



NATURALLY GOOD







NATURALLY GOOD

Crediamo nel Good Food, un cibo buono per noi e per il pianeta. Lavoriamo costantemente alla nostra linea All Natural, assicurando un **prodotto sano, genuino e di eccellenza**.

Per noi All Natural è Gelato Naturale, una **scelta di responsabilità** che si traduce in ogni gesto quotidiano, nel supporto che forniamo ai nostri clienti e nell'attenzione a tutti i consumatori.

Naturally Good è l'evoluzione del nostro percorso di **qualità, sostenibilità e naturalità**.

LA RICETTA PERFETTA PER GLI ARTIGIANI DEL GELATO



FIDUCIA

Il nostro primo ingrediente è la fiducia. Dal secolo scorso attraversiamo con consapevolezza e dedizione le tappe della nostra storia, un percorso guidato dai valori che ci hanno contraddistinti nel tempo come la **passione**, la **qualità**, il **know-how** ma soprattutto l'**attenzione** ai nostri ingredienti.



TRASPARENZA

Creare quotidianamente prodotti che più si avvicinano alle cose buone e semplici di una volta. **Pochi e semplici ingredienti** che comunichiamo in maniera trasparente ai nostri clienti, sempre più attenti al consumo di prodotti certificati e sicuri. L'obiettivo della "**Clean Label**" è di continuare a sviluppare e garantire prodotti freschi ed autentici.



MATERIE PRIME NATURALI

La tradizione ci insegna che la qualità dei prodotti ha inizio dalla **selezione delle materie prime**. Dall'innovazione invece abbiamo il compito di mantenere la purezza e l'integrità della loro natura garantendo un **gelato sicuro e di resa costante**.



IL MONDO ALL NATURAL

La gamma All Natural in continua crescita risponde alle attuali esigenze dei consumatori e ai **nuovi trend del mondo del gelato artigianale**; frutto di anni di ricerca All Natural è in grado di far riscoprire la **genuinità** e l'**autenticità** del gusto naturale.





INDICE

All Natural	8
Naturally Sweet	10
NEW Fully Fruit	14
Basi	16
Integratori	19
Altri prodotti in polvere	19
Paste Crema	20
Paste Frutta	24
Liogel® Gusti Creme	26
Liogel® Gusti Frutta	28
Variegati	30
Variegati Quattrostagioni®	32
Coperture e decorazioni	34
Decorativi	34
Frozen Yogurt e Cremito	36
Splash	38
Pasticceria e Semifreddi	40
Glasse	42
Le Vie dell'Eccellenza	44
I Want Kookie	46
Hicream	48
Bakery	50
Gluten Free	52



LA PIÙ INTERESSANTE, INNOVATIVA E VANTAGGIOSA OFFERTA DI INGREDIENTI NATURALI NEL MERCATO DELLA GELATERIA ARTIGIANALE

Dal 2004 la gamma **All Natural** viene costantemente ampliata e ad oggi conta oltre cento prodotti tra basi, gusti crema, gusti frutta, variegati, coperture e decorazioni: un'offerta completa in grado di soddisfare ogni necessità e richiesta dei professionisti del gelato.

Fanno parte della famiglia All Natural le linee **Naturally Sweet** (senza zuccheri aggiunti), **FullyFruit** (ad altissimo contenuto di frutta ed estremamente versatile), **Think Vegan** (la nostra offerta dedicata a chi sceglie un'alimentazione vegana) e **Core** (la linea priva di coloranti e aromi naturali che assicura l'integrità e la genuinità delle materie prime, offrendo un'intensità di gusto e profumo senza uguali).




naturally
sweet SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI



I PRODOTTI ALL NATURAL SONO PRIVI DI:

 Coloranti artificiali

 Grassi vegetali idrogenati

 Addensanti, stabilizzanti
ed emulsionanti artificiali

 Organismi geneticamente
modificati (OGM)

 Olio di palma

 Aromi artificiali




naturally
sweet SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI

NATURALLY SWEET LA LINEA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

La linea di prodotti Naturally Sweet:

- ☞ **utilizza solo ingredienti naturali**
- ☞ rispetta i requisiti della nostra linea **All Natural**
- ☞ garantisce una **notevole riduzione di zuccheri aggiunti** rispetto ai gelati tradizionali con un conseguente ridotto apporto calorico
- ☞ assicura **la bontà del gelato** (rispetto ad altri prodotti sugar-free): in particolare i gusti frutta sono paragonabili, per sapore, a gelati con zuccheri aggiunti
- ☞ utilizza ingredienti sostitutivi degli zuccheri **con basso indice glicemico**

La linea Naturally Sweet utilizza ingredienti sostitutivi degli zuccheri caratterizzati da basso indice glicemico:

- **Eritritolo:** caratterizzato da valori pressochè nulli di indice glicemico (IG) e indice insulinico (II). Rappresenta un valido sostituto del saccarosio e aiuta a ridurre l'impatto glicemico in una dieta alimentare.
- **Sorbitolo:** l'indice glicemico del sorbitolo è più basso rispetto allo zucchero bianco comune. È una sostanza che viene assorbita parzialmente a livello intestinale e non stimola quindi la secrezione dell'insulina.
- **Maltitolo:** oltre a risultare utile per prevenire la carie dentale, può risultare utile per mantenere stabili i livelli di glucosio nel sangue, senza picchi glicemici ed insulinemici.
- **Glicosidi steviolici:** sono dolcificanti estratti dalle foglie della stevia. Nonostante abbiano un potere dolcificante maggiore dello zucchero di circa 300 volte rispetto allo zucchero tradizionale (saccarosio), sono privi di calorie, non provocano carie e non incidono sui valori di glucosio nel sangue.



naturally sweet

SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI

BASE BIANCA

Base senza zuccheri aggiunti con edulcoranti per ottenere **gelati alle creme cremosi e con sapori autentici**, meno dolci rispetto al gelato tradizionale.

VANTAGGI

- Senza glutine
- All Natural
- Resa costante

BASE FRUTTA SDL

Una base da utilizzare con acqua in **pastorizzazione** (consigliata bassa pastorizzazione a 65 °C) oppure con **lavorazione a freddo** con acqua molto calda.

