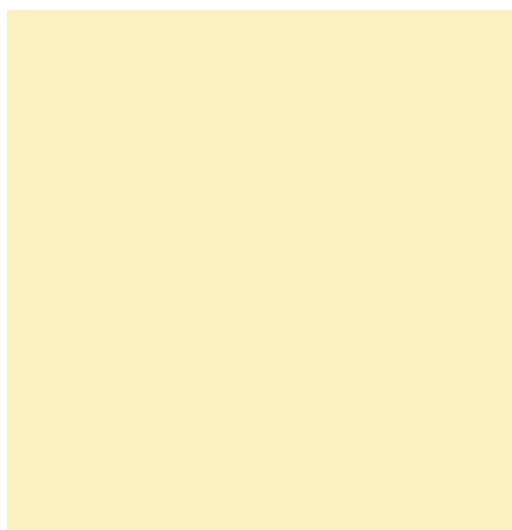


CATALOGO PRODOTTI
PRODUCT CATALOGUE

Tutte le
sfumature
del gusto

All the nuances of taste







Il nostro spirito aziendale ci spinge a custodire la tradizione con uno sguardo rivolto al futuro

E il futuro per noi si è concretizzato in nuova sede. Qui abbiamo creato uno spazio per accogliere pasticceri, gelatieri e tutti i professionisti del settore. Uno spazio aperto a dimostrazioni, corsi, laboratori, sperimentazioni.

La sede esprime appieno la nostra idea di Made in Italy: veri prodotti italiani, dall'ideazione alla progettazione, dallo sviluppo alla realizzazione. Un'italianità che è un vero e proprio credo, una filosofia che incarna il nostro modo di lavorare. Ricette, materie prime, addetti, valori rappresentativi della qualità produttiva, della creatività e dello stile del nostro Paese.

Una proposta attenta alla forte tipicità, alla distintività e alle diverse tipologie di clientela.

Non vediamo l'ora di condividere ulteriori sorprendenti opportunità.

Il domani è già qui. Venite a scoprirlo insieme a noi.

Our company spirit drives us to cherish tradition with an eye to the future

And for us the future has taken shape in new headquarters/manufacturing facility. Here we have created a space to welcome professionals and operators of the food & beverage sector. A space open to host demonstrations, courses, laboratories, experimentation.

The headquarters express in full our idea of Made in Italy: real products of Italy, from conception to planning, from development to production. An Italian spirit which is indeed a true belief, a philosophy infused into our way of operating. Recipes, raw materials, operators, values, all representing the typical production quality, creativity and style of our Country.

A proposal whose aim is to value the uniqueness and distinctiveness of each and every customer.

We can't wait to share further surprising opportunities.

Tomorrow is already here. Come discover it with us.

.....

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 per gelati alle creme**
Neutrals for cream flavours
-
- 7 **Neutri per gelati alla frutta**
Neutrals for fruit flavours
-
- 8 **Serie Nordpol**
Nordpol Line
- Serie Nordpol Asso
Nordpol Asso Line
- Serie Nordpol Caldo/Freddo
Nordpol Caldo/Freddo Line
-
- 9 **Nudei per gelati alle creme**
Nuclei for gelato (cream flavours)
-
- 10 **Basi per gelati alle creme**
Bases for gelato (cream flavours)
-
- 14 **Basi per gelati al cioccolato**
Bases for chocolate-flavoured gelato
- Basi per gelati alla frutta
Bases for fruit-flavoured gelato (fruit flavours)
-
- 16 **Basi per gelati alla frutta**
senza saccarosio
Bases for fruit-flavoured gelato
(fruit flavours) sucrose free
- Basi per gelati funzionali
Functional bases for gelato
-

Linea Less is More
Less is More line



LESS is MORE

- 18 **Basi elisir**
Elisir bases
- Basi per gelati alle creme
Bases for gelato (cream flavours)
- Basi "Clean Label"
"Clean Label" bases
-
- 19 **Basi per gelati funzionali - Linea Stevia**
Functional bases for gelato - Stevia Line
- Sambogel senza lattosio
Lactose-free sambogel
-
- 20 **Serie Istant**
Istant Line
- Cioccolati senza zuccheri
Sugar-free chocolate
-

- 22 **Cioccolato pronto**
Ready-to-use mixes for chocolate-flavoured gelato
- Latte e derivati
Milk and milk derivatives
-
- 23 **Derivati**
Milk derivatives
- Miglioratori di struttura per gelati
a base latte (creme)
Texture improvers for milk-based gelato
(cream flavours)
- Miglioratori di struttura
Texture improvers
-
- 24 **Zuccheri funzionali**
Functional sugars
- Serie Istant
Istant Line
-
- 26 **Sambogel**
Sambogel
-
- 27 **Prodotti per creme fredde e granite**
Products for cold creams and granita
-
- 28 **Paste classiche**
Classic pastes
-
- 32 **Paste di nocciola**
Pure hazelnut pastes
- Paste di pistacchio
Pure pistachio pastes
-
- 33 **Paste di frutta**
Fruit pastes
-
- 34 **Paste per variegare**
Pastes for variegato (ripples)
-
- 35 **Coperture**
Coatings
-
- 36 **Granelle**
Grains
- Topping / Guarnizioni
Toppings / Garnish
-
- 38 **Serie "BIG"**
"BIG" Line
-
- 39 **Prodotti diversi**
Various products
-
- 40 **Prodotti per semifreddi e gelato caldo**
Products for semifreddo and hot gelato
-
- 41 **Prodotti per pasticceria**
Products for confectionery applications
-
- 43 **Prodotti per gelateria/pasticceria**
Products for ice-cream/confectionery applications
- Linea Mix
Mix Line
-

Neutri per gelati alle creme

Neutrals for cream flavours

SENZA EMULSIONANTI (o con soli emulsionanti naturali)
NO EMULSIFIERS (or with natural emulsifiers only)

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
NEUTRO EVO	Miscela standardizzata di addensanti/emulsionante di origine naturale, per un gelato ispirato alla naturalità nella sua composizione, senza tuttavia rinunciare a cremosità e stabilità. Standardized blend of thickening agents/emulsifier of natural origin, for a gelato inspired by nature in its composition, while preserving the typical creaminess and stability of batch-frozen gelato.		0,2-0,35% (3-5 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
STABILIZZATORE NEUTRO	Farina di semi di guar standardizzata, con delicata aromatizzazione panna. Adatto per un gelato semplice, dall'ingredientistica pulita. Standardized guar gum, slight fresh-cream flavour. Suitable for a simple, clean-label gelato.	 	0,2-0,4% (3-6 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
NEUTRO	Farina di semi di carruba altamente purificata, food grade. Prodotto indicato per la realizzazione di un gelato dall'ingredientistica friendly. Highly purified food-grade locust bean gum. Product ideal for preparing a friendly-label gelato.		0,3-0,5% (4-7 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
C/F NEUTRO	Miscela standardizzata di addensanti, con delicata nota aromatica, per un gelato semplice e pulito, ma performante. Standardized mix of thickening agents, with a delicate flavour profile. Ideal for a high-performing, simple, clean-label gelato.	 	0,3-0,5% (4-7 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
C/F NEUTRO S.A.	Miscela standardizzata di addensanti, senza aromi, per un gelato semplice e pulito, ma performante. Standardized mix of thickening agents, without flavours. Ideal for a high-performing, simple, clean-label gelato.	 	0,3-0,5% (4-7 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
NEUTRO PROFIT	Miscela con addensanti di origine naturale in sinergia con fibre e proteine vegetali per un gelato cremoso, dall'ingredientistica naturale e pulita. Blend containing thickening agents of natural origin in synergy with vegetable fibres and vegetable proteins, suitable for a creamy gelato, natural in its composition (clean label).		1% (14-15 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
NEW NEUTRO UNIVERSALE	Neutro versatile senza emulsionanti, idoneo sia per creme che per frutta. Non contiene allergeni. Versatile neutral without emulsifiers, suitable both for cream and fruit flavours. Does not contain allergens as ingredients.	 	0,5-0,7% per gelati alla frutta for fruit flavours 0,8-1% per gelati alle creme for cream flavours	1	10 sacchetti 10 bags

CON EMULSIONANTI
WITH EMULSIFIERS

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
NEUTRO CREMA G.S. 5 gr.	Miscela di addensanti ed emulsionanti a bassissimo dosaggio, che permette di ottenere un gelato altamente performante. Very low-dosage mix of thickening agents and emulsifiers for a highly performing gelato.		0,2-0,35% (3-5 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
UNICREM 24	Miscela di addensanti ed emulsionanti ideale per realizzare un gelato dalla texture fine e setosa. Mix of thickening agents and emulsifiers, ideal for a gelato with a fine, silky texture.		0,3-0,35% (5 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
UNICREM 95	Miscela di addensanti ed emulsionanti per un gelato che conservi stabilità e cremosità nel tempo. Mix of thickening agents and emulsifiers for a gelato able to preserve stability and creaminess for a long time.		0,3-0,5% (4-7 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
NEUTRO CREMGEL E	Miscela standardizzata di addensanti ed emulsionanti, particolarmente indicata per lavorazioni in freezer continuo con elevato overrun. Standardized mix of thickening agents and emulsifiers, particularly suitable for continuous freezers (ice cream with high overrun levels).		0,35% (5 g/l)	2	5 sacchetti
NEUTRO CREMA	Miscela di addensanti ed emulsionanti molto versatile e di facile utilizzo in vari tipi di ricetta applicativa. Neutro dall'ottima performance. Very versatile mix of thickening agents and emulsifiers, easy to use in various types of application recipes. High-performance neutral.		0,4-0,5% (6-7 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
MULTICREM	Miscela standardizzata di addensanti ed emulsionanti, per un gelato corposo, stabile e cremoso, adatto a ogni tipo di esposizione. Standardized mix of thickening agents and emulsifiers for a gelato with a full body and a creamy texture, that proves to be perfectly stable at the reference temperatures of the freezing display case.		0,4-0,55% (6-8 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
MULTIGEL E	Miscela standardizzata di addensanti ed emulsionanti, per un gelato stabile e cremoso, con buona resistenza agli shock termici. Standardized mix of thickening agents and emulsifiers for a stable, creamy gelato, with a good resistance to thermal shocks.		1% (14-15 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags

Neutri per gelati alla frutta

Neutrals for fruit flavours (gelato/sorbet/sherbet)

SENZA EMULSIONANTI (o con soli emulsionanti naturali)
NO EMULSIFIERS (or with natural emulsifiers only)

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
NEUTRO EVO FRUTTA	Miscela standardizzata a basso dosaggio, con stabilizzanti ed emulsionanti di origine naturale e fibre vegetali. Conferisce cremosità e un ottimo aumento di volume al prodotto finito. Privo di allergeni. Standardized low-dosage mix, with stabilizers/ emulsifiers of natural origin and vegetable fibres. This base provides creaminess and an excellent increase in the volume of the finished product. Does not contain allergens as ingredients.	 	0,13-0,2% (3-5 g/l H2O+frutta) (3-5 g/l H2O+fruit)	1	10 sacchetti 10 bags
UNIFRUTTO 95	Miscela di addensanti e proteine vegetali a bassissimo dosaggio, per gelati corposi e cremosi. Very low-dosage mix of thickening agents and vegetable proteins for a creamy gelato with a rich body.	 	0,15-0,2% (3-5 g/l H2O+frutta) (3-5 g/l H2O+fruit)	1	10 sacchetti 10 bags
NEUTRO FRUTTA	Miscela a basso dosaggio di addensanti e proteine vegetali per gelati dalla struttura fine e cremosa. Low-dosage mix of thickening agents and vegetable proteins, ideal for a gelato with a fine, creamy texture.	 	0,15-0,2% (4-5 g/l H2O+frutta) (4-5 g/l H2O+fruit)	2	5 sacchetti 5 bags
UNIFRUTTO 24	Miscela di addensanti e proteine vegetali a bassissimo dosaggio, indicata per gelati dalla struttura vellutata e cremosa. Very low-dosage mix of thickening agents and vegetable proteins, suitable for a gelato with a velvety, creamy texture.	 	0,2% (5 g/l H2O+frutta) (5 g/l H2O+fruit)	1	10 sacchetti 10 bags
NEUTRO FRUIT	Miscela standardizzata a basso dosaggio di stabilizzanti e fibre vegetali, ideale per esaltare il gusto di gelati alla frutta dalla struttura impeccabile e dalla texture cremosa. Privo di allergeni. Standardized low-dosage mix, with stabilizers and vegetable proteins, ideal for enhancing the taste of fruit flavours and providing the finished product with an excellent structure, as well as a creamy texture. Does not contain allergens as ingredients.	 	0,2% (5 g/l H2O+frutta) (5 g/l H2O+fruit)	2	5 sacchetti 5 bags
NEUTRO FRUTTA G.S. 3 gr.	Miscela standardizzata a basso dosaggio di addensanti e gelificanti, indicata per esaltare il gusto pulito di gelati alla frutta dalla struttura ricca e piena. Privo di allergeni. Standardized low-dosage mix of thickening and gelling agents, ideal for enhancing the clean taste of fruit flavours and providing the finished product with a full body. Does not contain allergens as ingredients.		0,3-0,5% (8-12 g/l H2O+frutta) (8-12 g/l H2O+fruit)	2	5 sacchetti 5 bags
NEUTRO FRUTTA PIÙ	Miscela standardizzata di addensanti, fibre e proteine vegetali, per gelati con cremosità duratura nel tempo. Standardized mix of thickening agents, vegetable fibres and proteins, for a gelato able to preserve creaminess for a long time.	 	0,35-0,4% (8-10 g/l H2O+frutta) (8-10 g/l H2O+fruit)	2	5 sacchetti 5 bags
FRUCTUS	Miscela standardizzata di addensanti e proteine vegetali, per gelati stabili e cremosi. Standardized mix of thickening agents and vegetable proteins for a stable, creamy gelato.	 	0,36% (10 g/l H2O+frutta) (10 g/l H2O+fruit)	2	5 sacchetti 5 bags
TUTTO FRUTTA 10	Miscela standardizzata di addensanti e fibre vegetali, per gelati dalla struttura piena e ricca, con grande resistenza agli shock termici. Privo di allergeni. Standardized mix of thickening agents and vegetable fibres, ideal for a gelato with a full body, highly resistant to thermal shocks. Does not contain allergens as ingredients.	 	0,4% (10 g/l H2O+frutta) (10 g/l H2O+fruit)	1	10 sacchetti 10 bags

CON EMULSIONANTI
WITH EMULSIFIERS

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
NEUTRO FRUTTA SPECIAL	Miscela con addensanti ed emulsionanti ideale per gelati molto cremosi, stabili e con aumento di volume importante. Ottimo per utilizzo in impianti a freezer continuo. Mix with thickening agents and emulsifiers, ideal for a very creamy, stable gelato; this neutral provides a considerable increase in volume. Particularly suitable for continuous freezers.	 	0,5-0,6% (12-15 g/l H2O+frutta) (12-15 g/l H2O+fruit)	2	5 sacchetti 5 bags

Serie Nordpol

Nordpol Line

Nuclei concentrati stabilizzati, senza emulsionanti.
Stabilized, concentrated nuclei, with no emulsifiers.

