra Pasta Gran Chèri para obtener un sabor con un agradable contraste dulce-ácido.

Envases:

botes de 2,3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 020360

VARIEGATO FIOR DI MANDARINO

Variegato con un aroma inconfundible, con zumo y pulpa de Mandarina tardía de Ciaculli.

Dosificación:

al gusto.

Perfecto para combinarlo con un helado elaborado con nuestra Pasta Crema, un helado Cheesecake, de yogur o con un helado de chocolate negro.

Perfecto para decorar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.





COD. 020363

VARIEGATO RAFFAEL CHOC

Variegato compuesto por una crema suave de chocolate blanco, acompañada con granillo de deliciosas almendras, granillo calibrado de obleas crujientes y coco rallado.

Dosificación:

al gusto.

Ideal para combinar con un helado de almendras o un helado Fiordilatte para recrear el famoso bombón.

Envases:

botes de 5,5 kg, cajas de 2 botes.



COD. 020364

VARIEGATO CARMELLO SALATO

Variegato de consistencia cremosa y suave.

Dosificación:

al gusto.

Combinado con un helado elaborado con nuestra Pasta Caramello Salato, crea un agradable contraste dulce-salado que sorprenderá incluso a los paladares más exigentes. La combinación con un helado elaborado con nuestra Pasta Arachide y decorado con Glassatura y mitades de cacahuets garrapiñados, es ideal para recrear el sabor del famoso snack.

Envases:

botes de 2,5 kg, cajas de 4 botes.





COD. 020365

VARIEGATO NEREO

Variegato cremoso con un sabor inconfundible de chocolate negro acompañado con granillo de galleta extra dark.

Dosificación:

al gusto.

Ideal para marmolear el helado elaborado con nuestra Base Nereo y recrear así el sabor de la famosa galleta americana.

Excelente también para marmolear un helado Fiordilatte o al mascarpone o para rellenar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 2,5 kg, cajas de 4 botes.





COD. 02030

VARIEGATO PISTACCHIO PRALINÈ

Delicioso variegato compuesto por una suave crema de pistachos y por un granillo de pistachos selectos, que brinda un maravilloso contraste de texturas para obtener uno de los sabores más apreciados en la heladería.

Dosificación:

al gusto.

Perfecto para marmolear un helado de chocolate blanco, de almendra o como relleno para originales semifríos. Ideal para combinar con el helado elaborado con nuestra Pasta Marzapane, para recrear el sabor del famoso bombón austriaco.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



COD. 020366

VARIEGATO OVETTO

Variegato con sabor a chocolate con leche de calidad superior y con una textura suave y cremosa, concebido para recrear en vitrina el famoso huevo que ha acompañado a varias generaciones.

Ideal también para rellenar deliciosos postres y semifríos.

Envases:

botes de kg 2.5, cajas de 4 botes.





COD. 020354

VARIEGATO MELAGRANA

Variegato con un aroma inconfundible, con zumo y pulpa de granada.

Dosificación:

al gusto.

Perfecto para combinarlo con un helado elaborado con nuestra Pasta Crema, un helado Cheesecake o de yogur. Perfecto para decorar deliciosos semifríos.

Envases:

botes de 3 kg, cajas de 4 botes.



TOPPING





COD. 04002

TOPPING CAFFÈ

Topping con un sabor intenso y aromático a café, ideal para decorar copas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.





COD. 04003

TOPPING GUSTO CIOCCOLATO

Topping con un sabor intenso y envolvente de chocolate, ideal para decorar copas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.



COD. 04005

TOPPING FRAGOLA

Topping con un sabor fresco y natural de fresa, ideal para decorar copas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.



COD. 04006

TOPPING KIWI

Topping con un sabor agradablemente ácido de kiwi maduro, ideal para decorar copas de frutas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.





COD. 040061

TOPPING ESOTICO

Topping con zumo y pulpa de frutas exóticas (mango, maracuyá y piña) de sabor típicamente tropical, ideal para decorar copas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.





