



CATALOGO 2022



MONTEBIANCO

*all about Gelato*





# MONTEBIANCO

*all about Gelato*

**Montebianco** è uno dei marchi che hanno fatto la storia del gelato in Italia. Dal 1966 Montebianco ha saputo innovare il **mercato dei semilavorati** per gelato con proposte uniche ed innovative, non solo prodotti ma vere e proprie soluzioni sviluppate per rispondere alle esigenze dei moderni professionisti del gelato artigianale.

Montebianco è stato il primo brand a lanciare la storica base completa per gelato **Stabilmix**, a proporre negli anni ottanta una gamma di semifreddi pronti all'uso di alta qualità, ancora oggi molto apprezzati. In linea con le moderne tendenze di consumo, Montebianco ha innovato il mercato lanciando la gamma **Doppiozero** (completi senza zucchero e senza grassi aggiunti) e il **Gelato Caldo** per destagionalizzare i consumi.

Oggi con Montebianco proponiamo non solo **prodotti di alta qualità** facili da utilizzare, ma vere e proprie soluzioni ad alta versatilità applicativa. In linea con le esigenze dei gelatieri imprenditori più moderni ed attenti al business.



# MONTEBIANCO

*all about Gelato*

"I nostri successi di sempre"



Le basi che hanno fatto la storia del gelato.



Il cioccolato che desideri, pronto in pochi minuti.



Deliziose creme per farcire, decorare e variegare.



Soffice e corposo, ideale per tutte le stagioni.



**NEW** Tutto il piacere della frutta senza compromessi.



**NEW** Il gelato con tutto il gusto di Ciobar.



**DOPPIOZERO**

Zero grassi aggiunti, zero grassi idrogenati.



Semplici da utilizzare, buoni da gustare.

<b>Basi latte</b>	<b>06</b>
Stabilmix e basi latte	07
<b>Basi frutta</b>	<b>10</b>
<b>Basi speciali</b>	<b>12</b>
<b>Neutri e integratori</b>	<b>13</b>
<b>Gusti crema</b>	<b>14</b>
Nocciole, pistacchi e vaniglie	18
Ciobar <b>NEW</b> , Desideri, yogurt	20
<b>Gamma Doppiozero</b>	<b>21</b>
<b>Gusti frutta</b>	<b>22</b>
Doppia frutta	23
Completi frutta	24
Easy Fruit, Pure-A <b>NEW</b>	25
<b>Variegati</b>	<b>26</b>
Le Cremolotte	27
Variegati	28
Coperture e Granelle	30
<b>Gelatocaldo</b>	<b>31</b>
<b>Semifreddi e Pasticceria</b>	<b>32</b>
<b>Materie prime</b>	<b>34</b>

# Basi latte

Prodotti di alta qualità, versatili e facili da utilizzare.



La qualità parte dalla base.

## PERCHÉ SCEGLIERE I PRODOTTI STABILMIX?

- Gelati molto stabili in vetrina, con ottima tenuta nel tempo;
- alta facilità di utilizzo, ideali per rendere più fluidi i processi di produzione;
- bassi costi di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime.



## STABILMIX

		CODICE	DENOMINAZIONE	CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
		119041	STABILMIX COMBI LATTE <small>Base completa da utilizzare con latte. Arricchire con panna per un gelato cremoso e caldo al palato. Necessita di pastorizzazione.</small>	8 x 2,5 kg	250	C
		119001	STABILMIX <small>Base completa. Soluzione ideale per la gestione di grandi produzioni giornaliere di gelato. Gusto unico e inconfondibile. Dosaggio altamente personalizzabile.</small>	8 x 2,5 kg	330	C/F
		119011	STABILMIX COMBI <small>Base completa da utilizzare con acqua. Arricchire con panna per un gelato cremoso e caldo al palato.</small>	8 x 2,5 kg	330	C
		119031	STABILMIX COMBI PAST FREE <small>Base completa da utilizzare con acqua. Arricchire con panna per un gelato cremoso e caldo al palato. Non necessita di lavorazione a caldo.</small>	8 x 2,5 kg	330	F
		119111	STABILMIX 50° ANNIVERSARIO <small>OGM free, Gluten free e senza alcuna aggiunta di aromi. Massima semplicità di utilizzo e prodotto molto stabile in vetrina.</small>	8 x 2 kg	350	C/F
		119112	STABILLATTE <small>OGM free, Gluten free e senza alcuna aggiunta di aromi. Il sapore naturale di latte è garantito dall'utilizzo di una tecnologia estrattiva applicata direttamente su latte fresco "piemontese". Massima semplicità di utilizzo e prodotto molto stabile in vetrina.</small>	8 x 2 kg	350	C/F
		119113	STABILCREAM <small>OGM free, Gluten free e senza alcuna aggiunta di aromi. Il sapore naturale di latte è garantito dall'utilizzo di una tecnologia estrattiva applicata direttamente su panna fresca "piemontese". Massima semplicità di utilizzo e prodotto molto stabile in vetrina.</small>	8 x 2 kg	350	C/F
		119051	STABILMIX ZEROLATTOSIO <small>È una base ad elevata digeribilità, senza lattosio, con fibre aggiunte. Può essere lavorato sia con processo a caldo che a freddo, con la sola aggiunta di acqua, mantenendo inalterate le sue esclusive caratteristiche.</small>	8 x 2 kg	360	C

Gluten free Vegan Halal

## BASI LATTE

	CODICE	DENOMINAZIONE	CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 	160131	FUTURA 50 Base senza grassi con struttura cremosa e stabile. L'aroma neutro aiuta ad esaltare il gusto delle paste.	10 x 1 kg	35	C/F
	160121	MONTCREM Base ad eccellente struttura, cremosa e stabile, con un piacevole gusto di latte.	10 x 1 kg	35	C/F
	101019M	PANPASTEUR Base senza grassi dal marcato gusto di panna. Si ottiene un gelato con struttura cremosa e stabile.	10 x 1 kg	35	C/F
	101020M	PASTERMILK Si ottiene un gelato con struttura cremosa e stabile dal marcato gusto di latte.	10 x 1 kg	35	C/F
	101014M	PASTERVAN D Base dalla struttura particolarmente cremosa con aroma vaniglia.	10 x 1 kg	35	C
	113312	FUTURA B Struttura cremosa e stabile. Base complementare alla Futura A.	10 x 0,7 kg	50	C
	113301	FUTURA A Struttura cremosa e stabile. Base complementare alla Futura B.	10 x 1 kg	70	C
	117901	STABILCENTO Risultato dal gusto unico in poche pesate.	8 x 1,5 kg	75	C/F
	101719M	PANPASTEUR PIÙ Base calda al palato all'aroma di panna.	8 x 1,5 kg	75	C/F
	101720M	PASTERMILK PIÙ Base calda al palato dall'aroma latte.	8 x 1,5 kg	75	C/F



