

BASEN





COD. 0001

BASE LATTE ARTEGEL

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

Dosierung:

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

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 00010

BASE 2002

Neutrale Basis für Milcheis;
mit pflanzlichen Fetten.

Dosierung:

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

Ideal für diejenigen, die ein weniger kaltes Eis
bevorzugen.

Verpackungseinheit:

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





COD. 000011

BASE PANNA PRIMOFIORE

Basis mit dem delikaten Geschmack frischer Sahne.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Masse. Kaltentwicklung.

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 0000112

BASE 50 CUOR DI PANNA

Basis mit dem intensiven Geschmack frischer Sahne.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Masse. Kaltverarbeitung.

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 0000114

GUSTO TIRAMISÙ

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

Dosierung:

70 Gramm pro Kilogramm weißer Mischung.

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000012

BASE PLUS LATTE 100

Neutrale Basis für Milcheiscreme.

Dosierung:

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

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 0000120

BASE PLUS PANNA100

Basis mit intensivem Sahne-Geschmack für Milcheis.

Dosierung:

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

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000013

BASE CREMA-VANIGLIA

Basis mit Vanillecreme-Geschmack.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000016

BASE 50 ARTEGEL

Neutrale Milcheisbasis.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000056

BASE 50 FRUTTA

Neutrale Basis mit Emulgatoren für Fruchteis.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung.

Ideal für die Zubereitung von cremigem Fruchteis.

Verpackungseinheit:

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





COD. 00002

STABIL FRUTTA ARTEGEL

Stabilisator für Fruchteis.

Dosierung:

5 Gramm pro Kilogramm Wasser. Kaltentwicklung.

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000020

VANIGLIA NOBILE

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

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Masse. Kaltentwicklung.
Enthält Eigelb.

Ideal für die Zubereitung von traditionellem Vanilleeis.

Verpackungseinheit:

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





COD. 000021

BASE NEREO

Geschmackstoff für Milcheis mit Vanillegeschmack.

Dosierung:

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

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 00011

ARTLEMON

Geschmacksbasis für Speiseeis mit intensivem und natürlichem Zitronengeschmack.

Dosierung:

50 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

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





COD. 00012

ARTEYOG

Geschmackstoff mit intensivem und natürlichem Joghurtgeschmack.

Dosierung:

35 Gramm pro Kilogramm Mischung. Kaltentwicklung.

Verpackungseinheit:

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





COD. 00016

BASE PER SEMIFREDDO

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

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000162

GUSTO MASCARPONE IN POLVERE

Geschmackstoff mit dem vollmundigen Geschmack von frischem Mascarpone.