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
LATTE milk flavour	Delicata nota latte. Delicate milk flavour.		0,8% (12 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
LATTE E milk flavour	Delicata nota latte vanigliato. Delicate vanilla milk flavour.		0,8% (12 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
VANIGLIA BIANCA vanilla flavour	Note aromatiche vanigliate. Flavour profile characterised by vanilla undertones.		0,8% (12 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
VANIGLIA E vanilla flavour	Note aromatiche vanigliate, leggera connotazione di colore. Flavour profile characterised by vanilla undertones. Slightly coloured.		0,8% (12 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
VANIGLIA S vanilla flavour	Note aromatiche vanigliate, leggermente speziate; delicata connotazione di colore. Flavour profile characterised by vanilla undertones, with delicate spicy notes. Slightly coloured.		0,8% (12 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
VANIGLIA S N vanilla flavour	Note aromatiche vanigliate, leggermente speziate; delicata connotazione di colore (coloranti naturali). Flavour profile characterised by vanilla undertones, with delicate spicy notes. Slightly coloured (natural food colourings only).		0,8% (12 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags

Serie Nordpol Asso

Nordpol Asso Line

Nuclei concentrati stabilizzati, senza emulsionanti.
Stabilized, concentrated nuclei, with no emulsifiers.

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
FRAGOLA LATTE N strawberry and milk flavour	Delicata nota aromatica fragola, con leggera connotazione di colore (coloranti naturali). Delicate strawberry flavour; slightly coloured (natural food colourings only).	 	1,4% (20 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
VANIGLIA vanilla flavour	Delicata nota aromatica alla vaniglia/crema, con leggera connotazione di colore. Flavour profile characterised by vanilla/custard undertones. Slightly coloured.		0,8-1% (12-14 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
VANIGLIA N vanilla flavour	Delicata nota aromatica alla vaniglia/crema, con leggera connotazione di colore (coloranti naturali). Flavour profile characterised by vanilla/custard undertones. Slightly coloured (natural food colourings only).		0,8-1% (12-14 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags

Serie Nordpol Caldo/Freddo

Nordpol Caldo/Freddo Line

Nuclei concentrati stabilizzati, senza emulsionanti.
Stabilized, concentrated nuclei, with no emulsifiers.

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
CIOCCOLATO chocolate flavour	Gusto cioccolato, con elevata percentuale di cacao in ricetta. Chocolate flavour. Recipe containing a high percentage of cocoa powder.	 	1,8% (25 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
LATTE milk flavour	Delicato sapore di latte. Delicate milk taste.	 	0,7-0,8% (10-12 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
VANIGLIA vanilla flavour	Gusto equilibrato di vaniglia, lieve colorazione. Well-balanced vanilla flavour; slightly coloured.	 	0,7-0,8% (10-12 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags

Nuclei per gelati alle creme

Nuclei for gelato (cream flavours)

SENZA GRASSI VEGETALI, CON EMULSIONANTI NO VEGETABLE FATS, WITH EMULSIFIERS

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
NUCLEO DUPLEX	Nucleo a basso dosaggio con ricercato mix di proteine da latte, fibre vegetali, addensanti ed emulsionanti, per ottenere in semplicità un gelato di struttura piena e cremosa. Low-dosage nucleus containing a fine mix of milk proteins, vegetable fibres, thickening and emulsifying agents, for easily preparing a gelato with a full body and a creamy texture.		1-1,5% (15-20 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
UNITOP	Nucleo a basso dosaggio con proteine del latte, addensanti, emulsionanti, in sinergia con amido, per un gelato di struttura corposa e piena, calda al palato. Delicato sapore di latte. Low-dosage nucleus containing milk proteins, thickening and emulsifying agents, in synergy with starch, for a gelato with a full body and a warm mouthfeel. Delicate milk taste.		2% (28 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE LATTE 20	Nucleo a basso dosaggio costituito da una miscela di addensanti ed emulsionanti, per un gelato dalla struttura corposa e piena, dal buon volume. Delicato sapore di panna. Low-dosage nucleus; blend of thickening agents and emulsifiers, for a full-bodied gelato with a good volume. Slight fresh-cream taste.		2% (28 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
STACREM	Nucleo di addensanti ed emulsionanti, a basso dosaggio, per ottenere in semplicità un gelato di struttura corposa e piena, dal buon volume. Senza derivati del latte. Low-dosage nucleus; blend of thickening agents and emulsifiers, for easily preparing a gelato with a full body and a good volume. Dairy free.		2-2,5% (30-35 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
STACREM VANIGLIA BIANCA	Nucleo di addensanti ed emulsionanti, a basso dosaggio, per ottenere in semplicità un gelato di struttura corposa e piena, dal buon volume; delicato gusto vanigliato. Senza derivati del latte. Low-dosage nucleus; blend of thickening agents and emulsifiers, for easily preparing a gelato with a full body and a good volume; delicate vanilla taste. Dairy free.		3% (45 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags

CON GRASSI VEGETALI, CON EMULSIONANTI WITH VEGETABLE FATS, WITH EMULSIFIERS

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
NUCLEO 30 LATTE	Nucleo a basso dosaggio costituito da una miscela di addensanti, emulsionanti, proteine del latte e grassi vegetali per ottenere in semplicità un gelato di struttura piena e cremosa. Low-dosage nucleus containing a mix of thickening agents, emulsifiers, milk proteins and vegetable fats, for easily preparing a gelato with a full body and a creamy texture.		2,2% (30 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags

Basi per gelati alle creme

Bases for gelato (cream flavours)

BASSO DOSAGGIO / LOW DOSAGE

SENZA GRASSI VEGETALI E SENZA EMULSIONANTI NO VEGETABLE FATS AND NO EMULSIFIERS

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
FULL/50 LATTE S	Base con addensanti di origine naturale, senza emulsionanti, per un gelato dalle ottime caratteristiche di cremosità e stabilità e dal delicato sapore di latte. Base with thickening agents of natural origin, without emulsifiers, for a gelato with excellent creaminess and stability. Delicate milk taste.	 	5% (70 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
FULL/50 CIOCCOLATO	Base con addensanti di origine naturale, senza emulsionanti, per un gelato al buon sapore di cioccolato dalle ottime caratteristiche di cremosità e stabilità. Senza aromi. Base with thickening agents of natural origin, without emulsifiers, for chocolate gelato flavour with excellent creaminess and stability. Does not contain flavouring substances.	 	5% (70 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
FULL/50 VANIGLIA	Base con addensanti di origine naturale, senza emulsionanti, per un gelato al buon sapore di vaniglia dalle ottime caratteristiche di cremosità e stabilità. Colorazione delicata. Base with thickening agents of natural origin, without emulsifiers, for vanilla gelato flavour with excellent creaminess and stability. Slightly coloured.	 	5% (70 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags

SENZA GRASSI VEGETALI, CON EMULSIONANTI NO VEGETABLE FATS, WITH EMULSIFIERS

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE 50 LATTE	Base con nucleo stabilizzante/emulsionante in sinergia con proteine del latte, particolarmente performante e adatto a ogni situazione, per un gelato cremoso, stabile e dal naturale gusto latte. Senza aromi. High-performance base with a stabilizing/emulsifying nucleus in synergy with milk proteins, suitable for any kind of production/storage situation. Semi-finished product for a creamy, stable gelato, carrying a natural milk taste.		3,5% (50 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE 50 VANIGLIA	Base con nucleo stabilizzante/emulsionante in sinergia con proteine del latte, particolarmente performante e adatto a ogni situazione, per un gelato cremoso, stabile e dal sapore vanigliato. High-performance base with a stabilizing/emulsifying nucleus in synergy with milk proteins, suitable for any kind of production/storage situation. Semi-finished product for a creamy, stable gelato, carrying a vanilla flavour.		3,5% (50 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
UNIBASE 50 LATTE	Base con addensanti, emulsionanti e proteine del latte, per un gelato dalle ottime caratteristiche di cremosità e stabilità. Buon sapore di latte. Base with thickening agents, emulsifiers and milk proteins, for a gelato with excellent creaminess and stability. Perceivable milk taste.		3,5% (50 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
UNIBASE 50 PANN	Base con addensanti, emulsionanti e proteine del latte, per un gelato dalle ottime caratteristiche di cremosità e stabilità, dal sapore pieno di panna. Base with thickening agents, emulsifiers and milk proteins, for a gelato with excellent creaminess and stability. Robust fresh-cream flavour.		3,5% (50 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
UNIBASE 50 VANIGLIA	Base con addensanti, emulsionanti e proteine del latte, per un gelato dalle ottime caratteristiche di cremosità e stabilità. Buon sapore di vaniglia. Base with thickening agents, emulsifiers and milk proteins, for a gelato with excellent creaminess and stability. Perceivable vanilla taste.		3,5% (50 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
FULL/50 "P" LATTE S	Base con addensanti di origine naturale ed emulsionanti, per ottenere in modo rapido e semplice un gelato dalle ottime caratteristiche di cremosità e stabilità, dal buon sapore di latte. Base with thickening and emulsifying agents, ideal for easily and rapidly preparing a gelato with excellent creaminess and stability. Perceivable milk taste.		5% (70 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
FULL/50 "P3" LATTE S	Base con addensanti di origine naturale, emulsionanti e proteine del latte, per ottenere in modo rapido e semplice un gelato al buon sapore di latte dalle ottime caratteristiche di cremosità e stabilità. Base with thickening agents of natural origin, emulsifiers and milk proteins, suitable for easily and rapidly preparing a gelato with excellent creaminess and stability. Perceivable milk taste.		5% (70 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags

CON GRASSI VEGETALI, CON EMULSIONANTI WITH VEGETABLE FATS, WITH EMULSIFIERS

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE SUPERNOVA 50	Base con nucleo stabilizzante/emulsionante in sinergia con proteine del latte, particolarmente performante e adatto ad ogni situazione per un gelato caldo al palato, cremoso e stabile, dal ricercato profilo aromatico. High-performance base with a stabilizing/emulsifying nucleus in synergy with milk proteins, suitable for any kind of production/storage situation. Semi-finished product for a creamy, stable gelato, with a warm mouthfeel. Fine flavour profile.		3,5% (50 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags

MEDIO DOSAGGIO / MEDIUM DOSAGE

SENZA GRASSI VEGETALI E SENZA EMULSIONANTI (o con soli emulsionanti naturali) NO VEGETABLE FATS AND NO EMULSIFIERS (or with natural emulsifiers only)

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE 100 S.A.	Base ricca in derivati e proteine del latte, con emulsionante e addensanti di origine naturale, per un gelato dal gusto naturale di panna senza l'apporto di aromi. Notevole stabilità e cremosità del prodotto finito nel tempo. Base rich in milk derivatives and milk proteins, containing an emulsifier/thickening agents of natural origin. Semi-finished product for a gelato carrying a typical natural fresh-cream taste, without addition of flavours. It guarantees long-lasting stability and creaminess.		7% (100 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE SUPREMA	Base con addensanti/emulsionanti di origine naturale e aromi naturali, supportata da fibre vegetali in sinergia con un mix di proteine animali, per un gelato sano, gustoso, cremoso e dall'ottima struttura, estremamente naturale. Base with thickening agents/emulsifiers of natural origin and natural flavours, supported by vegetable fibres in synergy with a mix of animal-derived proteins, for a healthy, tasty, creamy gelato, extremely natural and having an excellent structure.	 	8,33% (128 g/l latte) (128 g/l milk)	2,5	4 sacchetti 4 bags

SENZA GRASSI VEGETALI, CON EMULSIONANTI NO VEGETABLE FATS, WITH EMULSIFIERS

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE LATTE 100 P	Base ricca in derivati e proteine del latte, con ricercato mix di fibre vegetali a supporto della parte stabilizzante/emulsionante, per un gelato di gran corpo e struttura, dal gusto panna molto equilibrato. Base rich in milk derivatives and milk proteins, with a select mix of vegetable fibres in support of the stabilizing/emulsifying components, for a gelato with a full body and an excellent structure. Well-balanced fresh-cream taste.		6-7% (80-100 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
BASEPANN 100	Base ricca in derivati e proteine del latte, per un gelato di gran corpo e struttura, dal piacevole sapore pannoso. Base rich in milk derivatives and milk proteins, for a gelato with a full body and an excellent structure. Pleasant fresh-cream taste.		6-7% (80-100 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE 100 A FREDDO	Base ricca di derivati del latte, con fibre vegetali, ideale per un gelato cremoso e stabile anche lavorato a freddo. Senza aromi. Base rich in milk derivatives, enriched with vegetable fibres, ideal for a creamy, stable gelato also for cold-process applications. No flavouring substances.	 	7% (100 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags

Basi per gelati alle creme

Bases for gelato (cream flavours)

MEDIO DOSAGGIO / MEDIUM DOSAGE

CON GRASSI VEGETALI, CON EMULSIONANTI WITH VEGETABLE FATS, WITH EMULSIFIERS

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE SUPERLAT 100	Base ben bilanciata, performante in ogni situazione, per un gelato caldo al palato dalla struttura impeccabile. Gusto deciso di latte. Well-balanced base, performing in every situation, for a gelato with an impeccable structure and a warm mouthfeel. Strong milk flavour.		6-7% (80-100 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE SUPERLAT 100 VANIGLIA	Base ben bilanciata, performante in ogni situazione, per un gelato dalla struttura impeccabile, caldo al palato e dalle eleganti note vanigliate. Well-balanced base, performing in every situation, for a gelato with an impeccable structure and a warm mouthfeel. The flavour profile is characterized by elegant vanilla overtones.		6-7% (80-100 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE TRINACRIA	Base con nucleo stabilizzante/emulsionante in sinergia con proteine del latte, particolarmente performante in ogni situazione, per un gelato cremoso e stabile. Nota aromatica delicatamente caramellata. High-performance base with a stabilizing/emulsifying nucleus in synergy with milk proteins, suitable for any kind of production/storage situation. Semi-finished product for a creamy, stable gelato with delicate caramelised notes.	 	6-7% (80-100 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
UNIBASE 100 "C" LATTE	Base ideale per un gelato alto in esposizione in vetrina. Base ideal for presenting a gelato surmounting the brim of the tub (high gelato).		7% (100 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE 2000	Base versatile e performante in ogni situazione per un gelato di alta qualità dal gusto delicato di panna. Versatile base, performing in every situation, for a high-quality gelato carrying a delicate fresh-cream taste.	 	7% (100 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE LORENA	Base indicata per un gelato stabile in ogni situazione, caldo al palato; delicato gusto panna. Base pensata anche per un utilizzo a freddo. Base suitable for a stable gelato, with a warm mouthfeel, in any kind of production/storage condition; delicate fresh-cream taste. Base conceived also for cold-process application.	 	7% (100 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE MILK 100	Base ottima per un gelato alto in esposizione, dalla struttura importante e dal buon sapore di latte. Base adatta per lavorazioni a freddo. Base ideal for presenting a gelato surmounting the brim of the tub (high gelato with an outstanding structure). Perceivable milk taste. Suitable for cold-process applications.	 	7% (100 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE 120	Base a medio dosaggio per un gelato dal sapore intenso di panna, dal corpo pieno e della texture cremosa; garantisce stabilità e tenuta in ogni situazione. Medium-dosage base for a gelato carrying an intense fresh-cream taste, with a full body and a creamy texture, that proves to be perfectly stable at the reference temperatures of the freezing display case.		8-8,5% (120 g/l latte) (120 g/l milk)	2,5	4 sacchetti 4 bags
BASE 150 G.V.	Base dall'ottima resa in ogni situazione di utilizzo. Delicato sapore vanigliato. High-performance base in any kind of production/storage situation. Delicate vanilla taste.		8-10% (110-140 g/l latte) (110-140 g/l milk)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE 100 PALM FREE	Base versatile, dall'ottima resa in ogni situazione di utilizzo. Senza grassi derivati da palma. Versatile, high-performance base in any kind of production/storage situation. Palm free.		7% (100 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags

