



# Catalogo prodotti 2020



[unigelitalia.com](http://unigelitalia.com)



## *Il favoloso mondo di Unigel*

*Unigel's  
fabulous world*

### **IL TOCCO MAGICO DI UNIGEL**

Produciamo semilavorati di altissima qualità per gelaterie e pasticcerie.  
Sempre alla ricerca del tocco magico, dopo ottant'anni di attività  
troviamo sempre il modo di stupirci e di stupirti.  
Le nostre storie di gusto sono tutte a lieto fine, ti aspettiamo per condividerne la gioia.

### **UNIGEL'S MAGIC TOUCH**

We produce top-quality compound ingredients for ice-cream shops and confectioneries.  
For more than eighty years we have always been trying to find a way to amaze ourselves  
and our customers while looking for that magic, special touch.  
There is always a happy ending in our tales of taste: join us to share the delight.





# Da Unigel Nordpol la filiera della qualità

At Unigel Nordpol,  
the chain of quality



## OLTRE 80 ANNI DI STORIA

nella preparazione di ingredienti composti per gelaterie e pasticcerie

## OVER 80 YEARS OF HISTORY

in the preparation of compound ingredients for gelato and pastry shops



## COSTANTE INNOVAZIONE

nella ricerca di nuove soluzioni applicative

## CONSTANT INNOVATION

in the research of new application solution



## AL SERVIZIO DEGLI ARTIGIANI

capaci di rivisitare ogni giorno il concetto di gelato

## AT THE SERVICE OF ARTISANS

able to revisit the idea of gelato every day



## PER GARANTIRE

la massima qualità agli amanti del gelato

## TO GUARANTEE

the finest quality to gelato lovers

6 **Neutri e Stabilizzanti**  
Neutrals and Stabilizers

7 **Semilavorati Concentrati Stabilizzati**  
Stabilized, concentrated semi-finished products

8 **Basi per Creme**  
Milk Bases for Gelato (cream flavours)

9 **Basi per Gelato alla Frutta**  
Bases for fruit-flavoured gelato (fruit flavours)

**Basi per Gelato alla Frutta Senza Zucchero**  
Bases for fruit-flavoured gelato (fructose only)

**Base Vegana**  
Vegan Base

10 **Base Soya**  
Soya Base

**Linea Stevia**  
Stevia product line

**Cioccolato Pronto**  
Ready-to-use Chocolate

11 **Latte e Derivati**  
Milk and Milk Derivatives

**Serie "Integratori"**  
"Supplements" product line

12 **Serie "Istant"**  
"Istant" product line

14 **Prodotti per Semifreddi e Gelato Caldo**  
Product for Semifreddo and Hot Gelato

**Sambogel**  
"Sambogel"

15 **Serie "Big"**  
"Big" product line

**Prodotti Diversi**  
Various products

16 **Prodotti per Creme Freddo e Granite**  
Products for cold creams and "granita"

18 **Paste Classiche**  
Classic Pastes

20 **Paste di Nocciola**  
Hazelnut Pastes

**Paste di Pistacchio**  
Pistachio Pastes

**Coperture**  
Coatings

21 **Paste di Frutta**  
Fruit Pastes

24 **Paste per Variegare**  
Pastes for Ripples

25 **Granelle**  
Grains

**Topping / Guarnizioni**  
Toppings/ Decorations

26 **Linea Gelateria / Pasticceria**  
Products for Gelato and Confectionery

27 **Linea Mix**  
Mix product line


## Legenda Key

 lavorazione process

 miscela mixture


 dosaggio dosage

 acqua water

 confezione bags

 latte milk

 cartone cartons

 acqua/latte water/milk

 secchi/latte pails/cans

 bottiglie bottles

 confezioni/secchi bags/pails



# Neutri e Stabilizzanti

## Neutrals (Neutral mixes of emulsifiers and thickening agents) and Stabilizers

### NEUTRI PER CREME

#### NEUTRALS FOR CREAM FLAVOURS

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Stabilizzatore neutro	miscela standardizzata di guar standardized guar gum mix		2-4 g/kg		1 10
Neutro	miscela di farina di semi di carruba pura mix of pure locust bean gum		3-5 g/kg		1 10
Nordpol carruba	farina di semi di carruba locust bean gum		3-5 g/kg		1 10
C/F Neutro	miscela standardizzata di farina di carruba e guar standardized locust bean gum and guar gum mix		3-5 g/kg		1 10
C/F Neutro S.A.	miscela di farina di carruba e guar priva di aromi locust bean gum and guar gum mix with no additional flavours		3-5 g/kg		1 10
Unicrem 95	miscela di emulsionanti e stabilizzanti mix of emulsifiers and stabilizers		3-5 g/kg		1 10
Unicrem 24	miscela di addensanti ed emulsionanti mix of stabilizers and thickening agents		5 g/l		1 10
Multigel E	miscela di emulsionanti e stabilizzanti mix of emulsifiers and stabilizers		10 g/kg		2 10
Multicrem	miscela di emulsionanti, stabilizzanti e addensanti mix of thickening agents and emulsifiers + stabilizers		6-8 g/l		2 10
Neutro crema	miscela di emulsionanti e stabilizzanti mix of emulsifiers and stabilizers		4-5 g/kg		2 10
Neutro crema GS 5 gr	miscela di emulsionanti e stabilizzanti mix of emulsifiers and stabilizers		3-5 g/l		2 10
Neutro evo	neutro con emulsionante vegetale neutral with vegetable emulsifiers		3-5 g/l		1 10
Neutro cremgel E	neutro ideale per un maggiore sviluppo di overrun neutral ideal for high overrun levels		5 g/l		2 10
Neutro profit	neutro supportato da fibre e proteine (privo di glutine) neutral supported by fibres and proteins (without gluten)		10 g/kg		2 10

### NEUTRI PER FRUTTA

#### NEUTRALS FOR FRUIT FLAVOURS

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Unifrutto 95	miscela di addensanti e di proteine vegetali mix of thickening agents and vegetable proteins		3-5 g/l		1 10
Unifrutto 24	miscela priva di guar e carruba mix without guar gum or locust bean gum		5 g/l		1 10
Fructus	miscela indicata per ottenere un gelato corposo mix for rich-bodied gelato		10 g/l		2 10
Tutto frutta 10	miscela di addensanti standardizzata con zuccheri mix of thickening agents standardized with sugars		10 g/l		1 10
Neutro evo frutta	miscela di addensanti con emulsionante naturale mix of thickening agents with natural emulsifier		3-5 g/l		1 10
Neutro frutta	miscela di addensanti e di proteine vegetali mix of thickening agents and vegetable proteins		4-5 g/l		2 10
Neutro frutta più	miscela ideale per ottenere un gelato cremoso mix for creamy gelato		8-10 g/l		2 10
Neutro frutta special	miscela indicata per un gelato particolarmente cremoso mix for creamier gelato		12-15 g/l		2 10
Neutro frutta GS 3 gr	miscela di addensanti mix of thickening agents		3-5 g/kg		2 10

Neutro fruit	miscela di addensanti senza allergeni allergen-free mix of thickening agents		5 g/l		2 10
Neutro frutta SGE	miscela di addensanti standardizzata con zuccheri mix of thickening agents standardized with sugars		5 g/kg		2 10