## BASI LATTE

	CODICE	DENOMINAZIONE	CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
	101718M	PASTERVAN PIÙ Base calda al palato dall'aroma vaniglia.	8 x 1,5 kg	75	C/F
	101740M	PICCADILLY Base addizionata di grassi vegetali raffinati, calda al palato con struttura fine.	8 x 1,75 kg	75	C
 	160025	SUPERBASE 100 Base con struttura cremosa e stabile, ricca di grassi, si presta ad essere utilizzata senza panna, avendo già una buona aromaticità.	8 x 1,5 kg	75	C
 	160125	SUPERBASE 100 V Base con struttura cremosa e stabile, ricca di grassi. Aroma vanigliato.	8 x 1,5 kg	75	C
	160002	BASE 100 CLASSICA Base ricca di proteine che favoriscono l'overrun. Realizzata con grassi vegetali raffinati, in ricetta si presta all'abbinamento con grassi animali. Particolare aroma panna/vaniglia; buona struttura.	8 x 2 kg	75	C/F
 	162015	BASE AUDACE Base per gelati al latte stabili in vetrina dal gusto neutro, senza emulsionanti e senza aromi. Ingredienti: proteine del latte, fibra alimentare, farina di semi di carrube, pectina, sale. Non contiene grassi vegetali e non contiene zuccheri.	8 x 1,5 kg	75	C
 	163515	BASE 100 EXTRA Base per gelato con alta percentuale di proteine del latte impiegate, per un gelato ben strutturato. Base per gelati al latte a bassa grammatura senza grassi vegetali, né zuccheri aggiunti. Gusto neutro.	8 x 1,5 kg	75	C
	102509M	SOFFIO DI NEVE Si ottiene un gelato cremoso, stabile e caldo al palato, di facile ricetta. Sapore di latte e vaniglia.	10 x 1 kg	110	C/F

NewAge  
MIX

	CODICE	DENOMINAZIONE	CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 	164020	NEW AGE MIX – Base completamente priva di "E" Base per gelati al latte SENZA stabilizzanti ed emulsionanti, riporta come prima voce tra gli ingredienti il latte scremato e nessuna "E".	8 x 2 kg	140	C

 Gluten free  Vegan  Halal



# Basi frutta

Per creare sia gelati alla frutta cremosi e spatolabili sia sorbetti senza grassi e senza derivati del latte.



## BASI FRUTTA

	CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
  	119661	TOPFRUIT Polvere di colore bianco al gusto neutro. Solubilità completa oltre i 20°C.	10 x 1 kg	50	C/F
  	161501	BASE LAMIAFRUTTA Base in polvere che consente la preparazione di uno sciroppo per sorbetti completamente naturali e Vegan Ok. Non contiene derivati del latte, né emulsionanti. Prodotto da utilizzare a caldo al 5% sul totale del prodotto finito.	10 x 1 kg	50	C
  	118661	BASE FRUTTA GOLD Base ricca di fibre vegetali. La sua composizione permette la realizzazione di sorbetti dalla struttura estremamente cremosa e stabile nel tempo anche con l'utilizzo di frutta a basso contenuto di solidi.	10 x 1,2 kg	70	C/F
	116401	MONTEFRUTTO Base addizionata di proteine del latte per un gelato alla frutta cremoso e stabile nel tempo.	10 x 1 kg	100	C/F
  	228006	TENACE Sorbetto - 1 KG Sciroppo per sorbetti a base di fibre vegetali, senza derivati del latte, senza grassi vegetali e senza emulsionanti. Base moderna pre-pastorizzata con ingredienti di elevata qualità, garantisce stabilità in vetrina e risparmio nei tempi di produzione.	6 x 1 kg	250	F
  	228003	TENACE Sorbetto - 3 KG Sciroppo per sorbetti a base di fibre vegetali, senza derivati del latte, senza grassi vegetali e senza emulsionanti. Base moderna pre-pastorizzata con ingredienti di elevata qualità, garantisce stabilità in vetrina e risparmio nei tempi di produzione.	3 x 3 kg	250	F

 Gluten free  Vegan  Halal



# Basi speciali

Personalizza la tua vetrina con prodotti e soluzioni che rispondono ai moderni trend di consumo.

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 113543	<b>BASE RICOTTA</b> Preparato in polvere per gelato alla ricotta. Utile per la realizzazione di gelati stile cheesecake in abbinamento ai Variegati Gourmet o Cremolotte Montebianco.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 3 litri latte	F
 116421	<b>BASE SPIRITOSA - per sorbetti alcolici</b> Base specifica per la preparazione di gelati alcolici.	10 x 1 kg	220	F
  113542	<b>BASE VEGAN</b> Base completa da lavorare con acqua a caldo o a freddo per realizzare un gelato vegano.	8 x 2 kg	435	F
  160015	<b>MULTIBASE</b> Base ideale per chi vuole utilizzare una sola base sia per gelati al latte che per gelati alla frutta.	8 x 1,5 kg	75	C/F
  117542	<b>SLIM SOIA</b> Base per gelato alla soia senza derivati del latte.	10 X 1,25 kg	1,2 kg + 2,5 litri acqua	F
   117701	<b>SOIA CON FIBRE</b> Base completa per gelato alla soia, ricco di fibre e senza derivati del latte.	10 x 1,25 kg	1,2 kg + 2,5 litri acqua	F

 Gluten free  Vegan  Halal

# Neutri e integratori

Prodotti che migliorano la struttura del gelato garantendo un'ottima spatolabilità.