VANTAGGI

- Senza glutine
- All Natural
- È inoltre indicata per la preparazione di **gelati alle creme** quali ad esempio nocciola, pistacchio, cacao, ecc. **senza derivati del latte e senza zuccheri aggiunti.**
- Può essere utilizzata con **bevande vegetali e latte delattosato** oppure con acqua con minor cremosità e minore durata nel tempo.





FIORDILATTE

Un prodotto completo, senza zuccheri aggiunti, studiato per proporre un gelato al fiordilatte con **spiccato aroma di latte e panna.**

VANTAGGI

- Aromi naturali
- Senza zucchero
- Senza glutine



CIOCCOLATO

Prodotto con edulcoranti a **ridotto contenuto calorico** e completamente naturale.

VANTAGGI

- Senza glutine
- All Natural
- Si può preparare o con **acqua** (dosaggio 500g/l) per un gelato dalle **note di cioccolato fondente**, oppure con **latte** (dosaggio 350 g/l) per un gelato con **note di cioccolato più morbide e avvolgenti.**



Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
Naturally Sweet				
8314	BASE BIANCA	 	12x0,725	290
8315	BASE FRUTTA SDL	 	12x0,875	350
8316	FIORDILATTE	 	6x0,725	290
8317	CIOCCOLATO	  	6x1,25	500 g con 1 litro di acqua 350 g con 1 litro di latte



TUTTO IL PIACERE DELLA FRUTTA FRESCA

La frutta è un ingrediente di grandissima importanza sia in gelateria che in pasticceria.

Cosa c'è di più fresco e piacevole di un frutto di stagione perfettamente maturo? La frutta però non è sempre disponibile o non si trova al grado di maturazione ottimale oltre a richiedere cura nell'acquisto e lavorazione prima dell'utilizzo.

Grazie a **nuovissime tecnologie** che consentono la **stabilizzazione** dei prodotti senza che venga alterato il sapore e il profumo della frutta, siamo in grado di fornire tutto il **piacere della frutta fresca**, nella forma più adatta all'utilizzo.

VANTAGGI

- Fullyfruit è un prodotto ad **altissimo contenuto di frutta (45/50%)**, totalmente **naturale** che **conserva le migliori caratteristiche della frutta**, pronto per essere utilizzato fuori e dentro il gelato senza congelamento in vetrina.
- **È versatile**: può essere utilizzato sia per coprire la superficie della vaschetta di gelato, sia utilizzato all'interno, sia utilizzato in pasticceria per interni di semifreddi e torte gelato.
- È un modo **originale** per creare nuove sensazioni di texture e sapore.
- **Lunga durata**: grazie ad un processo tecnologico che consente di prolungare la freschezza della frutta e grazie ad un confezionamento che evita ogni contaminazione ambientale, si ottiene una durata di prodotto di 12 mesi. Una volta aperta la confezione, deve essere conservata in frigorifero e il prodotto utilizzato entro 3 giorni dall'apertura.



Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	------------------	----------

Fully Fruit

9401	FULLYFRUIT FRAGOLA	  	4x1,5	-
9403	FULLYFRUIT MANGO	  	4x1,5	-
9405	FULLYFRUIT MARACUJA	  	4x1,5	-



BASI

Le Basi sono prodotti in polvere che puoi combinare con ingredienti liquidi (acqua, latte e panna fresca) ed ingredienti solidi (zuccheri, latte in polvere, proteine del latte...) per ottenere la **miscela base da abbinare successivamente alle Paste**, a seconda del gusto di gelato che vuoi ottenere.

VANTAGGI

- Una **gamma completa** di basi altamente personalizzabili
- **Risultati** e resa costanti ed **affidabili**
- Alcune **basi** preservano il sapore delle paste altre sono caratterizzate da un delicato **aroma di panna o vaniglia**
- Continua ricerca di **soluzioni più genuine e naturali** (gamma All Natural)
- Riducono la possibilità di errori e ne **semplificano il lavoro**
- Lasciano spazio alla **creatività** ed alla **personalizzazione**

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	--	------------------	----------

Basi per gelati alla frutta (Mix Frutta)

4086	CREMANTE 50		12x1	50-70
4084	CREMANTE 50 SDL		12x1	40-60
4081	CREMOSA 100 SDL		8x2	100
4096	CREMOSA COMPLETA SDL		12x1,155	380-390
4077	BASE 100 ALL NATURAL SDL	  	12x1	100
4078	BASE 50 ALL NATURAL SDL	  	12x1	50-60
4093	BASE COMPLETA SDL		12x1,05	350
4094	BASE FRUTTA COMPLETA AN	  	12x1,08	360
4095	BASE VEGAN SORBETTO	  	12x0,9	360
4079	FRUITGEL 50 SDL		12x1	50

Basi per gelati alle creme

4025	HOLLANDISH FIOCCO DI PANNA		8x2	40-50
4020	HOLLANDISH FIORDILATTE		5	35-50
6534	EUROGEL 50 G.V.		8x2	40-50
6521	EUROGEL 50 MIX BASE BIANCA		8x2	40-50
6549	EUROGEL BASE LATTE 100		8x2	80-100
6544	EUROGEL LAB 50		8x2	40-50
6539	EUROGEL MIX B.U. 50		8x2	40-50
7504	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY	 	8x2	50
7502	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY PANNA	 	8x2	50
7503	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY	 	8x2	100
7501	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY PANNA	 	8x2	100
7533	EUROSTELLA 100 ALL NATURAL PANNA	 	8x2	80-100
7552	EUROSTELLA 125 ALL NATURAL	 	8x2	125
7518	EUROSTELLA 250 GR PLUS		8x2	200-250
7528	EUROSTELLA BASE 100 PROTEIN+		8x2	80-120
7526L	EUR. 150 ALL NATURAL CORE	 	8x2	150
7525	EUROSTELLA BASE LATTE 100	 	8x2	80-100
7500	EUROSTELLA BASE LATTE 100 CORE	 	8x2	100
7509	EUROSTELLA BASE UNIVERS. 100		8x2	80-120
7507	EUROSTELLA BASE UNIV. 100 GR		8x2	100
7553	EUROSTELLA BASE NO DAIRY A.N.	  	12x1	125-135
7538	EUROSTELLA BASE VEGAN GELATO	  	12x1,05	420
7519	EUROSTELLA FIORDIPANNA		8x2	80-120
7506	EUROSTELLA FIORDIPANNA GR		8x2	100
7536	EUROSTELLA FV 100		8x2	100
7539P	EUROSTELLA LABASE CORE	 	8x2	170