# Semilavorati concentrati stabilizzati

## Stabilized, concentrated semi-finished products

### SERIE NORDPOL

#### "NORDPOL" LINE OF PRODUCTS

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Latte Milk flavour	Aromatizzanti a basso dosaggio, stabilizzati ed emulsionati, per gelati al gusto indicato.  Low-dosage, stabilized, emulsified flavouring agents for gelato carrying one of the listed flavours.		8 g/kg		1 10
Latte E Milk flavour			8 g/kg		1 10
Vaniglia bianca Vanilla flavour			8 g/kg		1 10
Vaniglia E Vanilla flavour			8 g/kg		1 10
Vaniglia S Vanilla and cinnamon flavour			8 g/kg		1 10
Vaniglia S N* Vanilla flavour			8 g/kg		1 10

### SERIE NORDPOLASSO

#### "NORDPOLASSO" LINE OF PRODUCTS

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Fragola latte N* Strawberry and milk flavour	Aromatizzanti a basso dosaggio con aromi e gusti che richiamano il gelato di una volta.		20 g/l		1 10
Vaniglia Vanilla flavour	Low-dosage flavouring agents whose unique taste gives a mouthfeel reminiscent of the kind of gelato of the old days.		12-14 g/l		1 10
Vaniglia N* Vanilla flavour			12-14 g/l		1 10

### SERIE CALDO/FREDDO

#### "CALDO/FREDDO" LINE OF PRODUCTS

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Cioccolato Chocolate flavour	Miscela standardizzata di carruba e guar, classica del Neutro C/F, con aggiunta di aromi caratterizzanti il gusto. Ingredienti composti a basso dosaggio.		25 g/l		1 10
Latte Milk flavour	Standardized mix of guar gum and locust bean gum, typical of Neutro C/F, with the addition of the characteristic flavourings of each gelato flavour.		10-12 g/l		1 10
Vaniglia Vanilla flavour	Low-dosage compound ingredients.		10-12 g/l		1 10

\*N = Coloranti naturali  
Natural colourings



# Basi per creme

## Milk Bases for Gelato (cream flavours)

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Nucleo duplex	nucleo per pastorizzatori e combinate nucleus for pasteurizers and combined machines	+	10-15 g/kg		2 10
Nucleo 30 latte	base a basso dosaggio con grassi vegetali low-dosage base, containing vegetable fats	+	30 g/l		2 10
Unitop	base a basso dosaggio con aroma panna low-dosage, cream-flavoured milk base	+	20 g/kg		2 10
Base Latte 20	base a bassa grammatura con aroma latte low-dosage, milk-flavoured base	+	20 g/kg		2 10
Stacrem	base neutra a bassa grammatura low-dosage, neutral milk base	+	30-35 g/l		2 10
Stacrem vaniglia bianca	base a bassa grammatura con aroma vaniglia low-dosage, natural vanilla-flavoured milk base	+	30 g/kg		2 10
Full/50 latte S	base a 50 grammi molto versatile, adatta a più lavorazioni versatile milk base for various applications. Recommended dosage: 50 g	+ *	50 g/kg		2 10
Full/50 cioccolato	base con miscela di cacao 22/24 base with 22/24 cocoa powder mix	+ *	50 g/kg		2 10
Full/50 vaniglia	base con vaniglia e colore naturale base with vanilla and natural colouring	+ *	50 g/kg		2 10
Full/50 "P" latte S	base a 50 grammi milk base. Recommended dosage: 50 g	+	50 g/l		2 10
Full/50 "P3" latte S	base a 50 grammi con caseinato di sodio milk base with sodium caseinate. Recommended dosage: 50 g	+	50 g/l		2 10
Unibase 50 vaniglia	base a 50 grammi con aroma vaniglia vanilla-flavoured base. Recommended dosage: 50 g	+	50 g/kg		2 10
Unibase 50 latte	base a 50 grammi con spiccato aroma latte milk base with a strong milk flavour. Recommended dosage: 50 g	+	50 g/kg		2 10
Base 50 latte	base neutra a 50 grammi neutral milk base. Recommended dosage: 50 g	+	50 g/kg		2 10
Base 50 vaniglia	base a 50 grammi con aroma vaniglia milk base with vanilla flavour. Recommended dosage: 50g	+	50 g/kg		2 10
Unibase 50 pann	base a 50 grammi con intenso aroma panna milk base with an intense cream flavour. Recommended dosage: 50 g	+	50 g/l		2 10
Base Supernova 50	base a 50 grammi con grassi vegetali milk base with vegetable fats. Recommended dosage: 50 g	+	50 g/l		2 10
Basepann 100	base a 100 grammi con presenza di panna in polvere milk base with cream powder. Recommended dosage: 100 g	+	80-100 g/l		2 10
Base latte 100 P	base a 100 grammi con aroma panna milk base with cream flavour. Recommended dosage: 100 g	+	80-100 g/l		2 0
Base 100 S.A.	base senza aromi con emulsionante naturale base with no flavouring agent, containing natural emulsifiers	+	100 g/l		2 10
Base 100 a freddo	base a freddo senza aromi cold-process base without flavouring agents	+ *	100 g/l		2 10
Base Clean	base 'clean label', con latte delattosato clean label base, containing low-lactose milk	+	125 g/l		2 10
Unibase 100 G latte	base a 100 grammi con grassi vegetali e aroma latte milk-flavoured base with vegetable fats. Recommended dosage: 100 g	+	100 g/l		2 10
Base Milk 100	base a 100 grammi indicata per operatori con molteplici esigenze milk base for professionals having particular requirements. Recommended dosage: 100 g	+ *	100 g/l		2 10
Base Superlat 100	base a 100 grammi più cremosa, con una più alta percentuale di grassi vegetali raffinati creamier milk base with a higher percentage of refined vegetable fats. Recommended dosage: 100 g	+	80-100 g/l		2 10
Base Lorena	base a 100 grammi con grassi vegetali milk base with vegetable fats. Recommended dosage: 100 g	+ *	100 g/l		2 10
Base 2000	base a 100 grammi con un deciso aroma panna milk base with a strong cream flavour. Recommended dosage: 100 g	+ *	100 g/l		2 10
Base Trinacria	base versatile a caldo e a freddo con aroma panna versatile, hot and cold process milk base, with cream flavour	+ *	80-100 g/l		2 10
Base 100 palm free	base senza grasso di palma base without palm fat	+	80-100 g/kg		2 10

Base 150 GV	base per gelato cremoso e stabile (con grassi vegetali) base suitable for a creamy gelato with a good hold in the display case (contains vegetable fats)	+	100-120 g/kg		2 10
Base Supernova 250	base a 250 grammi con grassi vegetali raffinati milk base with refined vegetable fats. Recommended dosage: 250 g	+ *	250 g/l		2 10
Base Top 500	base completa ad alta grammatura high-dosage, complete milk base	+ *	500 g/l		2 10
Base 550 C/F	base completa a caldo e a freddo cold- and hot-process complete base	+ *	550 g/l		5,5 11
Base Leggera	base a ridotto contenuto di zuccheri e di grassi, a base di polioli base low in sugar and fat content, containing polyols	+	375 g/kg		2 10
Base Alcolica	base ideale per gelato alcolico milk base suitable for alcoholic gelato	*	vedi ricettario* see recipe		2 10

