

# 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:**

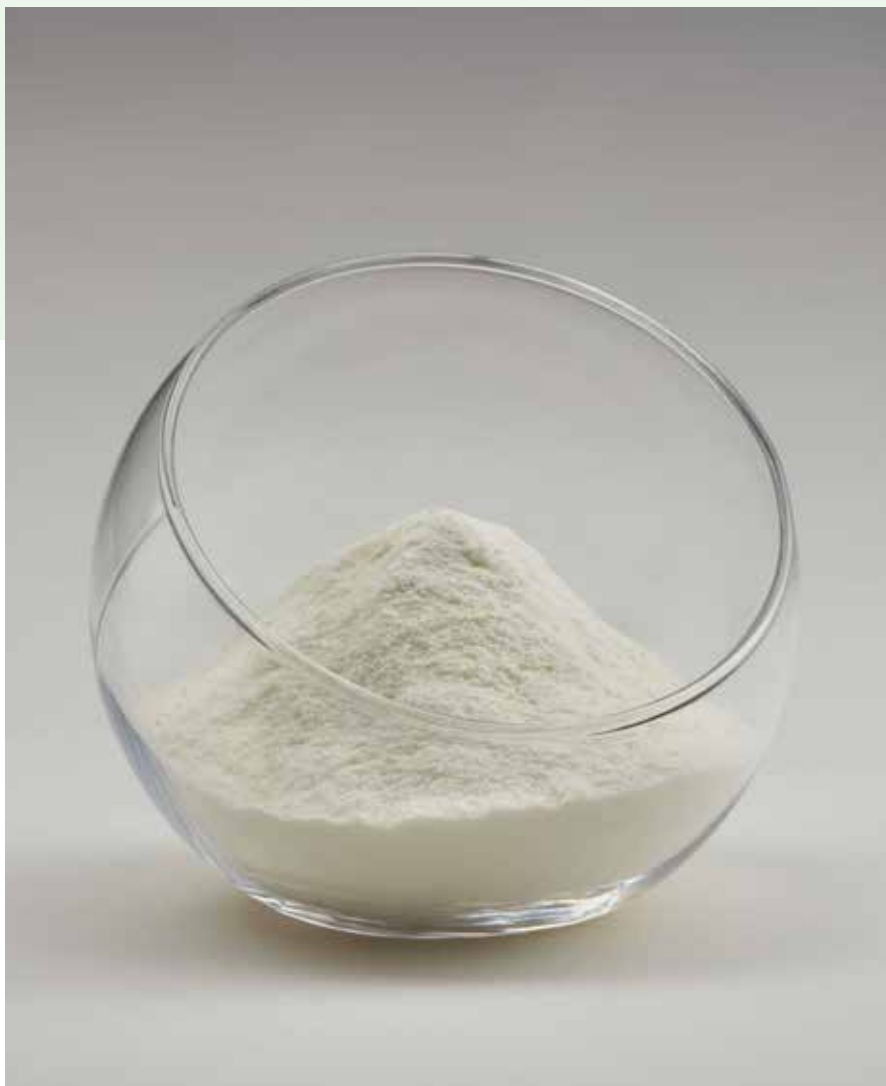
100 grammi per kg latte o 70 grammi per kg massa.  
Sviluppo a caldo.

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:**

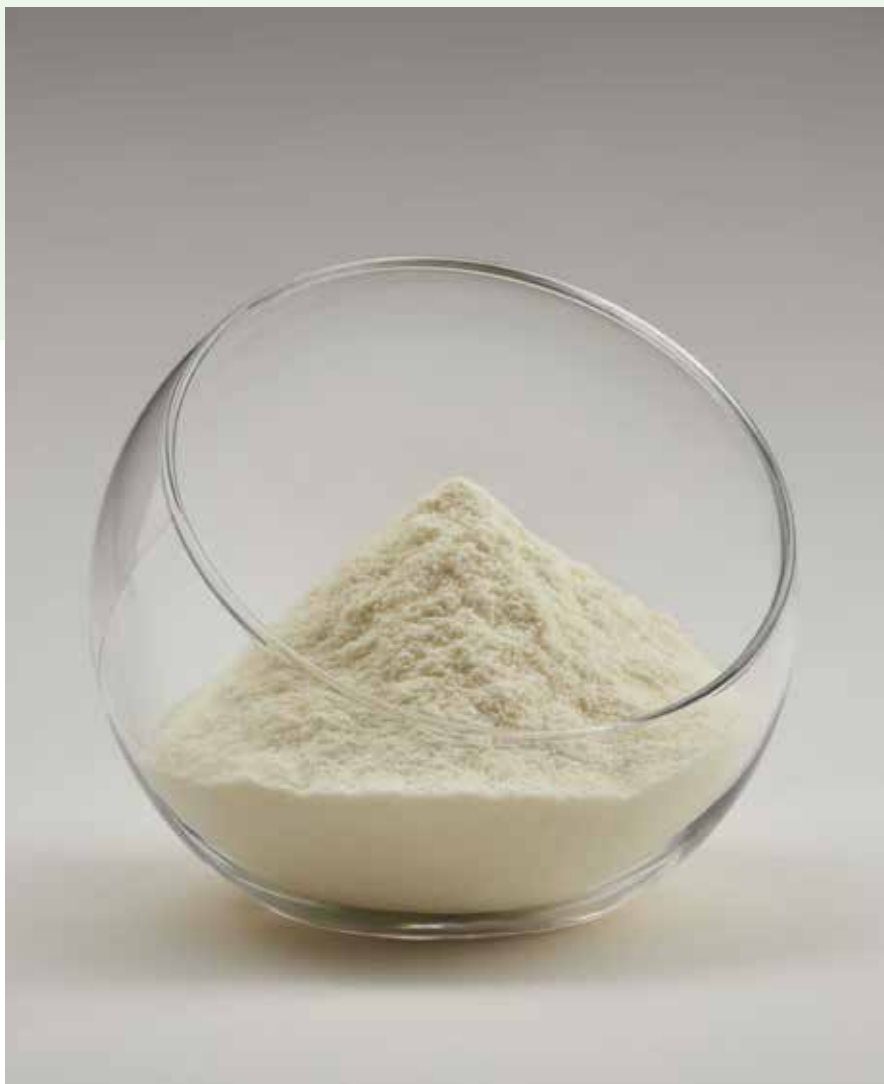
70 grammi per kg miscela. Sviluppo a freddo.