BASI

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
7527	EUROSTELLA MILK		8x2	80-120
7523	EUROSTELLA MIX 100 GR		8x2	80-120
7537	EUROSTELLA TUTTOLATTE 250		8x2	250
7549 	EUROSTELLA VANIGLIA 100		8x2	80-120
7801	STELLAMIX GUSTO LATTE		8x2	150-200
7820	STELLAMIX 125		8x2	120-130
7808	STELLAMIX 250		8x2	200-250
7811	STELLAMIX C.F. 100		8x2	100-120
7813	STELLAMIX FIOR PANNA		8x2	100-120
8301	SOIAMIX B. SOIACREM SDL		12x1,25	500
7822	STELLAMIX PANNAVANIGLIA		8x2	120-130
6021 	VANIGLIA GIALLA "71"		8x2	40-50

Neutri e preparati per laboratori

5044	NEUTRO ADD. EM.		3	4-6
5010	NEUTRO EMULSIONANTE		3	4-6
5046	NEUTRO U.I. ADD/EM		8x2	4-6
5037	PASTA EMULSIONANTE		5	3-6

INTEGRATORI

Sono prodotti **in polvere o in pasta** che consentono la realizzazione di ricette articolate frutto della **costante ricerca dell'eccellenza**.

VANTAGGI

- Migliorano la **qualità** della miscela base agendo sulla tenuta
- Migliorano il **volume**
- Aumentano la **cremosità** e la **spatolabilità**

Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
Integratori			
5072	CREAMY	 12x1	20-40
8001	CREMA BASE	 4x2,5	50-150
5074	FIBRAMIX	   6x1	15-20
5070	INTEGRABASE	  6x1	20-35

Altri prodotti in polvere

4030 	HOLLANDISH VANIGLIA GIALLA	 5	50
4040	HOLLANDISH CACAO	 5	100-130
7951	EASY LATTEMIX CARTONE	 3x6	150-166
7950	EASY LATTEMIX SACCO	  6	150-166
7953	EASY LATTE PLUS	  16x1	100-120
7529	EUROSTELLA CACAO	 8x2	160-240

ALTRI PRODOTTI IN POLVERE

Prodotti per specifiche preparazioni

VANTAGGI

- Per gelati di **tipo salutistico** (Stellalight e Soiamix)
- Per gelati al **gusto vaniglia** (Hollandish Vaniglia Gialla)
- Per miscele **basi cioccolato** (Eurostella Cacao)





PASTE CREMA

Sono paste da abbinare alla miscela base **per gelati alle creme**.
Vengono utilizzate anche in pasticceria.

VANTAGGI

- **Marchi esclusivi** quali Disaronno e Zabaione con Marsala Florio
- **Versatilità** per il loro utilizzo anche in pasticceria
- Alcuni prodotti sono in polvere per garantire una **resa superiore**
- **Paste nocciola Italia:** con nocciole esclusivamente italiane
- **Paste pistacchio Sicilia:** con pistacchi esclusivamente siciliani

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	--	------------------	----------

Gelostella® Pastecrema

8765	CACAO BLEND 20/22		12x1	70-120
8760	CACAO MAGRO (10/12)		12x1	70-120
8764	CACAO MAGRO BLEND 10/12		12x1	70-120
8732	CIOCCOLATO BIANCO		6	90-120
8516	NO SUGAR CHOCOLATE PASTE		6	90-110
8755	CAFFÈ BRASIL 100% ARABICA		6x1	15-25
8573	GRAN CAFFÈ		6	70-90
8762 C	CHEESECAKE (POLVERE)		6x1	60-70
8635 C	CREMA GIALLA		6	60-80
8440 D	CREMA GIALLA ALL NATURAL		3	60-80
8621	CREMA MANDORLA TOSTATA		5	90-110
8747	CREMA PINOLI		2,5	100-120
8623 C	CREMA WHISKY PASTA		3	40-60
8652	CUPIDO		5	150-200
8742	DISARONNO AMARETTO		5	170-190
9592	DISARONNO ALL NATURAL		2,5	130-150
8521 C	FLEUR DE TOFFEE		6	90-100
8659	GIANDUIA AMARA		2,5	100-130
8658	GIANDUIA CINQUESTELLE		5,5	100-160
8657	GIANDUIONE		5,5	150-230
8648	GIANDUIONE AN		5,5	150-230
8662	GIANDUIOTTO		5	150-230
4052	HOLLANDISH LIQUIRIZIA SA		6x1	60-80
8669	GELOSTELLA LIQUIRIZIA PASTA		3	50-70
8725 B	MACEDONIA SICILIANA		6	170-200
8540 D	MALAGA		6	120-150
8622	MANDORLA		6	90-110
8549	MARRON GLACÈ		3	120-150
8619	MARZIPAN		3	80-100
8756	MASCARPONE (POLVERE)		6x1	60-70
8677 B	MENTA		3	40-60
8475	MENTA ALL NATURAL (POLVERE)		6x1	50-60
8678	MENTA BIANCA		3	40-60
8723	MERINGA		3	40-60
8510	NOCE		6	70-100
8514	NOCE SORRENTO		2,5	70-100
8767	PANNA EDELWEISS		1	30-40
8438	PANNACOTTA 3KG		3	50-70
8737	PASTA CIOCCOLATO BITTER		6	-

PASTE CREMA

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
8439	PASTA FIORDILATTE		3	30-60
8601	PEANUTS		2,5	100-120
8757	RICOTTA (POLVERE)		6x1	60-70
8437	SALTED CARAMEL		6x1	25-35
8680	TIRAMISÙ		6	130-180
8679	TIRAMISÙ AN		3	100
8615	TOCINO DE CIELO		3	90-100
8610	TORRONE MANDORLATO		5	70-100
8752	YOGURT (POLVERE)		6x1	50-70
8753	YOGURT 30 (POLVERE)		6x1	30
8751	YOGURT AN (POLVERE)		6x1	50
8537	ZABAIONE FLORIO GELATERIA		6	80-100
8706	CREMA PISTACCHIO PAST. C.N.		5	70-100
8708	CREMA PISTACCHIO SICILIA		2,5	70-100
8709	CREMA PISTACCHIO SICILIA S.C.		2,5	70-100
8718	PISTACCHIO BLEND		2,5	80-100
8701	PISTACCHIO BLEND SC		2,5	80-100
8592	NOCCIOLA ITALIA GUSTO FORTE		5	70-100
8587	NOCCIOLA ITALIANA CHIARA		5	70-100
8590	NOCCIOLA ITALIA		5	70-100
8595	NOCCIOLA ITALIA S.A.		5	70-100
8585	NOCCIOLA TONDA GENTILE		5	80-120
8582	NOCCIOLA TONDA GENTILE S.A.		5	80-120
8664	NOCCIOLATO		5	150-230
8650	NOCCIOLONE		5	150-200
8562	NOCCIOLONE BIANCO		5	130-180
8605	VANIGLIA BIANCA ALL NATURAL		3	35-45
8643	VANIGLIA 30		6	25-35
8639	VANIGLIA 92		6	60-90
8645	VANIGLIA AN		6	80-90
8642	VANIGLIA LAB		6	35-45
Gelostella® U.I.				
8637	VANIGLIA 92 FILTRATA		6	70-90