\*Dosaggio variabile a seconda del grado alcolico

\*The recommended dosage varies according to alcohol content



# Basi per Gelato alla Frutta

## Bases for fruit-flavoured gelato (fruit flavours)

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Stagel	base a bassa grammatura per un gelato a sorbetto low-dosage base for sorbet-like gelato	+ *	35 g/kg		2 10
Base frutta special	base per gelato particolarmente cremoso base for creamier gelato	*	35 g/kg		2 10
Fruttop	base non contenente derivati del latte base without milk derivatives	+ *	35 g/kg		2 10
Base frutta SGE	base priva di allergeni allergen-free base	+ *	35 g/kg		2 10
Base frutta evo	base per un gelato cremoso nel tempo base that guarantees a long-lasting creaminess	+ *	50 g/l		2 10
Fruttoplus	base completa per un gelato spatolabile e cremoso complete base for scoopable, creamy gelato	*	100 g/l		2 10
Base total fruit	base completa per frutta -solo con frutta o frutta + acqua- complete base for fruit flavours -with fruit only or fruit + water-	*	280 g/kg frutta/acqua 280 g/kg fruit/water		2 10



# Basi per Gelato alla Frutta senza zucchero

## Bases for fruit-flavoured gelato (fructose only)

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Fruttissima	base con fruttosio, priva di saccarosio -solo con frutta o frutta + acqua- sucrose-free base, with fructose -with fruit only or fruit + water-	*	300 g/kg frutta/acqua 300 g/kg fruit/water		0,9 9



# Base Vegana

## Vegan Base

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Base Vegan	base neutra a caldo per creare gusti nel rispetto della filosofia vegana hot process, neutral base for vegan gelato	+	1,5 kg/2,5-2,8 l acqua bollente 1,5 kg/2,5-2,8 l boiling water		1,5 7,5

## Base Soya

### Soya Base

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Base soya	base neutra per tutti i tipi di gelato a base soya neutral base for all sorts of soya-based gelato	+	1 kg/3 l di acqua bollente 1 kg/3 l of boiling water	2	10

## Linea Stevia

### Stevia product line

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Latte Stevia	base per creme a ridotto contenuto di zuccheri, contenente stevia, polioli e grassi vegetali low-sugar milk base, with stevia, polyols and vegetable fats	+	vedi ricettario see recipe	1,5	9
Latte Vega Stevia	base vegana per creme a ridotto contenuto di zuccheri, contenente stevia e polioli low-sugar vegan base for cream flavours, containing stevia and polyols	+	vedi ricettario see recipe	1,5	9
Frutta Stevia	base per frutta a ridotto contenuto di zuccheri, priva di derivati del latte; contiene stevia e polioli low-sugar base for fruit flavours, without milk derivatives; contains stevia and polyols	*	vedi ricettario see recipe	1,1	11
Cioccolato Vega Stevia	base vegana per gelato al cioccolato a ridotto contenuto di zuccheri, contenente stevia e polioli low-sugar vegan base for chocolate flavour, containing stevia and polyols	+	vedi ricettario see recipe	1,1	6,6

## Cioccolato Pronto

### Ready-to-use Chocolate

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Cioccolato bianco	miscela pronta all'uso per gusto cioccolato bianco ready-to-use mix for white chocolate flavour	+	1,1 kg/2,5 l acqua bollente 1.1 kg/2.5 l boiling water	1,1	11
Cioccolato extra fondente	miscela pronta all'uso per gusto cioccolato extra fondente, con massa di cacao ready-to-use mix for extra dark chocolate flavour, with cocoa mass	+	1,7 kg/2,5-2,7 l acqua bollente 1.7 kg/2.5-2.7 l boiling water	1,7	10,2
Cioccolato fondente	miscela di diversi tipi di cacao pronta all'uso ready-to-use mix of different types of cocoa powder	+	1,7 kg/2,5 l acqua bollente +100 g zucchero 1.7 kg/2.5 l boiling water +100 g sugar	1,7	10,2

## Latte e Derivati

### Milk and Milk Derivatives

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Latte magro in polvere Skim milk powder		+	q.b. as needed	1	10
Latte delattosato Low-lactose milk	latte in polvere a ridotto contenuto di lattosio ( $\leq 0,5\%$ ) milk powder, low in lactose content ( $\leq 0,5\%$ )	+	q.b. as needed	1	10
<b>DERIVATI / MILK DERIVATIVES</b>					
Prot"lat"	proteine del latte e caseinato milk proteins and caseinate	+	5 g/kg		2 8
Protogel	mix di proteine e zuccheri mix of proteins and sugars	+	8 g/kg		2 10
Proto più	proteine del latte milk proteins	+	3-5 g/kg		2 10
Proto 80	proteine del siero whey proteins	+	q.b. as needed	1,5	6
Proto 85	proteine del latte pure. Indicato per gelato proteico pure milk proteins. Product suitable for a protein-rich gelato	+	q.b. as needed	1,5	6

## Serie "Integratori" (semilavorati in polvere)

























### "Supplements" product line (powdered semi-finished products, texture improvers)

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Maigel D	integratore di solidi (principalmente carboidrati) complement of solids (mainly carbohydrates)	+	q.b. as needed	2	10
Migliora	miscela di zuccheri e integratori mix of sugars and various supplements	+	20-40 g/kg		2 10
Base 80	miscela di grassi vegetali e proteine mix of vegetable fats and proteins	+	40 g/kg		2 10
Grasso 80	particolare grasso vegetale spray vegetable fat spray	+	q.b. as needed	2,5	10
Fibrapluss	fibra vegetale vegetable fibre	+	10-15 g/l		3 12
Fibratop	miscela di fibre vegetali mix of various vegetable fibres	+	5-8 g/l		1 6
Maltodex (19 D.E.)	maltodestrine maltodextrins	+	q.b. as needed	3	12
Cremor pluss	miscela di emulsionanti in polvere mix of emulsifiers in powder form	+	3-5 g/l		1 10
Vellutina	integratore in pasta, ideale per ottenere un gelato più cremoso texture improver in paste form for creamier gelato	+	q.b. as needed	5 (x secchiello) 5 (per pail)	10
Sciroppo di glucosio disidratato 30 D.E. Dried glucose syrup 30 D.E.	sciroppo di glucosio 30 D.E. glucose syrup 30 D.E.	+	vedi ricettario see recipe	5	10
Sorbitolo Sorbitol	polialcole polyalcohol	*	q.b. as needed	1	5
Trealosio Trehalose	prodotto specifico per gelati con basso punto di dolcezza specific product for preparing a slightly sweet gelato	+	q.b. as needed	5	10
Integratore per frutta	prodotto specifico per conferire cremosità al gelato alla frutta specific product for a creamy gelato (fruit flavours)	*	q.b. as needed	1	5
Integratore universale per creme	prodotto specifico per conferire cremosità alle creme specific product for a creamy gelato (cream flavours)	*	q.b. as needed	1	5



