

# BASI IN POLVERE





**COD. 0001**

## **BASE LATTE ARTEGEL**

Base neutra per gelati al latte con soli due stabilizzanti.  
Senza grassi vegetali.

**Dosaggio:**

35 grammi per kg massa a caldo, 50 grammi per kg  
massa a freddo.

Base ideale per chi desidera avere un ampio range  
nel personalizzare il proprio gelato.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 3, cartoni da 3 sacchetti.





## **COD. 00010**

### **BASE 2002**

Base neutra con presenza di grassi vegetali per gelati al latte.

#### **Dosaggio:**

50 grammi per kg massa. Sviluppo a caldo. Se si desidera utilizzare a freddo, aggiungere alla miscela una piccolissima quantità di emulsionante in gel.

Base ideale per chi desidera un gelato meno freddo al palato.

#### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2.5, cartoni da 3 sacchetti.





**COD. 000011**

## **BASE PANNA PRIMOFIORE**

Base dal gusto delicato di panna fresca.

**Dosaggio:**

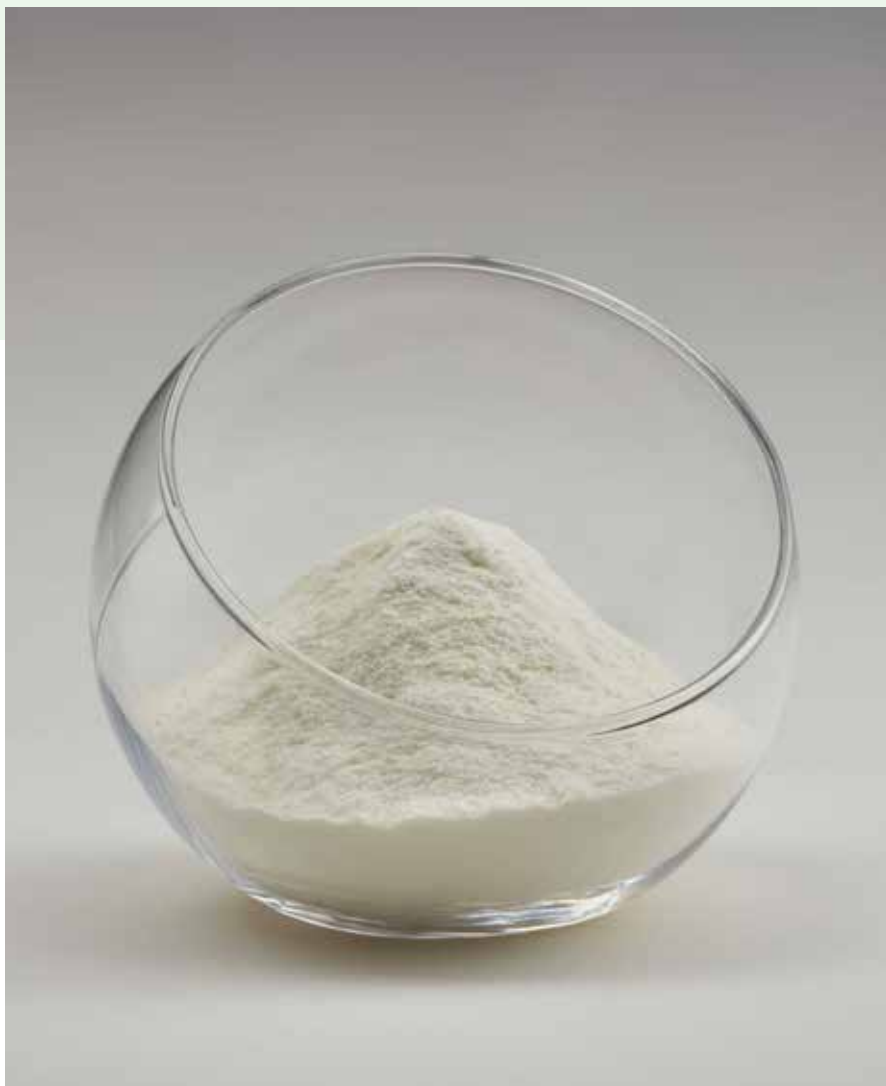
50 grammi per kg massa. Sviluppo a freddo.

Base ideale per creare un gelato da variegare con Variegato Amarena Extra o Glassatura.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 2.5, cartoni da 3 sacchetti.





**COD. 0000112**  
**BASE 50 CUOR DI PANNA**

Base dal gusto intenso di panna.

**Dosaggio:**

50 grammi per kg massa. Sviluppo a freddo.

Base ideale per creare un gelato da variegare con Variegato Amarena Extra o Glassatura.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 2.5, cartoni da 3 sacchetti.





## **COD. 0000114**

# **GUSTO TIRAMISÙ**

Aromatizzante in polvere dal sapore delicato e naturale per ottenere un gelato dal gusto identico alla crema del dessert Tiramisù.

### **Dosaggio:**

70 grammi per kg miscela bianca.

Il gelato ottenuto è ideale da abbinare con il nostro Variiegato Caffè o Caffè Crunch.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.2, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 000012**  
**BASE PLUS LATTE 100**

Base neutra per gelati al latte.

**Dosaggio:**

100 grammi per kg latte o 70 grammi per kg massa.  
Sviluppo a caldo.

Se si desidera utilizzare la base a freddo, integrare la miscela con una piccola quantità di emulsionante in gel.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 3, cartoni da 3 sacchetti.





**COD. 0000120**  
**BASE PLUS PANNA100**

Base dal gusto intenso di panna per gelati al latte.

**Dosaggio:**

100 grammi per kg latte o 70 grammi per kg massa.  
Sviluppo a caldo.

Se si desidera utilizzare la base a freddo, integrare la miscela con una piccola quantità di emulsionante in gel.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 3, cartoni da 3 sacchetti.





**COD. 000013**  
**BASE CREMA-VANIGLIA**

Base dal gusto di Crema alla vaniglia.

**Dosaggio:**

50 grammi per kg latte. Sviluppo a caldo max 65°.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 2.5, cartoni da 3 sacchetti.





**COD. 000016**  
**BASE 50 ARTEGEL**

Base neutra per gelati al latte.

**Dosaggio:**

50 grammi per kg latte. Sviluppo a caldo.

Base con presenza di grassi vegetali per chi desidera un gelato più caldo al palato.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 2.5, cartoni da 3 sacchetti.





## **COD. 000056**

# **BASE 50 FRUTTA**

Base neutra con presenza di emulsionanti per gelati alla frutta.

### **Dosaggio:**

50 gr per kg d'acqua. Sviluppo a freddo.

Ideale per ottenere un gelato cremoso alla frutta.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 00002**

## **STABIL FRUTTA ARTEGEL**

Stabilizzante per gelati alla frutta.

**Dosaggio:**

5 gr per kg d'acqua. Sviluppo a freddo.

Prodotto ideale per creare ottimi sorbetti di frutta. Aggiungendo un emulsionante in gel è possibile ottenere un gelato cremoso di frutta.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 000020**  
**VANIGLIA NOBILE**

Aromatizzante in polvere dal sapore intenso e naturale di Vaniglia Bourbon.

**Dosaggio:**

50 gr per kg massa. Sviluppo a freddo.

Prodotto con presenza di tuorlo d'uovo.  
Ideale per ottenere il gelato alla Vaniglia della tradizione.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.





## **COD. 000021**

### **BASE NEREO**

Aromatizzante per gelati al latte dal gusto vanigliato.

#### **Dosaggio:**

50 grammi per kg massa. Sviluppo a freddo.

Prodotto di colore bianco con presenza di estratto di vaniglia Bourbon.

Il gelato ottenuto è ideale da abbinare con il nostro Variegato Nereo, per riproporre il gusto del famoso biscotto.

#### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.





## **COD. 00011**

# **ARTLEMON**

Base aromatizzante per gelato dal gusto intenso e naturale di limone.

### **Dosaggio:**

50 grammi per kg miscela.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.





## **COD. 00012**

# **ARTEYOG**

Aromatizzante al gusto intenso e naturale di yogurt.

### **Dosaggio:**

35 grammi per kg miscela. Sviluppo a freddo.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 00016**

## **BASE PER SEMIFREDDO**

Base in polvere ideale per preparare un semifreddo dal gusto neutro.

### **Dosaggio:**

330 grammi di prodotto + 500 grammi di panna liquida + 500 grammi di latte freddo, oppure 500 grammi di prodotto per 1 kg di latte freddo.

Aggiungendo aromatizzanti, in pasta o in polvere, si possono ottenere vari gusti di semifreddo.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 000162**

## **GUSTO MASCARPONE IN POLVERE**

Aromatizzante dal gusto corposo di mascarpone fresco.