PASTE FRUTTA

Paste da abbinare alla miscela base **per gelati alla frutta** ed eventualmente da usare assieme alla frutta fresca o surgelata.

VANTAGGI

- **Versatili:** ideali anche per variegare dato il loro elevato contenuto di frutta intera
- **Esaltano la frutta** fresca o surgelata
- Donano **colore intenso ed attraente** al gelato (scegli tra le versioni con coloranti di sintesi e quelle con coloranti naturali)

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
Gelostella® Pastefrutta 200				
9550	COCCO 200		6	170-220
9508 A	FRAGOLA 200		3	170-220
9514 A	FRAGOLINE DI BOSCO 200	 	6	170-220

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
9600 C	KIWI 200		6	170-220
9519 C	LAMPONE 200	 	3	170-220
9625 C	MANDARINETTO ISOLABELLA 200	 	3	170-220
9610 C	MANGO 200	 	6	170-220
9540 C	MIRTILLO 200	 	6	170-220

Gelostella® Pastefrutta 100

9099 D	ANANAS 100		3	80-100
9049 C	ARANCIA 100		3	80-100
9039 D	BANANA 100		3	80-100
9021 C	BANANA 100 AN	  	3	80-100
9142 A	CEDRO 100		3	80-100
9022	COCCO 100 AN	  	3	80-100
9018 A	FRAGOLA 100		6	80-100
9512	FRAGOLA 100 AN	  	6	80-100
9008 A	FRAGOLA 100 TS		6	80-100
9518	LAMPONE 100 AN	  	6	80-100
9059	LIMONE 100		3	80-100
9023 D	MANGO 100 AN	  	3	80-100
9125S	MELONE 100 "A"		3	80-100
9120 C	MELONE 100 C.N.		6	80-100
9158	PASSION FRUIT 100	 	3	90-100
9133 C	PESCA GIALLA 100		3	80-100
9619	TUTTOBOSCO AN	  	6	80-100

Gelostella® U.I.

9151	COCCO 40 U.I.		6	35-45
------	---------------	---	---	-------

I Combinati

4612	LIMONE COMB. DISIDRATATO		3	50
4613	LIMONE PASTA COMBINATA	  	6	100

All In One

5155	AGRUMI SDL CORE	  	6x1,025	410
5153	LIME SDL AN CORE	  	6x1,025	410
5151	LIMONE SDL AN CORE	  	12x1,025	410
5154	MANDARINO SDL AN CORE	  	6x1,025	410



LIOGEL® GUSTI CREMA

Una linea di **mix completi in polvere** pronti all'uso, da utilizzare a freddo.

VANTAGGI

- **Tutto in uno.** Aggiungendo latte e/o acqua al prodotto LIOGEL® si ottiene un gelato cremoso, un sorbetto o un soft-ice
- **Resa** sicura
- **Velocità** di esecuzione

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	--	------------------	----------

Liogel®

5130	CACAO		12x1,35	450
5164	CACAO SANTO DOMINGO	 	12x1,175	470
5093 	CARAMELLO SALATO		12x1	400
5129	CIOCCOLATO BIANCO		12x1,5	600
5135	CIOCCOLATO FONDENTE		12x1,6	640
5160	DARK SDL		12x1,575	630
5131	FIORDILATTE		12x1,14	380
5162	NATURALIKE BLUE	 	6x1	400
5163	NATURALOVE PINK	 	6x1	400
5144	RISO		12x1,45	580
5133 	VANIGLIA GIALLA		12x1,14	380
5105	YOGURT		6x1	90-110
5098	YOGURT 300 EUROPA		12x0,9	300
5110	YOGURT CREMOSO		12x1	330-350
5096	YOGURT EUROPA COMPLETO		12x1,215	450





LIOGEL® GUSTI FRUTTA

Linea di **mix completi in polvere** pronti all'uso, da utilizzare a freddo, con un ottimo contenuto di frutta disidratata.

VANTAGGI

- **Più frutta** - elevato contenuto di frutta a pezzi
- **Tutto in uno**: aggiungendo acqua al prodotto LIOGEL® si ottiene un gelato cremoso, un sorbetto o un soft-ice
- **Resa sicura**
- **Velocità** di esecuzione



Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	--	------------------	----------

Liogel®

5109 C	AGRUMI		12x1,35	450
5120 C	ALBICOCCA SDL		12x1,35	500
5114 D	ANANAS SDL		12x1,35	450
5115 A	ANGURIA SDL		12x1,20	400
5125 D	ARANCIA ROSSA C.N. SDL		12x1,35	500
5116 A	ARANCIA ROSSA SDL		12x1,35	500
5113 C	BANANA		12x1,35	450
5112	COCCO		12x1,35	450
5100	FULLEMOM 450		12x1,35	450
5121 D	LAMPONE SDL		12x1,35	500
5094	LIMONE 50 SDL		6x1	50
5124	LIMONE 450 SDL		12x1,35	450
5103 C	LIMONITO		12x1,35	450
5108 C	MELA VERDE		12x1,35	450
5149	MELOGRANO SDL		12x1,35	450
5122 C	MELONE SDL		12x1,35	450
5111 C	PESCA GIALLA		12x1,35	450
5102	POMPELMO ROSA SDL		12x1,35	450
5145 D	PIÙ FRUTTA ANANAS SDL	 	12x1,35	450
5146 C	PIÙ FRUTTA BANANA SDL	 	12x1,35	450
5140 D	PIÙ FRUTTA FRAGOLA SDL	 	12x1,35	450
5150 C	PIÙ FRUTTA KIBANA SDL	 	12x1,35	450
5141 D	PIÙ FRUTTA MANGO SDL	 	12x1,35	450
5142 C	PIÙ FRUTTA MELA VERDE SDL	 	12x1,35	450
5148	PIÙ FRUTTA MIRTILLO SDL	 	12x1,35	450
5136 D	PIÙ FRUTTA PERA SDL	 	12x1,35	450
5137 D	PIÙ FRUTTA PESCA SDL	 	12x1,35	450
5138 D	PIÙ FRUTTA TROPICALE SDL	 	12x1,35	450
5139	PIÙ FRUTTA TUTTOBOSCO SDL	 	12x1,35	450



VARIEGATI

I Variegati sono la tua marcia in più.