COD. 04008

TOPPING NOCCIOLA

Topping con un sabor intenso y característico de avellanas tostadas, ideal para decorar copas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.





COD. 040081

TOPPING GUSTO NOCE

Topping con un sabor dulce y envolvente de nuez, ideal para decorar copas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.





COD. 04009

TOPPING CREM CARAMEL

Topping con un sabor intenso y acaramelado de flan, ideal para decorar copas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.





COD. 04010

TOPPING FRUTTI DI BOSCO

Topping compuesto por una fresca mezcla de frutos del bosque (grosellas, moras, frambuesas, arándanos), ideal para decorar copas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.





COD. 04011

TOPPING LAMPONE

Topping con zumo y pulpa de frambuesas, fresco y natural, ideal para decorar copas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.





COD. 04013

TOPPING MENTA

Topping con un sabor refrescante y natural de menta piperita, ideal para decorar copas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.





COD. 04014

TOPPING AMARENA

Topping con un sabor intenso y agradablemente ácido de amarena, ideal para decorar copas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.





COD. 04016

TOPPING TIRAMISÙ

Topping con un inconfundible sabor a Tiramisù, con una ligera nota aromática de Marsala, es ideal para decorar copas, helados y tartas.

Dosificación:

al gusto.

Envases:

botellas de 1 litro, cajas de 6 botellas.



GRANILLOS Y AVELLANAS



COD. 04049

PISTACCHI SGUSCIATI

Pistachos sin cáscara ideales para decorar copas, helados y tartas.

Envases:

bolsas de 1 kg, cajas de 6 bolsas.



COD. 040490

MEZZE ARACHIDI PRALINATE

Cacahuets garrapiñados perfectos para decorar copas, helados y tartas.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. 04050

NOCI SGUSCIATE

Mitades de nueces peladas a mano, ideales para decorar copas, helados y tartas.

Envases:

bolsas de 1 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 04051

GRANELLA NOCCIOLA FINE 2/4 MM

Granillo fino de avellana (de 2 a 4 mm), ideal para adornar copas, helados y tartas.

Envases:

bolsas de 3 kg, cajas de 6 bolsas.



COD. 040511

NOCCIOLE TOSTATE A QUARTI 5/8 MM.

Granillo grueso de avellanas en cuartos (de 5 a 8 mm), ideal para adornar copas, helados y tartas.

Envases:

bolsas de 3 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 04052

NOCCIOLE TOSTATE INTERE 13/15

Avellanas tostadas enteras piemontesas, variedad "Tonda Gentile Trilobata", calibre 13/15 mm, ideales para decorar copas, helados y tartas.

Envases:

bolsas de 3 kg, cajas de 6 bolsas.





COD. 040521

GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA

Granillo de avellana pralinado con un ligero toque cítrico, ideal para decorar copas, helados y tartas.

Envases:

bolsas de 3 kg, cajas de 3 bolsas.



COD. 040522

MANDORLE PRALINATE

Almendras enteras garrapiñadas, ideales para decorar copas, helados y tartas.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. 040531

MIX FRUTTA SECCA

Mezcla azucarada de frutos secos (almendras peladas, nueces de Brasil, avellanas tostadas, anacardos crudos, almendras sin cáscara, avellanas Mortarelle) ideal para decorar copas, helados y tartas.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 3 bolsas.



COD. 040530

GRANELLA DI PISTACCHIO CROCCANTE

Granillo de pistacho garrapiñado, ideal para decorar copas, helados y tartas.

Envases:

bolsas de 3 kg, cajas de 3 bolsas.



CEREZAS





COD. 07001

AMARENADA TUTTOFRUTTO

Cerezas enteras de calibre 22/24 mm en almíbar. La perfecta consistencia de la fruta hace que sean ideales para decorar copas, helados y tartas.