### **Dosaggio:**

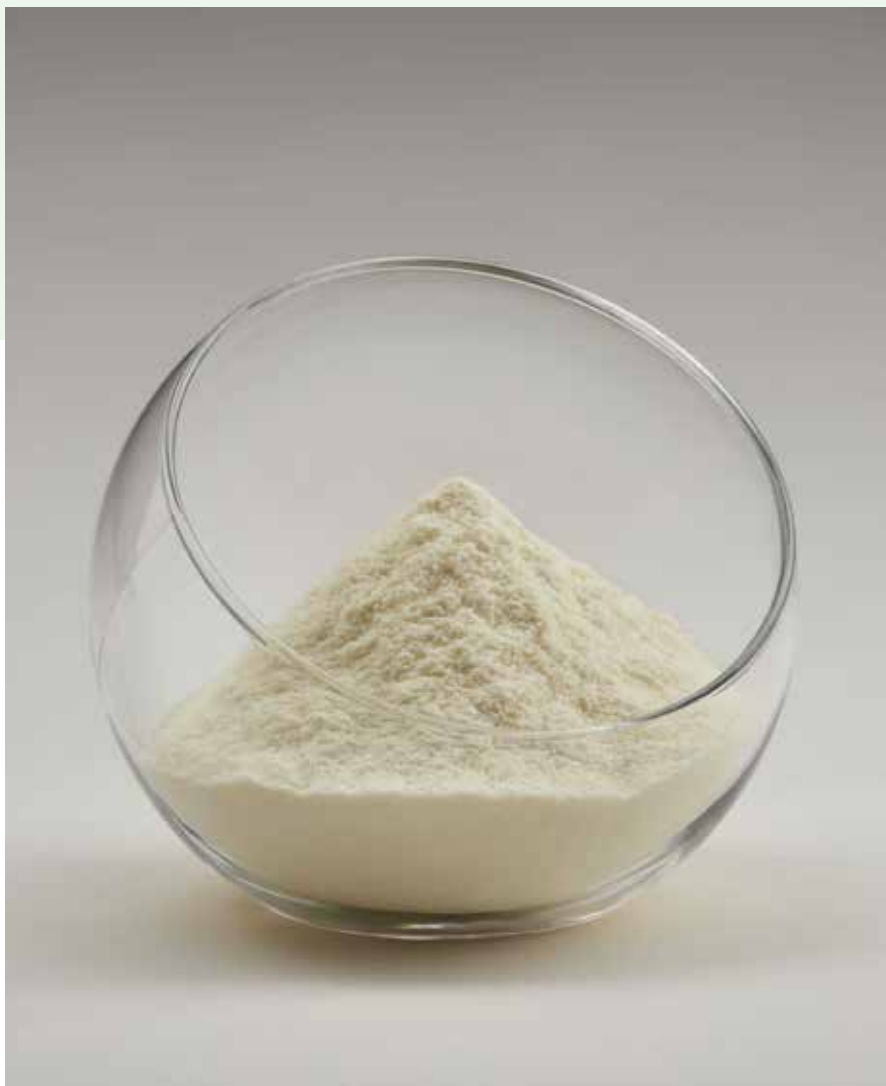
70 grammi per kg miscela. Sviluppo a freddo.

Il gelato ottenuto sarà l'ideale da abbinare a variegati fruttati o cremosi.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1, cartoni da 6 sacchetti.





## **COD. 000024**

# **CHEESE CAKE**

Aromatizzante al gusto intenso e naturale di cheesecake.

### **Dosaggio:**

40 grammi per kg miscela. Sviluppo a freddo.

Il gelato ottenuto è l'ideale da abbinare ad un variegato Fragoline di bosco e granella biscotto per cheesecake.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1, cartoni da 6 sacchetti.





## **COD. 000025**

# **CREME BRULÈE**

Aromatizzante al gusto di Creme Brulèe.

### **Dosaggio:**

40 grammi per kg miscela. Prodotto senza tuorlo d'uovo. Sviluppo a freddo.

Ideale da abbinare al nostro zucchero di canna caramellizzato.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 000055**

## **MIGLIORATORE PER GELATO**

Integratore per gelati al latte.

**Dosaggio:**

5-10 grammi per kg miscela. Prodotto destinato a chi desidera un gelato più “sodo” e caldo al palato.

Permette di essere utilizzato senza modificare la ricetta gelato.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.





## **COD. 00017**

# **ARTCREM**

Integratore composto da tuorlo d'uovo liofilizzato di alta qualità per gelati al latte.

### **Dosaggio:**

40 grammi per kg di latte. Sviluppo sia a caldo che a freddo.

Il suo utilizzo permette di ottenere maggiore persistenza nei gusti alle creme ottenuti.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2.5, cartoni da 3 sacchetti.





## **COD. L00020V**

### **ECCO FATTO BASE**

Base in polvere neutra completa per gelati al latte.

#### **Dosaggio:**

230 grammi per kg miscela. Prodotto privo di grassi vegetali. La pratica confezione è ideale da utilizzare con pastorizzatori da 30/60/120 litri.

#### **Confezioni:**

sacchi da kg 23.





## **COD. M0000145**

### **WOOF BASE**

Base in polvere completa per ottenere un gelato per i nostri amici a quattro zampe.

#### **Dosaggio:**

400 grammi di prodotto per 1000 grammi di latte delattosato.

#### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.6, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. C00001**

## **NEUTRO LATTE CH**

Neutro composto da stabilizzanti ed emulsionanti per gelati al latte.

**Dosaggio:**

10 grammi per kg miscela. Sviluppo a caldo.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 2.5, cartoni da 3 sacchetti.





**COD. C00002**

## **NEUTRO FRUTTA CH**

Neutro composto da stabilizzanti ed emulsionanti per gelati alla frutta.

**Dosaggio:**

10 grammi per kg miscela. Sviluppo a caldo.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 2.5, cartoni da 3 sacchetti.





**COD. 00004**

## **LATTE MAGRO IN POLVERE**

Latte in polvere magro di altissima qualità, ad elevata solubilità, confezionato in comodi sacchetti da 1kg.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1, cartoni da 14 sacchetti.



# LINEA “SPRINT”



## COD. 00021

# ECCO FATTO

Miscela liquida UHT ottenuta da latte e panna freschi di altissima qualità, ideale per gelati al latte.

Da aromatizzare a piacere aggiungendo una pasta o una base aromatizzante secondo dosaggio. Da conservare a temperatura ambiente (15-25°C) e in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero (tra 0 e 4°C) e consumare entro 3 giorni.

### Confezioni:

sacche da kg 11, cartoni da 2 sacche.



## COD. 00020DEL ECCO FATTO DELATTOSATO

Miscela liquida UHT ottenuta da latte e panna freschi di altissima qualità, ideale per gelati al latte senza lattosio.

Da aromatizzare a piacere aggiungendo una pasta o una base aromatizzante secondo dosaggio. Da conservare a temperatura ambiente (15-25°C) e in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero (tra 0 e 4°C) e consumare entro 3 giorni.

### **Confezioni:**

sacche da kg 11, cartoni da 2 sacche.



**COD. 000026**

## **SCIROPPO ECCO FRUTTA**

Sciropo di zuccheri liquido UHT per la preparazione di gelati alla frutta.

Aggiungendo frutta fresca o puree senza zuccheri aggiunti, si possono ottenere degli ottimi gelati di frutta.

Da conservare a temperatura ambiente (15-25°C) e in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero (tra 0 e 4°C) e consumare entro 4 giorni.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2.5, cartoni da 3 sacchetti.



**COD. 0000141**

## **BASE SPRINT PER LATTE**

Base neutra completa per gelati al latte.

### **Dosaggio:**

550 grammi per kg di acqua. Sviluppo a caldo. Confezionato in pratici sacchi da 23 Kg per essere utilizzati velocemente e senza sprechi nel pastorizzatore.

Aggiungendo una pasta o una base aromatizzante secondo dosaggio, si otterranno svariati gusti al latte.

### **Confezioni:**

sacchi da 23 kg.



**COD. 0000148**

## **BASE SPRINT GUSTO CIOCCOLATO**

Base completa al gusto di cioccolato, pratica e veloce.

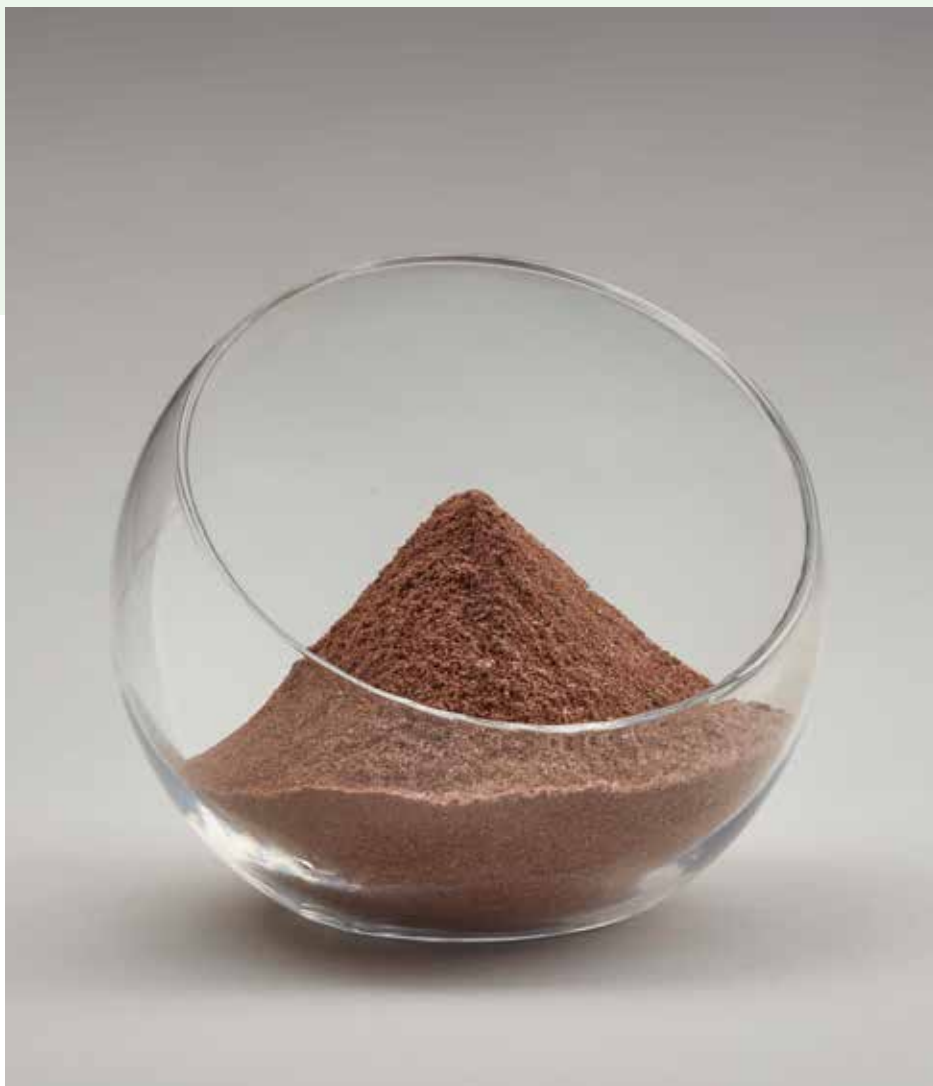
Il mix di cacao di alta qualità e l'accurata formulazione della ricetta conferiscono al gelato finale un gusto intenso ed equilibrato di cioccolato.

### **Dosaggio:**

Kg 1,8 di prodotto (1 busta) per Kg 2,5 d'acqua.  
Sviluppo a freddo.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.8, cartoni da 5 sacchetti.