Usali per ingolosire l'occhio della clientela. La loro bontà non tradirà al momento dell'assaggio.

Ci sono quelli ideali per **variegare i gelati alle creme e quelli alla frutta.**

VANTAGGI

- **Unicità**
- **Dettaglio** che fa la differenza
- **Colori e forme** per una vetrina bella da vedere



Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	------------------	----------

Gelostella® Pastecrema

8731	BIGNOLATA CACAO E NOCCIOLA		3,5	-
8630 D	CAMEL		6	70-100
8556	COPERTURA AL LATTE PRESTIGE		5	-
8501 C	COPERTURA ARANCIA		2,5	-
8507	COPERTURA CAFFÈ		2,5	-
8503 D	COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO		2,5	-
8504	COPERTURA COCCO		2,5	-
8499 D	COPERTURA DISARONNO		2,5	-
8554	COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE	  	5,5	-
8497 D	COPERTURA FRAGOLA		2,5	-
8505 D	COPERTURA FRUTTI DI BOSCO		2,5	-
8509 D	COPERTURA LIMONE		2,5	-
8508	COPERTURA NOCCIOLA		2,5	-
8498 C	COPERTURA PRALINE DORÉ		2,5	-
8506	COPERTURA PISTACCHIO	 	2,5	-
8667	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA		6	-
8681	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA AN		6	-
8668	LA GRANELLATA		5	-
8727 D	LATTEMOU		6	30-100
8666	NOCCIOLATO FLUIDO		6	-
8724 C	PANNAFRAGOLA		6	-
8740	PASTA CACAO FONDENTE		6	120-150
8729	RISOGOLOSO LATTE		4,5	-
8728	RISOGOLOSO NOCCIOLATO		4,5	-
8485	STRACCIATELLA	 	2,5	80-120
8561	STRACCIATELLA BIANCA		5	100-150
8653	VAR. GOLOSI SCROKY		5,5	-
8608	VARIEGATO BUENISSIMO		5,5	-
8616	VARIEGATO CAMELO	  	3	-
8522 D	VARIEGATO FLEUR DE SEL		2,5	-
8617 D	VARIEGATO HUEVO		3	-
8649	VARIEGATO NOCCIOLATTE		5,5	-
8609 C	VARIEGATO PRALINE DORÉ		5,5	-
8477	VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH		2,5	-

VARIEGATI

Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
Gelostella® Pastefrutta			
9030 A	AMARENA 100		6 80-100
9020 D	AMARENA 100 AN		3 80-100
9031 D	AMARENA 100 C.N.		6 80-100
9524 D	ARANCIO FARCITO 200		3 170-200
96275	PERA 200		3 170-200
9164 C	PESCARANCIA 100		3 25-100
9620	TUTTOBOSCO 200		6 170-220

VARIEGATI QUATTROSTAGIONI

La linea Variegati Quattrostagioni® è **ricca di frutta intera o a pezzi** ed è studiata appositamente per la preparazione di **gelati variegati** e per rendere appetitose ed attraenti le **creazioni di pasticceria**. Ogni prodotto Variegati Quattrostagioni® contiene frutta selezionata, raccolta al **perfetto grado di maturazione e semicandita**: uno speciale processo di infusione a freddo in sciroppo zuccherino che permette di **mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche della frutta**.

Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
9864 D	ALBICOCCA		3
9879 D	ANANAS & ROSMARINO		3 -
9863 D	ARANCIA		3 -
9872	FICO		3 -
9850 D	FRAGOLA		3 -
9870 D	FRAGOLINE PASTICCERIA		3 -
9851	FRUTTI DI BOSCO		3 -
9871	FRUTTI DI BOSCO PASTICCERIA		3 -
9865	LAMPONE		3 -
9866	LIME		3 -
9880 D	MANDARINO & CURCUMA		3 -
9859	MANGO		3 -
9857 C	MELA VERDE		3 -
9861	MIRTILLO		3 -
9862	PERA & ZENZERO		3 -
9853 C	PESCA		3 -
9873 D	RIBES ROSSO		3 -
9860 A	VARIEGATO AMARENA		3 -



V A R I E G A T I

Quattrostagioni



COPERTURE E DECORATIVI

Una gamma di prodotti di alta qualità per **impreziosire creazioni** di gelateria e pasticceria fredda.

VANTAGGI

COPERTURE

- **Alta qualità** degli ingredienti
- Elevato contenuto di **cioccolato bianco**
- **No grassi idrogenati e coloranti sintetici**
- **Fluidità eccellente** anche a temperatura ambiente
- Facilità e **velocità di utilizzo**
- Spazio alla **creatività** e alla **personalizzazione**

DECORATIVI

- Ampia gamma di **granelle, biscottini, salse e topping**
- **Versatilità:** variegatura gelato, decorazione e farciture semifreddi