ALTO DOSAGGIO / HIGH DOSAGE

CON GRASSI VEGETALI, CON EMULSIONANTI WITH VEGETABLE FATS, WITH EMULSIFIERS

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE SUPERNOVA 250	Base a dosaggio medio-alto, di semplice utilizzo; già in ricetta minima si fa apprezzare per l'ottima resa in struttura e sapore. Easy-to-use, medium- to high-dosage base. Even in its basic recipe it ensures an excellent structure and taste.	 	16,7% (250 g/l acqua) (250 g/l water)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE TOP 500	Base completa ben bilanciata, dalla lavorazione rapida e semplice, per un gelato dalle performance ideali in ogni situazione di utilizzo. Senza aromi. Well-balanced, complete base, easy and quick to use, for a high-performance gelato in any kind of production/storage situation. Does not contain flavours.	 	33,33% (500 g/l acqua) (500 g/l water)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE 550 C/F	Base completa ben bilanciata, dalla lavorazione rapida e semplice, per un gelato dalle performance ideali in ogni situazione di utilizzo. Personalizzabile con aggiunta di panna per caratterizzare maggiormente il proprio gelato. Well-balanced, complete base, easy and quick to use, for a high-performance gelato in any kind of production/storage situation. Customisable recipe by adding some fresh cream to enhance the taste of the finished product.	 	35,5% (550 g/l acqua) (550 g/l water)	5,5	2 sacchetti 2 bags

SENZA GRASSI VEGETALI, CON EMULSIONANTI NO VEGETABLE FATS, WITH EMULSIFIERS

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE LEONIDAS	Base quasi completa, concepita per lavorazione a base acqua; tra i vantaggi, il fatto di non dover utilizzare latte o altre materie prime a completamento della ricetta, pur ottenendo un ottimo gelato. Consigliata per operatori con notevoli esigenze produttive in alta stagione. High-dosage, almost complete base, conceived for water-based mixtures; among its pluses, it is worth mentioning the possibility not to use milk or other raw materials to complete the recipe, while obtaining an excellent gelato. This base is recommended for those operators having considerable production needs during peak season.		25% (250 g/ 650 g acqua bollente+100 g zucchero) (250 g/ 650 g boiling water+100 g sugar)	2,5	4 sacchetti 4 bags
BASE LEGGERA	Base a ridotto contenuto di zuccheri e di grassi, a base di polioli. Base low in sugar and in fat. Polyol-based semi-finished product.		37,5% (600 g/l latte) (600 g/l milk)	2	5 sacchetti 5 bags

Basi per gelati al cioccolato

Bases for chocolate-flavoured gelato

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE CACAO 200	Basi dal gusto equilibrato, pieno e rotondo del cioccolato, contenenti un'alta percentuale di cacao. Prodotti perfetti per una lavorazione semplice e veloce, per un gelato adattabile a ogni tipo di esposizione (in vetrina o in pozzetto).		15% (150 g/730 g latte caldo + 120 g zucchero) (150 g/730 g hot milk + 120 g sugar)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE CACAO 250	Bases carrying the harmonious, round taste of chocolate, with a high percentage of cocoa powder. Quick- and easy-to-use product, suitable for any kind of exposition (i.e. traditional display case or pozzetti counter).		18% (180 g/720 g latte caldo + 100 g zucchero) (180 g/720 g hot milk + 100 g sugar)	2	5 sacchetti 5 bags

Basi per gelati alla frutta

Bases for fruit-flavoured gelato (fruit flavours)

BASSO DOSAGGIO / LOW DOSAGE

SENZA GRASSI VEGETALI E SENZA EMULSIONANTI NO VEGETABLE FATS AND NO EMULSIFIERS					
NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE FRUTTA SGE	Base per gelati alla frutta senza allergeni e senza emulsionanti. Base for fruit gelato/sorbet/sherbet without allergens as ingredients or emulsifiers.	 	3,5%	2,5	4 sacchetti 4 bags
FRUTTOP	Base con addensanti e proteine vegetali, senza emulsionanti, per gelati alla frutta dall'ottima tenuta in ogni situazione di utilizzo. Base with thickening agents and vegetable proteins, without emulsifiers, for fruit gelato/sorbet/sherbet that proves to be perfectly stable at the reference temperatures of the freezing display case.	 	3,5% (50 g/l H2O+frutta) (50 g/l H2O+fruit)	2	5 sacchetti 5 bags
STAGEL	Base a con addensanti di origine naturale, senza emulsionanti, ideale per gelati stabili e cremosi. Base with thickening agents of natural origin, without emulsifiers, ideal for a stable, creamy gelato/sorbet/sherbet.	 	3,5% (50 g/l H2O+frutta) (50 g/l H2O+fruit)	2	5 sacchetti 5 bags

SENZA GRASSI VEGETALI, CON EMULSIONANTI NO VEGETABLE FATS, WITH EMULSIFIERS					
NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE FRUTTA SPECIAL	Base con mix di addensanti ed emulsionanti, arricchita con fibre vegetali, ideale per gelati dalla struttura stabile, cremosa e dal buon volume. Ottima anche per l'utilizzo in freezer continuo. Base containing a mix of thickening and emulsifying agents, enriched with vegetable fibres, ideal for a stable, creamy gelato/sorbet/sherbet, with a good volume. Excellent solution also for continuous freezers.	 	3,5% (50 g/l H2O+frutta) (50 g/l H2O+fruit)	2	5 sacchetti 5 bags

CON GRASSI VEGETALI, CON EMULSIONANTI WITH VEGETABLE FATS, WITH EMULSIFIERS					
NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE FRUTTA EVO	Base con nucleo stabilizzante/emulsionante particolarmente performante e adatto a ogni situazione, per un gelato dall'ottima cremosità e stabilità. Molto indicata per lavorazioni in freezer continuo con elevato overrun. High-performance base with a stabilizing/emulsifying nucleus for any kind of production/storage situation. Semi-finished product for a creamy, stable gelato/sorbet/sherbet, particularly suitable for continuous freezers (ice cream with high overrun levels).	 	3,5% (50 g/l H2O+frutta) (50 g/l H2O+fruit)	2	5 sacchetti 5 bags

MEDIO DOSAGGIO / MEDIUM DOSAGE

SENZA GRASSI VEGETALI E SENZA EMULSIONANTI NO VEGETABLE FATS AND NO EMULSIFIERS					
NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
NEW BASE GENESIS FRUTTA	Base priva di grassi vegetali, senza emulsionanti. Non contiene allergeni. Medium-dosage base for fruit flavours. No vegetable fats, no emulsifiers. Does not contain allergens as ingredients.	 	7%	2,5	4 sacchetti 4 bags
FRUTTOPLUS	Base composta da un nucleo stabilizzante arricchito con proteine vegetali, senza emulsionanti. Utilizzo semplice per risultati ottimali in ogni situazione. High-performance, easy-to-use base with a stabilizing nucleus enriched with vegetable proteins. Does not contain emulsifiers.	 	8% (100 g/l H2O+frutta) (100 g/l H2O+fruit)	2	5 sacchetti 5 bags

ALTO DOSAGGIO / HIGH DOSAGE

SENZA GRASSI VEGETALI, CON EMULSIONANTI NO VEGETABLE FATS, WITH EMULSIFIERS					
NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE TOTAL FRUIT	Base ideale per ottenere gelati con alta % di frutta. Il suo utilizzo estremamente semplice consente di lavorarla aggiungendo solo le % di frutta e di acqua desiderate. Base ideal for preparing gelatos/sorbets/sherbets high in fruit % content. Thanks to its extremely simple application, it is possible to process it by adding only the desired percentage of fruit and water.	 	27,5% (380 g/l H2O+frutta) (380 g/l H2O+fruit)	2	5 sacchetti 5 bags

Basi per gelati alla frutta

Bases for fruit-flavoured gelato (fruit flavours)

SENZA SACCAROSIO SUCROSE FREE

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
FRUTTISSIMA	Base con fruttosio, fibre vegetali e addensanti, priva di emulsionanti, per gelati senza saccarosio e ad alta % di frutta. Base with fructose, vegetable fibres and thickening agents, without emulsifiers, for sucrose-free gelato/sorbet/sherbet, high in fruit % content.		22,5% (300 g/kg frutta o dividere il kg di frutta con acqua es. 700-300) (300 g/kg fruit or divide the kg of fruit with water e.g. 700-300)	0,900	10 sacchetti 10 bags

Basi per gelati funzionali

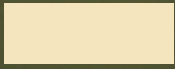
Functional bases for gelato

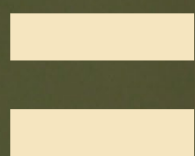
NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE ALCOLICA	Base specifica per gelato alcolico. Dosaggio variabile a seconda del grado alcolico. Specific base for alcohol-based gelato. Variable dosage according to alcohol content.		30-32% (in funzione del grado alcolico del prodotto) (variable according to alcohol content)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE VEGAN	Base versatile per la preparazione di tutti i tipi di gelato vegano. Versatile neutral base for preparing all types of vegan gelato.		32,5% (per busta completa: 1,3 kg/2,7 l acqua bollente o 1,3 kg+1,3 l acqua+ 1,4 kg frutta) (for complete bag: 1,3 kg/2,7 l boiling water or 1,3 kg + 1,3 l water + 1,4 kg fruit)	1,3	6 sacchetti 6 bags
BASE SOYA	Base versatile per tutti i tipi di gelato a base soia. Idonea a una dieta vegana. Versatile neutral base for all sorts of soy-based gelato. Suitable for a vegan diet.		33,75% (510 g/l acqua calda) (510 g/l hot water)	2	5 sacchetti 5 bags

Linea **Less is More**
Less is More line

L'equazione del gusto

The equation of taste


Zuccheri
Sugars




Benessere
Wellbeing

Prodotti di alta qualità, dall'ingredientistica semplice, per clienti con particolari esigenze nutrizionali e salutistiche che non vogliono rinunciare al gusto e alla cremosità del gelato tradizionale.

High-quality products, with a simple ingredient list, conceived for a target clientele with particular nutritional and health needs, who do not want to give up the taste and creaminess of traditional gelato.

**LESS is
MORE**

Basi elisir

Elisir bases



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE ELISIR CREMA	Base con emulsionanti/addensanti di origine naturale, dal delicato profilo aromatico vanigliato conferito da soli aromi naturali. Base with emulsifiers/thickening agents of natural origin, carrying a delicate vanilla flavour profile given by natural flavours only.		24-25%	3	4 sacchetti 4 bags
BASE ELISIR CREMA D	Base con addensanti di origine naturale, dal delicato profilo aromatico vanigliato conferito da soli aromi naturali. Senza lattosio. Lactose-free base with thickening agents of natural origin, carrying a delicate vanilla flavour profile given by natural flavours only.		23-25%	3	4 sacchetti 4 bags
BASE ELISIR FRUTTA	Base con soli addensanti di origine naturale, priva di emulsionanti e di aromi. Idonea a una dieta vegana. Base with thickening agents of natural origin, with no emulsifiers and no flavouring substances. Suitable for a vegan diet.		20-24%	3	4 sacchetti 4 bags

Basi per gelato senza zuccheri aggiunti (contiene in natura zuccheri), a ridotto contenuto di zuccheri, a ridotto contenuto calorico e fonte di fibre:

- Base Elisir crema
- Base Elisir crema D
- Base Elisir frutta

* il gelato preparato con Base Elisir frutta è anche senza grassi.

Bases for gelato with no added sugar (contains naturally occurring sugars), low in sugar, energy-reduced and source of fibre:

- Base Elisir crema
- Base Elisir crema D
- Base Elisir frutta

* the gelato prepared with Base Elisir frutta is also fat-free.

Basi per gelati alle creme

Bases for gelato (cream flavours)



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
NEW UNIBASE DELATTOSATA	Base a medio dosaggio per creme, senza lattosio. Lactose-free, medium-dosage base for cream flavours.	 (preferibile a caldo) (preferably hot)	10% (150 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags

Basi “Clean Label”

“Clean Label” bases



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BASE CLEAN D	Base senza additivi (classificati come E-number), priva di lattosio. Lactose-free base with no food additives (classified as E-numbers).		10%	2	5 sacchetti 5 bags

Basi per gelati funzionali - Linea Stevia

Functional bases for gelato - Stevia Line



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
LATTE STEVIA	Base neutra per creme, caratterizzata da un profilo aromatico piacevole e pulito, privo del retrogusto tipico della stevia. Neutral base characterized by a pleasant, clean flavour profile, devoid of the typical off-taste left by stevia.		36% (per busta completa: 1,5 kg/2,65 l acqua calda) (for complete bag: 1,5 kg/2,65 l hot water)	1,5	6 sacchetti 6 bags
LATTE VEGA STEVIA	Base neutra per creme, caratterizzata da un profilo aromatico piacevole e pulito, privo del retrogusto tipico della stevia (idonea al consumo vegano). Neutral base characterized by a pleasant, clean flavour profile, devoid of the typical off-taste left by stevia (suitable for a vegan diet).		36% (per busta completa: 1,5 kg/2,65 l acqua calda) (for complete bag: 1,5 kg/2,65 l hot water)	1,5	6 sacchetti 6 bags
FRUTTA STEVIA	Base neutra per tutti i tipi di gelato alla frutta (idonea al consumo vegano). Neutral base for all types of fruit flavours (suitable for a vegan diet).		27,5% (per busta completa: 1,1 kg/1,5 l acqua+1,4 kg frutta) (for complete bag: 1,1 kg/1,5 l water+1,4 kg fruit)	1,1	10 sacchetti 10 bags
CIOCCOLATO VEGA STEVIA	Base per gelato al gusto cioccolato dal sapore pieno e deciso, conferito da una miscela selezionata di diversi tipi di cacao. Priva di derivati animali e quindi idonea per dieta vegana. Chocolate-flavoured base, for a gelato having a full, intense taste, thanks to a select mixture of different types of cocoa powder. Compound ingredient not containing animal-derived components, which is therefore suitable for a vegan diet.		37,5% (per busta completa: 1,5 kg/2,5 l acqua bollente) (for complete bag: 1,5 kg/2,5 l boiling water)	1,5	6 sacchetti 6 bags