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
  124101	<b>EMAGEL-B</b> Stabilizzante/emulsionante arricchito con proteine del latte, lavorato con zuccheri riducenti per facilitare la dispersione anche a basse temperature nella preparazione della miscela gelato. Il gelato avrà un effetto meno freddo.	10 x 1 kg	10	C
  124902	<b>EUROCREM KG 1</b> Emulsionante/stabilizzante che permette una riduzione dei tempi di maturazione e una miglior resistenza del gelato allo sgocciolamento.	10 x 1 kg	5	C
  124901	<b>EUROCREM KG 25</b> Emulsionante/stabilizzante che permette una riduzione dei tempi di maturazione e una miglior resistenza del gelato allo sgocciolamento.	1 x 25 kg	5	C
   196832	<b>FIBRINA</b> Fibra vegetale da utilizzare come addensante naturale. Migliora la struttura, aumenta i tempi di fusione ed è adatto per diminuire l'acqua libera in eccesso nei sorbetti.	10 x 1 kg	2/20	C/F
  125402	<b>FRUTTAGEL</b> Miscela di stabilizzanti e addensanti lavorati con zuccheri riducenti e proteine del latte con ottima funzionalità in miscele fortemente acide.	8 x 0,75 kg	3/4	C/F
  124115	<b>NEUTRO 15 EXTRA</b> Nuovo neutro per gelati con aggiunta di proteine del latte.	10 x 1 kg	10/15	C
 501506M	<b>PANNAPIÙ</b> Può sostituire, in tutto o in parte, la panna liquida, dando corpo e struttura al gelato. 50-80 gr/litro.	10 x 1 kg	Q.B.	C/F
  196501	<b>PLURIDGEL</b> Mix di zuccheri riducenti indicato per tutti i gelati; attraverso l'abbassamento del punto di congelamento, migliora la spatolabilità e la consistenza del gelato in vetrina, bilanciando il grado di dolcezza.	1 x 25 kg	30/50	C/F
  196502	<b>PLURIDGEL KG 1</b> Mix di zuccheri riducenti indicato per tutti i gelati; attraverso l'abbassamento del punto di congelamento, migliora la spatolabilità e la consistenza del gelato in vetrina, bilanciando il grado di dolcezza.	10 x 1 kg	30/50	C/F
 196821	<b>PROLAT</b> Proteine funzionali del latte da usare in alternativa al latte scremato in polvere, con effetto migliorativo.	1 x 10 kg	50	C
  196801	<b>PROLAT</b> Proteine del latte che hanno la funzionalità di ridurre la cristallizzazione dell'acqua, incrementando l'overrun e riducendo la sensazione di freddo.	1 x 10 kg	10/30	C

 Gluten free  Vegan  Halal

# Gusti crema

Tradizionali, golosi e funzionali.  
La nostra gamma di gusti è ricca  
di soluzioni e dolci ispirazioni.



## GUSTI CREMA

	CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
	290406	AMARETTO Pasta al gusto del tipico dolce alla mandorla amara.	Latta 3 kg	80	F
 	212206	CAFFÈ Pasta che racchiude aromi del caffè di origine indiana. Ideale per gelati e semifreddi.	Latta 3 kg	50	F
	201107M	CAFFÈ LIQUID EXPRESS - pasta fluida concentrata Pasta fluida concentrata al caffè, utile anche per variegature.	Latta 1,25 kg	20-30 gr	F
	212356	CAMEL NATUR Una pasta con ingredienti 100% naturali. Un prodotto bivalente, utilizzabile sia come pasta che come variegato. Contiene aromi naturali.	Latta 3 kg	70/80	F
	217506	CAMEL SALATO Pasta al caramello dal sapore avvolgente.	Latta 3 kg	80	F
	201523M	CASSATA SICILIANA Pasta al gusto tipico della cassata siciliana, con ricotta e agrumi canditi.	Latta 3,5 kg	250	F
	291506	CIOCCOLATO BIANCO Pasta al cioccolato bianco con gusto delicato e lievemente caramellato.	Latta 3 kg	80/100	F
	201018M	CREMINO Pasta ispirata al ripieno del tradizionale cremino, chiara, con delicato gusto di nocciola.	Latta 3 kg	110	F
	294210	CREMROSCÈ Pasta di nocciola con cacao per la realizzazione del gusto del tipico cioccolatino, in abbinamento al Variegato Cremroscè cod. 230310	Latta 5 kg	80	F
	2U8206	CREMROSCÈ GOLD Pasta di nocciola con cacao e mandorla per la realizzazione del gusto del tipico cioccolatino, in abbinamento al Variegato Cremroscè cod. 230310	Latta 3 kg	80/100	F
	201019M	CRIMOVO GIALLO Pasta con tuorlo d'uovo di alta qualità e vino marsala per la realizzazione di un gelato alla crema e vaniglia unico e particolare.	Latta 3 kg	40	F
	293106	CROCCANTINO AL RHUM Pasta al gusto di croccantino e rhum. Contiene nocciole pralinate.	Latta 3 kg	80	F
	601009M	DELIZIA LIMONE Pasta per la realizzazione di gelato, torte e semifreddi al gusto del tipico dolce campano. Gusto rotondo e delicato.	Latta 1,5 kg	30/40	C/F
 	105524M	DOLCE SOFT YOGURT Per un gelato soft al gusto yogurt particolarmente delicato.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 4 litri latte	F
	212707	DULCE DE LECHE SAN TELMO Il tipico dolce argentino, simile al Mou. Pensato per diventare ingrediente essenziale per gelateria e pasticceria. 250 - 400 g per kg di mix.	Latta 7 kg	*	F