# Serie Istant

“Istant” product line

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	 Caldo/Freddo Hot/Cold		 KG	 KG
Cioccolato al latte Milk chocolate		*	1,250 kg in 3 l 1,250 kg in 3 l	 1,25	12,5
Fiordilatte		*	1,250 kg in 3 l 1,250 kg in 3 l	 1,25	12,5
Vaniglia Vanilla		*	1,250 kg in 3 l 1,250 kg in 3 l	 1,25	12,5
Ace Orange, carrot, lemon		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Ananas Pineapple		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Anguria Watermelon		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Arancia “Sanguinella” “Sanguinello” blood orange		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Cocco Coconut		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Fragola Strawberry		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Frutti di bosco Mixed berries	Prodotti pronti all'uso per un gelato al gusto indicato.	*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Limone Lemon	Ready-to-use products carrying one of the listed flavours.	*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Limoncello		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Mandarino Mandarin		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Mango		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Mela verde Green apple		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Melograno Pomegranate		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Melone Melon		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Pesca Peach		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12
Pompelmo Rosa Pink grapefruit		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 2,5 l	 1,5	12
The' Verde Green tea		*	1,5 kg in 3 l 1,5 kg in 3 l	 1,5	12



**uni**  
**GEL** nord.pol

Dal 1936, la Natura è una Storia dolcissima.



## Prodotti per Semifreddi e Gelato Caldo

Products for Semifreddo and Hot Gelato

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Cremosa bianca	prodotto di facile utilizzo per bavaresi e semifreddi (gusto neutro) easy-to-use product for bavarois and semifreddos (neutral taste)	+	vedi ricettario see recipe	1,6	8
Cremosa cheesecake	prodotto di facile utilizzo per bavaresi e semifreddi (gusto cheesecake) easy-to-use product for bavarois and semifreddos (cheesecake taste)	+	vedi ricettario see recipe	1,7	8,5
Cremosa fondente	prodotto di facile utilizzo per bavaresi e semifreddi (gusto cioccolato fondente) easy-to-use product for bavarois and semifreddos (dark chocolate taste)	+	vedi ricettario see recipe	1,4	7
Cremosa tiramisù	prodotto di facile utilizzo per bavaresi e semifreddi (gusto tiramisù) easy-to-use product for bavarois and semifreddos (tiramisu taste)	+	vedi ricettario see recipe	1,7	8,5
Neviso	prodotto pronto all'uso per gelato caldo, mousse e semifreddi ready-to-use product for hot gelato, mousses and semifreddos	*	500 g/l	2	10
Nucleo gelato caldo	preparato a basso dosaggio per gelato caldo e mousse low-dosage compound ingredient for hot gelato and mousses	*	250 g/l	2	10
Pronto bavarese	preparato per bavaresi da conservare anche a +4°C, con uova product for bavarois storable even at +4°C, containing eggs	*	150 g/l	2	10
Pronto bavarese S.U.	preparato per bavaresi da conservare anche a +4°C, senza uova product for bavarois storable even at +4°C, without eggs	*	150 g/l	2	10
Pronto mousse -18	preparato per semifreddi e mousse compound ingredient for semifreddos and mousses	*	150 g/l	2,5	12,5
Pronto semifreddo	preparato istantaneo per semifreddi e mousse instant compound ingredient for semifreddos and mousses	*	80-100 g + 80 g destrosio + 1l panna 80-100 g + 80 g dextrose + 1l fresh cream	2	8



## Sambogel

Sambogel

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Sambogel Cioccolato Chocolate flavour	Ingredienti composti facili e veloci da utilizzare per gelato soft o mantecato espresso.  Quick-to-use compound ingredients for soft serves or express batch frozen ice cream.	*	366 g/l*	1,1	11
Sambogel Latte S Milk flavour		*	333 g/l*	1	10
Sambogel Vaniglia Vanilla flavour		*	333 g/l*	1	10
Yog soft		*	366 g/l*	1,1	11
Yog GR soft		*	400 g/l*	1,2	12

\*Per impiego di busta completa: peso totale della confezione/ 3 l di acqua o latte

\*Dosage for a complete bag: total weight of the packaging/ 3 l of water or milk



## Serie "Big" (semilavorati in polvere)

"Big" product line (powdered semi-finished products, flavour enhancers)

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Caffè liofilizzato Instant coffee	miscela di caffè dall'aroma intenso coffee blend with a robust flavour	*	25-30 g/kg	0,5	2
Cheesecake	rinforzo per gusto cheesecake this product enhances the taste of cheesecake	*	30-50 g/kg	1	5
Cocco pluss	preparato in polvere per gusto cocco compound ingredient in powder form for coconut flavour	*	80-100 g/kg	1,5	6
Dolce mascarpone 30	rinforzo per gusto mascarpone this product enhances the taste of mascarpone	*	30-35 g/kg	1	5
Dolce Ricotta 30	rinforzo per gusto ricotta this product enhances the taste of ricotta	*	30-40 g/kg	1	5
Ice-yog	rinforzo per gusto yogurt delicato this product enhances the delicate taste of yogurt	*	30 g/kg	1,5	6
Limone 50	preparato in polvere per gelato al limone compound ingredient in powder form for lemon gelato	*	50 g/l	1	5
Liquirizia in polvere Liquorice powder	miscela di liquirizia liquorice powder mix	*	20-25 g/kg	1,5	6
Pannpluss	rinforzo aroma panna per un gelato dal gusto più intenso cream-flavoured product for a more intense taste	*	10-15 g/kg	1	5
Uni-yog	rinforzo per gusto yogurt naturale this product enhances the taste of natural yogurt	*	30 g/kg	1,5	6
Vanilla pluss con bacche	rinforzo per gusto vaniglia con bacche this product enhances the taste of vanilla (contains berries)	*	35 g/kg	1	5



## Prodotti Diversi

Various products

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Acido citrico Citric acid	ideale per soluzioni al 50% ideal for 50% solutions	+	q.b. as needed	1	10
Cacao 22/24% 22/24 cocoa	cacao potassato in polvere (22-24% m.g.) alkalized cocoa powder (22-24% total fat)	+	80 g/kg	4	12
Cacao scuro 10/12% 10/12 cocoa powder	cacao in polvere (10-12% m.g.) cocoa powder (10-12% total fat)	+	q.b. as needed	2	10
Crengel	stabilizzante per crema pasticcera stabilizer for pastry cream	+	5 g/l	2	10
Frimgel	stabilizzante per panna montata stabilizer for whipped cream	*	5 g/l	2	10
Frupecta	gelificante per gelatine di frutta jellying agent for fruit jellies	+	vedi ricettario see recipe	2	10
Vanillina Vanillin	vanillina pura cristallizzata crystallized, pure vanillin	+	q.b. as needed	1	10



DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Aroma arancio Orange flavour	Aroma in pasta tipico del gusto.  Flavouring agent in paste form with the characteristic taste of each listed flavour.	*	5-10 g/l	1	12
Aroma limone Lemon flavour		*	5-10 g/l	1	12
Aroma mandorla amara Bitter almond flavour		*	5-10 g/l	1	12