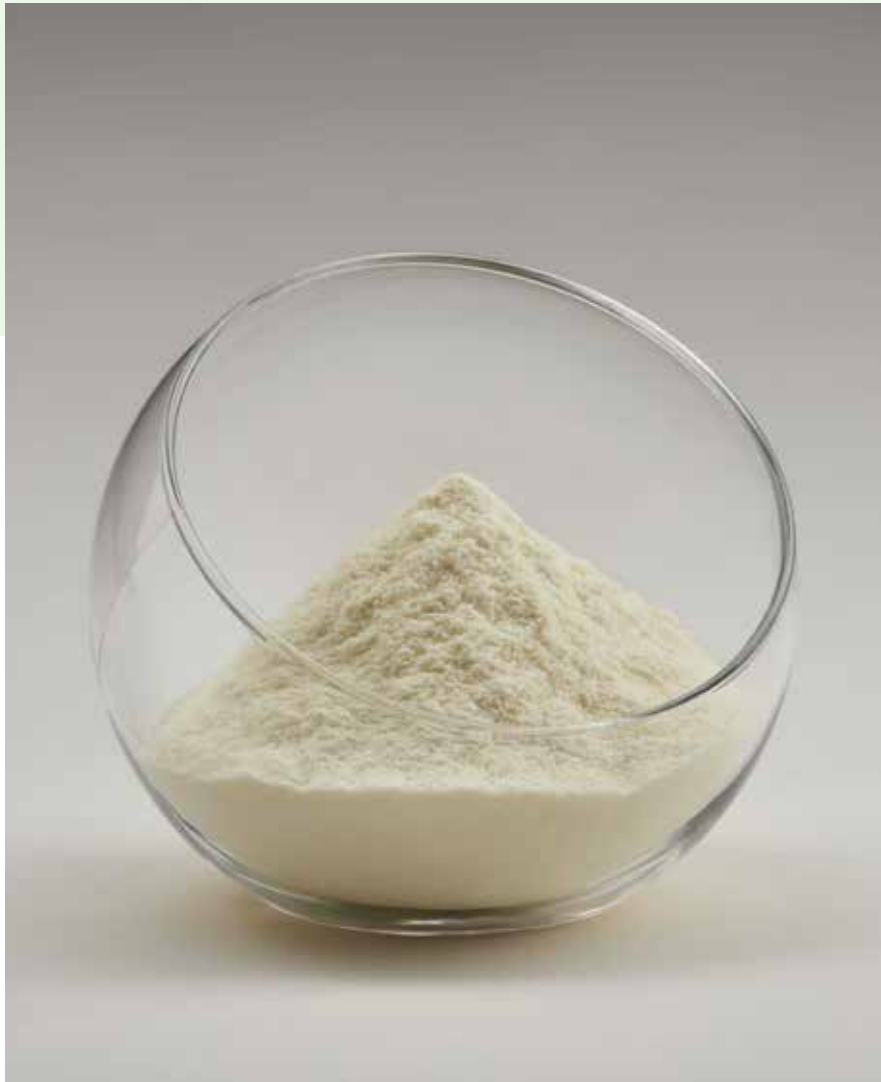
Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000024

CHEESE CAKE

Geschmackstoff mit dem intensiven und natürlichen Geschmack eines Cheesecakes.

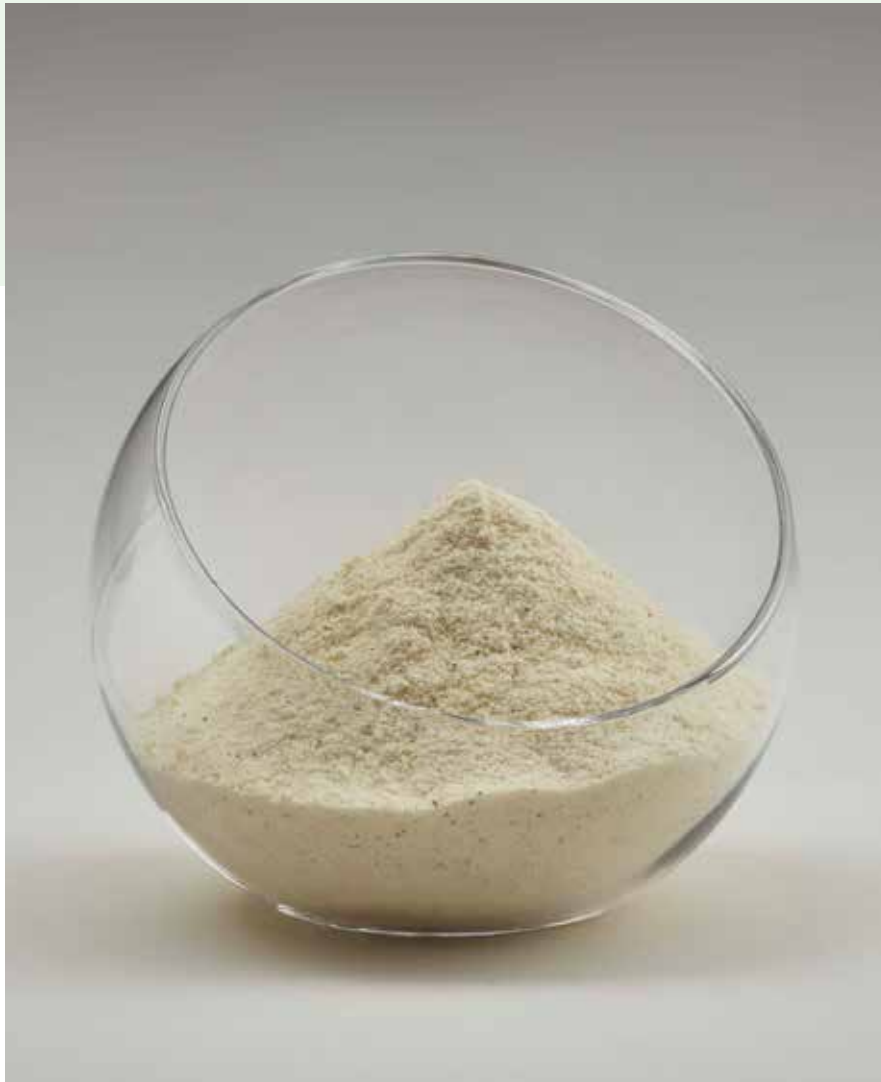
Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000025