\* 0,125 kg base | 0,250 kg pasta | 0,125 kg panna | 0,5 lt acqua calda

 Gluten free  Vegan  Halal

## GUSTI CREMA

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
291706	FIOR DI BISCOTTO Pasta ottenuta dalla lavorazione di veri biscotti tradizionali dal sapore e dal colore tipico del frollino.	Latta 3 kg	80/100	F
 2G8306	GRAN GIANDUIA Pasta al gusto tipico del gianduia con cacao e nocciola.	Latta 3 kg	50/60	F
 164901	LIQUIRIZIA MIX 100 Base di liquirizia in polvere da utilizzare per la realizzazione di gelati alla liquirizia.	10 x 1 kg	80	F
 215106	MALAGA Pasta alla malaga; ricca di uvetta sultanina infusa nel vino marsala.	Latta 3 kg	75	F
 295006	MANDORLA TOSTATA Pasta al gusto di mandorla tostata.	Latta 3 kg	70/80	F
  212426	MASCARPONE Pasta al mascarpone con mascarpone fresco.	Latta 3 kg	80/100	F
 201099M	MENTA BIANCA Per un gelato alla menta dal gusto intenso e dal colore neutro.	Latta 3 kg	30/40	F
 201089M	MENTA VERDE Pasta alla menta dal gusto forte e intenso.	Latta 3 kg	30/40	F
 216256	MIELE NATUR Pasta al gusto miele, con ingredienti completamente naturali.	Latta 3 kg	50	F
2G2206	MOKARABIA Pasta di colore bruno, al sapore di caffè fortemente tostato. Disperdibile a freddo.	Latta 3 kg	50	F
 292816	MONCIOK - pasta al cioccolato (50% cacao) Pasta cioccolato con ingredienti nobili (50% cacao + pasta nocciola + pasta mandorla) senza zuccheri aggiunti. Da sciogliere anche a freddo. Non contiene latte e derivati.	Latta 3 kg	80/100	F
 196406	MONTEBLU - cioccolato e menta Pasta dal tipico colore azzurro. Gusto di cioccolato bianco e menta.	Latta 3 kg	70	F
 196456	MONTEROSA - chewingum Pasta rosa al gusto american gum.	Latta 3 kg	50	F
 217106	NONNAKREM Pasta per la realizzazione di una crema all'uovo con leggere note agrumate.	Latta 3 kg	50/100	F
 2G7306	PANNA COTTA La pasta al gusto tipico della panna cotta al caramello.	Latta 3 kg	100	F



## GUSTI CREMA

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
2U6218	PASTA MANGO NATUR Pasta frutta concentrata al gusto mango per la realizzazione di gelati e sorbetti.	Latta 4 kg	100	F
219386	PASTA VANIGLIA EXPO Pasta di vaniglia bourbon dal colore giallo paglierino, con polvere di bacca. Contiene uovo.	Latta 3 kg	35/50	F
 2T1418	PASTAPIÙ VOGLIA DI PANNA Pasta aromatizzante dall'intenso sapore di panna.	Latta 1,25 kg	30/50	F
 201048M	PERLA DEL SUD Pasta a base di pistacchio verde di Bronte DOP, mandorle e limone per un gusto fresco e caratteristico. La pasta Perla del Sud racchiude i profumi tipici della Sicilia.	Latta 3 kg	80/100	F
 2U9106	SORRISO AMARO GOLD NOCCIOLA E CACAO, NO ZUCCH. AGG. Pasta composta di nocciole e cacao per la realizzazione del tipico gusto Bacio. Con nocciole in pezzi.	Latta 3 kg	50	F
 2G8606	TIRAMISÙ Pasta al gusto del tipico dolce Tiramisù. Con marsala e uovo. Non contiene caffè.	Latta 3 kg	80	F
 201139M	TORTA PARADISO Pasta lievemente vanigliata che riproduce la semplice, ma elegante Torta Paradiso.	Latta 3 kg	50	F
 219206	TUTTO UOVO COLORATO Tuorlo d'uovo colorato e zuccherato. Utilizzabile sia in gelateria che in pasticceria.	Latta 3 kg	50	F
 219256	TUTTO UOVO NON COLORATO Pasta di colore giallo chiaro, con sapore tipico del prodotto. Disperdibile a freddo.	Latta 3 kg	50	F
  169801	YOGURT GUSTO PIÙ Yogurt in polvere ideale per la preparazione di gelati al gusto yogurt.	10 x 1 kg	30/35	F
  169701	YOGURT MONTEBIANCO Yogurt in polvere ideale per la preparazione di gelati al gusto yogurt.	10 x 1 kg	30/35	F
  119911	YOGURTOSO SOFT Prodotto in polvere per un gelato Soft, con un'ottima struttura e cremosità.	8 x 1,6 kg	250	F
 219706	ZABAGLIONE P Pasta ad alto dosaggio, indicata per gelateria e pasticceria, al tipico gusto dello zabaione.	Latta 3 kg	120	F
 201085M	ZUPPA INGLESE Pasta per preparazioni di gelato e dolci al gusto della tradizionale zuppa inglese.	Latta 3 kg	35	F
 2G9886	ZUPPA INGLESE PREMIUM Pasta dall'inconfondibile mix di sapori di crema pasticcera all'uovo e Alchermes.	Latta 3 kg	30	F

 Gluten free  Vegan  Halal



## NOCCIOLE

	CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
	2G6510	GRAN NOCCIOLA Grande Classico Montebianco. Pasta fluida di color nocciola con il gusto tipico del frutto.	Latta 2,5 kg	80/100	F
	295610	NOCCIOLA 100% TONDA GENTILE TR Pasta nocciola Tonda Gentile Trilobata pura 100%, chiara e delicata, per utilizzo in gelateria ed in pasticceria. Gusto fine e persistente.	Latta 5 kg	80/100	F
  	295609	NOCCIOLA GRAN GUSTO Pasta ottenuta da nocciole tostate. Il colore del gelato sarà leggermente più scuro ed il gusto più intenso rispetto alla media.	Latta 2,5 kg	80/100	F
	296815	NOCCIOLA INTENSA Pasta per gelato composta da un blend di nocciole e piccola parte aromatica.	Latta 5 kg	70/80	F
 	296705	NOCCIOLA ROYAL  Pasta nocciola caratterizzata da una tostatura media che conferisce sapore e colorazione in proporzione alla dose d'impiego nei vari utilizzi in gelateria e pasticceria.	Latta 5 kg	80/100	F