# Prodotti per Creme Fredde e Granite

## Products for Cold Creams and "Granita"

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	 Caldo/Freddo Hot/Cold		 KG	 KG
Crema caffè Coffee cream	preparato per creme al gusto classico di caffè compound ingredient for coffee-flavoured cold creams	*	1 kg/3 l 1kg/3 l		1 10
Cremoso caffè	preparato per cremoso al caffè compound ingredient for coffee-flavoured cremoso (creamier cold cream)	*	1 kg/3 l 1 kg/3 l		1 10
Base neutra granita	preparato neutro per granitori compound ingredient for slush machines (neutral taste)	*	180 g/l 180 g/l		1,5 12
Pronto granita	prodotto ideale per ottenere una granita di yogurt compatta compound ingredient for granita, with grape sugars	*	180g/l 180g/l		2 10
Pronto granita arancia	prodotto pronto all'uso per granita al gusto arancia ready-to-use product for orange-flavoured granita	*	1000g/5 l 1000g/5 l		1 10
Pronto granita fragola	prodotto pronto all'uso per granita al gusto fragola ready-to-use product for strawberry-flavoured granita	*	1000g/5 l 1000g/5 l		1 10
Pronto granita limone	prodotto pronto all'uso per granita al gusto limone ready-to-use product for lemon-flavoured granita	*	1000g/5 l 1000g/5 l		1 10
Pronto granita melograno	prodotto pronto all'uso per granita al gusto melograno ready-to-use product for pomegranate-flavoured granita	*	1000g/5 l 1000g/5 l		1 10
Pronto granita menta	prodotto pronto all'uso per granita al gusto menta ready-to-use product for mint-flavoured granita	*	1000g/5 l 1000g/5 l		1 10
Yogurt granita	prodotto ideale per ottenere una granita di yogurt compatta compound ingredient ideal for preparing a yogurt-flavoured granita with a compact structure	*	1100g/4-5 l 1100g/4-5 l		1,1 11
Sorbetto limone	prodotto pronto per sorbetto (per granitori) ready-to-use product for sorbet (suitable for slush machines)	*	vedi ricettario see recipe		1,1 11





# Paste Classiche

## Classic Pastes

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Amaretto	pasta al gusto classico del biscotto amaretto paste with the typical taste of amaretto	*	100 g/kg		3 6
Beso's con nocciole Bacio (chocolate+hazelnut)	gusto bacio con pezzi di nocciola this paste offers a tasty, creamy bacio flavour with pieces of hazelnut	* *	80-100 g/kg		3 6
Bacio bianco Bacio bianco (white chocolate+hazelnut)	gusto bacio bianco con nocciole this paste offers a tasty, creamy bacio bianco flavour with pieces of hazelnut	* *	100 g/kg		3 6
Biscot	pasta al gusto biscotto dal colore intenso biscuit-flavoured paste (with an intense colour)	*	50 g/l		3 6
Cacao fondente	pasta di cacao per gelato al cioccolato cocoa-flavoured paste for dark chocolate gelato	* *	120 g/l		3 6
Capriccio azzurro	gusto fantasia per gelato Puffo mixed flavours for blue Smurf gelato	*	60 g/kg		3 6
Caramello	pasta al dolce gusto di caramello paste carrying a sweet caramel taste	*	50 g/kg		3 6
Caramello burro salato	crema al gusto caramello salato salted caramel-flavoured cream	*	40-50 g/kg		3 6
Pasta cereali	crema al gusto di cioccolato e cereali chocolate and cereal-flavoured cream	*	100-120 g/kg		3 6
Cioccocrack	crema di nocciole e cacao, con granella hazelnut and cocoa cream with grains	* *	80 g/kg		3 6
Ciocolato Bianco	pasta al gusto tipico del cioccolato bianco paste with the typical flavour of white chocolate	* *	100 g/kg		3 6
Crema whisky	crema al gusto whisky whisky-flavoured cream	*	50 g/kg		3 6
Cremino	classico gusto del cremino classic taste of cremino	* *	80-120 g/l		3 6
Croccantino al rum	pasta granellata all'aroma di rum rum-flavoured, granulated paste	* *	100 g/kg		3 6
Cuor di cassata	gusto cassata asciutta con frutti canditi paste carrying the taste of dry cassata (reminiscent of the authentic Italian cake from the Sicily region) with candied fruit	*	100-120 g/kg		3 6
Pasta dolce	pasta al gusto crema con granella di pan di Spagna pastry cream-flavoured paste with sponge cake grains	*	80 g/kg		3 6
Pasta festa	crema al sapore di arancia cream with a taste of orange-flavoured sponge cake	*	60 g/l		3 6
Foresta nera	pasta al sapore di ciliegia affogata nel liquore paste with a taste of liqueur-soaked cherry	*	40-60 g/l		3 6
Gianduja	pasta al gusto classico di gianduja paste carrying the classic taste of gianduja (cocoa and hazelnut mix)	* *	80-100 g/kg		3 6
Gianduja A	pasta di cacao e nocciole dal gusto intenso cocoa and hazelnut paste (intense taste)	* *	80 g/kg		3 o 5 3 or 5 6 o 10 6 or 10
Gianduja Amara Bitter gianduja	miscela di cacao e nocciole tostate cocoa and roasted hazelnut mix	* *	80 g/kg		3 6
Grangianduja	miscela di diversi tipi di cacao e nocciole mix of various types of cocoa powder and hazelnuts	* *	100 g/kg		3 6
Granzabajone	pasta al gusto zabajone, dal sapore intenso e con una nota di Marsala zabajone-flavoured paste, with an intense flavour and Marsala overtones	*	80 g/kg		3 6
Gustosella	crema di nocciole e cacao hazelnut and cocoa cream	* *	q.b. as needed		5 10
Gustosella bianca	prodotto ideale per realizzare un cremino bianco product particularly suitable for preparing white chocolate creminos	*	q.b. as needed		3 o 6 3 or 6 6 o 12 6 or 12
Gustosella nocciolate	crema al gusto nocciola e latte, indicata per cremini hazelnut and milk-flavoured cream, suitable for creminos	*	q.b. as needed		5 10