Sambogel senza lattosio

Lactose-free sambogel



Prodotti in polvere per gelato soft

Products in powder form for soft-serve ice cream

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio* Dosage*	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
SAMBOGEL LATTE S.L.	Per gelato soft gusto fiordilatte. For fiordilatte soft-serve ice cream.		32,5% (*per busta completa: 1,3 kg/2,7 l acqua) (*for complete bag: 1,3 kg/2,7 l water)	1,3	6 sacchetti 6 bags
SAMBOGEL CIOCCOLATO S.L.	Per gelato soft al cioccolato, con buona percentuale di cacao in ricetta; non contiene aromi o coloranti. For chocolate-flavoured soft-serve ice cream; contains a good percentage of cocoa powder in the recipe. Product devoid of flavours and food colourings.		32,5% (*per busta completa: 1,3 kg/2,7 l acqua) (*for complete bag: 1,3 kg/2,7 l water)	1,3	6 sacchetti 6 bags
SAMBOGEL VANIGLIA S.L.	Per gelato soft al sapore delicato di vaniglia. Coloranti naturali. For soft-serve ice cream, delicate vanilla taste. Contains natural food colourings.		32,5% (*per busta completa: 1,3 kg/2,7 l acqua) (*for complete bag: 1,3 kg/2,7 l water)	1,3	6 sacchetti 6 bags

Serie Istant

Istant Line



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
ISTANT AVENA	Prodotto pronto all'uso per gelato dallo spiccato gusto naturale di avena, ben bilanciato e privo di retrogusti sgradevoli; texture setosa. Contiene proteine e farina d'avena. Idoneo al consumo vegano. Ready-to-use product for a batch-frozen gelato carrying an intense natural flavour of oats, well balanced and with no after-taste; silky texture. Contains: oat proteins and oat flour. Suitable for a vegan diet.	★	32,5% (per busta completa: 1,3 kg/2,7 l acqua o 1,3 kg/1,7 l acqua+ 1 l bevanda vegetale a base di avena) (for complete bag: 1,3 kg/2,7 l water or 1,3 kg/1,7 l water+ 1 l oat-based vegetable drink)	1,3	8 sacchetti 8 bags

Cioccolati senza zuccheri

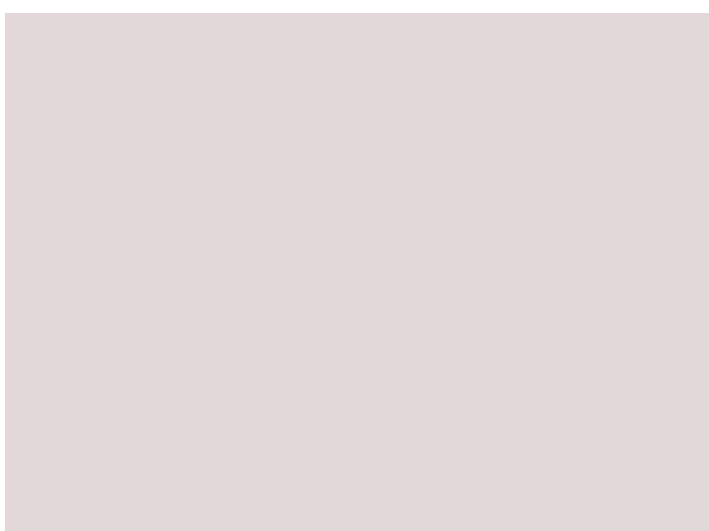
Sugar-free chocolate



Semilavorati in polvere

Semi-finished products in powder form

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
NEW CIOWHITE "zero"	Semilavorato aromatizzante per gelato gusto cioccolato bianco. Senza zuccheri e senza lattosio. Sugar-free and lactose-free flavouring semi-finished product for white chocolate gelato flavour.	⚙️	q.b. As needed	1,5	4 sacchetti 4 bags
NEW CIODARK "zero"	Semilavorato aromatizzante per gelato gusto cioccolato fondente. Senza zuccheri, privo di latte e derivati. Sugar-free and dairy-free flavouring semi-finished product for dark chocolate gelato flavour.	⚙️	q.b. As needed	1,5	4 sacchetti 4 bags



Cioccolato pronto

Ready-to-use mixes for chocolate-flavoured gelato

Prodotti in polvere
Products in powder form

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
CIOCCOLATO BIANCO flavour: white chocolate	Per gusto cioccolato bianco, con buona percentuale di cioccolato bianco, il cui sapore è esaltato dalle amabili note del latte. For white-chocolate gelato flavour; contains a good percentage of white chocolate powder, whose taste is enhanced by the delicate notes of milk.		30,5% (per busta completa: 1,1 kg/2,5 l acqua bollente) (for complete bag: 1,1 kg/2,5 l boiling water)	1,1	10 sacchetti 10 bags
CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE flavour: extra dark chocolate	Per un gelato corposo e cremoso al gusto intenso di cioccolato extra fondente, conferito dalla presenza in ricetta di un'elevata quantità di cioccolato fondente e diversi tipi di cacao. Idoneo a una dieta vegana. For a full-bodied, creamy gelato carrying a strong dark chocolate taste, given by a high percentage of dark chocolate powder and different types of cocoa in the recipe. Suitable for a vegan diet.		40% (per busta completa: 1,6 kg/2,4 l acqua bollente) (for complete bag: 1,6 kg/2,4 l boiling water)	1,6	6 sacchetti 6 bags
CIOCCOLATO FONDENTE flavour: dark chocolate	Per gusto cioccolato fondente in cui le note del cacao vengono esaltate da una texture piena e cremosa. Idoneo a una dieta vegana. For a gelato carrying the unique taste of dark chocolate, where the typical notes of cocoa are enhanced by a rich, creamy texture. Suitable for a vegan diet.		39-39,5% (per busta completa: 1,7 kg/2,6 l acqua bollente)_su latte: 35% prodotto + 65% latte (for complete bag: 1,7 kg/2,6 l boiling water)_addition of milk: 35% product + 65% milk	1,7	6 sacchetti 6 bags

Latte e derivati

Milk and milk derivatives

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
LATTE MAGRO IN POLVERE skim milk powder	Latte scremato in polvere (eccellente solubilità, granulometria finissima, colore chiaro). Skim milk powder (excellent solubility, extra-fine granulometry, light colour).		q.b. As needed	1	10 sacchetti 10 bags
LATTE DELATTOSATO lactose-free milk	Latte scremato in polvere senza lattosio (<0,1%). Lactose-free skim milk powder (lactose content <0,1%).		q.b. As needed	1	10 sacchetti 10 bags

Miglioratori di struttura per gelati a base latte (creme)

Texture improvers
for milk-based gelato (cream flavours)

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
PROT "LAT"	Mix di proteine del latte e caseinato di sodio. Mix of milk proteins and sodium caseinate.		q.b. As needed	2	4 sacchetti 4 bags
PROTOGEL	Mix di proteine del latte e caseinato di sodio. Mix of milk proteins and sodium caseinate.		q.b. As needed	2	5 sacchetti 5 bags
PROTO PIÙ	Proteine del latte. Milk proteins.		q.b. As needed	2	5 sacchetti 5 bags
PROTO 80	Proteine del siero 80%. Whey protein concentrate 80%.		q.b. As needed	1,5	4 sacchetti 4 bags
PROTO 85	Proteine del latte 85%. Milk proteins 85%.		q.b. As needed	1,5	4 sacchetti 4 bags

Miglioratori di struttura

Texture improvers

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
MAIGEL D	Mix con latte magro in polvere ed emulsionante; aiuta ad inglobare aria nella miscela gelato. Mix with skim milk powder and emulsifier, to be used as an aid for incorporating air into the gelato mixture.		1-2% (15-30 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
MIGLIORA	Miscela texturizzante. Texturising mixture.		2-4% (30-60 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
BASE 80	Miscela texturizzante altamente performante. High-performing texturising mixture.		4% (60 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
GRASSO 80	Mix con grassi vegetali e proteine del latte, ideale per ottenere un gelato caldo al palato. Mix with vegetable fats and milk proteins, useful to obtain a warmer mouthfeel.		q.b. As needed	2,5	4 sacchetti 4 bags
FIBRAPLUSS (inulina) (inulin)	Inulina. Utilizzabile per conferire cremosità al gelato. Inulin. To be used to provide creaminess.		0,7-1,1% (10-15 g/l)	3	4 sacchetti 4 bags
FIBRATOP	Miscela texturizzante di fibre alimentari. Texturising mixture of dietary fibres.		0,4-0,7% (5-8 g/l)	1	6 sacchetti 6 bags
CREMOR PLUS	Miscela texturizzante, utilizzabile per incrementare l'overrun. Texturising mixture, useful to increase overrun levels.		0,2-0,4% (3-5 g/l)	1	10 sacchetti 10 bags
VELLUTINA (in pasta) (in paste form)	Emulsionante in pasta; aiuta a conferire setosità al gelato. Emulsifier in paste form, useful to aerate the finished product, which will be silkier and creamier.		1-2% max. (14-28 g/l)	5	2 secchielli 2 pails
MIGLIORA UNIVERSALE CREME	Miscela texturizzante, molto utile per completare in modo semplice la bilanciatura in applicazione. Texturising mixture, very useful to easily complete the balancing of an application recipe.		1% (14 g/l)	1	5 sacchetti 5 bags
MIGLIORA UNIVERSALE FRUTTA	Miscela texturizzante specifica per gusti frutta, molto utile per completare in modo semplice la bilanciatura in applicazione. Texturising mixture, specific for fruit flavours. Very useful to easily complete the balancing of an application recipe.		1% (14 g/l)	1	5 sacchetti 5 bags

Zuccheri funzionali

Functional sugars

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
MALTODEX (maltodestrine 19 D.E.) maltodextrins	Maltodestrine 19 D.E. Utilizzare in combinazione con altri zuccheri laddove occorra ridurre la lucentezza del gelato senza sbilanciare la miscela. Maltodextrins 19 D.E. To be used in combination with other sugars to dry the finished mixture, thus reducing a possible shiny effect on the surface, without unbalancing the mixture.	 	q.b. (in combinazione con altri zuccheri) As needed (in combination with other sugars)	3	4 sacchetti 4 bags
SCIROPPO GLUCOSIO DISIDRATATO 30 D.E. glucose syrup powder 30 D.E.	Sciropo di glucosio 30 D.E. in polvere. Utilizzare in combinazione con altri zuccheri per aumentare i solidi in miscela e dare maggiore corpo al gelato. Glucose syrup powder 30 D.E. To be used in combination with other sugars to increase the amount of solid components in the mixture and obtain a richer body.	 	q.b. (in combinazione con altri zuccheri) As needed (in combination with other sugars)	5	2 sacchetti 2 bags
SORBITOLO sorbitol	Utilizzare in combinazione con e/o in sostituzione di altri zuccheri per aumentare il freezing point della miscela senza incrementarne la dolcezza. Concorra a ridurre l'apporto energetico dei carboidrati. Polyol to be used in combination with/as a substitute for other sugars to increase the freezing point of the mixture, while keeping sweetness unvaried. It helps reduce the energy contribution of carbohydrates.	 	q.b. (in combinazione con/in sostituzione di altri zuccheri) As needed (in combination with/as a substitute for other sugars)	1	5 sacchetti 5 bags
TREALOSIO trehalose	Utilizzare in combinazione con e/o in sostituzione di altri zuccheri per migliorare la resistenza della miscela agli shock termici, riducendone il punto di dolcezza. Il trealosio è fonte di glucosio. To be used in combination with/as a substitute for other sugars to improve the resistance of the mixture to thermal shocks, while reducing its sweetness. Trehalose is a source of glucose.	 	q.b. (in combinazione con/in sostituzione di altri zuccheri) As needed (in combination with/as a substitute for other sugars)	5	2 sacchetti 2 bags

Serie Istant

Istant Line

Prodotti pronti all'uso per gelato mantecato

Ready-to-use products in powder form for batch-frozen gelato

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio (%) Dosage (%)	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
CIOCCOLATO AL LATTE milk chocolate	Per gusto cioccolato al latte, privo di aromi. For milk chocolate gelato flavour. Does not contain flavouring substances.		29,5% (1,25 Kg + 3 l latte) (1,25 Kg + 3 l milk)	1,250	10 sacchetti 10 bags
COCCO coconut	Per delicato gusto cocco, realizzato con latte di cocco in polvere e cocco rapé. For delicate coconut gelato flavour. Contains coconut milk powder and shredded coconut.		33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
FIORDILATTE	Per gusto fiordilatte. For fiordilatte gelato flavour (plain base).		29,5% (1,25 Kg + 3 l latte) (1,25 Kg + 3 l milk)	1,250	10 sacchetti 10 bags
LIMONCELLO	Per gusto analcolico dal sapore inconfondibile del liquore tipico della costiera amalfitana. Non contiene derivati animali, ed è quindi idoneo a una dieta vegana. For non-alcoholic gelato carrying the unique taste of the typical liqueur of the Amalfi coast. Does not contain animal-derived components and is therefore suitable for a vegan diet.		33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
THE' VERDE green tea	Per gusto fresco e delicato del thé verde, con presenza di vero thé verde solubile. Non contiene derivati animali, ed è quindi idoneo a una dieta vegana. For gelato carrying the delicate, fresh taste of green tea, given by the presence of soluble green tea. Does not contain animal-derived components and is therefore suitable for a vegan diet.		33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
VANIGLIA vanilla	Per gusto vaniglia. For vanilla gelato flavour.		29,5% (1,25 Kg + 3 l latte) (1,25 Kg + 3 l milk)	1,250	10 sacchetti 10 bags
YOGURT	Per gusto yogurt (contiene yogurt in polvere). For yogurt gelato flavour (contains yogurt powder).		27,5% (1,100 kg in 2,9 litri di latte) (1,1 kg + 2,9 l milk)	1,100	10 sacchetti 10 bags

*% + utilizzo per busta completa / *% + usage for complete bag

Serie Istant

Istant Line

Gusti frutta

Istant for fruit flavours

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio (%)* Dosage (%)*	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
ACE orange, carrot, lemon	Tutto il sapore fresco della frutta racchiuso in un prodotto pronto all'uso al gusto indicato, preparabile in pochi minuti, per un gelato mantecato dal sapore intenso, realizzato con vero succo di frutta disidratato e coloranti/sostanze alimentari coloranti naturali. Ingredienti composti che non contengono derivati animali, idonei a una dieta vegana. All the fresh taste of fruit enclosed in complete products, ready only in few minutes. Their intense taste is given by dehydrated fruit juice, natural food colourings/ food colouring substances. Compound ingredients not containing animal-derived components, which are therefore suitable for a vegan diet.	★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
ANANAS pineapple		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
ANGURIA watermelon		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
ARANCIA SANGUINELLA "Sanguinello" blood orange		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
FRAGOLA strawberry		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
FRUTTI DI BOSCO mixed berries		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
LIMONE lemon		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
MANDARINO mandarin		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
MANGO		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
MELA VERDE green apple		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
MELOGRANO pomegranate		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
MELONE melon		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
PESCA peach		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags
POMPELMO ROSA pink grapefruit		★	33,3% (1,5 Kg + 3 l acqua) (1,5 Kg + 3 l water)	1,500	8 sacchetti 8 bags

*% + utilizzo per busta completa / *% + usage for complete bag

Prodotti in polvere per gelato soft
Products in powder form for soft-serve ice cream