## PISTACCHI

	CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 	2G7669	GRAN PISTACCHIO Grande classico Montebianco. Pasta pura al 100% di pistacchi selezionati, tostate e raffinati per un prodotto finito dal sapore deciso. Colore tipico.	Latta 3 kg	80/100	F
 	297010	PISTACCHIO MEDITERRANEO Pasta pura con pistacchio 100% di origine mediterranea.	Latta 5 kg	80/100	F
	298010	PISTACCHIO VINTAGE Pasta densa di colore verde delicato per la realizzazione di gelato al pistacchio mandorlato come una volta.	Latta 5 kg	70/80	F

## VANIGLIE

	CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
	2G9336	VANIGLIA BOURBON Pasta di vaniglia bourbon dal colore giallo paglierino, con polvere di bacca. Contiene uovo.	Latta 3 kg	30/50	F
	219356	VANIGLIA BOURBON NATUR Vaniglia bourbon completamente naturale tendente al giallo tenue, dal gusto delicato con sentori floreali e note di cacao. Contiene polvere di bacca e uovo.	Latta 3 kg	50	F
 	219276	VANIGLIA TAHITI Pasta di vaniglia dal colore bianco tipico, con polvere di bacca.	Latta 3 kg	50	F
	201079M	VANIGLIATA BIANCA Pasta trasparente vanigliata per la caratterizzazione del gelato.	Latta 3,5 kg	30	F
	219366	VANILLE AROMA PASTE Pasta aromatizzante al gusto vaniglia dal colore giallo. Contiene uovo.	Latta 3 kg	35	F

 Gluten free  Vegan  Halal





CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
118831	CAMEO CIOBAR GELATO EASY CIOCCOLATO <span style="color:red">NEW</span>	6 x 1 kg	400 gr + 1 litro di latte	F
Preparato completo in polvere della linea Easy, dal sapore inconfondibile della cioccolata calda Ciobar.				
118841	CAMEO CIOBAR GELATO EASY CIOCCOLATO BIANCO <span style="color:red">NEW</span>	6 x 1 kg	400 gr + 1 litro di latte	F
Preparato completo in polvere della linea Easy, dal sapore inconfondibile della cioccolata calda Ciobar.				



CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
502005M	DESIDERIO CAFFÈ	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 litri acqua calda	F
Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al caffè.				
502525M	DESIDERIO CIOCCOLATO AL LATTE <span style="color:green">H</span>	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 litri acqua calda	F
Preparato completo in polvere con il 25% di cioccolato per la realizzazione di gelato di vero cioccolato al latte.				
502075M	DESIDERIO CIOCCOLATO BIANCO	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 litri acqua calda	F
Preparato completo in polvere per la realizzazione di delicato gelato al cioccolato bianco, ideale come base per la ricostruzione di gusti-snack in abbinamento con i variegati della gamma Cremolotte.				
502545MP	DESIDERIO CIOCCOLATO DARK - nuovo formato	8 x 1,9 kg	1,9 kg + 2,5 litri acqua bollente	F
Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al cioccolato fondente, senza derivati del latte, caratterizzato dalla presenza del 50% di cioccolato fondente in polvere. Prodotto stabile in vetrina, senza pastorizzazione.				
502035M	DESIDERIO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 litri acqua calda	F
Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al cioccolato fondente dal sapore intenso.				
502555M	DESIDERIO FIOR DI LATTE <span style="color:green">H</span>	10 x 1,4 kg	1,4 kg + 2,5 litri acqua calda	F
Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al fiordilatte.				
502575M	DESIDERIO PISTACCHIO <span style="color:green">H</span>	10 x 1,6 kg	1,6 kg + 2,4 litri acqua calda	F
Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al pistacchio.				

## YOGURT

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
117711	YOGURT CON FIBRE	10 x 1,3 kg	1,3 kg + 2,3 litri acqua fredda	F
Prodotto pronto al gusto yogurt, ricco di fibre vegetali.				
116611	YOGURT GUSTO PIÙ COMPLETO	10 x 1,3 kg	1,3 kg + 2,3 litri acqua fredda	F
Prodotto pronto al gusto yogurt, dal sapore acidulo e persistente.				

Gluten free Vegan Halal



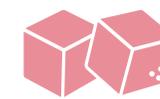
È la linea per tutti coloro che sono attenti alla propria forma fisica, senza rinunciare al piacere di un buon gelato.

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
113061	DOPPIOZERO CACAO <span style="color:green">H</span>	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 litri acqua bollente	F
Prodotto in polvere da utilizzare con la sola aggiunta di acqua, adatto alla produzione di un gelato al cacao, senza grassi e zuccheri aggiunti.				
113071	DOPPIOZERO CAPPUCCINO <span style="color:green">H</span>	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 litri acqua bollente	F
Prodotto in polvere da utilizzare con la sola aggiunta di acqua per realizzare un gelato al cappuccino, senza grassi e zuccheri aggiunti.				
113121	DOPPIOZERO FIOR DI PANNA <span style="color:green">H</span>	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 litri acqua bollente	F
Prodotto completo in polvere da utilizzare con la sola aggiunta di acqua per realizzare un gelato alla panna, senza grassi e zuccheri aggiunti.				
113081	DOPPIOZERO LEMONKREM <span style="color:green">H</span>	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 litri acqua bollente	F
Prodotto in polvere per la realizzazione di gelato alla crema al limone, senza grassi e zuccheri aggiunti.				
113091	DOPPIOZERO VANIGLIA <span style="color:green">H</span>	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 litri acqua bollente	F
Prodotto in polvere per la realizzazione di gelato alla vaniglia, senza grassi e zuccheri aggiunti.				
113051	DOPPIOZERO FRUTTA <span style="color:green">H</span>	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 1,55 litri acqua tiepida + 1,3 kg frutta	F
Prodotto in polvere da utilizzare con la sola aggiunta di acqua e frutta per realizzare sorbetti di qualità, senza zuccheri aggiunti.				

Gluten free Vegan Halal



SENZA AGGIUNTA DI GRASSI



ZERO ZUCCHERI AGGIUNTI

## DUE ESEMPI DI APPLICAZIONE:

### DOPPIOZERO FRUTTA

(Fragola in pezzi)  
per 100g di gelato

	kJ	kcal
Valore energetico	<b>329,1</b>	<b>79,4</b>

### DOPPIOZERO/C

(Cacao)  
per 100g di gelato

	kJ	kcal
Valore energetico	<b>415,3</b>	<b>99,4</b>

# Gusti frutta

Soluzioni in grado di caratterizzare sorbetti e gelati alla frutta per un'offerta sempre stabile.