Liquirizia	pasta al gusto liquirizia con polvere naturale liquorice-flavoured paste, containing liquorice powder	*	60 g/l		3 6
Malaga	pasta con uvetta sultanina e vino liquoroso paste with sultanas and fortified wine	* *	80 g/kg		3 6
Malaga rum	pasta con uvetta al rum paste with rum-soaked raisins	*	80-100 g/l		3 6
Mandorla	pasta al gusto mandorla dolce, con zucchero sweet-almond paste, with sugar	* *	100 g/l		3 6
Mandorla pura	pasta di mandorla pura pure almond paste	* *	80-100 g/kg		3 6
Marron ice	pasta di marroni con pezzi chestnut paste with pieces of chestnuts	*	80 g/kg		3 6
Menta	pasta dal colore e dal gusto deciso di menta paste with a strong mint flavour (typical colour of mint)	*	50 g/kg		3 6
Menta bianca	gusto menta (colore: bianco) mint flavour (colour: white)	* *	40 g/kg		3 6
Meringa	pasta al gusto meringa, con granella meringue-flavoured paste, with grains	*	50-60 g/kg		3 6
Morbiciocco	crema fluida al gusto cacao e nocciola, ideale per cremini e variegati fluid cocoa and hazelnut-flavoured cream, ideal for creminos and ripples	*	q.b. as needed		3 6
Noce amalfitana	gusto classico della costiera amalfitana paste with walnuts from the Amalfi coast	* *	70 g/kg		3 6
Pasta oro	pasta con una delicata nota di latte paste with a delicate, sweet milk flavour	*	50-80 g/kg		3 6
Ovocrem	pasta con uova per gusto crema paste with eggs for pastry cream flavour	* *	50-80 g/kg		1 6
Pannacotta	pasta al gusto tipico del dessert pannacotta paste with the classic taste of the Italian dessert pannacotta (cream + caramel)	*	80 g/kg		3 6
Praline	gusto bacio con granella di nocciole bacio-flavoured paste with hazelnut grains	* *	120 g/kg		5 10
Rinforzo Moka	pasta caffè con aroma intenso coffee-flavoured paste with a robust flavour	* *	40-50 g/l		2,5 5
Rosa gumm	gusto bubble gum (colore: rosa) bubble-gum-flavoured paste (colour: pink)	*	60 g/kg		3 6
Sapore mediterraneo	pasta di mandorle e pistacchio con aroma, zucchero e coloranti almond and pistachio paste with flavour, sugar and food colourings	* *	80 g/kg		3 6
Snikky	pasta con aggiunta di arachidi pure paste with pure peanuts	* *	80-100 g/kg		3 6
Tenerife	pasta con uvetta sultanina e vino paste with sultanas and wine	*	80 g/kg		6 12
Tiramisù	gusto tipico del dessert, alcolico. Contiene granella typical tiramisù flavour, with wine overtones (contains grains)	*	80 g/kg		5 10
Tiramisù S	pasta al gusto tipico del dessert, alcolico paste with the typical taste of tiramisù, with Marsala and alcohol overtones	*	80 g/kg		3 6
Torrone	pasta al sapore tipico di torrone alle nocciole hazelnut nougat-flavoured paste	*	80 g/kg		2,5 5
Vaniglia	pasta alla vaniglia con aroma agrumato vanilla-flavoured paste with citrusy overtones	*	35 g/kg		3 6
Vaniglia a bacche	pasta classica con bacche di vaniglia classic paste with vanilla berries	*	40 g/kg		3 6
Vaniglia gialla	pasta dal colore intenso, sapore di vaniglia. Contiene bacche paste with berries, vanilla flavour (intense colour)	*	50-70 g/l		3 6
Waferino	crema al gusto wafer wafer-flavoured cream	* *	60-80 g/kg		3 6
Zabajone	pasta al gusto zabajone, con un delicato sapore alcolico zabajone-flavoured paste, with a delicate alcoholic taste	*	80 g/kg		5 10
Zuppa Inglese	fantasia di sapori per una pasta al gusto zuppa inglese trifle-flavoured paste	* *	35 g/kg		3 6

# Paste di Nocciola

## Hazelnut Pastes

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Nocciola 2P	pasta con nocciole del Piemonte paste with hazelnuts from the Piedmont region		100 g/kg		3 6
Nocciola chiara	pasta di nocciola con nocciole del Piemonte hazelnut paste with hazelnuts from the Piedmont region		100 g/kg		3 6
Nocciola nuova	pasta di nocciola dal gusto deciso e dal colore intenso hazelnut paste with strong flavour and intense colour		80-100 g/kg		3 6
Nocciola "oro"	pasta con nocciole cuneesi paste with hazelnuts from the province of Cuneo		100 g/kg		3 6
Nocciola scura	pasta di nocciole tostate (tostatura maggiore) roasted-hazelnut paste (more roasted hazelnuts)		80 g/kg		3 6
Nocciola trilobata	pasta di nocciola "Tonda gentile" Tonda gentile hazelnut paste		100 g/kg		3 6

# Paste di Pistacchio

## Pistachio Pastes

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Pistacchio Best "N"	pasta di pistacchio Sicilia, con coloranti naturali Sicilian pistachio paste, with natural colourings		80 g/kg		3 6
Pistacchio Extra	pasta di pistacchi tostiti e salati, priva di coloranti roasted, salted pistachios (no colourings added)		100 g/kg		3 6
Pistacchio Mediterraneo	pasta di pistacchi tostiti, pelati e salati roasted, peeled and salted pistachios		80 g/kg		3 6
Pistacchio Mediterraneo salato	pasta di pistacchi tostiti, pelati e salati (+ sale) roasted, peeled and salted pistachios (+ salt)		80-100 g/kg		3 6
Pistacchio Puro Sicilia	pasta di pistacchio puro Sicilia al 100% 100% pure Sicilian pistachios		80 g/kg		3 6
Pistacchio Puro Sicilia naturale	pasta di pistacchio puro Sicilia al 100%, priva di coloranti 100% pure Sicilian pistachios (no colourings added)		80-100 g/kg		3 6
Pesto di pistacchio	pistacchio mediterraneo con raffinazione grossolana Mediterranean pistachio (coarse refining)		100 g/kg		3 6

# Coperture

## Coatings

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Copertura Bianca White chocolate coating			a piacere to taste	3 o 5 3 or 5	6 o 10 6 or 10
Copertura Cioccolato Chocolate coating (classic taste)			a piacere to taste	3	6
Copertura Cioccolato al Latte Milk chocolate coating	Coperture al gusto relativo. Coatings carrying one of the listed flavours.		a piacere to taste	3	6
Copertura Dark Extra dark chocolate coating			a piacere to taste	5	10
Copertura Fondente Dark chocolate coating			a piacere to taste	5	10

# Paste di Frutta

## Fruit Pastes

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Ananas N* Pineapple			80-100 g/l		3 6
Arancia Orange			80-100 g/l		3 6
Banana Banana			60-80 g/l		3 6
Banana N* Banana			80-100 g/l		3 6
Cocco Coconut			60 g/l		3 6
Cocco rapè Dried, shredded coconut			60-80 g/l		5 10
Cocco mix Sugar syrup with coconut			80 g/l		3 6
Fragola Strawberry			80-100 g/l		3 6
Fragola N* Strawberry			80-100 g/l		3 6
Frutti di bosco Mixed berries	Rinforzi per gusti frutta, con un'alta percentuale di polpa. Concentrated paste with a high percentage of pulp for enhancing the taste of fruit flavours.		80-100 g/l		3 6
Kivi N* Kiwi fruit			80-100 g/l		3 6
Lampone Raspberry			60 g/l		3 6
Limone Lemon			50-60 g/l		3 6
Limone Sicilia Sicilian lemon			50-60 g/l		3 6
Mango Mango			80-100 g/l		3 6
Mela verde Green apple			80-100 g/l		3 6
Melone N* Melon			80-100 g/l		3 6
Passion fruit			80 g/l		3 6
Pesca N* Peach			80-100 g/l		3 6
Sottobosco Wild berries			80-100 g/l		3 6