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
8810 D	AMAREN. FRUT. INT. 18/20		6	-
8812 D	AMAREN. FRUT. INT. 20/22		6	-
8816 D	SALSA AMAREN. (in tanica)		12	-
8822	BUTTER COOKIES		2	-
8829	CEREALI SCROKY		2	-
8798	GRANELLA BROWNIES		2,5	-
8846	GRANELLA DI AMARETTO		2	-
8949	GRANELLA DI SAVOJARDO		1	-
8841	GRAN. MANDORLA PRALINATA		2	-
8826	GRANELLA NOCCIOLA		2,5	-
8934	GRANELLA PAN DI SPAGNA CACAO		1,5	-
8836	GRANELLA PR. PISTACCHIO		2	-
8827	GRAN. NOCCIOLA PRALINATA		2,5	-
8794	GRANELLEONE DI PISTACCHIO		2,5	-
8797	MINI CHOCO COLORS		2	-
8828	NOCCIOLE INTERE TOSTATE		2,5	-
8944	CRUMBLE BUTTER COOKIES		2	-
8945	CRUMBLE CACAO GLUTEN FREE		2	-
8943	CRUMBLE KOOKIE CARAMEL		2	-
8850A D	SALSA AMARENA	 	1	-
8869A	SALSA CACAO E NOCCIOLA		1	-
8857A	SALSA CAFFÈ		1	-
8852A D	SALSA CARAMEL		1	-
8853A D	SALSA FRAGOLA	 	1	-
8864A	SALSA LAMPONE		1	-
8862A D	SALSA LATTEMENTA	 	1	-
8861A D	SALSA LATTEMOU	 	1	-
8860A D	SALSA MANDARINETTO		1	-
9028A	SALSA MANGO	   	1	-
8849A	SALSA MIELE	 	1	-
9029A	SALSA NOCCIOLA	 	1	-
8855A	SALSA TUTTOBOSCO	 	1	-
8868A	TOPPING CACAO	 	1	-
8851B	SALSA PRESTIGE CIOCCOLATO	 	0,95	-
8866A	SALSA PRESTIGE CIOCCOLATO BIANCO	 	1	-
8859A	SALSA PRESTIGE NOCCIOLATO	 	1	-
8867A D	SALSA PRESTIGE PISTACCHIO	 	1	-



FROZEN YOGURT

Il **sapore fresco** dello yogurt con la **struttura cremosa** del gelato.
Delizioso e morbido, creativo e semplice da realizzare.

VANTAGGI

- **Naturale:** è un alimento salutistico, leggero e altamente digeribile. Ricco di calcio, povero di grassi e con fibre
- Possibilità di creare **infiniti abbinamenti** con frutta fresca, granella di cereali, salse
- È una **diversa e nuova opportunità di vendita** rispetto al gelato classico, **per ogni momento della giornata**
- È un prodotto per tutti: **tutti lo amano!**
- **Facile da produrre** e servire

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	--	------------------	----------

Basi Gelolampo

5550	FROZEN DES. YOGURT 350		16x1,4	350 g/l latte
------	------------------------	---	--------	---------------

Basi Frozzyo

5547	YOGURT CREAMY		12x1,2	300
5546	YOGURT NATURAL		12x1,12	280
5548	YOGURT ZERO		12x0,96	240

Altri prodotti

8752	GELOSTELLA YOGURT (POLVERE)		6X1	50-70
8753	GELOSTELLA YOGURT 30 (POLVERE)		6X1	30
8751	GELOSTELLA YOGURT AN (POLVERE)	 	6X1	50
5098	LIOGEL YOGURT 300 EUROPA		12x0,9	300
5110	LIOGEL YOGURT CREMOSO		12x1	330-350
5096	YOGURT EUROPA COMPLETO		12x1,215	450

Frozz Top

9711 	FROZZTOP PRALINE DORÉ		2,5	-
--	-----------------------	---	-----	---

CREMITO

Una **crema fredda** al gusto di latte e caffè, per avvolgere i tuoi clienti. Pochi step per un risultato perfetto.

VANTAGGI

- Velocità e **facilità di utilizzo**
- **Creiosità**
- **Sapore intenso** di caffè



Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
5222	CREMITO CAFFÈ		12x0,93	310
5226	CREMITO CAFFÈ GUSTO FORTE		12x0,95	315
5221	CREMITO LATTE		12x0,9	300



SPLASH

La soluzione migliore per produrre la **granita siciliana** ma anche il **sorbetto** e il **ghiacciolo**.

VANTAGGI

- **Versatilità**
- Velocità e **facilità di utilizzo**
- È sufficiente avere un granitore (o il mantecatore)



Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
5200 ⑩	ACE ROSSO		12x0,91	260
5201 ⑨	AMARENA		12x0,91	260
5202 ⑧	ARANCIA CN		12x0,91	260
5206	COCCO		12x1,05	300
5207 ⑦	COLA		12x0,875	250
5210	LIMONE		12x0,95	270
5205	LIMONE MEDITERRANEO		12x0,8	230
5211	MANDORLA		12x1,05	300
5212 ⑥	MENTA		12x1,05	300



PASTICCERIA E SEMIFREDDI

Soluzioni per la **pasticceria fredda**.

Prodotti in polvere per la preparazione di **semifreddi** e **dessert**.

La pasticceria ha fatto il suo ingresso nelle gelaterie consentendo ai maestri gelatieri di proporre torte **semifreddo** e **monoporzioni**, ormai immancabili nelle vetrine espositive soprattutto nel periodo invernale quando si rinuncia ad un buon gelato ma non alla cremosità di una torta fredda.

Il futuro della pasticceria artigianale, proprio come quello del gelato, è di puntare verso l'alto, con una **cura sempre maggiore del design**, del dettaglio e con una **scelta di ingredienti freschi e di alta qualità**.

Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	------------------	----------

Preparati per prodotti di pasticceria e semifreddi

8017	ALBUMIX	  	6x1	150+100 acqua
8014 	CREMALAMPO PASTICCIERA	 	6x2	300
8002	FLEXI GR PALM FREE		8x2	450-500
8019	JELLY MIX	  	6x1	210
8009	MIX PER PANNA +°		12x1	120-150
8012	MOUSSEMIX		8x2	500
8011	QUATTROSTAGIONI		8x2	500
8007	SEMIFREDDO FLEXI GR		8x2	450-500

Bagne fantasia

9950 	ALKERMES		1,3	100+50 acqua
9951 	CAFFÈ		1,3	100+50 acqua
9954	MARASCHINO		1,3	100+50 acqua
9955 	RHUM		1,3	100+50 acqua