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio (%)* Dosage (%)*	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
CIOCCOLATO chocolate flavour	Per gelato soft al cioccolato, con buona percentuale di cacao in ricetta; non contiene aromi o coloranti. For chocolate-flavoured soft-serve ice cream, with a good percentage of cocoa powder in the recipe. Product devoid of flavours and food colourings.	★	26,8% (1,1 Kg + 3 l latte) (1,1 Kg + 3 l milk)	1,1	10 sacchetti 10 bags
LATTE S milk flavour	Per gelato soft dall'amabile gusto di latte. For fiordilatte soft-serve ice cream (delicate milk taste).	★	25% (1 Kg + 3 l latte) (1 Kg + 3 l milk)	1	10 sacchetti 10 bags
VANIGLIA vanilla flavour	Per gelato soft al sapore delicato di vaniglia. Contiene coloranti naturali. For soft-serve ice cream, delicate vanilla taste. Contains natural food colourings.	★	25% (1 Kg + 3 l latte) (1 Kg + 3 l milk)	1	10 sacchetti 10 bags
YOG GR SOFT yogurt flavour	Per yogurt soft dal gusto deciso, con un punto di acidità ben bilanciato. Contiene yogurt in polvere. Adatto sia per frozen yogurt naturale, sia per yogurt soft aromatizzato (anche con aggiunta di paste). Ready-to-use product specific for soft yogurt; strong flavour, well-balanced acidity point. Contains yogurt powder. Suitable both for natural frozen yogurt recipe and for soft yogurt in different flavours (also with addition of pastes).	★	25% (1 Kg + 3 l latte o 1 Kg + 2 l latte + 1 Kg yogurt) (1 Kg + 3 l milk or 1 Kg + 2 l milk + 1 Kg yogurt)	1	10 sacchetti 10 bags

*% + utilizzo per busta completa / *% + usage for complete bag

Prodotti per creme fredde e granite

Products for cold creams and granita

Prodotti in polvere
Products in powder form

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio (%)* Dosage (%)*	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
CREMA CAFFÈ coffee cream	Ingrediente composto di facile utilizzo per creme al caffè, reidratabile con acqua o con latte per una crema più corposa e dal gusto pieno e rotondo. Ricetta personalizzabile con vero caffè espresso. Easy-to-use compound ingredient for coffee creams. To be rehydrated either with water or with milk for a thicker cream, rounder in flavour. Customisable recipe by addition of real espresso.	★	25% (1 Kg + 3 l acqua o latte) (1 Kg + 3 l water or milk)	1	10 sacchetti 10 bags
CREMOSO CAFFÈ	Ingrediente composto di facile utilizzo per cremoso al caffè, reidratabile con acqua o con latte per una crema più corposa e dal gusto pieno e rotondo. Ricetta personalizzabile con vero caffè espresso. Easy-to-use compound ingredient for coffee-based 'cremoso' (i.e. creamier cold cream). To be rehydrated either with water or with milk for a thicker cream, rounder in flavour. Customisable recipe by addition of real espresso.	★	25% (1 Kg + 3 l acqua o latte) (1 Kg + 3 l water or milk)	1	10 sacchetti 10 bags
BASE NEUTRA GRANITA	Ingrediente composto per granitori; gusto neutro per granite da aromatizzare a piacere. Compound ingredient for slush machines; neutral in flavour, for granitas flavourable to taste.	★	15-16% (180 g/l acqua) (180 g/l water)	1,5	8 sacchetti 10 bags
PRONTO GRANITA ARANCIA for orange-flavoured granita	Ingredienti composti aromatizzati per granitori. Contengono succo di frutta e coloranti di origine naturale. Flavoured compound ingredients for slush machines. Contain fruit juice and food colourings of natural origin.	★	16,5% (1 Kg + 5 l acqua) (1 Kg + 5 l water)	1	10 sacchetti 10 bags
PRONTO GRANITA FRAGOLA for strawberry-flavoured granita		★	16,5% (1 Kg + 5 l acqua) (1 Kg + 5 l water)	1	10 sacchetti 10 bags
PRONTO GRANITA LIMONE for lemon-flavoured granita		★	16,5% (1 Kg + 5 l acqua) (1 Kg + 5 l water)	1	10 sacchetti 10 bags
PRONTO GRANITA MELOGRANO for pomegranate-flavoured granita		★	16,5% (1 Kg + 5 l acqua) (1 Kg + 5 l water)	1	10 sacchetti 10 bags
PRONTO GRANITA MENTA for mint-flavoured granita	Ingrediente composto aromatizzato per granitori. Flavoured compound ingredient for slush machines.	★	16,5% (1 Kg + 5 l acqua) (1 Kg + 5 l water)	1	10 sacchetti 10 bags
YOGURT GRANITA for yogurt-flavoured granita	Ingrediente composto ideale per granite dense allo yogurt. Compound ingredient ideal for preparing a yogurt-flavoured granita with a compact structure.	★	18-21% (1,1 Kg + 4-5 l acqua) (1,1 Kg + 4-5 l water)	1,1	10 sacchetti 10 bags
SORBETTO LIMONE lemon sorbet	Prodotto pronto all'uso per sorbetto al limone a base acqua, concepito per utilizzo in granitori. Ready-to-use product for lemon sorbet, developed for applications in slush machines.	★	21,5% (1,1 Kg + 4 l acqua) (1,1 Kg + 4 l water)	1,1	10 sacchetti 10 bags

* % + utilizzo per busta completa ad eccezione di* / * % + usage for complete bag, except for*

Paste classiche

Classic pastes

Per paste contenenti cacao, si consiglia una lavorazione a caldo per una maggiore resa sul prodotto finito
For pastes containing cocoa, hot process is recommended to ensure better results



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio* Dosage*	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton Secchielli o latte Pails or tins
AMARETTO	Gusto tipico di amaretto, con buona percentuale di nocciole e mandorle in ricettazione. Senza coloranti. Typical taste of amaretti biscuits. Paste containing a good percentage of hazelnuts and almonds in the recipe. No food colourings.	 	8-10% mix	3	2
BESO'S CON NOCCIOLE	Gusto tipico, ben caratterizzato, di cioccolato e nocciole, con elevata presenza di nocciole intere tostate. Non contiene coloranti. Well-defined, characteristic chocolate and hazelnut taste, with a considerable presence of roasted whole hazelnuts. No food colourings.	 	8-10% mix	3	2
BACIO BIANCO	Gusto tipico di cioccolato bianco con nocciole. Contiene nocciole in pezzi. Typical taste of white chocolate with hazelnuts. Contains chopped hazelnuts.	 	8-10% mix	3	2
BISCOT	Gusto tipico di biscotto all'uovo. Characteristic taste of egg biscuits.	 	6% mix	3	2
CACAO FONDATE	Gusto tipico di cacao, con elevata percentuale di cacao in ricettazione. Non contiene coloranti. Typical cocoa taste, with a high percentage of cocoa in the recipe. Does not contain food colourings.	 	8-10% mix	3	2
CAPRICCIO AZZURRO	Pasta per gelato azzurro gusto fantasia. Paste for blue gelato.	 	8-10% mix	3	2
CARAMELLO	Gusto deciso di caramello con percentuale preponderante di caramello (zucchero caramellato) in ricettazione. Intense caramel taste. Paste whose recipe includes a prevalent percentage of caramel (i.e. caramelised sugar).	 	4-5% mix	3	2
CARAMELLO BURRO SALATO	Pasta al tipico gusto di caramello burro salato, con panna e burro, senza aromi e senza coloranti. Paste carrying a typical taste of salted caramel butter, with fresh cream and butter; no flavours and no food colourings.	 	8-13% mix	3	2
PASTA CEREALI	Pasta liscia e omogenea, al gusto di cioccolato bianco e cereali. Senza coloranti. Smooth, homogeneous paste, carrying a white chocolate and cereal taste. No food colourings.	 	8% mix	3	2
CIOCCOCROCK	Gusto gianduia con pezzi nocciole. Elevata percentuale di nocciole e cacao in ricettazione. Senza coloranti. Gianduia taste with hazelnut pieces. Paste containing a high percentage of hazelnuts and cocoa in the recipe. No food colourings.	 	8-10% mix	3	2
CIOCCOLATO BIANCO	Gusto tipico di cioccolato bianco. Typical white-chocolate taste.	 	8-10% mix	3	2
COCCO	Gusto tipico di cocco, con elevata percentuale di cocco in ricettazione. Senza coloranti. Characteristic coconut taste, with a high percentage of coconut in the recipe. No food colourings.		9% mix	3	2
COCCO RÂPÈ	Gusto tipico di cocco, con preponderante percentuale di cocco in ricettazione. Senza coloranti. Typical coconut taste. Paste whose recipe includes a prevalent percentage of coconut. No food colourings.		7% mix	5	2
COCCO MIX	Gusto tipico di cocco, con cocco rapè ben percepibile. Senza coloranti. Characteristic coconut taste. Paste with a well-perceptible quantity of shredded coconut. No food colourings.		8-10% mix	3	2
CREMA WHISKY	Crema leggermente alcolica, gusto liquoroso tipico del whisky. Slightly alcoholic cream, liqueur-like taste typical of whisky.	 	7% mix	3	2
CREMINO	Gusto tipico di cremino alla nocciola, con elevata percentuale di nocciole in ricettazione. Senza coloranti. Classic taste of hazelnut cremino, with a high percentage of hazelnuts in the recipe. No food colourings.	 	20% mix	3	2
CROCCANTINO AL RHUM	Gusto tipico di croccantino al rum. Con granella di nocciole tostate, senza coloranti. Rum-flavoured paste characterised by crunchy roasted hazelnuts in grains. No food colourings.	 	10% mix	3	2
CUOR DI CASSATA	Gusto tipico di cassata, con macedonia di frutta candita a cubetti e clementine candite. Paste carrying the characteristic taste of cassata (i.e. typical Italian cake from the Sicily region). Contains candied fruit dices and candied clementines.	 	8-10% mix	3	2
CUORE DI COCCO	Gusto tipico di cioccolato bianco con mandorle e cocco rapè. Contiene mandorle in pezzi e cocco rapè. The harmonic taste of white chocolate merges with the delicate flavours of coconut and almond for a paste whose taste is reminiscent of the famous chocolate (Raphael). Paste containing chopped almonds and shredded coconut.	 	8-10% mix	3	2

* Consigliato per gelateria_per pasticceria: a piacere / * Recommended for ice-cream applications_for confectionery: to taste

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio* Dosage*	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton Secchielli o latte Pails or tins
PASTA DOLCE	Pasta per gelato al gusto crema delicata, con granella di biscotto e nocciole croccanti in pezzi. Paste for gelato carrying a delicate taste of pastry cream. Product with biscuit grains and crunchy hazelnut pieces.	 	8-10% mix	3	2
PASTA FESTA	Pasta dal gusto leggermente aranciato per realizzare gusti fantasia. Si consiglia l'utilizzo su una base cioccolato fondente non troppo caratterizzata; completare la presentazione con del Pan di Spagna sbriciolato. Paste carrying a slight orange taste to create various gelato flavours to taste. Usage tip: use the paste in addition to a dark-chocolate gelato base (delicate taste, not particularly rich in cocoa content); complete the presentation with some sponge cake crumble.	 	4-8% mix	3	2
FORESTA NERA	Gusto tipico di liquore alla ciliegia, leggermente alcolica, senza coloranti. Typical taste of cherry liqueur, slightly alcoholic. Does not contain food colourings.	 	8-9% mix	3	2
GIANDUJA	Gusto tipico di gianduja dolce; pasta ben caratterizzata, con elevata percentuale di nocciole in ricettazione. Senza coloranti. Characteristic taste of sweet gianduja. Paste with a well-defined, round flavour profile, whose recipe includes a high percentage of hazelnuts. No food colourings.	 	8-10% mix	3	2
GIANDUJA A	Gusto tipico di gianduja; pasta ben caratterizzata, con elevata percentuale di cioccolato gianduja con nocciole in ricettazione. Senza coloranti. Paste with a well-defined, round taste, typical of gianduja. Contains a high percentage of gianduja chocolate with hazelnuts in the recipe. No food colourings.	 	8-10% mix	3 o 5 3 or 5	2
GIANDUJA AMARA	Gusto tipico di gianduja amara; pasta ben caratterizzata e con elevata percentuale di nocciole in ricettazione. Senza coloranti. Characteristic taste of bitter gianduja. Paste with a well-defined, round flavour profile, whose recipe includes a high percentage of hazelnuts. No food colourings.	 	8-10% mix	3	2
GRANGIANDUJA	Gusto tipico di gianduja; pasta ben caratterizzata, poco dolce, con elevata percentuale di nocciole in ricettazione. Senza coloranti. Paste with a well-defined, round taste, typical of gianduja. Slightly sweet paste, containing a high percentage of hazelnuts. No food colourings.	 	8-10% mix	3	2
GRANZABAJONE	Gusto deciso di zabaione, con elevata percentuale di Marsala in ricettazione (grado alcolico: 7%). Intense zabaglione taste. Recipe including a high percentage of Marsala wine (alcohol content: 7%).	 	7% mix	3	2
GUSTOSELLA	Crema al gusto gianduja, utilizzabile tal quale o mantecata 1:1 con latte; ideale anche per variegatura. Gianduja-flavoured cream, to be used as such or with cold-process addition of milk for batch-frozen gelato (ratio 1:1); to be used also as a variegato.	 	q.b. As needed	5	2
GUSTOSELLA BIANCA	Crema al gusto latte vaniglia, ideale per cremini bianchi o aromatizzati a piacere o per variegatura. Senza coloranti. Senza derivati da palma. Vanilla milk-flavoured cream, suitable as a base for creminos (to be flavoured to taste). Ideal also as a variegato. Does not contain food colourings or palm derivatives.	 	q.b. As needed	3 o 6 3 or 6	2
GUSTOSELLA NOCCIOLATTE	Crema al gusto di latte-nocciola, utilizzabile tal quale o per variegatura. Senza coloranti. Senza derivati da palma. Milk and hazelnut-flavoured cream, to be used as such or as a variegato. Does not contain food colourings or palm derivatives.	 	q.b. As needed	5	2
LIQUIRIZIA	Gusto tipico di liquirizia. Contiene liquirizia in polvere; senza coloranti. Typical taste of liquorice. Contains liquorice powder. No food colourings.	 	8-10% mix	3	2
MALAGA	Gusto malaga, con elevata percentuale di uvetta e presenza di Marsala in ricettazione. Leggermente alcolica. Con coloranti di origine naturale. For malaga gelato flavour. Paste with a high percentage of sultanas and Marsala wine in the recipe. Slightly alcoholic. Contains food colourings of natural origin.	 	10% mix	3	2
MALAGA RHUM	Gusto malaga con marcata nota aromatica di rum, con elevata percentuale di uvetta e presenza di Marsala in ricettazione. Leggermente alcolica. Con coloranti di origine naturale. For malaga gelato flavour characterised by a strong rum undertone. Paste with a high percentage of sultanas and presence of Marsala wine in the recipe. Slightly alcoholic. Contains food colourings of natural origin.	 	10% mix	3	2
MANDORLA	Gusto armonico di mandorla dolce, con elevata percentuale di mandorle in ricettazione. Senza coloranti. Well-balanced taste of sweet almond. Paste with a high percentage of almonds in the recipe. No food colourings.	 	7-10% mix	3	2
MANDORLA PURA	Pasta pura di mandorle tostate e raffinate. Roasted, refined almonds. Pure paste.	 	8-10% mix	3	2
MARRON ICE	Gusto tipico di marroni con elevata percentuale di castagne marroni in pezzi. Senza coloranti. Typical taste of chestnut. Paste containing a high percentage of chestnuts in pieces. No food colourings.	 	8-10% mix	3	2
MENTA	Gusto deciso di menta, colore verde. Contiene estratto di menta. Paste with a strong mint taste (colour: green). Contains mint extract.	 	3,5% mix	3	2
MENTA BIANCA	Gusto deciso di menta. Senza coloranti. Paste with a robust mint flavour. No food colourings (colour: white).	 	3-4% mix	3	2
MERINGA	Gusto delicato di meringa, con presenza di meringa in ricettazione. Senza coloranti. Delicate meringue taste, with presence of meringues in the recipe. No food colourings.	 	7% mix	3	2