\*N = Coloranti naturali  
Natural colourings





# Paste per Variegare

## Pastes for Ripples

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Variegato Amarena	morbida polpa di amarene in salsa soft black cherry pulp in sauce	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Amarena N	morbida polpa di amarene (colorante naturale) soft black cherry pulp (natural colouring)	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Fichi caramellati	fichi caramellati in polpa caramelised figs in pulp	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Fragola	fragoline in salsa small strawberries in sauce	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Frutti di bosco	frutti di bosco in salsa mixed berries in sauce	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Goji e Lamponi	morbida polpa di bacche di goji e di lamponi soft goji-berry and raspberry pulp	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Limone e Zenzero	crema di limone con zenzero lemon cream with ginger	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Mora selvatica	more di bosco in salsa wild blackberries in sauce	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Fantasia esotica	mix di frutti esotici in salsa mix of exotic fruits in sauce	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Pina colada	pezzi di ananas e di cocco in salsa pieces of pineapple and coconut in sauce	*	a piacere to taste	3	6
Variegato arachidi e cereali	crema di arachidi e cereali peanut and cereal cream	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Bigné & cioccolato	soffici bigné in salsa di nocciole e cacao soft cream puffs in hazelnut and cocoa sauce	*	a piacere to taste	4	8
Variegato Caramello burro salato	morbida crema al caramello con granella soft caramel-flavoured cream with grains	*	a piacere to taste	2,6	5,2
Variegato Cereali	morbida crema al gusto cioccolato e nocciole, con cereali soft chocolate and hazelnut cream, with cereals	*	a piacere to taste	2,5	5
Variegato Ciococococco	morbida crema al cocco e cioccolato soft coconut and chocolate cream	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Crem biscot	biscotti in salsa di nocciole e cacao biscuits in hazelnut and cocoa sauce	*	a piacere to taste	3 o 5 3 or 5	6 o 10 6 or 10
Variegato Crema Pistacchio	crema al pistacchio, con granella di pistacchio pistachio cream with pistachio grains	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Croccante di mandorle	croccante di mandorle in salsa almond brittle in sauce	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Dolce latte	variegato dal dolce sapore di mou ripple sauce with the unique flavour of caramel candy	*	a piacere to taste	1,5	12
Variegato Oro nero	salsa al cacao e nocciole, con polvere di biscotto fondente dark chocolate/hazelnut sauce with dark chocolate biscuit powder	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Perle nere	crema al gusto nocciola e cioccolato, con cereali ricoperti di cioccolato fondente hazelnut and chocolate cream, with dark chocolate-covered cereals	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Pralina scura	variegato per gusto pralina al cioccolato, contenente granella e cialda ricoperta al cioccolato ripple sauce for chocolate-praline gelato flavour, containing grains and chocolate-covered waffle	*	a piacere to taste	2,5	5
Variegato Tiramisù	variegato al classico gusto di tiramisù. Contiene pan di Spagna al cacao tiramisu-flavoured ripple sauce. Contains: cocoa-flavoured sponge cake	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Wafer	morbida crema al cioccolato e nocciole con pezzi di wafer soft chocolate and hazelnut cream with crushed wafers	*	a piacere to taste	2,5	5
Variegato Whisky	salsa alcolica per variegare creme whisky alcoholic sauce for rippling whisky creams	*	a piacere to taste	3	6
Variegato Zabajone con gruè	pasta al classico gusto zabajone, con scaglie di fave di cacao paste with a classic taste of zabaione, with chips of cocoa beans	*	a piacere to taste	3	6



# Granelle

## Grains

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME			
		KG	KG
Granella di croccante Hazelnut-brittle grains	a piacere to taste	1	5
Granella di nocciole Hazelnut grains	a piacere to taste	1	5
Granella di pistacchio Pistachio grains	a piacere to taste	1	5
Mandorle pralinate Honey-covered almonds	a piacere to taste	1	4
Nocciole tostate Roasted hazelnuts	a piacere to taste	1	10



# Topping / Guarnizioni

## Toppings / Decorations

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION				
		Caldo/Freddo Hot/Cold		KG	KG
Topping amarena Black cherry topping		*	q.b. as needed	1	6
Topping caffè Coffee topping		*	q.b. as needed	1	6
Topping caramello Caramel topping	Topping al sapore tipico del gusto indicato.	*	q.b. as needed	1	6
Topping cioccolato Chocolate topping	Toppings with the typical taste of each listed flavour.	*	q.b. as needed	1	6
Topping fragola Strawberry topping		*	q.b. as needed	1	6
Topping frutti di bosco Mixed-berry topping		*	q.b. as needed	1	6

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION			
			KG	KG
Amarenata Tuttofrutto cal. 20/22	amarene candite in sciroppo -coloranti naturali- candied black cherries in syrup (diameter 20/22) -natural food colourings-		a piacere to taste	5,6 22,4
Amarena cal. 18/20	amarene candite in sciroppo -coloranti naturali- candied black cherries in syrup (diameter 18/20) -natural food colourings-		a piacere to taste	3 6



# Linea Gelateria / Pasticceria

## Products for Gelato and Confectionery

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION					
		Caldo/Freddo Hot/Cold				
Passata albicocca Apricot purée	purea di albicocche, ideale come farcitura per croissant apricot purée, ideal for filling croissants	*			12	12
Passata albicocca gold Apricot purée "gold"	confettura con 35% di purea di albicocche (pre-e post- forno) confiture with 35% apricot purée (pre-and post- bake)	* *			13	13
Glassa neutra morbida Neutral soft icing	indicata per glassare dolci sia utilizzando una spatola sia con l'aiuto di un pennello ideal for icing desserts both with a spatula and with a basting brush	-			2,5	5
Glassa cioccolato lucida Shiny chocolate icing	ideale per glassare torte ideal for icing cakes	-			6	12
Salsa profiterol	crema morbida per salsa profiterol soft cream for profiteroles sauce	*			6	12
Gustosella da forno PF	crema di nocciole e cacao, senza derivati di palma (pre- e post-forno) hazelnut and cocoa cream, without palm derivatives (pre- and post-bake)	* *			12	12
Gustosella da forno	crema di nocciole e cacao (pre- e post-forno) hazelnut and cocoa cream (pre- and post-bake)	* *			12	12
Crema bianca da forno PF	crema bianca, senza derivati di palma (pre- e post-forno) white cream, without palm derivatives (pre- and post-bake)	* *			6	12
Gustosella cacao da forno	crema fondente (pre- e post-forno) dark chocolate cream (pre- and post-bake)	* *			6	12
Crema pistacchio da forno PF	crema con pistacchio in pasta, senza derivati di palma (pre- e post-forno) cream with pistachio paste, without palm derivatives (pre- and post-bake)	* *			5	10
Burro di cacao (in gocce) Cocoa butter chips	burro di cacao deodorato deodorized cocoa butter	*			1,5	3
Latte condensato (latte concentrato zuccherato) Condensed milk (sweetened concentrated milk)	latte condensato zuccherato (9% materia grassa) sweetened condensed milk (9% total fat)	* *			5	10
Gelfix	prodotto ideale per gelificare torte e glasse ideal for gelatinizing both cakes and icings	*			1	5
Pronto gelatine	preparato per la realizzazione di gelatine di frutta compound ingredient for preparing fruit jellies	*			1,5	6
Pronto meringa	prodotto pronto all'uso per meringa all'italiana ready-to-use product for Italian meringue	*			200 g/100 g 200 g/100 g	1 5
Pronto salsa	preparato indicato per preparare topping e variegati compound ingredient for toppings and ripples	* *			vedi ricettario see recipe	2 10
Pronto confettura extra	preparato ideale per ottime confetture compound ingredient for preparing exquisite jams	*			vedi ricettario see recipe	1,5 6
Latte cream	preparato per crema pasticcera compound ingredient for pastry cream	*			vedi ricettario see recipe	2 10
Crema sprint	crema pasticcera a freddo cold-process pastry cream	*			400 g/l 400 g/l	2 10
Decor malto	isomalto per decorazioni isomalt for garnishes	*			q.b. as needed	1 5
Gocce cioccolato extra fondente 73% Extra dark chocolate chips 73%	cioccolato fondente in callets 73% extra dark chocolate chips	-			a piacere to taste	3 6
Gocce cioccolato bianco White chocolate chips	cioccolato bianco in callets white chocolate chips	-			a piacere to taste	3 6
Arancia a poché Poached orange	confettura di arancia con buccia candita orange marmalade with candied peel	* *			q.b. as needed	2,5 5
Scorzone arancia 9x9 Orange peel 9x9	arancia candita a cubetti candied orange-peel cubes 9x9	-			q.b. as needed	5 5