**COD. 0000154**

## **BASE SPRINT PER LATTE COLD**

Base neutra per gelati al latte.

### **Dosaggio:**

350 grammi per 650 grammi d'acqua. Il particolare mix di stabilizzanti ed emulsionanti permettono di sviluppare il prodotto a freddo.

Ideale per chi cerca un prodotto cremoso senza pastorizzazione.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.4, cartoni da 6 sacchetti.



**COD. 000023**

## **BASE SPRINT PER FRUTTA**

Base completa neutra per gelati alla frutta.

**Dosaggio:**

1500 grammi + 1500 grammi di purea senza zuccheri aggiunti + 2 kg di acqua. Un prodotto dal facile utilizzo senza rinunciare alla qualità.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.



**COD. 000052**

## **MERINGA SPRINT**

Prodotto pratico e con ingredienti accuratamente selezionati per ricreare la tradizionale meringa all'italiana.

Ideale da impiegare per la preparazione di gustosi semifreddi.

**Dosaggio:**

200 grammi per 100 grammi d'acqua. Sviluppo a freddo.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 5 sacchetti.



**COD. 000111**

## **BASE LEMONCELLO SPRINT**

Base completa per ottenere un gelato che ricorda il famoso limoncello.

### **Dosaggio:**

500 grammi per kg di acqua. Sviluppo a freddo. Modificando il dosaggio, in proporzione all'acqua, si possono ottenere fantastici sorbetti e granite.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.





**COD. 000112**

## **BASE MANDARINELLO SPRINT**

Base completa per ottenere un gelato al gusto naturale di mandarino.

### **Dosaggio:**

500 grammi per kg di acqua. Sviluppo a freddo. Modificando il dosaggio, in proporzione all'acqua, si possono ottenere fantastici sorbetti e granite.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.



**COD. 000113**

## **BASE LEMON SPRINT**

Base completa per ottenere un gelato al gusto naturale di limone.

### **Dosaggio:**

500 grammi per kg d'acqua. Sviluppo a freddo. Modificando il dosaggio, in proporzione all'acqua, si possono ottenere fantastici sorbetti e granite.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.



**COD. 000114**

## **BASE PESCA SPRINT**

Base completa per ottenere un gelato al gusto naturale di pesca.

### **Dosaggio:**

500 grammi per kg d'acqua. Sviluppo a freddo. Modificando il dosaggio, in proporzione all'acqua, si possono ottenere fantastici sorbetti e granite.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.



**COD. 000115**

## **BASE SANGUINELLA SPRINT**

Base completa per ottenere un gelato al gusto naturale di arancia sanguinella.

### **Dosaggio:**

500 grammi per kg d'acqua. Sviluppo a freddo. Modificando il dosaggio, in proporzione all'acqua, si possono ottenere fantastici sorbetti e granite.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.



**COD. 000116**

## **BASE MELONE SPRINT**

Base completa per ottenere un gelato al gusto naturale di melone.

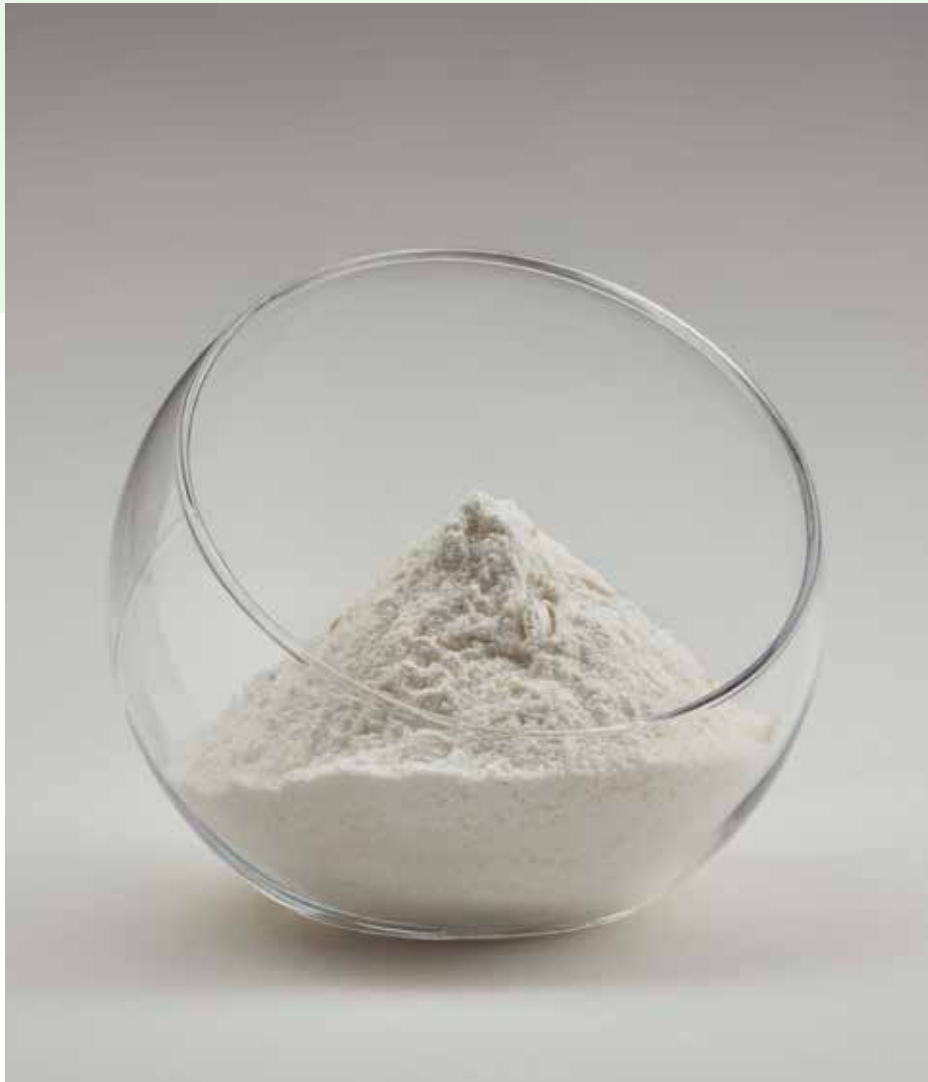
### **Dosaggio:**

500 grammi per kg d'acqua. Sviluppo a freddo. Modificando il dosaggio, in proporzione all'acqua, si possono ottenere fantastici sorbetti e granite.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.





**COD. 000117**

## **BASE MELA SPRINT**

Base completa per ottenere un gelato al gusto naturale di mela verde.

### **Dosaggio:**

500 grammi per kg d'acqua. Sviluppo a freddo. Modificando il dosaggio, in proporzione all'acqua, si possono ottenere fantastici sorbetti e granite.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.



**COD. 000118**

## **BASE BANANA SPRINT**

Base completa per ottenere un gelato al gusto naturale di banana.

### **Dosaggio:**

500 grammi + 500 grammi latte + 500 grammi d'acqua. Oppure 500 grammi di prodotto per kg di latte. Sviluppo a freddo.

Modificando il dosaggio, in proporzione all'acqua, si possono ottenere fantastici sorbetti e granite.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.





**COD. 000119**

## **BASE ANGIURIA SPRINT**

Base completa per ottenere un gelato al gusto naturale di anguria.

### **Dosaggio:**

500 grammi per 1 kg d' acqua. Sviluppo a freddo. Modificando il dosaggio, in proporzione all'acqua, si possono ottenere fantastici sorbetti e granite.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.



**COD. 000120**

## **BASE ANANAS SPRINT**

Base completa per ottenere un gelato al gusto naturale di ananas.

### **Dosaggio:**

500 grammi per kg d' acqua. Sviluppo a freddo. Modificando il dosaggio, in proporzione all'acqua, si possono ottenere fantastici sorbetti e granite.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.



**COD. 000121**

## **BASE FRAGOLA SPRINT**

Base completa per ottenere un gelato al gusto naturale di fragola.

### **Dosaggio:**

500 grammi per kg d' acqua. Sviluppo a freddo. Modificando il dosaggio, in proporzione all'acqua, si possono ottenere fantastici sorbetti e granite.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.





**COD. 000123**

## **BASE GUSTO POMPELMO ROSA SPRINT**

Base completa per ottenere un gelato al gusto naturale di pompelmo rosa.

### **Dosaggio:**

Dosaggio 500 grammi per kg d' acqua. Sviluppo a freddo. Modificando il dosaggio, in proporzione all'acqua, si possono ottenere fantastici sorbetti e granite.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.





**COD. 000124**

## **BASE FONDENTE SPRINT EXTRA DARK**

Base completa per ottenere un gelato al gusto intenso di cioccolato fondente senza derivati del latte.

**Dosaggio:**

kg 1.625 per kg 2.5 d' acqua. Sviluppo a caldo.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.625, cartoni da 7 sacchetti.



# BASI LINEA HEALTHY E VEGAN





## **COD. 000050**

### **BASE LUPINO**

Base vegetale completa per ottenere gelati privi di lattosio e a basso indice glicemico. Le caratteristiche organolettiche del lupino conferiscono al gelato un sapore inconfondibile ma molto delicato.

#### **Dosaggio:**

500 grammi per kg d' acqua. Sviluppo a freddo.

È possibile personalizzare il gelato al lupino aggiungendo paste aromatizzanti senza zuccheri o frutta fresca.

#### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.



**COD. 000127**

## **BASE VEGAN COCCO**

Base completa vegetale per ottenere un gelato al gusto delicato e naturale di cocco.

Ideale per intolleranti al lattosio o per chi preferisce un gelato più leggero.

### **Dosaggio:**

400 grammi per 600 grammi d' acqua.

Il prodotto è personalizzabile aggiungendo il gusto che desideri.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.6, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 000128**

## **BASE VEGAN AVENA**

Base completa vegetale per ottenere un gelato al gusto delicato e naturale di avena.

Ideale per intolleranti al lattosio o per chi preferisce un gelato più leggero.