* Consigliato per gelateria_per pasticceria: a piacere / * Recommended for ice-cream applications_for confectionery: to taste

Paste classiche

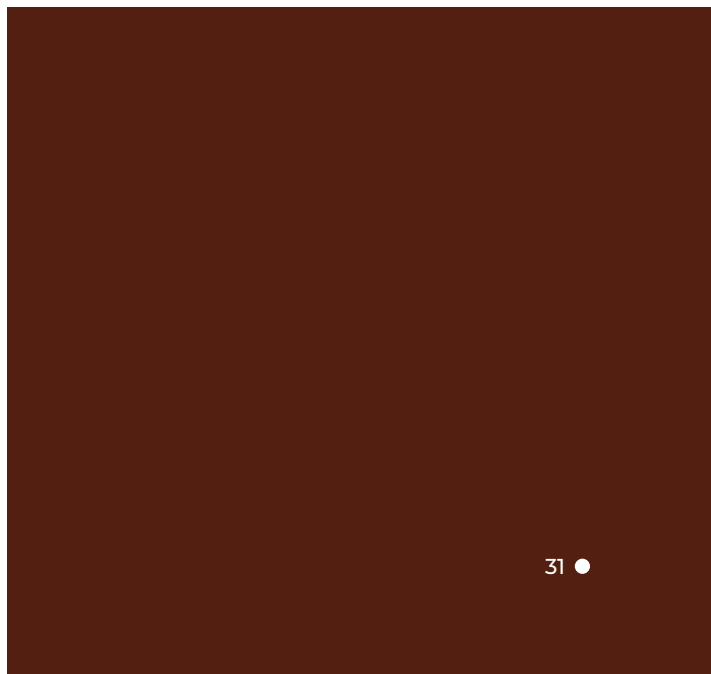
Classic pastes

Per paste contenenti cacao, si consiglia una lavorazione a caldo per una maggiore resa sul prodotto finito
For pastes containing cocoa, hot process is recommended to ensure better results



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio* Dosage*	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton Secchielli o latte Pails or tins
MORBICIOCCO	Gusto tipico di gianduia con preponderante nota nocciola. Senza coloranti e senza derivati da palma. Ideale per cremini e variegati. Paste carrying a typical taste of gianduia, characterised by a marked hazelnut note. Does not contain food colourings or palm derivatives. Ideal for creminos and as a variegato.		q.b. As needed	3	2
NOCE AMALFITANA	Gusto tipico di noce, con presenza di noci Sorrento in ricettazione. Senza coloranti. Typical taste of walnut. Recipe containing Sorrento walnuts. No food colourings.		6-7% mix	3	2
PASTA ORO	Gusto latte miele delicato. Senza coloranti. Delicate milk and honey taste. No food colourings.		4-6% mix	3	2
OVOCREM	Gusto crema pasticcera all'uovo, con presenza di tuorlo d'uovo in ricettazione. Senza coloranti. Paste carrying a taste of egg-based pastry cream; with egg yolk in the recipe. No food colourings.		4-8% mix	1	6
PANNACOTTA	Gusto panna cotta. Senza coloranti. Typical taste of panna cotta (i.e. Italian dessert). No food colourings.		5-6% mix	3	2
PRALINE	Gusto tipico di cioccolato pralinato, con elevata presenza di nocciole intere e granella. Senza coloranti. Typical taste of chocolate pralines. Paste whose recipe includes a high percentage of whole and crushed hazelnuts. No food colourings.		13-15% mix	5	2
RINFORZO MOKA	Gusto deciso di caffè, con buona percentuale di caffè in ricettazione. Robust coffee flavour; contains a good percentage of coffee.		4% mix	2,5	2
ROSA GUMM	Pasta per gelato rosa al tipico gusto di bubble gum. Paste for bubble gum gelato flavour (colour: pink).		8-10% mix	3	2
SAPORE MEDITERRANEO	Pasta con pistacchi e mandorle, per gelato al gusto pistacchio. Con coloranti di origine naturale. Paste for pistachio gelato flavour; contains pistachios and almonds. With food colourings of natural origin.		8-10% mix	3	2
SNIKKY	Gusto arachide tostata e salata, con buona percentuale di arachidi in ricettazione. Senza coloranti. Paste with a taste of roasted, salted peanut. Recipe containing a good percentage of peanuts. No food colourings.		10% mix	3	2
TENERIFE	Pasta alcolica con uva sultanina e vino. Alcoholic paste with sultaninas and wine.		7-8% mix	6	2
TIRAMISÙ	Pasta alcolica al tipico gusto di tiramisù con preponderante nota caffè (grado alcolico: 12%). Senza coloranti. Alcoholic paste with a characteristic tiramisu taste; marked coffee note (alcohol content: 12%). No food colourings.		8% mix	5	2
TIRAMISÙ' S	Pasta alcolica al gusto tipico di tiramisù, dal gusto liquoroso e leggermente marsalato (grado alcolico: 11,1%). Alcoholic paste with a characteristic tiramisu taste; liqueur-like flavour with Marsala undertones (alcohol content: 11.1%).		10% mix	3	2
TORRONE	Gusto tipico di torrone alle nocciole, con elevata percentuale di granella di torrone in ricettazione. Typical taste of hazelnut nougat, containing a high percentage of nougat grains in the recipe.		13-15% mix	2,5	2
VANIGLIA	Gusto vaniglia con leggere note agrumate, colore intenso. Vanilla taste with delicate citrusy notes, intense colour.		3,5-4% mix	3	2
VANIGLIA A BACCHE	Gusto vaniglia pieno e rotondo, con presenza di bacche. Coloranti di origine naturale. Round vanilla taste. Paste with berries and food colourings of natural origin.		4-5% mix	3	2
VANIGLIA GIALLA	Gusto tipico di vaniglia a bacche con note confetto. Aromi e coloranti di origine naturale. Presenza di semi di vaniglia. Typical taste of vanilla with berries, characterised by sugared-almond notes. Flavours and food colourings of natural origin. Presence of vanilla seeds.		4-5% mix	3	2
WAFERINO	Gusto tipico di wafer al gianduia. Senza coloranti. Paste with a typical taste of gianduia chocolate wafer. No food colourings.		5% mix	3	2
ZABAJONE	Gusto pieno di zabajone, ben caratterizzato, con spiccata nota alcolica (grado alcolico: 13,5%). Well-defined, robust zabaglione flavour, with a remarkable alcoholic note (alcohol content: 13.5%).		8,5% mix	5	2
ZUPPA INGLESE	Gusto tipico di zuppa inglese, non alcolico. Coloranti di origine naturale. Typical taste of trifle; alcohol-free paste. Contains food colourings of natural origin.		3,5% mix	3	2

* Consigliato per gelateria_per pasticceria: a piacere / * Recommended for ice-cream applications_for confectionery: to taste



Paste di nocciola

Pure hazelnut pastes

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio* Dosage*	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton Secchielli o latte Pails or tins
NOCCIOLA 2 P	Pasta pura di nocciole piemontesi di primissima scelta, tostate e raffinate. Tostatura decisa, ben caratterizzante. First-rate roasted, refined Piedmontese hazelnuts. Pure paste; characterizing intense roast.	 	8-10% mix	3	2
NOCCIOLA CHIARA	Pasta pura di nocciole tostate e raffinate. Tostatura media. Roasted, refined hazelnuts in paste form. Pure paste; medium roast.	 	8-10% mix	3	2
NOCCIOLA "ORO"	Pasta pura di nocciole varietà "Tonda Gentile" tostate e raffinate. Gusto tostato e deciso. Roasted, refined "Tonda gentile" hazelnuts in paste form. Pure paste; intense roasted taste.	 	8-10% mix	3	2
NOCCIOLA SCURA	Pasta pura di nocciole tostate e raffinate. Tostatura decisa, ben caratterizzante. Roasted, refined hazelnuts in paste form. Pure paste; characterizing intense roast.	 	8-10% mix	3	2
NOCCIOLA TRILOBATA	Pasta pura di nocciole varietà "Tonda Gentile" tostate e raffinate. Gusto amabile e delicato. Roasted, refined "Tonda gentile" hazelnuts in paste form. Pure paste; delicate taste.	 	8-10% mix	3	2

* Consigliato per gelateria_per pasticceria: a piacere / * Recommended for ice-cream applications_for confectionery: to taste

Paste di pistacchio

Pure pistachio pastes

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio* Dosage*	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton Secchielli o latte Pails or tins
PISTACCHIO BEST "N"	Pasta pura di pistacchio Sicilia, sgusciato, tostato e raffinato, con coloranti naturali. Shelled, roasted and refined Sicilian pistachios. Pure paste; natural food colourings.	 	8-10% mix	3	2
PISTACCHIO EXTRA	Pasta pura di pistacchio sgusciato, tostato e raffinato, senza coloranti. Shelled, roasted and refined pistachios. Pure paste; does not contain food colourings.	 	8% mix	3	2
PISTACCHIO MEDITERRANEO	Pasta pura di pistacchio sgusciato, tostato e raffinato, con colorante naturale. Shelled, roasted and refined pistachios. Pure paste; natural food colouring.	 	8-10% mix	3	2
PISTACCHIO MEDITERRANEO SALATO	Pasta pura di pistacchio sgusciato, tostato e raffinato, con colorante naturale e sale. Shelled, roasted and refined pistachios. Pure paste. Contains natural food colouring and salt.	 	8-10% mix	3	2
PISTACCHIO PURO SICILIA	Pasta pura di pistacchio Sicilia sgusciato, tostato e raffinato, con colorante naturale. Shelled, roasted and refined Sicilian pistachios. Pure paste; natural food colouring.	 	8-10% mix	3	2
PISTACCHIO PURO SICILIA NATURALE	Pasta pura di pistacchio Sicilia sgusciato, tostato e raffinato, senza coloranti. Shelled, roasted and refined Sicilian pistachios. Pure paste; does not contain food colourings.	 	8-10% mix	3	2
PESTO DI PISTACCHIO	Pasta pura di pistacchio sgusciato, tostato e raffinato grossolanamente, senza coloranti, con sale. Shelled, roasted and refined pistachios (coarse refining). Pure paste without food colourings. Contains salt.	 	8-10% mix	3	2

* Consigliato per gelateria_per pasticceria: a piacere / * Recommended for ice-cream applications_for confectionery: to taste

Paste di frutta

Fruit pastes

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio* Dosage*	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton Secchielli o latte Pails or tins
ANANAS N pineapple	Gusto tipico di ananas, con elevata percentuale di polpa di ananas e colorante di origine naturale. Typical taste of pineapple. Contains a high percentage of pineapple pulp and food colouring of natural origin.	★	10% mix	3	2
ARANCIA orange	Gusto tipico di arancia, con elevata percentuale di succo di arancia e coloranti di origine naturale. Typical taste of orange. Contains a high percentage of orange juice and food colourings of natural origin.	★	10% mix	3	2
BANANA banana	Gusto tipico di banana, con presenza di frutta in ricettazione. Typical taste of banana, with real fruit in the recipe.	★	8-10% mix	3	2
BANANA N banana	Gusto tipico di banana, con elevata percentuale di polpa di banana. Senza coloranti. Typical taste of banana. Contains a high percentage of banana pulp. No food colourings.	★	10% mix	3	2
FRAGOLA strawberry	Gusto tipico fragola, con buona percentuale di frutta. Typical taste of strawberry, with a good percentage of fruit in the recipe.	★	7-8% mix	3	2
FRAGOLA N strawberry	Gusto tipico di fragola, con elevata percentuale di polpa di fragola e colorante di origine naturale. Typical taste of strawberry. Contains a high percentage of strawberry pulp and food colouring of natural origin.	★	8-10% mix	3	2
FRUTTI DI BOSCO mixed berries	Gusto tipico di frutti di bosco, con buona percentuale di polpa di frutta in ricettazione. Senza coloranti. Typical taste of mixed berries, with a good percentage of fruit in the recipe. No food colourings.	★	8-10% mix	3	2
KIWI N kiwi fruit	Gusto tipico di kiwi, con elevata percentuale di polpa di kiwi e colorante di origine naturale. Typical taste of kiwi fruit. Contains a high percentage of kiwi-fruit pulp and food colouring of natural origin.	★	8-10% mix	3	2
LAMPONE raspberry	Gusto tipico di lampone, con pezzi di lampone. Typical taste of raspberry, with raspberry pieces.	★	8-10% mix	3	2
LIMONE lemon	Gusto tipico di limone, con succo di limone in ricettazione. Senza coloranti. Typical taste of lemon, with lemon juice in the recipe. No food colourings.	★	8% mix	3	2
LIMONE SICILIA sicilian lemon	Gusto tipico di limone, con succo di limone primofiore Siracusa e triturato di limone in ricettazione. Con oli essenziali di limone, senza coloranti. Typical taste of lemon; recipe containing primofiore Siracusa lemon juice and minced lemon. With lemon essential oils, no food colourings.	★	12-15% mix	3	2
MANGO	Gusto tipico di mango, con elevata percentuale di mango in ricettazione. Typical taste of mango, with a high percentage of mango in the recipe.	★	7-8% mix	3	2
MELA VERDE green apple	Gusto tipico di mela verde, con succo di mela in ricettazione. Typical taste of green apple; recipe containing green apple juice.	★	8-10% mix	3	2
MELONE N melon	Gusto tipico di melone, con elevata percentuale di frutta e coloranti di origine naturale. Typical taste of melon. Contains a high percentage of fruit and food colourings of natural origin.	★	7-8% mix	3	2
PASSION FRUIT	Gusto tipico di frutto della passione, contiene succo e polpa di frutta; con colorante di origine naturale e caramello in scaglie. Typical taste of passion fruit; recipe containing fruit juice and pulp. With natural food colouring and caramel flakes.	★	8-10% mix	3	2
PESCA N peach	Gusto tipico di pesca, con elevata percentuale di frutta e coloranti di origine naturale. Typical taste of peach. Contains a high percentage of fruit and food colourings of natural origin.	★	7-8% mix	3	2
* Consigliato per gelateria_per pasticceria: a piacere / * Recommended for ice-cream applications_for confectionery: to taste					

Paste per variegare

Pastes for variegato (ripples)