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.

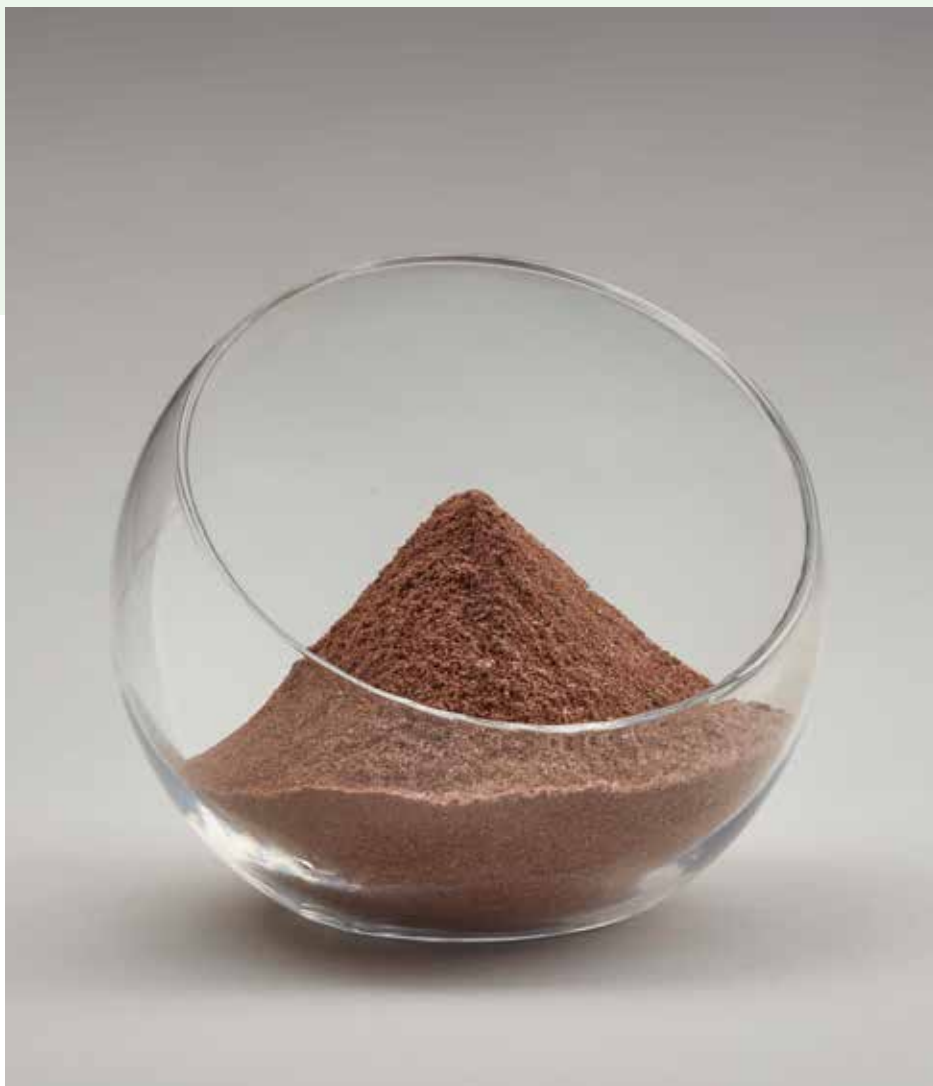
Il mix di cacao di alta qualità e l'accurata formulazione della ricetta conferiscono al gelato finale un gusto intenso ed equilibrato di cioccolato.

### **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 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.