**Dosaggio:**

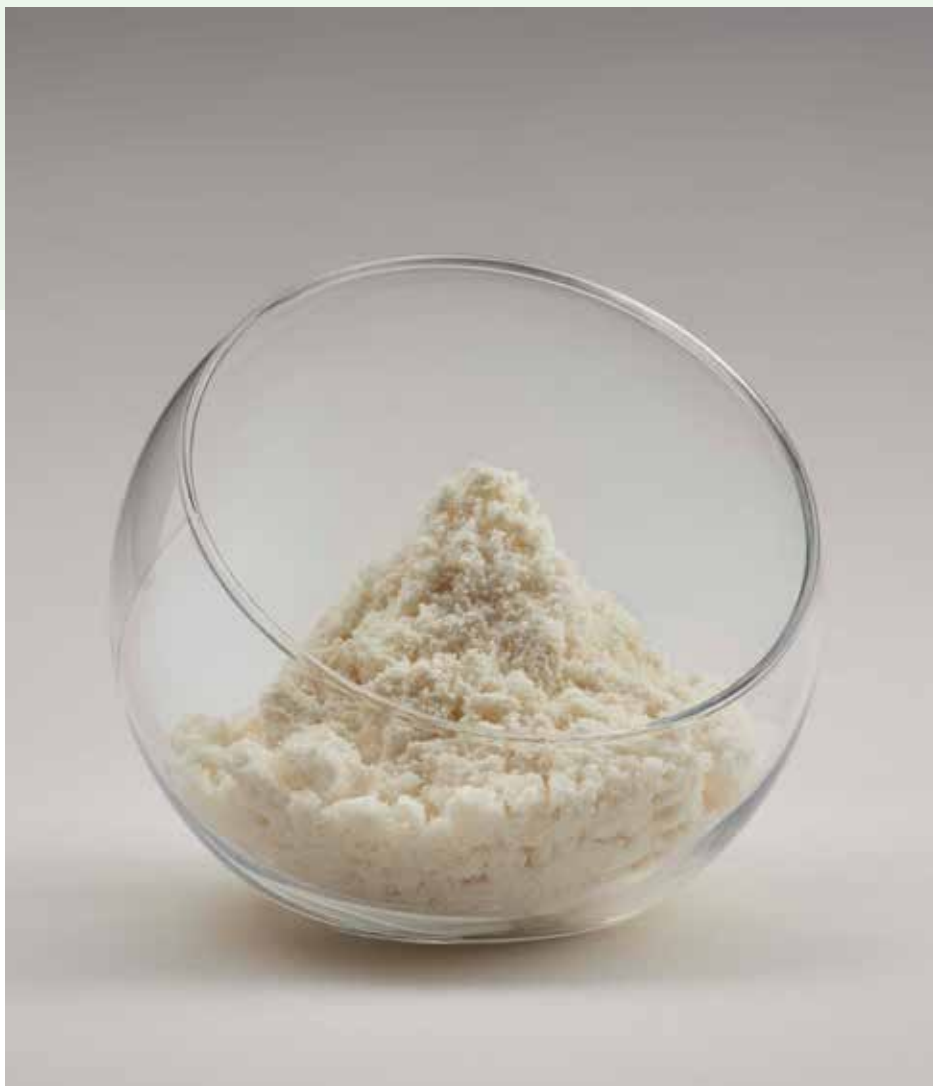
400 grammi per 600 grammi d' acqua.

Il prodotto è personalizzabile aggiungendo il gusto che desideri.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.6, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 000129**

## **BASE VEGAN MANDORLA**

Base completa vegetale per ottenere un gelato al gusto delicato e naturale di mandorla.

Ideale per intolleranti al lattosio o per chi preferisce un gelato più leggero.

**Dosaggio:**

400 grammi per 600 grammi d' acqua.

Il prodotto è personalizzabile aggiungendo il gusto desiderato.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.6, cartoni da 6 sacchetti.



# BASI LINEA SOFT





**COD. SOFTAG01**

## **BASE SOFT NEUTRAL COLD**

Base neutra completa per gelati soft al latte.

**Dosaggio:**

550 grammi per kg di acqua. Sviluppo a freddo.

Gli ingredienti di alta qualità che la compongono, ed il loro equilibrio nella ricetta, permettono di ottenere un gelato soft al latte delicato e privo di retrogusti.

Il prodotto è personalizzabile aggiungendo il gusto desiderato.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.65, cartoni da 6 sacchetti.



**COD. SOFTAG04**

## **BASE SOFT FRUTTA PLUS**

Base neutra completa per gelati soft alla frutta.

Prodotto bilanciato ideale per chi desidera ottenere un gelato soft alla frutta con il solo utilizzo di paste aromatizzanti. Sviluppo a freddo.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. SOFT03**

## **BASE SOFT ART-YOGURT**

Base completa per gelati soft al gusto delicato e naturale di yogurt.

**Dosaggio:**

1.2 kg + 3 kg di latte intero + 1 kg di yogurt intero.

Per una maggior praticità il kg di yogurt intero può essere sostituito con 1 litro di latte.

Sviluppo a freddo.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.2, cartoni da 8 sacchetti.



## **COD. SOFTAG06**

# **BASE SOFT FRUTTA**

Base neutra completa per gelati soft alla frutta.

Prodotto bilanciato ideale per chi desidera ottenere un gelato soft alla frutta con l'utilizzo di frutta fresca o puree di frutta senza zuccheri aggiunti. Sviluppo a freddo.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.



# PASTE PER GELATO ALLA CREMA





**COD. 01001**

## **PASTA NOCCIOLA EXTRA**

Pasta aromatizzante naturale composta da nocciole tostate 100 % piemontesi.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

La tostatura media del prodotto conferisce al gelato un sapore fresco e delicato ed un colore tenue.

**Confezioni:**

vasi da kg 10, cartoni da 2 vasi.





**COD. 010010**

## **PASTA NOCCIOLA ALBA**

Pasta aromatizzante naturale composta da nocciole tostate 100 % piemontesi.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

La tostatura accentuata del prodotto conferisce al gelato un sapore più intenso ed un colore marcato.

**Confezioni:**

vasi da kg 10, cartoni da 2 vasi.





**COD. 010011**

## **PASTA NOCCIOLA ITALIA**

Pasta aromatizzante composta da nocciole italiane con aggiunta di aroma.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

La tostatura leggera supportata dalla nota aromatica aggiunta, conferiscono al gelato un sapore persistente.

**Confezioni:**

vasi da kg 5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 010012**

## **PASTA ARACHIDE**

Pasta aromatizzante naturale composta dal 100 % di arachidi.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

Ideale da abbinare con il nostro variegato Caramello Salato, Glassatura e mezze arachidi pralinate per ricreare il famoso snack.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



**COD. 010013**

## **PASTA CREMA**

Pasta aromatizzante al gusto Crema.

**Dosaggio:**

50 grammi per kg miscela.

Il gelato ottenuto ricorda il gusto classico Crema della nonna. Ideale da abbinare al nostro Variegato Fior di Mandarino.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 01002**

## **PASTA GIANDUIA AMARA**

Pasta aromatizzante al gusto Gianduia.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

Aggiungendo nocciole tostate intere si otterrà il famoso gusto Bacio.

**Confezioni:**

vasi da kg 10, cartoni da 2 vasi.



**COD. 01003**

## **PASTA TORRONCINO S.**

Pasta aromatizzante al gusto Torroncino.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

Ideale da abbinare al nostro Variegato Arancia.

**Confezioni:**

vasi da kg 4, cartoni da 2 vasi.



**COD. 01004**

## **PASTA CROCCANTINO AL RHUM**

Pasta aromatizzante al gusto di Croccantino al rhum.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

Per completare il gusto si consiglia di decorare il gelato con la nostra granella di nocciola pralinata.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 010051**

## **PASTA AMARETTO EXTRA**

Pasta aromatizzante al gusto intenso di Amaretto.

**Dosaggio:**

70 grammi per kg miscela.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



**COD. 01006**

## **PASTA COCCO MALESIA**

Pasta aromatizzante al gusto delicato e naturale di cocco.

**Dosaggio:**

50 grammi per kg miscela.

Abbinandolo al nostro Variegato Maracuja potrete creare un fresco gusto esotico.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



**COD. 01007**

## **PASTA MERINGA**

Pasta aromatizzante al gusto intenso e naturale di Meringa.

**Dosaggio:**

60/80 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con un variegato alla frutta.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 01009**

## **PASTA CARMELLO SALATO**

Pasta aromatizzante al gusto intenso e avvolgente di caramello salato.

**Dosaggio:**

50 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con il nostro Variegato Caramello Salato per ottenere un gelato dai contrasti dolci e salini.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 010091**

## **PASTA CAFFÈ EXTRA**

Pasta aromatizzante al gusto intenso e deciso di caffè espresso.

**Dosaggio:**

20 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con il nostro Variiegato Caffè Crunch per riproporre il gusto del famoso cioccolatino con il cuore di caffè.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 010100**

## **PASTA PISTACCHIO C**

Pasta aromatizzante composta da pistacchi e mandorle.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 0101011**

## **PASTA PISTACCHIO SPECIAL**

Pasta aromatizzante dal gusto intenso e naturale di pistacchio con una piccolissima aggiunta di clorofilla.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



**COD. 0101012**

## **PASTA PISTACCHIO 100% S.C.**

Pasta aromatizzante dal gusto intenso e naturale di pistacchio 100 % senza coloranti.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

L'attenta selezione dei pistacchi e la loro particolare tostatura permettono di ottenere un gelato dal colore verde naturale.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 010121**

## **PASTA NOCE EXTRA**

Pasta aromatizzante dal gusto intenso e avvolgente di noce.

**Dosaggio:**

80 grammi per kg miscela.

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.



**COD. 01013**

## **PASTA MANDORLA DOLCE**

Pasta aromatizzante dal gusto intenso di mandorla dolce.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

Ideale da abbinare con il nostro Variegato Pistacchio pralinè, Variegato Arancia o Variegato Fior di Mandarino.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



**COD. 01015**

## **PASTA GUSTO BISCUIT**

Pasta aromatizzante dal gusto deciso e profumato di biscotto.

**Dosaggio:**

50 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con il nostro Variegato Choco Biscuit oppure con il nostro Variegato Lampone.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 01021**

## **PASTA MENTA VERDE ITALIA**

Pasta aromatizzante dal gusto piacevole e fresco di menta.