Aromi Alcolici bottiglie o bottiglioni

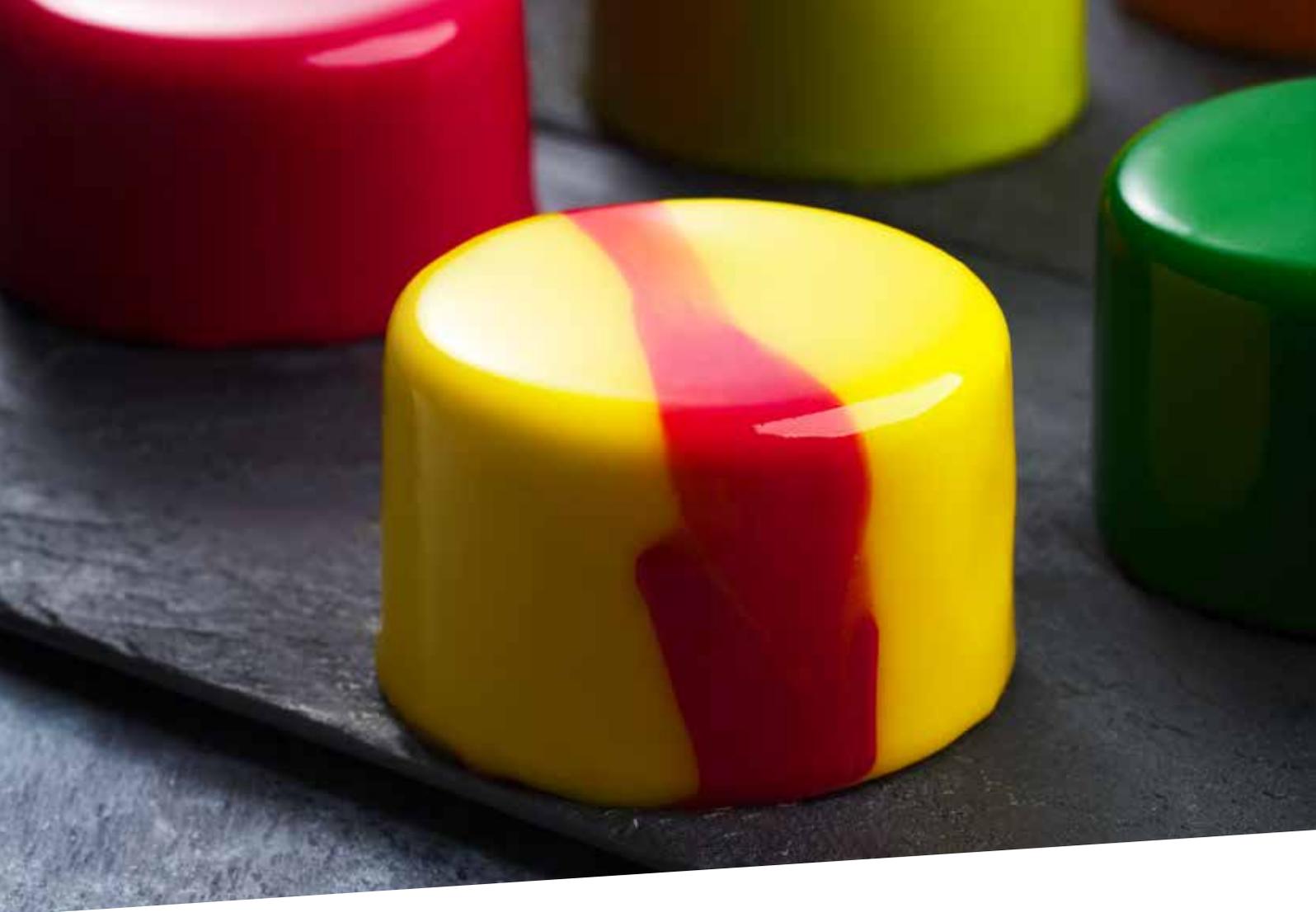
9926 	ALKERMES		2	-
9928	AURUM		2	-
9944	ORIG. JAMAICA BLACK		2	-

Aromi Alcolici

9929	AURUM		10	-
9933	DISARONNO		10	-
9939	MARASCHINO		10	-
9945	ORIG. JAMAICA BLACK		10	-
9935	ORIG. JAMAICA WHITE		10	-
9943	VANIGLIA		10	-

Decorazioni in zucchero

8805 	PASTA DI ZUCCHERO DA COPERTURA		5x1	-
--	--------------------------------	--	-----	---



GLASSE

Sono **paste** da abbinare alla miscela base per gelati alle creme. Vengono utilizzate anche in pasticceria.

VANTAGGI

- Ingredienti di **alta qualità**
- Studiate per **ricoprire sia in superficie che i bordi**
- **Facilità** e **rapidità** di utilizzo
- **UNA SPECIALE GLASSA AL CIOCCOLATO**
Primo ingrediente **cioccolato in polvere**
Gusto intenso di cioccolato che rende le torte non solo belle ma anche buone!

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
8895 A	GLASSA AMARENA		3	-
8896 C	GLASSA ARANCIA		3	-
9074	GLASSA CARAMELLO	  	3	-
8885	GLASSA CIOCCOLATO		6	-
9075 C	GLASSA CIOCC. BIANCO		3	-
8897 D	GLASSA FRAGOLA		3	-
8898	GLASSA LIMONE		3	-
9071 C	GLASSA NOCCIOLA E CACAO		6	-
9072 B	GLASSA PISTACCHIO		3	-
9070	GLASSA TRASPARENTE		3	-
8035	MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE	 	6x1	100+30-40 acqua+ 30 crema base

MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE

È un prodotto in polvere completo studiato per la preparazione di **glasse ad effetto lucido** utilizzabili a temperatura negativa (-15/-18°C) e positiva (+2/+4°C) ideali per ricoprire **semifreddi, bavaresi, mousse e monoporzioni**.



VANTAGGI

- **Facile e veloce da preparare.** Una volta riscaldata la glassa è pronta all'uso, fluida, semplice da utilizzare.
- **Altamente personalizzabile** sia nei dosaggi che nell'abbinamento con pastecreme, pastefrutta e coloranti alimentari.
- Garantisce una **copertura uniforme sulle superfici dei dolci** sia orizzontali che verticali e personalizzabile anche nel sapore per completare un dessert senza prevalere sul suo gusto principale.
- La **tenuta è omogenea** e ben aggrappata e la struttura non opacizza alle basse temperature. Il **taglio** del dolce risulta così **sempre netto e privo di sbavature**.



Un viaggio attraverso sapori inesplorati.

Dalla sapiente ricerca di materie prime di provenienza certificata ed esclusiva da tutto il mondo nascono prodotti pensati per rendere accessibili a tutti le **eccellenze del gusto e delle tradizioni locali**, nel gelato artigianale.