## DOPPIA FRUTTA

	CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
	2B0618	DOPPIA FRUTTA ANANAS Pasta frutta concentrata al gusto ananas per la realizzazione di gelati e sorbetti.	Latta 4 kg	100	F
	2B1518	DOPPIA FRUTTA BANANA Pasta frutta concentrata al gusto banana per la realizzazione di gelati e sorbetti.	Latta 4 kg	100	F
	2B3718	DOPPIA FRUTTA FRAGOLA Pasta frutta concentrata al gusto fragola per la realizzazione di gelati e sorbetti.	Latta 4 kg	100	F
	2B3018	DOPPIA FRUTTA FRAGOLINA DI BOSCO Pasta frutta concentrata al gusto fragolina di bosco per la realizzazione di gelati e sorbetti.	Latta 4 kg	100	F
	2B3118	DOPPIA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO Pasta frutta concentrata al gusto frutti di bosco per la realizzazione di gelati e sorbetti.	Latta 4 kg	100	F
 	2B6118	DOPPIA FRUTTA MELONE Pasta frutta concentrata al gusto melone per la realizzazione di gelati e sorbetti.	Latta 4 kg	100	F
 	2B7418	DOPPIA FRUTTA PESCA Pasta frutta concentrata al gusto pesca per la realizzazione di gelati e sorbetti.	Latta 4 kg	100	F

## COCCO

	CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 	2G2606	COCCO Pasta pura con l'aggiunta di cocco rapè di origine caraibica. Ideale per gelati e dessert congelati.	Latta 3 kg	100	F
	202012M	COCCO EXTRA Pasta aromatizzante al cocco con alta quantità di cocco rapè. Gusto particolarmente intenso e persistente al palato.	Latta 3 kg	75	F

 Gluten free  Vegan  Halal



## COMPLETI FRUTTA

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 113522	BANANA PIÙ Prodotto completo in polvere dal gusto pieno di banana, molto stabile nel tempo sia nella struttura che nel colore. Per realizzare gelati al gusto banana.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 3 litri latte	F
 113512	COCCO PIÙ Prodotto completo in polvere con scaglie di cocco all'interno.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 3 litri latte	F
 115201	LEMONDRY PIÙ Prodotto completo per la produzione di un sorbetto al gusto limone, senza derivati del latte.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2,7 litri acqua tiepida	F
  115002	LIMONE PIÙ Prodotto completo per la produzione di un sorbetto al gusto di limone. Le proteine del latte conferiscono ottima cremosità e tenuta in vetrina.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,8 litri acqua tiepida	F
 1U5701	MENTADRY PIÙ Prodotto completo di facile utilizzo per la realizzazione di un sorbetto al gusto autentico di menta. Grande stabilità. Non contiene derivati del latte.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2,7 litri acqua tiepida	F
 301002M	CREMAFRUTTA ANANAS Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & pezzi. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.	LATTA 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
 301008M	CREMAFRUTTA FRAGOLA INTERA Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & fragole intere. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.	LATTA 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
 301009M	CREMAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & pezzi. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.	LATTA 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
 301019M	CREMAFRUTTA MANGO Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & polpa. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.	LATTA 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
 301041M	CREMAFRUTTA MARACUJA Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & polpa. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.	LATTA 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
 301016M	CREMAFRUTTA MELONE Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & pezzi. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.	LATTA 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
 301043M	CREMAFRUTTA PERA WILLIAMS Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & pezzi. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.	LATTA 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
 301023M	CREMAFRUTTA PESCA GIALLA Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & pezzi. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.	LATTA 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
 301027M	CREMAFRUTTA PESCA&MANGO Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.	LATTA 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
 301045M	CREMAFRUTTA POMPELMO ROSA Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.	LATTA 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F



CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 114831	EASY FRUIT ANANAS Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto ananas.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 litri acqua fredda	F
 114821	EASY FRUIT ANGIURIA Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto anguria.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 litri acqua fredda	F
 114871	EASY FRUIT FRAGOLA Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto fragola.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 litri acqua fredda	F
 114911	EASY FRUIT LIMONE Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto limone.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 litri acqua fredda	F
 114951	EASY FRUIT MANDARINO Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto mandarino.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 litri acqua fredda	F
 114921	EASY FRUIT MANGO Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto mango.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 litri acqua fredda	F
 114761	EASY FRUIT MARACUJA Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto maracuja.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 litri acqua fredda	F
 114981	EASY FRUIT PESCA & MANGO Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto pesca & mango.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 litri acqua fredda	F
 114971	EASY FRUIT PESCA GIALLA Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti alla pesca gialla.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 litri acqua fredda	F
 114991	EASY FRUIT POMPELMO ROSA Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al pompelmo rosa.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 litri acqua fredda	F



CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 301008	PURE-A FRAGOLA  Prodotto completo perfettamente bilanciato per ottenere sorbetti, granite e ghiaccioli semplicemente aggiungendo acqua in diverse proporzioni.	Bag in box 5 kg	2 kg Purea; 1 kg acqua	F
 301019	PURE-A MANGO  Prodotto completo perfettamente bilanciato per ottenere sorbetti, granite e ghiaccioli semplicemente aggiungendo acqua in diverse proporzioni.	Bag in box 5 kg	2 kg Purea; 1 kg acqua	F
 301041	PURE-A MARACUJA  Prodotto completo perfettamente bilanciato per ottenere sorbetti, granite e ghiaccioli semplicemente aggiungendo acqua in diverse proporzioni.	Bag in box 5 kg	2 kg Purea; 1 kg acqua	F

# Variegati

Libera la fantasia con i Variegati Montebianco, per rendere ancora più golose le tue preparazioni di gelateria e pasticceria.



*le*  
**Crémolotte**

Da gustare al naturale, da usare come variegatura sul gelato, per realizzare deliziosi cremini o per sbizzarrirti in pasticceria: con le Crémolotte la tua fantasia non avrà limiti. Sono tutti prodotti senza grassi idrogenati.