**Dosaggio:**

80 grammi per kg miscela.

Il gelato ottenuto si presenta con una colorazione verde tenue naturale.

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.



**COD. 010210**

## **PASTA MENTA GLACIALE**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco di menta glaciale.

**Dosaggio:**

80 grammi per kg miscela.

Essendo priva di coloranti, il gelato ottenuto assumerà il colore bianco della miscela.

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.



**COD. 010211**

## **PASTA MENTA VERDE EXTRA**

Pasta aromatizzante dal gusto intenso e rinfrescante di menta piperita.

**Dosaggio:**

35 grammi per kg miscela.

Il gelato ottenuto si presenta con una colorazione verde vivace.

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





**COD. 01024**

## **PASTA ZABAJONE**

Pasta aromatizzante arricchita da tuorlo d'uovo fresco di primissima scelta e Marsala Doc.

**Dosaggio:**

100/120 grammi per kg miscela.

Ideale per proporre il tradizionale gusto Zabajone oppure come base per creare un ottimo gusto Malaga.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



**COD. 01027**

## **PASTA MARZAPANE**

Pasta aromatizzante dal gusto corposo di Marzapane.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

Perfetta da abbinare al nostro Variegato Pistacchio Pralinè per ricreare il gusto del famoso cioccolatino austriaco.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 01029**

## **PASTA MARRON GLACES**

Pasta aromatizzante dal gusto di Marrons Glacés, composta da un mix di marroni canditi e cacao.

**Dosaggio:**

80 grammi per kg miscela.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



**COD. 01030**

## **PASTA CREM CARMEL**

Pasta aromatizzante dal gusto avvolgente ed intenso di Crem Caramel.

**Dosaggio:**

80 grammi per kg miscela.

Il gelato ottenuto presenterà la tipica colorazione caramellata, ideale da abbinare al nostro topping Crem Caramel.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 010321**

## **PASTA GUSTO CUOR DI PANNA**

Pasta aromatizzante dal gusto delicato e avvolgente di panna.

**Dosaggio:**

40 grammi per kg miscela.

Ideale per rinforzare il gusto Fiordilatte, si presta perfettamente alla variegatura con Variegato Amarena Extra o Glassatura.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 01033**

## **PASTA PANNA COTTA**

Pasta aromatizzante dal gusto naturale e delicato di panna cotta.

**Dosaggio:**

60/80 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con il nostro Variegato Frutti di Bosco o Variegato Lampone.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 010331**

## **PASTA CREMA DI LATTE**

Pasta aromatizzante dal gusto intenso ed avvolgente di Dolce de Leche.

**Dosaggio:**

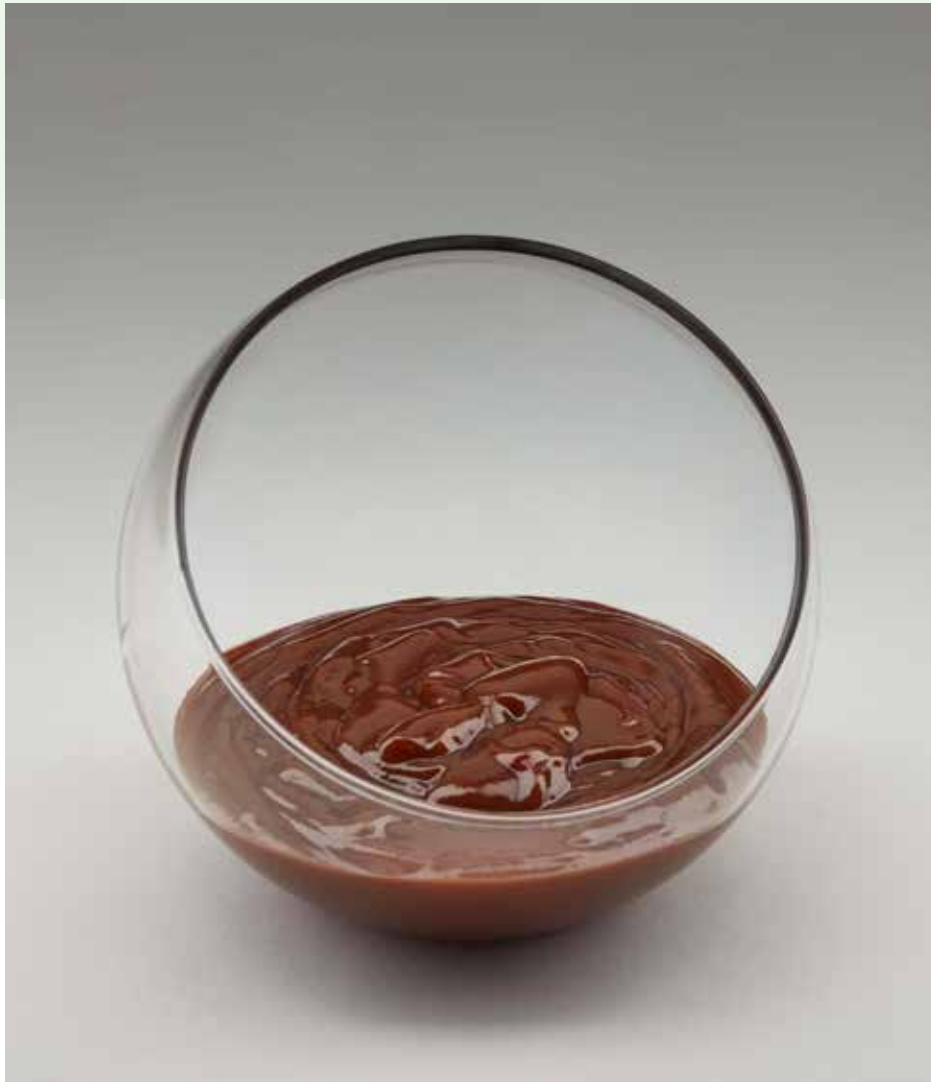
20/30 grammi per kg miscela.

Per completare il gusto si consiglia la decorazione con il nostro Variegato Crema di latte.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 01034**

## **PASTA TIRAMISÙ**

Pasta aromatizzante dal gusto completo di Tiramisù.

**Dosaggio:**

60/80 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con il nostro Variegato caffè o Caffè Crunch.

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





**COD. 010371**

## **PASTA VANIGLIA 30**

Pasta aromatizzante dal gusto di vaniglia senza la presenza di tuorlo d'uovo tra gli ingredienti.

**Dosaggio:**

30 grammi per kg miscela.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 01040**

## **PASTA CACAO CREM**

Pasta aromatizzante dal gusto intenso e avvolgente di cioccolato.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

La selezione di materie prime e il ricercato processo di produzione la rendono pratica da usare per chi desidera un prodotto da aggiungere ad una miscela già pastorizzata.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 01041**

## **PASTA AZZURRO**

Pasta aromatizzante dal gusto dolcemente fantasioso.

**Dosaggio:**

50 grammi per kg miscela.

Il colore azzurro brillante attirerà l'attenzione dei clienti più piccoli.

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





## COD. 02019 GRAN CHÉRI

Pasta aromatizzante, e al tempo stesso variegato, dal gusto di ciliegia leggermente acidula.

### **Dosaggio:**

100 grammi per kg miscela al latte se usata come pasta aromatizzante, dosaggio nella variegatura a piacere.

Il gusto gelato ottenuto è l'ideale per essere arricchito con il nostro Variegato Cioccoamaretto.

### **Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





**COD. 02023**

## **PASTA CREMA CAFFÈ**

Pasta aromatizzante con un bouquet aromatico ricercato che conferisce al gelato un gusto rotondo e delicato di crema caffè.

**Dosaggio:**

50/60 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con il nostro Variegato Caffè o Variegato Caffè Crunch.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 02032**

## **PASTA MALAGA SCIROPPO**

Pasta aromatizzante dal gusto ricco e avvolgente per creare il tipico gusto Malaga.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

Ideale l'abbinamento con uvetta sultanina o cilena macerata nel rum.

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





**COD. 02024**

## **PASTA OVETTO**

Pasta aromatizzante dal gusto di cioccolato bianco finissimo e dalla struttura morbida e cremosa. In abbinamento al nostro variegato Ovetto è l'ideale per proporre in vetrina il famoso snack conosciuto da intere generazioni.

**Dosaggio:**

100 grammi per kg miscela.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



# PASTE PER GELATO LINEA “MAIOR”





**COD. G10011**

## **NOCCIOLA PIEMONTE IGP MAIOR**

Pasta aromatizzante composta al 100% da nocciole Piemonte IGP.

**Dosaggio:**

100 grammi per kg miscela.

Per chi desidera proporre nella propria vetrina un gusto Nocciola IGP certificato.

**Confezioni:**

vasi da kg 5, cartoni da 2 vasi.





**COD. G101011**

## **PISTACCHIO MAIOR**

Pasta aromatizzante intensa e naturale composta al 100% da pistacchi Bronte DOP.

**Dosaggio:**

80/100 grammi per kg miscela.

L'elevata qualità dei pistacchi selezionati e l'attenta cura della tostatura conferisce al prodotto finale un colore verde naturale.

Per chi desidera proporre nella propria vetrina un gelato Pistacchio Bronte DOP certificato.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





**COD. G1014**

## **MANDORLA MAIOR**

Pasta aromatizzante composta da mandorle al 100%.  
Prodotto dalla tostatura media.

**Dosaggio:**

100 grammi per kg miscela.

**Confezioni:**

vasi da kg 5, cartoni da 2 vasi.





**COD. G10371**

## **VANIGLIA MAIOR**

Pasta aromatizzante dal gusto delicato e profumato di vaniglia Bourbon, con la presenza di tuorlo d'uovo.

**Dosaggio:**

30 grammi per kg miscela.

Per chi desidera ricreare in gelateria il gusto della vaniglia di un tempo.

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





## **COD. G1038**

# **BELLA MAIOR**

Crema spalmabile dal gusto di nocciola e cacao. Ideale per proporre un gelato al gusto cremino o da impiegare nella preparazione di gustosi semifreddi.

La formulazione del prodotto permette di ottenere la giusta consistenza cremosa ad una temperatura in vetrina di -13° C / -15° C.