# Linea Mix

## Mix product line

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION			
Mix per crêpe	preparato per crêpe product for crêpes			vedi ricettario see recipe
Mix per croissant	preparato per croissant product for croissants			vedi ricettario see recipe
Mix per dolci supremi	preparato per panettoni e colombe product for panettone and colomba			vedi ricettario see recipe
Mix per Pan di Spagna	preparato per pan di Spagna product for sponge cake			vedi ricettario see recipe
Mix per Pan di Spagna cacao	preparato per pan di Spagna al cacao product for cocoa-flavoured sponge cake			vedi ricettario see recipe
Mix per waffle	preparato per waffle product for waffles			vedi ricettario see recipe



uni  
gel nord.pol

Dal 1936, la Natura è una Storia dolcissima.



---

I nostri maestri pasticciere e gelatieri sono disponibili per dimostrazioni della preparazione di qualsiasi dolce preparato con ingredienti Nordpol.

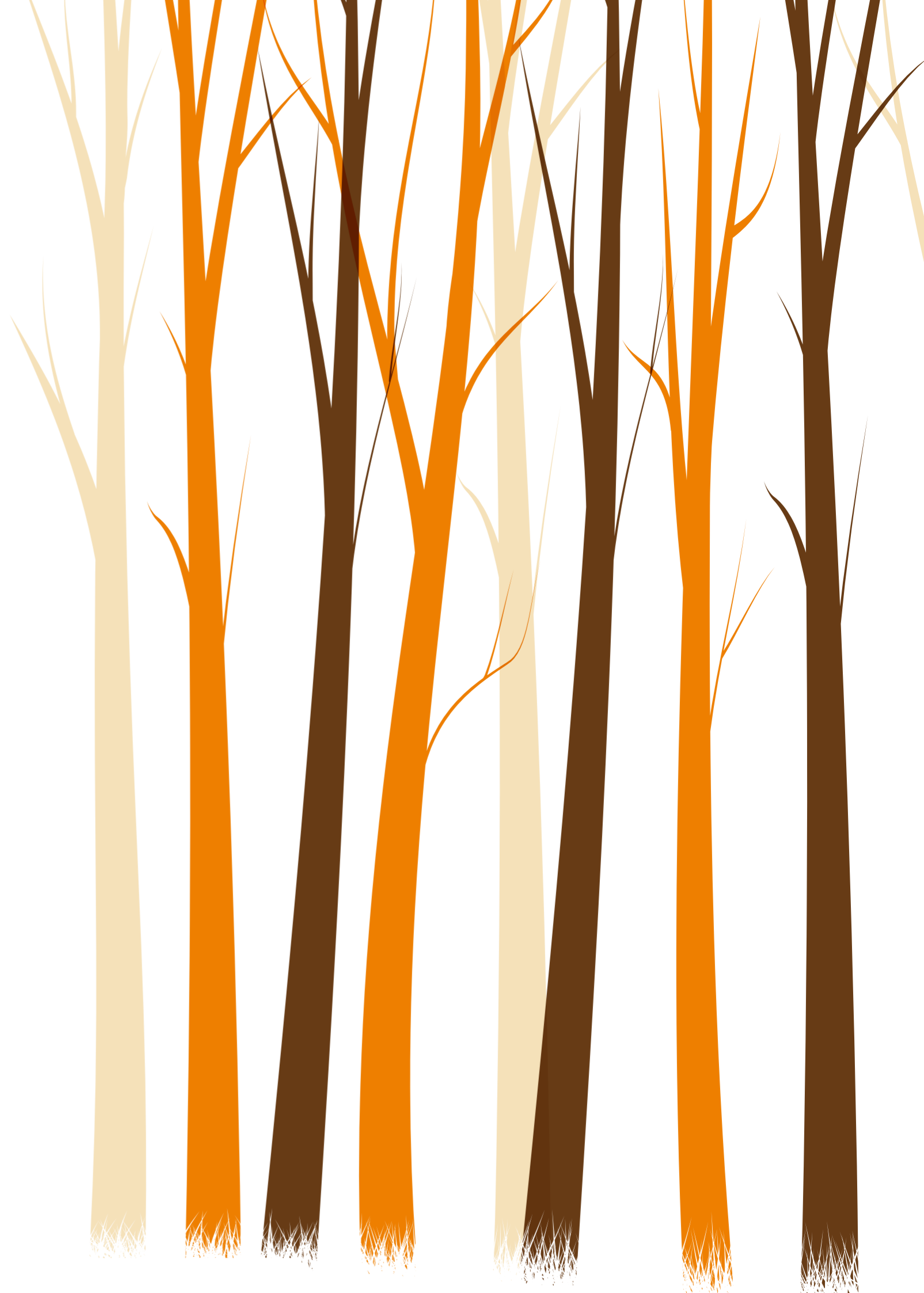
Scrivi a:  
[info@unigelitalia.com](mailto:info@unigelitalia.com)

Our pastry chefs and gelato masters are available for demonstrations of how to make any dessert prepared with products branded Nordpol.

Send us an e-mail to  
[info@unigelitalia.com](mailto:info@unigelitalia.com)

**uni**  
**GEL** nordpol

Dal 1936, la Natura è una Storia dolcissima.





Numero Verde  
**800 833057**



**uni  
GEL** n.o.r.d.p.o.l

Dal 1936, la Natura è una Storia dolcissima.

**UNIGEL SpA**

Via Torino, 24 - 24040 Ciserano (BG)  
Tel. 035 88.31.54 - [info@unigelitalia.com](mailto:info@unigelitalia.com)  
[nordpol.it](http://nordpol.it) - [unigumm.it](http://unigumm.it)

[unigelitalia.com](http://unigelitalia.com)