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
292815	CIOCCOLOTTA BIANCA Crema latte & nocciola dal colore chiaro tipico del frutto. Senza grassi idrogenati.	Latta 5 kg	Q.B.	F
 292720	NOCCIOLOTTA CHIARA Crema fluida alla nocciola e cioccolato.	Latta 5 kg	Q.B.	F
292750	NOCCIOLOTTA CLASSICA 5 KG Crema alla nocciola e cioccolato con aggiunta di granella di wafer.	Latta 5 kg	Q.B.	F
292850	NOCCIOLOTTA LA CROCCANTE Crema alla nocciola e cioccolato.	Latta 5 kg	Q.B.	F
292840	NOCCIOLOTTA LA MORBIDONA Crema densa alla nocciola e cioccolato con alto contenuto di nocciola.	Latta 5 kg	Q.B.	F
292820	NOCCIOLOTTA LA PASTOSA Crema spalmabile densa al pistacchio, ideale per la realizzazione di cremini, variegature e farciture.	Latta 3,5 kg	Q.B.	F
  292860	PISTACCHIOTTA Variegato al cioccolato bianco, estremamente cremoso quasi vellutato. Ideale per variegare e per la realizzazione di cremini e farciture.	Latta 5 kg	Q.B.	F

 Gluten free  Vegan  Halal



## AMARENA

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 190109	AMARENA IN COMPOSTA Amarene intere in sciroppo, adatte all'uso decorativo sia in gelateria che pasticceria.	Latta 4 kg	Q.B.	F
 190159L	AMARENATA Ciliegie in pezzi, ideali per la variegatura e decorazione del gelato o da utilizzare come inclusioni in torte e semifreddi.	Latta 4 kg	Q.B.	F

## ALTRI VARIEGATI

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 230258	VARIEGATO BLACK EMOTION Variegato al sapore di biscotto al cacao dal colore nero intenso.	Latta 4 kg	Q.B.	F
 230310	VARIEGATO CREMROSCÈ Variegatura alla nocciola con cacao e wafer, per la realizzazione del tipico cioccolatino da utilizzare in abbinata a Cremroscè Gold cod. 2U8206. Colore scuro.	Latta 5 kg	200	F
402006M	VARIEGATO PERLA DEL SUD Ideale per la variegatura del gusto Perla del Sud cod. 201048M e di tutti i gusti di frutta secca e cioccolato. È realizzato con pistacchio, mandorla e aroma di lime.	Latta 3 kg	Q.B.	F

 Gluten free  Vegan  Halal



## variegati GOURMET

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 230108	VARIEGATO GOURMET AMARENA CON PEZZI Sciroppo addensato e pezzi di frutta, adatto per guarnire e variegare le vaschette, le coppe e i gelati artigianali.	Latta 4 kg	Q.B.	F
 230118	VARIEGATO GOURMET ARANCIA SICILIA Variegato con pezzi di frutta, di colore arancione tipico. I pezzi lo rendono adatto per guarnire le vaschette in vetrina e coppe gelato.	Latta 4 kg	Q.B.	F
 230148	VARIEGATO GOURMET FRAGOLA Variegato fragola di colore rosso vivo e pezzi di fragola all'interno.	Latta 4 kg	Q.B.	F
 230158	VARIEGATO GOURMET FRAGOLINA DI BOSCO Variegato fragola di colore rosso vivo e pezzi di fragolina di bosco all'interno.	Latta 4 kg	Q.B.	F
 230168	VARIEGATO GOURMET FRUTTI DI BOSCO Pasta di colore rosso-viola, con sapore tipico del frutto.	Latta 4 kg	Q.B.	F
  231168	VARIEGATO GOURMET LAMPONE CON PEZZI Crema densa con pezzi di frutta, di colore rosso brillante tipico. Variegato con pezzi, adatto a guarnire e variegare le vaschette, le coppe e i gelati artigianali.	Latta 4 kg	Q.B.	F
 231178	VARIEGATO GOURMET MANDARINO CIACULLI Crema densa con pezzi di frutta, di colore arancione tipico. Variegato con pezzi, adatto a guarnire e variegare le vaschette, le coppe e i gelati artigianali.	Latta 4 kg	Q.B.	F
  231408	VARIEGATO GOURMET MELA AL FORNO Pasta di colore giallo tenue con mela semicandita in pezzi.	Latta 4 kg	Q.B.	F
  232378	VARIEGATO GOURMET MARACUJA ECUADOR Crema densa di colore giallo intenso tipico con semi di colore bruno. Adatto a guarnire e variegare le vaschette, le coppe e i gelati artigianali.	Latta 4 kg	Q.B.	F
 230408	VARIEGATO GOURMET MIELE ZENZERO ARANCIA Pasta di colore ambrato con sapore mielato, leggera nota "piccante" allo zenzero e retrogusto agrumato.	Latta 4 kg	Q.B.	F

 Gluten free  Vegan  Halal



## COPERTURE

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 292808A	COPERTURA PER GELATI CACAO Copertura al gusto di cacao per la variegatura del gelato in vaschetta o la copertura del gelato su stecco.	Latta 3 kg	Q.B.	F
 2A2404	COPERTURA SPECIALE CIOCCOLATO FONDENTE Copertura al gusto di cioccolato fondente per la variegatura del gelato in vaschetta o la copertura del gelato su stecco.	Latta 1 kg	Q.B.	F
2A3704	COPERTURA SPECIALE FRAGOLA Copertura al gusto di fragola per la variegatura del gelato in vaschetta o la copertura del gelato su stecco.	Latta 1 kg	Q.B.	F
 2A4704	COPERTURA SPECIALE LIMONE Copertura al gusto di limone per la variegatura del gelato in vaschetta o la copertura del gelato su stecco.	Latta 1 kg	Q.B.	F
 292830M	STRACCIATELLA Copertura al gusto di stracciatella per la variegatura del gelato in vaschetta o la copertura del gelato su stecco.	Latta 5 kg	Q.B.	F

## GRANELLE

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
401029M	GRANELLA DI AMARETTI Granella di amaretti anidra, che resta croccante anche in ambiente umido e a temperature negative.	2 x 3 kg	Q.B.	F
290105	GRANELLA PER TORRONE Granella di nocciole tostate, mandorle tostate, pistacchi tostate.	4 x 1 kg	Q.B.	F

 Gluten free  Vegan  Halal



Lo straordinario equilibrio tra sofficiatà e corpositatà è l'elemento distintivo che unitamente ad un gusto intenso e caldo al palato, rende questo prodotto adatto anche al consumo invernale.