### **Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





**COD. G1039**

## **BELLA BIANCA MAIOR**

Crema spalmabile dal gusto intenso di latte e panna. Ideale da abbinare a gusti di gelato fruttati con sentore acidulo o da impiegare nella preparazione di gustosi semifreddi.

La formulazione del prodotto permette di ottenere la giusta consistenza cremosa ad una temperatura in vetrina di -13° C / -15° C.

### **Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





**COD. G1040**

## **KARABELLA MAIOR**

Crema spalmabile dal gusto dolce di caramello. Ideale da abbinare ad un gelato creato con la nostra Pasta Arachide o da impiegare nella preparazione di gustosi semifreddi.

La formulazione del prodotto permette di ottenere la giusta consistenza cremosa ad una temperatura in vetrina di  $-13^{\circ}\text{C}$  /  $-15^{\circ}\text{C}$ .

### **Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





**COD. G1041**

## **BELLA VERDE MAIOR**

Crema spalmabile al pistacchio. Ideale per chi desidera proporre un cremino con il gusto intenso di pistacchio naturale, perfetta anche per la preparazione di gustosi semifreddi.

La formulazione del prodotto permette di ottenere la giusta consistenza cremosa ad una temperatura in vetrina di  $-13^{\circ}\text{C}$  /  $-15^{\circ}\text{C}$ .

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





**COD. G1042**

## **BELLA NERA MAIOR**

Crema spalmabile al gusto di cioccolato fondente. Ideale per chi desidera guarnire il proprio gelato con un sapore intenso di cacao, perfetta anche per la preparazione di gustosi semifreddi.

La formulazione del prodotto permette di ottenere la giusta consistenza cremosa ad una temperatura in vetrina di  $-13^{\circ}\text{C}$  /  $-15^{\circ}\text{C}$ .

### **Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





**COD. G1043**

## **FRAGOLA MAIOR**

Pasta aromatizzante composta da fragole Senga Sengana che conferiscono al gelato un gusto fresco dall'aroma caratteristico.

### **Dosaggio:**

50 grammi per kg miscela, oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia realizzato con frutta fresca o purea. Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

### **Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.



# PUREE PER GELATO

## LINEA “MAIOR”





**COD. 0700240**

## **PUREA PESCA GIALLA**

Purea UHT ottenuta esclusivamente da pesche nettarine fresche.

È possibile conservare a temperatura ambiente fino alla prima apertura del prodotto. Senza zuccheri aggiunti, è perfetta per la creazione di ottimi gelati, semifreddi alla frutta, ghiaccioli e frullati freschi.

### **Confezioni:**

brick da kg 1.5, cartoni da 6 brick.



**COD. 0700242**

## **PUREA ANANAS**

Purea UHT ottenuta esclusivamente dall'ananas fresco.

È possibile conservare a temperatura ambiente fino alla prima apertura del prodotto. Senza zuccheri aggiunti, è perfetta per la creazione di ottimi gelati, semifreddi alla frutta, ghiaccioli e frullati freschi.

### **Confezioni:**

brick da kg 1.5, cartoni da 6 brick.





**COD. 0700247**

## **PUREA MARACUJA**

Purea UHT ottenuta esclusivamente da frutti della passione freschi.

È possibile conservare a temperatura ambiente fino alla prima apertura del prodotto. Senza zuccheri aggiunti, è perfetta per la creazione di ottimi gelati, semifreddi alla frutta, ghiaccioli e frullati freschi.

### **Confezioni:**

brick da kg 1.5, cartoni da 6 brick.





**COD. 0700248**

## **PUREA ALBICOCCA**

Purea UHT ottenuta esclusivamente da albicocche fresche.

È possibile conservare a temperatura ambiente fino alla prima apertura del prodotto. Senza zuccheri aggiunti, è perfetta per la creazione di ottimi gelati, semifreddi alla frutta, ghiaccioli e frullati freschi.

### **Confezioni:**

brick da kg 1.5, cartoni da 6 brick.





## COD. 0700249

# PUREA PERA

Purea UHT ottenuta esclusivamente da pere fresche.

È possibile conservare a temperatura ambiente fino alla prima apertura del prodotto. Senza zuccheri aggiunti, è perfetta per la creazione di ottimi gelati, semifreddi alla frutta, ghiaccioli e frullati freschi.

### Confezioni:

brick da kg 1.5, cartoni da 6 brick.



**COD. M0700245**

## **PUREA MANGO ALPHONSO**

Purea UHT ottenuta esclusivamente da mango pregiato Alphonso.

È possibile conservare a temperatura ambiente fino alla prima apertura del prodotto. Senza zuccheri aggiunti, è perfetta per la creazione di ottimi gelati, semifreddi alla frutta, ghiaccioli e frullati freschi.

**Confezioni:**

brick da kg 1.5, cartoni da 6 brick.



# PASTE PER GELATO ALLA FRUTTA





**COD. 02002**

## **PASTA MARACUJA**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di frutto della passione.

**Dosaggio:**

100 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia realizzato con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



**COD. 02003**

## **PASTA MANGO**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale con mango pregiato Alphonso.

### **Dosaggio:**

100 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia realizzato con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

### **Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 02004**

## **PASTA BANANA**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di banana.

### **Dosaggio:**

70 grammi per kg miscela al latte oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia realizzato con frutta fresca o purea.

Utilizzando unicamente la pasta, il colore del gelato ottenuto è lo stesso di un gelato con frutta fresca. Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

### **Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 02006**

## **PASTA LAMPONE**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di lampone.

**Dosaggio:**

50 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 02007**

## **PASTA MIRTILLO**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale con mirtilli selvatici.

**Dosaggio:**

60/80 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 020091**

## **PASTA FRAGOLA EXTRA**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di fragola.

**Dosaggio:**

35 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.



**COD. 02010**

## **PASTA KIWI**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di kiwi.

**Dosaggio:**

60/80 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 02012**

## **PASTA MELONE**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale con melone Cantalupo.

**Dosaggio:**

60/80 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



## **COD. 02013**

# **PASTA PESCA**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di pesca.

### **Dosaggio:**

70 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

### **Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



**COD. 02014**

## **PASTA MELA VERDE**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale con mix di mele Granny Smith, Morgenduft e Golden Delicious.

### **Dosaggio:**

80 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

### **Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



**COD. 02015**

## **PASTA ANANAS**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di ananas.

**Dosaggio:**

60/80 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 02016**

## **PASTA ARANCIO**

Pasta aromatizzante dal gusto fresco e naturale di arancia.

**Dosaggio:**

60/80 grammi per kg miscela oppure a piacere come rinforzo nel caso in cui il gelato sia fatto con frutta fresca o purea.

Può essere utilizzata anche nella preparazione di gustosi semifreddi.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



# EMULSIONANTE



**COD. 00005**

## **QUICK 83**

Emulsionante in gel. Ideale l'impiego in miscele con sviluppo a freddo, valido alleato anche su miscele da pastorizzare.

La composizione di questo montante, unita ad un corretto dosaggio, permette di ottenere gelati con ottime percentuali d'aria e texture vellutata, senza rinunciare alla digeribilità del prodotto finito.

**Dosaggio:**

0,3 %-0,5%.

**Confezioni:**

vasi da kg 10.



# VARIEGATI





## **COD. 01018**

# **GLASSATURA**

Variegato ideale per realizzare gustose Stracciatelle dalla scaglia fine e croccante.

Prodotto dal colore scuro tipico del cioccolato fondente.

**Dosaggio:**  
a piacere.

**Confezioni:**  
vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 010181**

## **GLASSATURA AL LATTE**

Variegato arricchito dalla presenza di massa di cacao, ideale per realizzare gustose Stracciatelle dalla scaglia di cioccolato al latte consistente e croccante.

Prodotto dal colore tipico del cioccolato al latte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

vasi da kg 5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 010182**

## **GLASSATURA TOP**

Variegato arricchito dalla presenza di massa di cacao, ideale per realizzare gustose Stracciatelle dalla scaglia consistente e croccante.

Prodotto dal colore scuro tipico del cioccolato fondente.

**Dosaggio:**

a piacere. Prodotto confezionato in comode bottiglie pratiche per la variegatura.

**Confezioni:**

bottiglie da kg 0.8, cartoni da 6 bottiglie.





**COD. 02008**

## **VARIEGATO MARACUJA**

Variegato con succo, polpa e semi di maracuja, dal sapore esotico tipicamente dolce-acidulo.

**Dosaggio:**

a piacere. Ideale da abbinare ad un gelato allo yogurt, Cheesecake o ad un gelato al cocco per ottenere un gusto tropicale.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 02031**

## **VARIEGATO SAMBUCO**

Variegato dal gusto intenso e fruttato di sambuco.

**Dosaggio:**

a piacere. Ideale per variegare un gelato allo yogurt o un gelato Cheesecake.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 020331**

## **VARIEGATO AMARENA EXTRA**

Variegato composto da amarene intere e spezzettate, dal gusto naturale e leggermente acidulo tipico dell'amarena.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ideale da abbinare ad un gelato Fior di panna, realizzato con la nostra Base 50 cuor di panna o con la nostra Panna Primofiore.

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





**COD. 020341**

## **VARIEGATO FRAGOLINE DI BOSCO**

Variegato dal gusto fresco e dal caratteristico aroma di fragoline, con saporita frutta intera.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ideale per variegare un gelato Cheesecake, allo yogurt o al mascarpone.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 020342**

## **VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO**

Variegato composto da un mix di frutti di bosco: mirtilli, ribes rossi, ribes neri, more, lamponi, fragole.

**Dosaggio:**

a piacere.

Perfetto per variegare un gelato allo yogurt, meringa o un gelato Cheesecake.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



**COD. 020346**

## **VARIEGATO CREMA DI LATTE**

Variegato composto principalmente da latte fresco intero, dal gusto intenso e avvolgente di Dulce de leche.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ideale per variegare un gelato creato con la nostra pasta Crema di Latte e proporre così in vetrina il tradizionale gusto argentino.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 3 vasi.





**COD. 01017**

## **VARIEGATO APFELSTRUDEL**

Variegato con mele Granny Smith in pezzi e una leggera nota di cannella, dal sapore avvolgente e rotondo tipico dello Strudel di mele.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ideale per variegare un gelato alla vaniglia accompagnato dalla nostra sfoglia per torte sbriciolata, per ricreare in vetrina il gusto del dolce della tradizione.