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton Secchielli o latte Pails or tins	
VARIEGATI FRUTTA FRUIT-BASED VARIEGATO						
VARIEGATO AMARENA	Gusto tipico di amarena sciroppata, con buona percentuale di amarene in pezzi. Typical taste of black cherries in syrup. Paste with a good percentage of black cherries in pieces.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATO AMARENA N	Gusto naturale di amarena, con elevata percentuale di amarene intere e in pezzi in soluzione zuccherina. Con coloranti naturali. Natural taste of black cherry. Paste containing a high percentage of black-cherry whole fruits and pieces in sugary solution. Natural food colourings.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATO FICHI CAMELLATI	Gusto tipico di fichi caramellati, con elevatissima percentuale di fichi in ricetta; ricetta con soli ingredienti di origine naturale. Typical taste of caramelised figs. Paste with a very high percentage of figs in the recipe. Paste composed of ingredients of natural origin only.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATO FRAGOLA	Gusto tipico di fragola, con buona percentuale di fragole in ricetta. Characteristic taste of strawberry. Paste with a high percentage of strawberries in the recipe.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO	Gusto tipico di frutti di bosco, con buona percentuale di frutta in ricetta. Typical taste of mixed berries. Paste containing a good percentage of fruit in the recipe.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATO GOJI E LAMPONI	Gusto tipico di lampone con presenza di lampone in pezzi e bacche di goji. Paste carrying a characteristic taste of raspberry; contains raspberry pieces and goji berries.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATO LIMONE E ZENZERO	Gusto tipico di limone e zenzero, con succo e purea di limone e cubetti di zenzero. Con coloranti naturali e olio essenziale di limone. Typical taste of lemon and ginger, with lemon juice and ginger dices. Paste with food colourings and lemon essential oil.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATO MORA SELVATICA	Gusto tipico di mora, con buona percentuale di mora di rovo in pezzi. Senza coloranti e con olio essenziale di limone. Typical taste of blackberry. Paste with a good percentage of blackberries in pieces. Does not contain food colourings; with lemon essential oil.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATI CREME VARIEGATO -CREAM FLAVOURS-						
VARIEGATO ARACHIDI E CEREALI	Gusto tipico di crema di arachidi, con pezzi di arachidi tostate e salate e piccole sfere di cereali ricoperte di cioccolato bianco. Senza coloranti. Typical taste of peanut cream, with roasted, salted almond bits and white-chocolate-coated cereal little spheres. Does not contain food colourings.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATO BIGNÈ & CIOCCOLATO	Gusto tipico di cioccolato con elevata percentuale di piccoli bignè. Senza coloranti. Characteristic chocolate taste. Paste containing a high percentage of small puffs. No food colourings.	★	A piacere To taste	4	2	
VARIEGATO CAMELLO BURRO SALATO	Gusto tipico di caramello burro salato, con presenza di granella di riso. Typical taste of salted caramel butter, with rice grains.	★	A piacere To taste	2,6	2	
VARIEGATO CEREALI	Gusto cioccolato gianduia con aggiunta di chicchi di riso al cacao. Senza derivati da palma. Gianduia chocolate taste with addition of cocoa-flavoured puffed rice cereals. Without palm derivatives.	★	A piacere To taste	2,5	2	
VARIEGATO CIOCCOCOCO	Gusto tipico di cioccolato bianco con cocco rapè, granella di mandorle e granella di biscotti. Senza coloranti. Typical taste of white chocolate, with shredded coconut, crushed almonds and biscuit grains. No food colourings.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATO CREM BISCOT	Gusto tipico di cioccolato con buona percentuale di biscotti al cacao in pezzi. Senza coloranti. Characteristic chocolate taste, with a good percentage of cocoa-flavoured biscuit chunks. No food colourings.	★	A piacere To taste	3 o 5 3 or 5	2	
VARIEGATO CREMA PISTACCHIO	Gusto tipico di crema al pistacchio con granella di pistacchio caramellata. Senza coloranti. Typical taste of pistachio cream, with caramelised pistachio grains. Does not contain food colourings.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATO CROCCANTE DI MANDORLE	Gusto tipico di croccante di mandorle, con elevata percentuale di granella di mandorle e mandorle intere. Typical taste of almond brittle; recipe containing a high percentage of crushed and whole almonds.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATO DOLCE LATTE	Gusto tipico di latte mou. Senza coloranti. Toffee milk taste. No food colourings.	★	A piacere To taste	1,5	8	
VARIEGATO ORO NERO	Gusto intenso di cioccolato fondente con elevata percentuale di cacao magro e polvere di biscotto fondente. Intense dark chocolate taste, with a high percentage of low-fat cocoa powder and dark chocolate biscuit powder in the recipe.	★	A piacere To taste	3	2	
VARIEGATO PERLE NERE	Gusto cioccolato gianduia con aggiunta di perle di cereali ricoperte di cioccolato fondente. Senza derivati da palma. Characteristic gianduia chocolate taste, with addition of dark-chocolate-coated cereal pearls. Without palm derivatives.	★	A piacere To taste	3	2	

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton Secchielli o latte Pails or tins
VARIEGATO PRALINA SCURA	Gusto tipico di cioccolato pralinato, con granella di nocciole, granella di riso e cialda ricoperta. Senza coloranti. Typical taste of chocolate praline; paste containing crushed hazelnuts, rice grains and coated waffle. No food colourings.	★	A piacere To taste	2,5	2
VARIEGATO TIRAMISÙ	Gusto tipico di tiramisù, analcolico, con presenza di caffè e pan di Spagna al cacao in ricettazione. Characteristic tiramisù taste, with coffee and cocoa-flavoured sponge cake in the recipe. Alcohol free.	★	A piacere To taste	3	2
VARIEGATO WAFER	Gusto cioccolato gianduia con aggiunta di granella di wafer croccante alla nocciola. Senza derivati da palma. Gianduia chocolate taste, with addition of crunchy hazelnut-wafer grains. Without palm derivatives.	★	A piacere To taste	2,5	2
VARIEGATO WHISKY	Gusto tipico di whisky, leggermente alcolico. Typical taste of whisky. Slightly alcoholic paste.	★	A piacere To taste	3	2

Coperture

Coatings

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton Secchielli o latte Pails or tins
COPERTURA BIANCA white chocolate coating	Copertura per gelati a base di cioccolato bianco (75%). Coating for gelato/ice cream; white chocolate base (75%).	⚙️	A piacere To taste	3 o 5 3 or 5	2
COPERTURA CIOCCOLATO chocolate coating	Copertura per gelati al gusto delicato di cacao. Coating for gelato/ice cream carrying a delicate cocoa taste.	⚙️	A piacere To taste	3	2
COPERTURA DARK extra dark chocolate coating	Copertura per gelati al gusto di cacao e nocciole; colore molto scuro. Cocoa and hazelnut-flavoured coating for gelato/ice cream; very dark in colour.	⚙️	A piacere To taste	5	2
COPERTURA FONDENTE dark chocolate coating	Copertura per gelati a base di cioccolato extra fondente (75%). Utilizzabile anche in variegatura. Coating for gelato/ice cream; extra dark chocolate base (75%). To be used also as a variegato.	⚙️	A piacere To taste	5	2

Granelle

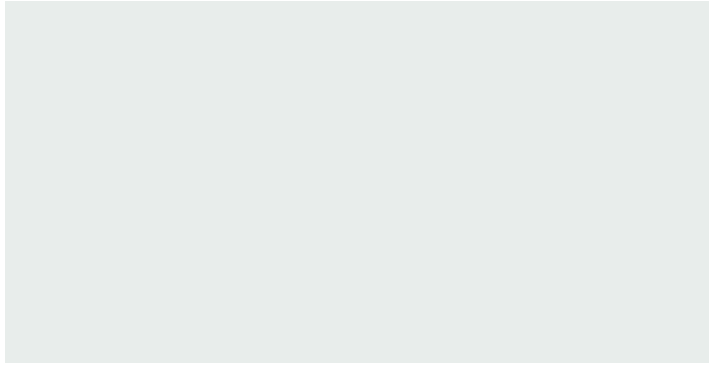
Grains

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
GRANELLA DI CROCCANTE hazelnut-brittle grains	Granelle di croccante a base di nocciole tostate. Hazelnut-brittle grains (roasted-hazelnut base).	-	A piacere To taste	1	5 sacchetti 5 bags
GRANELLA DI NOCCIOLE hazelnut grains	Nocciole selezionate, tostate e granellate. Select roasted, crushed hazelnuts.	-	A piacere To taste	1	5 sacchetti 5 bags
GRANELLA DI PISTACCHIO pistachio grains	Pistacchio sgusciato, selezionato e granellato. Select shelled, crushed pistachios.	-	A piacere To taste	1	5 sacchetti 5 bags
MANDORLE PRALINATE almond pralines	Mandorle pralinate al miele, con zucchero e aromi. Honey-flavoured almonds, with sugar and flavours.	-	A piacere To taste	1	4 sacchetti 4 bags
NOCCIOLE TOSTATE roasted hazelnuts	Nocciole intere sgusciate e tostate. Shelled, roasted whole hazelnuts.	-	A piacere To taste	1	10 sacchetti 10 bags

Topping / Guarnizioni

Toppings / Garnish

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio Dosage	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
TOPPING AMARENA flavour: black cherry	Con succo e polpa di amarena e coloranti naturali. With black-cherry juice and pulp. Contains natural food colourings.	★	q.b. As needed	1	6 bottiglie 6 bottles
TOPPING CAFFÈ flavour: coffee	Con caffè. Contains real coffee.	★	q.b. As needed	1	6 bottiglie 6 bottles
TOPPING CAMELLO flavour: caramel	Con caramello, senza coloranti. Contains caramel; without food colourings.	★	q.b. As needed	1	6 bottiglie 6 bottles
TOPPING CIOCCOLATO flavour: chocolate	Con elevata percentuale di cioccolato. Recipe including a high percentage of chocolate.	★	q.b. As needed	1	6 bottiglie 6 bottles
TOPPING FRAGOLA flavour: strawberry	Con fragole e coloranti naturali. Contains mixed berries in variable proportion and food colourings.	★	q.b. As needed	1	6 bottiglie 6 bottles
TOPPING FRUTTI DI BOSCO flavour: mixed berries	Con frutti di bosco in proporzione variabile e coloranti naturali. Contains strawberries and natural food colourings.	★	q.b. As needed	1	6 bottiglie 6 bottles
GUARNIZIONI GARNISH					
AMARENATA TUTTOFRUTTO CAL.20/22 black cherries -diameter 20/22-	Ciliegie intere cal. 20/22 precandite in sciroppo, con coloranti naturali. Pre-candied whole cherries in syrup (diameter 20/22), with natural food colourings.	-	A piacere To taste	5,6	4 latte 4 tins
AMARENA cal.18/20 black cherries -diameter 18/20-	Amarene intere cal. 18/20 in soluzione zuccherina, con coloranti naturali. Whole black cherries in sugary solution (diameter 18/20), with natural food colourings.	-	A piacere To taste	3	2 secchielli 2 pails



Serie "BIG"

"BIG" Line

Ingredienti/ingredienti composti aromatizzanti in polvere per
gelateria e pasticceria
Flavouring ingredients/compound ingredients in powder form
for ice-cream and confectionery applications

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio (%) Dosage (%)	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
CAFFÈ LIOFILIZZATO instant coffee	Caffè istantaneo, composto da una miscela selezionata di Arabica e Robusta. Instant coffee (select blend of Arabica and Robusta coffee beans).	★	q.b. As needed	0,5	4 sacchetti 4 bags
CHEESECAKE	Aromatizzante per ricreare il sapore tipico della base neutra di una cheesecake. Contiene formaggio in polvere. Flavouring compound ingredient to reproduce the typical taste of a cheesecake's neutral base. Contains cheese powder.	★	3-5%	1	5 sacchetti 5 bags
CIOMIX	Aromatizzante per gusto cioccolato, con elevata percentuale di cioccolato fondente e cacao magro in ricetta. Flavouring compound ingredient in powder form for chocolate flavour, with a high percentage of dark chocolate powder and low-fat cocoa powder in the recipe.	☀️★ Preferibile a caldo preferably hot	q.b.	2	5 sacchetti 5 bags
COCCOPLUS	Aromatizzante dal sapore delicato e armonico di cocco, con alta percentuale di latte di cocco disidratato e con scaglie di cocco. Flavouring compound ingredient carrying a delicate, harmonious coconut taste. Contains a high percentage of dried coconut milk and coconut flakes.	★	8-10%	1,5	4 sacchetti 4 bags
DOLCE MASCARPONE 30	Aromatizzante per gusto mascarpone. Contiene mascarpone in polvere. Flavouring compound ingredient for mascarpone flavour. Contains mascarpone powder.	★	3-3,5%	1	5 sacchetti 5 bags
DOLCE RICOTTA 30	Aromatizzante per gusto ricotta. Contiene formaggio in polvere. Flavouring compound ingredient for ricotta flavour. Contains cheese powder.	★	3-4%	1	5 sacchetti 5 bags
ICE - YOG	Aromatizzante per gusto yogurt intenso; utilizzabile da solo o con aggiunta di yogurt fresco. Contiene yogurt magro in polvere. Flavouring compound ingredient for a well-defined, strong yogurt taste; use alone or with addition of fresh yogurt. Contains yogurt powder made from skim milk.	★	3%	1,5	4 sacchetti 4 bags
UNI-YOG GR	Aromatizzante per gusto yogurt rotondo e armonico, con un punto di acidità ben bilanciato. Utilizzabile da solo o con aggiunta di yogurt fresco. Contiene yogurt in polvere. Flavouring compound ingredient for a full, harmonious yogurt taste, with a well- balanced acidity point. Use alone or with addition of fresh yogurt. Contains yogurt powder.	★	3-3,5%	1,5	4 sacchetti 4 bags
PANNPLUS	Rinforzo per gelato fiordilatte dal gusto pieno di panna. Contiene panna in polvere. Flavour enhancer for fiordilatte gelato and for desserts with an intense fresh-cream taste. Contains cream powder.	★	1-1,5%	1	5 sacchetti 5 bags
LIQUIRIZIA IN POLVERE liquorice powder mix	Miscela con elevata percentuale di liquirizia pura in polvere. Mix containing a high percentage of pure liquorice powder.	★	q.b. As needed	1,5	4 sacchetti 4 bags
VANILLA PLUS CON BACCHE	Aromatizzante per gusto vaniglia, con bacche. Flavouring compound ingredient for vanilla flavour, with berries.	★	3,5%	1	5 sacchetti 5 bags
LIMONE 50	Miglioratore di struttura e rinforzante di aroma per gelato al gusto limone. Contiene succo di limone disidratato. Texture improver and flavour enhancer for lemon gelato flavour. Contains dried lemon juice.	★	3,5% (50 g/l acqua) (50 g/l water)	1	5 sacchetti 5 bags