Envases:

botes de 5,6 kg, cajas de 4 botes.





COD. 07002

SCIROPPO AMARENA

Preparado concentrado para granizado con el intenso sabor típico de la cereza negra.

Dosificación:

1 parte de producto en 5 partes de agua.

Envases:

bidón de 7 kg.



PRODUCTOS SEMIELABORADOS





COD. 07005

CACAO D'ARTE

Cacao en polvo D 23 A (22 % - 24 %), de sabor redondo y agradable, con un color intenso.

Dosificación:

50/60 gramos por 1 kg de mezcla blanca. Añadiendo una pequeña cantidad de espesante, es posible utilizar este cacao para obtener deliciosos chocolates calientes.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 4 bolsas.





COD. 07006

BACCHE VANIGLIA

Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar muy aromáticas y cuidadosamente seleccionadas.

Envase:

bolsa de 0,5 kg.





COD. 07007

RHUM KINGSTON

Esencia aromática de ron con un aroma inconfundible, ideal como ingrediente para crear un excelente helado con sabor a Málaga.

Dosificación:

recomendada 5-10 gramos por kg de mezcla.

Envase:

botella de 1 litro.





COD. 07010

LIQUIRIZIA IN POLVERE

Polvo de regaliz de altísima calidad para elaborar deliciosos helados.

Dosificación recomendada:

30 gramos por kg de mezcla.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 3 bolsas.





COD. 07011
COCCO RAPÈ

Sabrosa pulpa de coco en escamas.

Ideal para decorar copas, helados y tartas.

Envase:
cartón de 6 kg.



DECORACIONES



COD. 000145

ZUCCHERO DI CANNA CARMELIZZATO

Azúcar de caña caramelizado elaborado artesanalmente en recipientes de cobre, perfecto para decorar el helado elaborado con nuestro Crème brûlée para recrear así el efecto crujiente del postre.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 5 bolsas.





COD. 070138

CRUMBLE CLASSICO

Suave granillo de galleta de mantequilla, perfecto para acompañar el marmoleado de los helados, para decorar copas, semifríos o tartas.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.



COD. 070139

CRUMBLE AL CACAO

Suave granillo de galleta de mantequilla con cacao, perfecto para acompañar el marmoleado de los helados, para decorar copas, semifríos o tartas.

Envases:

bolsas de 1,5 kg, cajas de 6 bolsas.



COD. 070140

GRANELLA DI BISCOTTO PER CHEESECAKE

Granillo de galleta seca de consistencia friable. Su bajo grado de dulzura lo hace perfecto para acompañar el marmoleado del sabor Cheesecake y para decorar copas o semifríos.

Envases:

bolsas de 2 kg, cajas de 3 bolsas.



JARABES





COD. 07002

SCIROPPO AMARENA

Preparado concentrado para granizado, con un sabor intenso típico de la amarena.

Dosificación:

1 parte de producto en 5 partes de agua.

Envase:

bidón de 7 kg.





COD. 070020

SCIROPPO FRAGOLA

Preparado concentrado para granizado, con un sabor fresco y afrutado de fresa.

Dosificación:

1 parte de producto en 5 partes de agua.

Envase:

bidón de 7 kg.





COD. 070021

SCIROPPO MENTA

Preparado concentrado para granizado, con un sabor fresco y refrescante de menta.

Dosificación:

1 parte de producto en 5 partes de agua.

Envase:

bidón de 7 kg.





COD. 070024

SCIROPPO LIMONE

Preparado concentrado para granizado, con un sabor cítrico refrescante de limón.

Dosificación:

1 parte de producto en 5 partes de agua.

Envase:

bidón de 7 kg.





COD. 070025

SCIROPPO ARANCIA

Preparado concentrado para granizado, con un sabor fresco y cítrico de naranja.

Dosificación:

1 parte de producto en 5 partes de agua.

Envase:

bidón de 7 kg.