**Confezioni:**

asi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



**COD. 010171**

## **VARIEGATO GUSTO CHOCO-BISCUIT**

Variegato cremoso con granella di biscotto al cacao fondente, dal gusto intenso e travolgente di cioccolato.

**Dosaggio:**

a piacere.

Perfetto per completare il gelato al gusto Biscotto.

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.





**COD. 010172**

## **VARIEGATO WAFER**

Variegato cremoso con fragranti wafer e crema di nocciole e cacao.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ideale per variegare un gelato alla nocciola per riproporre il famoso snack amato da tutti.

**Confezioni:**

vasi da kg 2, cartoni da 4 vasi.





**COD. 010191**

## **VARIEGATO AMBROGIO**

Variegato cremoso realizzato con un mix di cacao e nocciole ed arricchito da wafer calibrati e granella di nocciola.

### **Dosaggio:**

a piacere.

Variegando un gelato alla nocciola potrai proporre in vetrina il gusto della famosa pralina.

### **Confezioni:**

vasi da kg 2.5, cartoni da 4 vasi.





**COD. 01039**

## **VARIEGATO NUTLY**

Goloso variegato di morbida crema di nocciole e cacao.

**Dosaggio:**

a piacere.

Il suo sapore caratteristico permette di essere utilizzato per creare svariati gusti gelato o come guarnizione per gustosi semifreddi.

**Confezioni:**

vasi da kg 6, cartoni da 2 vasi.



**COD. 010391**

## **VARIEGATO CREAM WHISKY**

Variegato dal gusto intenso e avvolgente di crema al whisky.

**Dosaggio:**

a piacere.

Perfetto per variegare un gelato realizzato con la nostra pasta Crema Caffè, o un gelato al gusto mascarpone.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



**COD. 020348**

## **VARIEGATO PESCARANCIO**

Variegato ricco di frutta che celebra l'armonioso connubio tra la pesca e l'arancia.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ideale per variegare un gelato Cheesecake, un gelato allo yogurt o un Fiordilatte.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 020349**

## **VARIEGATO FICO**

Variegato composto da fichi caramellati dal gusto intenso e caratteristico di fico.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ideale da proporre su un gelato al gusto mascarpone arricchito di noci sbriciolate.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 020350**

## **VARIEGATO CAFFÈ**

Variegato dal gusto deciso e dall'aroma avvolgente di caffè espresso italiano.

**Dosaggio:**

a piacere.

Prodotto cremoso e vellutato da abbinare ad un gelato al gusto Tiramisù creato con il nostro naturale Tiramisù in polvere.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



**COD. 020352**

## **VARIEGATO LAMPONE**

Variegato dal gusto naturale e dal profumo fresco di lamponi.

**Dosaggio:**

a piacere.

Perfetto da abbinare ad un gelato allo yogurt, un cioccolato bianco o su un gelato al biscotto arricchito con un crumble classico, e per chi vuole osare su un gelato al cioccolato fondente.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



**COD. 020353**

## **VARIEGATO ARANCIA**

Variegato dal gusto naturale e agrumato tipico dell'arancia con sottili scorzette semicandite.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ideale per variegare un gelato allo yogurt, al gusto Cheesecake, al cioccolato fondente o un gelato al gusto crema.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



**COD. 0203530**

## **VARIEGATO PERA**

Variegato realizzato con succose pere Williams dal gusto dolce e delicato.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ottimo per la variegatura di un gelato al gusto cioccolato, con un gelato al gusto mascarpone guarnito con noci sbriciolate o con un gelato al gusto Cheesecake.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 020356**

## **VARIEGATO DUBAI**

Creroso variegato al gusto intenso di pistacchio arricchito da pasta kataifi cotta al forno per ottenere un colore piacevolmente dorato e una texture croccante.

### **Dosaggio:**

a piacere.

Grazie al contrasto tra la morbidezza della crema al pistacchio e la croccantezza della pasta kataifi, questo variegato è l'ideale per proporre il famoso Dubai Chocolate.

### **Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.





**COD. 020357**

## **VARIEGATO MANGO**

Variegato dal gusto fresco, esotico e deciso, con succo e polpa di pregiato Mango Alphonso.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ideale per variegare un gelato al gusto Cheesecake, yogurt, o al cocco per un gusto tropicale.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 020358**

## **VARIEGATO CAFFÈ/CRUNCH**

Variegato composto da una crema di cioccolato arricchita da una nota aromatica al caffè e da una granella di fave di cacao tostate, per un effetto crunchy molto piacevole.

### **Dosaggio:**

a piacere.

Ideale da abbinare ad un gelato realizzato con la nostra Pasta Crema caffè o ad un gelato al mascarpone. Può essere impiegato per guarnire gustosi semifreddi.

### **Confezioni:**

vasi da kg 2.5, cartoni da 4 vasi.





**COD. 020359**

## **VARIEGATO CIOCCOAMARETTO**

Goloso variegato composto da una copertura croccante al cioccolato arricchita da una deliziosa granella di amaretti.

**Dosaggio:**

a piacere.

Perfetto da abbinare alla nostra Pasta Gran Chèri per ottenere un gusto dal piacevole contrasto dolce-acidulo.

**Confezioni:**

vasi da kg 2.3, cartoni da 4 vasi.



**COD. 020360**

## **VARIEGATO FIOR DI MANDARINO**

Variegato dall'aroma inconfondibile, con succo e polpa di Mandarino tardivo di Ciaculli.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ideale da abbinare ad un gelato realizzato con la nostra Pasta Crema, un gelato Cheesecake, allo yogurt, o ad un gelato al gusto cioccolato fondente. Perfetto per guarnire gustosi semifreddi.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 020363**

## **VARIEGATO RAFFAEL CHOC**

Variegato composto da una vellutata crema di cioccolato bianco, arricchita con granella di gustose mandorle, granella calibrata di wafer croccanti e cocco rapè.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ideale da abbinare ad un gelato alla mandorla o ad un gelato Fiordilatte per ricreare la famosa pralina.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.5, cartoni da 2 vasi.



**COD. 020364**

## **VARIEGATO CARMELLO SALATO**

Variegato dalla consistenza cremosa e vellutata.

**Dosaggio:**

a piacere.

Abbinato ad un gelato creato con la nostra Pasta Caramello Salato crea un piacevole contrasto dolce-salino che sorprenderà anche i palati più esigenti. L'abbinamento ad un gelato realizzato con la nostra Pasta Arachide e guarnito con Glassatura e mezze arachidi pralinate, è l'ideale per ricreare il gusto del famoso snack.

**Confezioni:**

vasi da kg 2.5, cartoni da 4 vasi.





**COD. 020365**

## **VARIEGATO NEREO**

Variegato cremoso dal gusto inconfondibile di cioccolato fondente impreziosito da granella di biscotto extra dark.

### **Dosaggio:**

a piacere.

Ideale per variegare il gelato realizzato con la nostra Base Nereo e ricreare così il sapore del famoso biscotto americano. Ottimo anche per variegare un gelato Fiordilatte o un gelato al mascarpone o per farcire gustosi semifreddi.

### **Confezioni:**

vasi da kg 2.5, cartoni da 4 vasi.





**COD. 02030**

## **VARIEGATO PISTACCHIO PRALINÈ**

Goloso variegato composto da una vellutata crema di pistacchi e da una granella di pistacchi accuratamente selezionata, che regala un prezioso contrasto di consistenze per uno dei gusti più apprezzati in gelateria.

### **Dosaggio:**

a piacere.

Perfetto per variegare un gelato al gusto cioccolato bianco, un gelato al gusto mandorla, o come farcitura per intriganti semifreddi. Ideale l'abbinamento con il gelato ottenuto con la nostra pasta Marzapane, per ricreare il gusto della famosa pralina austriaca.

### **Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.





**COD. 020366**

## **VARIEGATO OVETTO**

Variegato dal gusto di cioccolato finissimo al latte e dalla struttura morbida e cremosa, ideato per proporre in vetrina il famoso ovetto conosciuto da intere generazioni.

Ideale inoltre per farcire gustosi dolci e semifreddi.

### **Confezioni:**

vasi da kg 2.5, cartoni da 4 vasi.



**COD. 020354**

## **VARIEGATO MELAGRANA**

Variegato dall'aroma inconfondibile, con succo e polpa di melagrana.

**Dosaggio:**

a piacere.

Ideale da abbinare ad un gelato realizzato con la nostra Pasta Crema, un gelato Cheesecake o allo yogurt. Perfetto per guarnire gustosi semifreddi.

**Confezioni:**

vasi da kg 3, cartoni da 4 vasi.



# TOPPING





**COD. 04002**

## **TOPPING CAFFÈ**

Topping dal gusto intenso e aromatico di caffè, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





**COD. 04003**

## **TOPPING GUSTO CIOCCOLATO**

Topping dal gusto dolce e avvolgente di cioccolato, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





**COD. 04005**

## **TOPPING FRAGOLA**

Topping dal gusto fresco e naturale di fragola, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.



## COD. 04006

# TOPPING KIWI

Topping dal gusto piacevolmente acidulo di kiwi maturo, ideale per la decorazione di coppe alla frutta, gelati e torte.

**Dosaggio:**  
a piacere.

**Confezioni:**  
bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.



**COD. 040061**

## **TOPPING ESOTICO**

Topping con succo e polpa di frutta esotica (mango, maracuja e ananas) dal gusto tipicamente tropicale, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.



**COD. 04008**

## **TOPPING NOCCIOLA**

Topping dal gusto intenso e caratteristico di nocciole tostate, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





**COD. 040081**

## **TOPPING GUSTO NOCE**

Topping dal gusto dolce e rotondo di noce, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





**COD. 04009**

## **TOPPING CREM CARAMEL**

Topping dal gusto dolce e caramellato di Crème Caramel, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





**COD. 04010**

## **TOPPING FRUTTI DI BOSCO**

Topping composto da un fresco mix di frutti di bosco (ribes, more, lamponi e mirtilli), ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





**COD. 04011**

## **TOPPING LAMPONE**

Topping con succo e polpa di lamponi, fresco e naturale è l'ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





**COD. 04013**

## **TOPPING MENTA**

Topping dal gusto rinfrescante e naturale di menta piperita, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





**COD. 04014**

## **TOPPING AMARENA**

Topping dal gusto intenso e piacevolmente acidulo di amarena, ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.