Prodotti diversi

Various products

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio (%) Dosage (%)	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
ACIDO CITRICO citric acid	Acido citrico monoidrato. Citric acid monohydrate.	 	q.b. As needed	1	10 sacchetti 10 bags
CACAO 22/24% cocoa powder 22/24%	Cacao alcalinizzato in polvere (22-24% m.g.). Alkalized cocoa powder (22-24% total fat).		q.b. As needed	4	3 sacchetti 3 bags
CACAO SCURO 10/12% cocoa powder 10/12%	Cacao magro alcalinizzato in polvere (10-12% m.g.) Low-fat, alkalized cocoa powder (10-12% total fat).		q.b. As needed	2	5 sacchetti 5 bags
CREMGEL	Stabilizzante in polvere per crema pasticcera. Stabilizer in powder form for pastry cream.		0,5% (5 g/l latte) (5 g/l milk)	2	5 sacchetti 5 bags
FRIMGEL	Stabilizzante in polvere per panna montata. Stabilizer in powder form for whipped cream.		0,5% (5 g/l panna) (5 g/l fresh cream)	2	5 sacchetti 5 bags
FRUPECTA	Gelificante in polvere per gelatine di frutta e preparazioni di frutta ad alti °Brix. Gelling agent in powder form for fruit jellies and fruit preparations high in °Bx.		1-2,5% (in base alla struttura desiderata (according to application)	2	5 sacchetti 5 bags
VANILLINA vanillin	Vanillina pura cristallizzata. Crystallized, pure vanillin -flavouring substance in powder form for food preparations.	 	0,04-0,1%	1	10 sacchetti 10 bags
AROMA ARANCIO orange flavour	Aroma arancio in pasta. Orange flavour in paste form.		0,4-0,5%	1	12 bottiglie 12 bags
AROMA LIMONE lemon flavour	Aroma limone in pasta. Lemon flavour in paste form.		0,4-0,5%	1	12 bottiglie 12 bags
AROMA MANDORLA AMARA bitter almond flavour	Aroma mandorla amara in pasta. Bitter almond flavour in paste form.		0,4-0,5%	1	12 bottiglie 12 bags

Prodotti per semifreddi e gelato caldo

Products for semifreddo and hot gelato

Prodotti in polvere
Products in powder form

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio (%) Dosage (%)	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
CREMOSA BIANCA	Prodotto di facile utilizzo per bavaresi a temperatura positiva. Gusto cioccolato bianco, con alta percentuale di cioccolato bianco in ricetta; aromatizzabile a piacere. Struttura reversibile. Easy-to-use product for bavarois at positive temperatures (white chocolate taste, containing a high percentage of white chocolate powder in the recipe; possibility to add flavour to taste. Reversible structure).	☀	400g sciolti in 250 g acqua bollente + 600 g panna semi-montata dissolved in 250 g boiling water + 600 g half-beaten fresh cream	1,6	5 sacchetti 5 bags
CREMOSA CHEESECAKE	Prodotto di facile utilizzo per bavaresi a temperatura positiva; gusto cheesecake. Struttura reversibile. Easy-to-use product for bavarois at positive temperatures (cheesecake taste; reversible structure).	☀	400g sciolti in 250 g acqua bollente + 600 g panna semi-montata dissolved in 250 g boiling water + 600 g half-beaten fresh cream	1,7	5 sacchetti 5 bags
CREMOSA FONDEnte	Prodotto di facile utilizzo per bavaresi a temperatura positiva; gusto cioccolato fondente (con alta percentuale di cioccolato in ricetta). Struttura reversibile. Easy-to-use product for bavarois at positive temperatures (dark chocolate taste, containing a high percentage of dark chocolate powder in the recipe; reversible structure).	☀	350g sciolti in 250 g acqua bollente + 600 g panna semi-montata dissolved in 250 g boiling water + 600 g half-beaten fresh cream	1,4	5 sacchetti 5 bags
CREMOSA TIRAMISÙ	Prodotto di facile utilizzo per bavaresi a temperatura positiva; gusto tiramisù. Struttura reversibile. Easy-to-use product for bavarois at positive temperatures (tiramisu taste; reversible structure).	☀	400g sciolti in 250 g acqua bollente + 600 g panna semi-montata dissolved in 250 g boiling water + 600 g half-beaten fresh cream	1,7	5 sacchetti 5 bags
PRONTO BAVARESE	Prodotto per bavaresi da conservare a +4°C, con uova (gusto neutro); struttura non reversibile. Product for bavarois storable at +4°C, containing eggs (neutral taste; non-reversible structure).	★	13% (150 g/litro panna fresca, se vengono aggiunte pasta grasse ridurre il dosaggio a 120g/l) (150 g/l fresh cream; in case of addition of fatty pastes, reduce the dosage to 120 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
PRONTO BAVARESE S.U.	Prodotto per bavaresi da conservare a +4°C, senza uova (gusto neutro); struttura non reversibile. Product for bavarois storable at +4°C, without eggs (neutral taste; non-reversible structure).	★	13% (150 g/litro panna fresca, se vengono aggiunte pasta grasse ridurre il dosaggio a 120g/l) (150 g/l fresh cream; in case of addition of fatty pastes, reduce the dosage to 120 g/l)	2	5 sacchetti 5 bags
NEW PRONTO BAVARESE VEGANO	Prodotto per bavaresi da conservare a temperatura positiva (gusto neutro); struttura non reversibile. Idoneo a una dieta vegana. Product for bavarois storable at positive temperature, suitable for a vegan diet (neutral taste; non-reversible structure).	★	13% (150 g/litro panna vegetale o panna vegetale + latte vegetale) (150 g/l vegetable cream or vegetable cream + vegetable milk)	2	5 sacchetti 5 bags
PRONTO MOUSSE - 18	Prodotto per dessert a temperatura negativa (gusto neutro). Struttura non reversibile. Product for desserts at negative temperatures (neutral taste; non-reversible structure).	★	13% (150 g/litro panna fresca, se vengono aggiunte pasta grasse ridurre il dosaggio a 120g/l) (150 g/l fresh cream; in case of addition of fatty pastes, reduce the dosage to 120 g/l)	2,5	5 sacchetti 5 bags
PRONTO SEMIFREDDO	Stabilizzante di struttura per semifreddo e mousse (gusto neutro). Structure stabilizer for semifreddos and mousses (neutral taste).	★	13% (150 g/litro panna fresca) (150 g/l fresh cream)	2	4 sacchetti 4 bags
Utilizzo anche per gelato caldo / Application also for hot gelato					
NUCLEO GELATO CALDO	Prodotto pronto all'uso per gelato caldo e mousse. Ready-to-use product for hot gelato and mousses.	★	20% (250 g/l latte freddo) (250 g/l cold milk)	2	5 sacchetti 5 bags
NEVOSO	Prodotto pronto all'uso per gelato caldo, mousse e semifreddo. Ready-to-use product for hot gelato, mousses and semifreddos.	★	33% [500 g/l latte intero freddo (a 2/3C°) o latte e panna in proporzioni variabili per dare più corpo] ----- Per gelato in vetrina: 300 g/300 g latte+400 g gelato [500 g/l cold whole milk (at 2/3C°) or milk and fresh cream in varying proportions for a richer body] ----- For gelato in display case: 300 g/300 g milk+400 g gela	2	5 sacchetti 5 bags

Prodotti per pasticceria

Products for confectionery applications

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio (%) Dosage (%)	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
PASSATA ALBICOCCA apricot jam	Ingrediente composto a base di purea di albicocche per prodotti dolciari da forno, per lavorazioni pre- e post-forno. Specifico per lavorazioni pre-forno. Compound ingredient for bakery products, for pre-and post-bake applications (apricot purée base). Specific for pre-bake applications.	 	q.b. As needed	12	1 secchiello 1 pail
PASSATA ALBICOCCA GOLD apricot jam	Ingrediente composto a base di purea di albicocche per prodotti dolciari da forno, per lavorazioni pre- e post-forno. Specifico per lavorazioni post-forno. Compound ingredient for bakery products, for pre-and post-bake applications (contains 35% apricot purée). Specific for post-bake applications.	 	q.b. As needed	13	1 secchiello 1 pail
GUSTOSELLA DA FORNO PF	Crema alle nocciole e al cacao magro per lavorazioni pre- e post-forno, senza derivati da palma. Hazelnut and low-fat-cocoa cream for pre-and post-bake applications, without palm derivatives.	 	q.b. As needed	12	1 secchiello 1 pail
CREMA BIANCA DA FORNO PF	Crema bianca, a base latte, per lavorazioni pre- e post-forno, senza derivati da palma. White, milk-based cream for pre-and post-bake applications, without palm derivatives.	 	q.b. As needed	6	2 secchielli 2 pails
GUSTOSELLA CACAO DA FORNO	Crema al cacao magro per lavorazioni pre- e post-forno. Low-fat-cocoa cream for pre-and post-bake applications.	 	q.b. As needed	6	2 secchielli 2 pails
DECOR MALTO	Isomalto in polvere fine, ideale per decorazioni. Isomalt in powder form, ideal for confectionery decorations.		q.b. As needed	1	5 sacchetti 5 bags
GOCCE CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE extra dark chocolate, small discs	Dischetti di cioccolato fondente, ideali per essere fusi e utilizzati sia in gelateria che in pasticceria. Dark-chocolate small discs, ideal to be melted and used both for ice-cream and confectionery applications.	-	a piacere To taste	3	2 sacchetti 2 bags
GOCCE CIOCCOLATO BIANCO white chocolate, small discs	Dischetti di cioccolato bianco, ideali per essere fusi e utilizzati sia in gelateria che in pasticceria. White-chocolate small discs, ideal to be melted and used both for ice-cream and confectionery applications.	-	a piacere To taste	3	2 sacchetti 2 bags
SCORZONE ARANCIA 9x9 orange peel 9x9	Scorza d'arancia candita in cubetti 9x9. Candied orange peel dices 9x9.	-	q.b. As needed	5	1 cartone 1 carton
GELFIX	Miscela standardizzata di gelificanti in polvere per molteplici applicazioni (es. gelée, glasse artigianali, aspic di frutta, composte di frutta etc.). Standardized mix of gelling agents in powder form for various applications (e.g. for gelées, artisan glazes, fruits aspics, fruit compôtes etc.).		10 g/ 25 g acqua fredda (miscelare, scaldare in microonde) 0 g/ 25 g cold water (mix and heat up in microwave)	1	5 sacchetti 5 bags
PRONTO GELATINE	Gelificante in polvere per gelatine di frutta. Gelling agent in powder form for fruit jellies.		6-8%	1,5	4 sacchetti 4 bags
PRONTO CONFETTURA EXTRA	Miscela standardizzata di addensanti e gelificanti in polvere, specifica per confetture. Standardized mix of thickening and gelling agents in powder form, specific for jams.		5-6%	1,5	4 sacchetti 4 bags
LATTE CREAM	Ingrediente composto in polvere per crema pasticcera a caldo; ricetta personalizzabile con aggiunta di zucchero e amido in proporzioni variabili, a seconda delle necessità. Compound ingredient in powder form for hot-process pastry cream; customisable recipe with addition of sugar and starch in variable proportions, according to needs.		10-11% in acqua + zucchero e amido in water + sugar and starch	2	5 sacchetti 5 bags
CREMA SPRINT	Prodotto pronto all'uso in polvere per crema pasticcera a freddo (da reidratare; aromatizzabile a piacere). Ready-to-use product in powder form for cold-process pastry cream (to be rehydrated; possibility to add flavour to taste).		400 g/l acqua 400 g/l water	2	5 sacchetti 5 bags

Prodotti per pasticceria

Products for confectionery applications

GLASSE LUCIDE GLAZES (SHINY EFFECT)					
NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio (%) Dosage (%)	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
GLASSA NEUTRA MORBIDA neutral soft glaze	Glassa neutra, colore trasparente, effetto lucido. Neutral glaze, transparent in colour, shiny effect.	-	q.b. As needed	2,5	2 secchielli 2 pails
GLASSA CIOCCOLATO LUCIDA chocolate mirror glaze	Glassa a base di cioccolato in polvere, ideale per glassatura a specchio. Chocolate-based cream, ideal for mirror glaze finish.	-	q.b. As needed	6	2 secchielli 2 pails
GLASSA ARANCIA LUCIDA orange flavour and colour	Glasse colorate e aromatizzate, effetto lucido. Ready-to-use glazes, shiny effect.	-	q.b. As needed	3	2 secchielli 2 pails
GLASSA BIANCA LUCIDA cream flavour and white colour		-	q.b. As needed	3	2 secchielli 2 pails
GLASSA CARAMELLO LUCIDA caramel flavour and colour		-	q.b. As needed	3	2 secchielli 2 pails
GLASSA FRAGOLA LUCIDA strawberry flavour and colour		-	q.b. As needed	3	2 secchielli 2 pails
GLASSA LIMONE LUCIDA lemon flavour and colour		-	q.b. As needed	3	2 secchielli 2 pails
GLASSA PISTACCHIO LUCIDA pistachio flavour and colour		-	q.b. As needed	3	2 secchielli 2 pails

Prodotti per gelateria/pasticceria

Products for ice-cream/confectionery applications

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio (%) Dosage (%)	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
BURRO DI CACAO (in gocce) cocoa butter chips	Burro di cacao deodorizzato in gocce. Deodorized cocoa butter chips.		q.b. As needed	1,5	2 secchielli 2 pails
LATTE CONDENSATO (latte concentrato zuccherato) condensed milk	Latte intero concentrato zuccherato. Sweetened, concentrated whole milk.	 	q.b. As needed	5	2 box 2 boxes
PRONTO MERINGA	Prodotto in polvere pronto all'uso per meringa. Ready-to-use product in powder form for meringue.		200 g/100 g acqua 200 g/100 g water	1	5 sacchetti 5 bags
PRONTO SALSA	Miscela standardizzata di addensanti in polvere per preparazioni dolciarie. Applicazioni in gelateria: per variegati/topping/salse artigianali- Applicazioni in pasticceria: per palet, gelée, inserti e decorazioni artigianali. Standardized mix of thickening agents in powder form for sweet preparations. Ice-cream applications: for artisan variegatos/toppings/sauces-Confectionery applications: for artisan palets/gelées/inserts and decorations.	 	15-20%	2	5 sacchetti 5 bags
ARANCIA A POCHÉ	Preparato a base d'arancia multiuso, con arancia candida a cubetti (utilizzabile per prodotti dolciari pre- e post-forno, come variegato all'arancia, come prodotto aromatizzante etc.). Multi-purpose orange-based preparation (marmalade), containing candied orange dices (to be used for pre-and post-bake confectionery applications, as an orange variegato, as a flavouring product etc.).	 	q.b. As needed	2,5	2 secchielli 2 pails

Linea Mix

Mix Line

NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Lavorazione Process (C/F)	Dosaggio (%) Dosage (%)	Peso unità Unit weight (kg)	Unità/cartone Unit/carton
MIX PER CROISSANT	Semilavorato in polvere di facile utilizzo per lievitati naturali di pasticceria (es. croissant, brioche, panini dolci etc.). Easy-to-use semi-finished product in powder form for naturally leavened bakery products -e.g. croissants, brioches, sweet breads.	-	vedi ricettario See recipe	5	2 sacchetti 2 bags
MIX PER DOLCI SUPREMI	Semilavorato in polvere per lievitati naturali da ricorrenza (panettone e colomba pasquale). Easy-to-use semi-finished product in powder form for naturally leavened celebration bakery products -i.e. panettone and colomba-.	-	vedi ricettario See recipe	10	1 sacchetto 1 bag



uni
GEL nordpol

Dal 1936, la Natura è una Storia dolcissima.





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

Scrivi a:
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



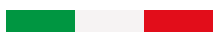
Dal 1936, la Natura è una Storia dolcissima.



Dal 1936, la Natura è una Storia dolcissima.

UNIGEL SpA

Via Modena, 14 - 24040 Ciserano (BG)
Tel. 035 88.31.54 - info@unigelitalia.com
nordpol.it - unigumm.it



unigelitalia.com