CREME BRULÉE

Geschmackstoff mit Creme Brulée Aroma.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000055

MIGLIORATORE PER GELATO

Zusatzstoff für Milcheis.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 00017

ARTCREM

Zusatzstoff aus hochwertigem gefriergetrocknetem Eigelb für Milcheis.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. L00020V

ECCO FATTO BASE

Neutrale Pulverbasis für Milcheiscreme.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

23-kg-Sack.





COD. M0000145

WOOF BASE

Fertige Pulverbasis zur Herstellung von Eiscreme für unsere vierbeinigen Freunde.

Dosierung:

400 Gramm Produkt pro 1.000 Gramm laktosefreier Milch.

Verpackungseinheit:

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





COD. C00001

NEUTRO LATTE CH

Neutrale Kombination aus Stabilisatoren und Emulgatoren für Milcheiscreme.

Dosierung:

10 Gramm pro Kilogramm Mischung.
Warmentwicklung.

Verpackungseinheit:

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





COD. C00002

NEUTRO FRUTTA CH

Neutrale Kombination aus Stabilisatoren und Emulgatoren für Fruchteis.

Dosierung:

10 Gramm pro Kilogramm Mischung.
Warmentwicklung.

Verpackungseinheit:

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





COD. 00004

LATTE MAGRO IN POLVERE

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

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

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



“SPRINT” – LINIE UND PRONTOS





COD. 00021

ECCO FATTO

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

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 00020DEL

ECCO FATTO DELATTOSATO

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

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

Verpackungseinheit:

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



COD. 000026

SCIROPPO ECCO FRUTTA

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

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

Verpackungseinheit:

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



COD. 0000141

BASE SPRINT PER LATTE

Neutrale Komplettbasis für Milcheiscreme.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

23-kg-Sack





COD. 0000148

BASE SPRINT GUSTO CIOCCOLATO

Komplettbasis mit Schokoladengeschmack –
praktisch und schnell.

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

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 0000154

BASE SPRINT PER LATTE COLD

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

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

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000023

BASE SPRINT PER FRUTTA

Neutrale Komplettbasis für Fruchteis.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000052

MERINGA SPRINT

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

Ideal für die Zubereitung von köstlichen Parfaits.

Dosierung:

200 Gramm pro 100 Gramm Wasser. Kaltentwicklung.

Verpackungseinheit:

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





COD. 000111

BASE LEMONCELLO SPRINT

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

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000112

BASE MANDARINELLO SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Mandarinengeschmack.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000113

BASE LEMON SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Zitronengeschmack.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000114

BASE PESCA SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Pfirsichgeschmack.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000115

BASE SANGUINELLA SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Blutorangengeschmack.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000116

BASE MELONE SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Melonengeschmack.