**COD. 04016**

## **TOPPING TIRAMISÙ**

Topping dall'inconfondibile sapore di Tiramisù, con una leggera nota aromatica di Marsala, è l'ideale per la decorazione di coppe, gelati e torte.

**Dosaggio:**

a piacere.

**Confezioni:**

bottiglie da 1 lt, cartoni da 6 bottiglie.



# GRANELLE e NOCCIOLE



**COD. 04049**

## **PISTACCHI SGUSCIATI**

Pistacchi sgusciati ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1, cartoni da 6 sacchetti.



**COD. 040490**

## **MEZZE ARACHIDI PRALINATE**

Arachidi pralinate perfette per guarnire coppe, gelati e torte.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 3 sacchetti.





**COD. 04050**

## **NOCI SGUSCIATE**

Mezze noci sgusciate a mano, ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 04051**

## **GRANELLA NOCCIOLA FINE 2/4 MM**

Granella di nocciole fine (da 2 a 4 mm), ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 3, cartoni da 6 sacchetti.



**COD. 040511**

## **NOCCIOLE TOSTATE A QUARTI 5/8 MM.**

Granellona di nocciole a quarti (da 5 a 8 mm), ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 3, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 04052**

## **NOCCIOLE TOSTATE INTERE 13/15**

Nocciole tostate intere piemontesi, varietà "*Tonda Gentile Trilobata*", calibro 13/15 mm, ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 3, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 040521**

## **GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA**

Granella di nocciola pralinata leggermente agrumata, ideale per guarnire coppe, gelati e torte.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 3, cartoni da 3 sacchetti.



**COD. 040522**

## **MANDORLE PRALINATE**

Mandorle intere pralinate, ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 3 sacchetti.



**COD. 040531**

## **MIX FRUTTA SECCA**

Mix zuccherato di frutta secca (mandorle pelate, noci brasiliane, nocciole tostate, anacardi crudi, mandorle sgusciate, nocciole mortarelle) ideale per guarnire coppe, gelati e torte.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 3 sacchetti.



**COD. 040530**

## **GRANELLA DI PISTACCHIO CROCCANTE**

Granella di pistacchio pralinata, ideale per guarnire coppe, gelati e torte.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 3, cartoni da 3 sacchetti.



# AMARENE





**COD. 07001**

## **AMARENADA TUTTOFRUTTO**

Ciliegie intere di calibro 22/24 mm in sciroppo. La perfetta consistenza del frutto, le rende ideali per guarnire coppe, gelati e torte.

**Confezioni:**

vasi da kg 5.6, cartoni da 4 vasi.





**COD. 07002**

## **SCIROPPO AMARENA**

Preparato concentrato per granita dal gusto intenso tipico dell'amarena.

**Dosaggio:**

1 parte di prodotto in 5 parti di acqua.

**Confezioni:**

tanica da 7kg.



# SEMILAVORATI VARI



**COD. 07005**

## **CACAO D'ARTE**

Cacao in polvere D 23 A (22%-24%), dal gusto rotondo ed amabile dal colore intenso.

### **Dosaggio:**

50/60 grammi per 1 kg miscela bianca.

Aggiungendo una piccola parte di addensante, è possibile utilizzare questo cacao per ottenere gustose cioccolate calde.

### **Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 4 sacchetti.





**COD. 07006**

## **BACCHE VANIGLIA**

Profumatissime bacche di vaniglia Bourbon  
Madagascar accuratamente selezionate.

**Confezioni:**

sacchetto da kg 0.5.





**COD. 07007**

## **RHUM KINGSTON**

Essenza aromatica al rhum dal profumo inconfondibile, ideale come ingrediente per creare un ottimo gelato al gusto Malaga.

**Dosaggio consigliato:**

5-10 grammi per kg miscela.

**Confezioni:**

bottiglia da 1 lt.





**COD. 07010**

## **LIQUIRIZIA IN POLVERE**

Pregiatissima polvere di Liquirizia per ottenere gustosissimi gelati.

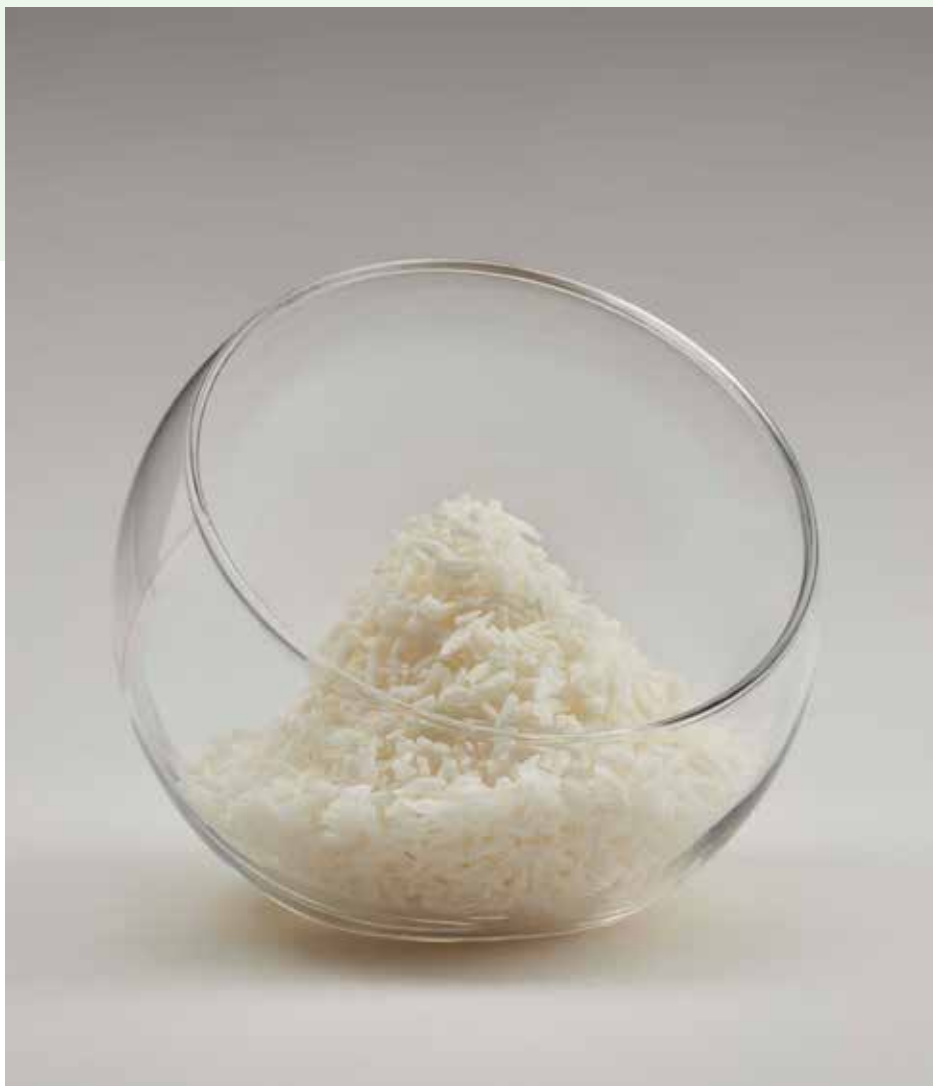
**Dosaggio consigliato:**

30 grammi per kg miscela.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 3 sacchetti.





**COD. 07011**  
**COCCO RAPÈ**

Gustosa polpa di noce di cocco in scaglie.

Ideale per guarnire coppe, gelati e torte.

**Confezioni:**  
cartone da kg 6.



# DECORAZIONI



**COD. 000145**

## **ZUCCHERO DI CANNA CARMELIZZATO**

Zucchero di canna caramellato lavorato artigianalmente in bassine, perfetto per guarnire il gelato realizzato con il nostro Crème brûlée per ricreare così l'effetto croccante del dessert.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 5 sacchetti.





**COD. 070138**

## **CRUMBLE CLASSICO**

Morbida granella di biscotto al burro, perfetta per completare la variegatura dei vostri gelati, per decorare coppe, semifreddi o torte.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.





**COD. 070139**

## **CRUMBLE AL CACAO**

Morbida granella di biscotto al burro con cacao, perfetta per completare la variegatura dei vostri gelati, per decorare coppe, semifreddi o torte.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 1.5, cartoni da 6 sacchetti.



**COD. 070140**

## **GRANELLA DI BISCOTTO PER CHEESECAKE**

Biscotto secco in granella dalla friabile consistenza. La scarsa dolcezza lo rende perfetto per completare la variegatura del gusto Cheesecake, per decorare coppe o semifreddi.

**Confezioni:**

sacchetti da kg 2, cartoni da 3 sacchetti.



# SCIROPPI GRANITA





**COD. 07002**

## **SCIROPPO AMARENA**

Preparato concentrato per granita dal gusto intenso tipico dell'amarena.

**Dosaggio:**

1 parte di prodotto in 5 parti di acqua.

**Confezioni:**

tanica da 7kg.





**COD. 070020**

## **SCIROPPO FRAGOLA**

Preparato concentrato per granita al gusto fresco e fruttato di fragola.

**Dosaggio:**

1 parte di prodotto in 5 parti di acqua.

**Confezioni:**

tanica da 7kg.



**COD. 070021**

## **SCIROPPO MENTA**

Preparato concentrato per granita al gusto fresco e dissetante di menta.

**Dosaggio:**

1 parte di prodotto in 5 parti di acqua.

**Confezioni:**

tanica da 7kg.





**COD. 070024**

## **SCIROPPO LIMONE**

Preparato concentrato per granita al gusto agrumato e dissetante di limone.

**Dosaggio:**

1 parte di prodotto in 5 parti di acqua.

**Confezioni:**

tanica da 7kg.





**COD. 070025**

## **SCIROPPO ARANCIA**

Preparato concentrato per granita al gusto fresco ed agrumato di arancia.

**Dosaggio:**

1 parte di prodotto in 5 parti di acqua.

**Confezioni:**

tanica da 7kg.