Base speciale per la realizzazione di mousse da banco e altre specialità al cucchiaino. Lavorabile in planetaria.

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
  147851	GELATOCALDO Base per la produzione di semifreddi da banco, gusto intenso e particolarmente caldo al palato.	10 x 1 kg	300	F
  147891	GELATOCALDO S.G.I. Base per la produzione di semifreddi da banco, gusto intenso e particolarmente caldo al palato. Senza grassi vegetali idrogenati, con aroma neutro.	10 x 1,3 kg	300	F

 Gluten free  Vegan  Halal





Linea esclusiva di prodotti facili e veloci da preparare, solubili a freddo e sempre morbidi anche a -18°C. Lavorabili con planetaria o montapanna, sono disponibili in una grande varietà di gusti per liberare la tua creatività.



**400 g/lt di panna**  
per utilizzo in planetaria



**500 g/lt di panna**  
per utilizzo in montapanna

Una delle particolarità dei prodotti per semifreddi Montebianco è la versatilità di utilizzo. Il prodotto è stato concepito per rendere al massimo anche in montapanna. Questo metodo può dare la possibilità di realizzare in modo semplice grandi volumi di prodotto azzerando gli sprechi.

- Metodo ancora più veloce;
- torta più voluminosa a parità di peso;
- ulteriore riduzione degli errori in produzione;
- assenza di scarti.

## PREPARATI PER PRODOTTI DI PASTICCERIA E SEMIFREDDI

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
242108	SEMIFREDDO CACAO Prodotto completo in pasta aromatizzato al cacao adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.	Latta 1,25 kg	500	F
242208	SEMIFREDDO CAFFÈ Prodotto completo in pasta aromatizzato al caffè adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.	Latta 1,25 kg	500	F
244708	SEMIFREDDO LIMONE Semifreddo aromatizzato al limone adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.	Latta 1,25 kg	500	F
245308	SEMIFREDDO MASCARPONE Semifreddo aromatizzato al mascarpone adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.	Latta 1,25 kg	500	F
248388	SEMIFREDDO NEUTRO Semifreddo dal gusto neutro, altamente personalizzabile con qualsiasi tipo di pasta.	Latta 1,25 kg	400	F
248308	SEMIFREDDO STRACCIATELLA Semifreddo aromatizzato alla stracciatella (panna) adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.	Latta 1,25 kg	500	F
249308	SEMIFREDDO VANIGLIA Semifreddo aromatizzato alla vaniglia adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.	Latta 1,25 kg	500	F
249608	SEMIFREDDO ZABAGLIONE Semifreddo aromatizzato allo zabaione adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.	Latta 1,25 kg	500	F

Gluten free Vegan Halal

## ALTRI PRODOTTI DI PASTICCERIA E SEMIFREDDI

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
140804	AMIDMIX Amidi addizionati di stabilizzanti e maltodestrina per la preparazione di crema pasticcera e per addensare qualsiasi preparato ove richiesto l'utilizzo di amidi.	10 x 1 kg	80/100	C
228008	GELLY - per temperature negative Gelatina trasparente per la decorazione di semifreddi da conservare a temperatura negativa. Utile anche per lucidare superfici e frutta da decorazione da mantenere anche a -20°C.	Latta x 1,25 kg	Q.B.	F
601002M	GELO GELO - per temperature positive Gelatina trasparente, gusto neutro, particolarmente indicata per la glassatura di torte e froolini alla frutta, e per la guarnizione di bavaresi, da conservare a temperatura positiva. Pasta pronta all'uso.	Latta 6 kg	Q.B.	F
106022M	MERINGAMIX Preparato in polvere per la realizzazione della classica meringa all'italiana.	10 x 1 kg	150 g+110 g acqua calda	F
147401	MOROMIL Prodotto in polvere per la realizzazione di semifreddi.	8 x 2,5 kg	400	C
502501M	OVOPIÙ Tuorlo d'uovo pastorizzato 50% miscelato con 50% di zucchero..	Latta 1,25 kg	Q.B.	F
145001M	PANNAFIX Polvere di colore bianco e sapore neutro, utilizzato in basso dosaggio (30-50 gr/l), nasce come fissante per panna, utile anche per dare struttura a bavaresi e mousse.	10 x 1 kg	Q.B.	C/F
501505M	SEMIGEL Prodotto in polvere per la preparazione di mousse da banco.	10 x 1 kg	500	F
247016	TENACE PASTRY Sciroppo stabilizzato con fibre, inodore e insapore, per la realizzazione di semifreddi e mousse. Garantisce scongelamento rapido e grande stabilità alla struttura del prodotto.	Latta 6 kg	150 - 250	C/F

Gluten free Vegan Halal



# Materie prime

CODICE	DENOMINAZIONE	KG CONFEZIONE	DOSAGGIO (gr per kg miscela)	LAVORAZIONE (C/F)
 7805095	<b>CACAO AURUM</b> Fine selezione composta da cacao 10/12 e 22/24. Leggera nota agrumata.	8 x 1,5 kg	50/70	C
79CAC006	<b>CACAO VAN HOUTEN</b> Cacao Van Houten 22/24.	4 x 5 kg	Q.B.	C
 191806	<b>CITROSA/L</b> Acidificante in forma liquida adatto all'uso immediato a freddo per esaltare al meglio il gusto della frutta fresca.	6 x 1 kg	Q.B.	F

 Gluten free  Vegan  Halal



**AURUM:**  
FINE SELEZIONE DI CACAO 10/12 E 22/24  
DALLA LEGGERA NOTA AGRUMATA.



# MONTEBIANCO

*all about Gelato*

info@montebiancogelato.com  
montebiancogelato.com



**Disaronno Ingredients S.p.A.**  
Via IV Novembre, 12  
36077 Altavilla Vicentina (VI)  
disaronnoingredients.com