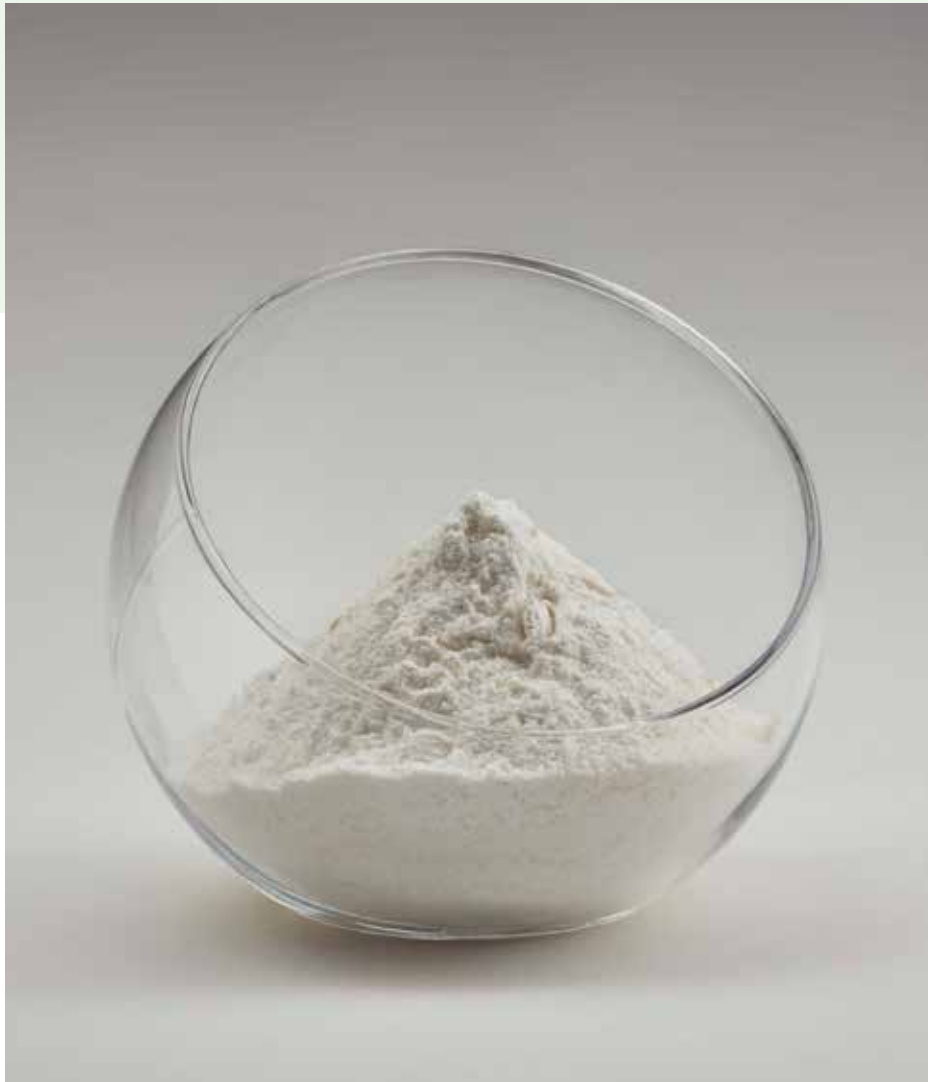
Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000117

BASE MELA SPRINT

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

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000118

BASE BANANA SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Bananengeschmack.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000119

BASE ANGURIA SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Wassermelonengeschmack.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000120

BASE ANANAS SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Ananasgeschmack.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000121

BASE FRAGOLA SPRINT

Komplettbasis für die Herstellung von Eis mit natürlichem Erdbeergeschmack.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000123

BASE GUSTO POMPELMO ROSA SPRINT

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

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. 000124

BASE FONDENTE SPRINT EXTRA DARK

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

Dosierung:

1.625 Gramm pro 2,5 Kilogramm Wasser.
Warmentwicklung.

Verpackungseinheit:

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



SOFTEIS - LINIE





COD. SOFTAG01

BASE SOFT NEUTRAL COLD

Neutrale Komplettbasis für Softeis auf Milchbasis.

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. SOFTAG04

BASE SOFT FRUTTA PLUS

Neutrale Komplettbasis für Softeis auf Fruchtbasis.

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

Verpackungseinheit:

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





COD. SOFT03

BASE SOFT ART-YOGURT

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

Dosierung:

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

Verpackungseinheit:

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





COD. SOFTAG06

BASE SOFT FRUTTA

Neutrale Komplettbasis für Softeis auf Fruchtbasis.

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

Verpackungseinheit:

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