• **L'ECCELLENZA NEL TUO LOCALE**

Gli ingredienti selezionati e naturali garantiscono un risultato eccellente nel gelato, qualificando la tua attività.

Diventa anche tu una gelateria "Dell'eccellenza"!

• **GUSTI ORIGINALI**

Sono delle novità assolute che sprigionano **profumi e sapori dei luoghi d'origine** che attireranno più consumatori nel tuo locale.

• **GARANZIA PRODOTTI STELLA**

Garantisce rigidi controlli sulla **qualità**, la **naturalità** e la **provenienza certificata delle materie prime**. Tutti vantaggi che potrai trasmettere ai tuoi clienti. E noi ti aiutiamo nella comunicazione.

• **PROMOZIONE PER LA TUA ATTIVITÀ**

Gli **strumenti di comunicazione** promuoveranno non solo i nuovi gusti, ma aumenteranno il numero di visite al tuo locale garantendo maggiore visibilità.



Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	--	------------------	----------

Le Vie dell'Eccellenza

8579	PASTA DELL'ECCELLENZA ITALIANA		5	100-130
8819	GRANELLA DELL'ECCELLENZA		2	-
8858A	SALSA PRESTIGE ORIGINAL JAMAICA RUM		1	-
8568	PASTA MEDITERRANEO		2,5	100
8569	VARIEGATO MEDITERRANEO		3	-
8790	GRANELLA MEDITERRANEO		2	-



I Want Kookie

I biscotti più famosi al mondo si trasformano in **golosi gusti**, che non possono fare a meno di essere assaggiati.

VANTAGGI

- **Grande successo di vendita:** +90% in 3 anni
- **Belli da vedere e buoni da mangiare**
- **Versatilità:** oltre al gelato ideali in pasticceria per monoporzioni e semifreddi golosi
- Il biscotto come **elemento di riconoscibilità**
- **Ampia scelta di gusti**

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
8523 ①	KOOKIE		3	50-60
8526	KOOKIE&CHOCOLATE VARIEGATO		2,5	-
8524 ①	KOOKIE&CAMEL PASTA		3	50-60
8525 ①	KOOKIE&CAMEL VARIEGATO		2,5	-
8793	KOOKIE&CAMEL GRANELLA		2	-
8513 ①	KOOKIE&CREAM PASTA		3	50-60
8784	KOOKIE&CREAM VARIEGATO		5,5	-
8800	KOOKIE&CREAM GRANELLA		2	-
8528 ①	VARIEGATO SFOGLIATINE ALLA CREMA		2,5	-
8530 ①	KOOKIE FREE PASTA		3	50-60
8531	KOOKIE FREE VARIEGATO	 	2,5	-
8788	KOOKIE FREE GRANELLA		2	-
8534	KOOKIE NAPOLITANER PASTA		2,5	90-100
8536	KOOKIE NAPOLITANER VARIEGATO		2,5	-
8490	KOOKIE STELLA PASTA		3	50-60
8491	KOOKIE STELLA VARIEGATO		2,5	-
8938	KOOKIE STELLA BISCOTTI		1,5	-
8488	KOOKIE COCCO PASTA	 	2,5	100
8489	KOOKIE COCCO VARIEGATO	 	2,5	-
8937	KOOKIE COCCO GRANELLA	 	1,5	-
8483 ①	KOOKIE PIEMONTE PASTA		2,5	100
8484 ①	KOOKIE PIEMONTE VARIEGATO		2,5	-
8936	KOOKIE PIEMONTE GRANELLA		1,5	-
8479 ①	KOOKIE&WINE PASTA		2,5	100
8480 ①	KOOKIE&WINE VARIEGATO		3	-
8946 ①	KOOKIE&WINE GRANELLA		2	-





Hicream

CREMOSE SEDUZIONI

Avvolgi con un **abbraccio goloso** la tua clientela con le Nutgel della gamma Hicream. La loro cremosità e bontà fermano il tempo per un **momento unico di piacere**.

VANTAGGI

- **Ampia gamma** e infiniti golosi abbinamenti
- **Versatilità per tantissimi usi sia in gelateria che in pasticceria:**
 - Cremini
 - Puro in vaschetta
 - Gelato
 - Variiegato
 - Pasticceria

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
8776	NUTGEL		6	-
8775	NUTGEL ALL NATURAL		6	-
8778	NUTGEL BLACK		6	-
8779	NUTGEL BROWNIES		6	-
8777	NUTGEL CACAO		6	-
8785	NUTGEL CAFFÈ		5,5	-
8787 	NUTGEL CARAMEL SNACK		5	-
8783 	NUTGEL CREMA LIMONE		5,5	-
8462 	NUTGEL LEMON KOOKIE		5	-
8786	NUTGEL MANDORLA		5	-
8782	NUTGEL MUCHO GUSTO		5,5	-
8781 	NUTGEL PISTACCHIO		5	-
8461	NUTGEL PISTACCHIO LISCIO		5,5	-
8780 	NUTGEL WHITE		5,5	-
8464	NUTGEL BLANCO		5,5	-
8463	NUTGEL FLEUR DE SEL		5,5	-





BAKERY

GLUTEN FREE

La nuova linea di preparati per prodotti da forno pensata per te:

Che vuoi **ampliare la tua offerta**

Che desideri una **soluzione pratica e veloce** senza rinunciare alla qualità degli ingredienti

Che sei alla ricerca di **prodotti sani e liberi da glutine**

Che hai poco tempo ma non ti stanchi mai di **stupire i tuoi clienti**

VANTAGGI

- Garanzia di **controlli certificati**.
- **Elevata qualità** dei prodotti finiti all'altezza di quelli contenenti glutine.
- L'affiancamento di un partner con **esperienza ventennale** in prodotti Gluten Free.
- Un'**ampia e versatile gamma** per tantissime proposte di pasticceria.

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
8021	MIX BASE PER CROCCANTE		5x1	300+150 frutta secca
8022	MIX PAN DI SPAGNA E ROULLÉ		5x1	-
8023	MIX PER MUFFIN E CUPCAKE		5x1	-
8024	MIX PASTA FROLLA E BISCOTTI		5x1	-
8025	MIX PER BIGNÈ E ECLAIR		5x1	-
8026	MIX PER WAFFLES E CREPES		5x1	-
8028	MIX CONI E CIALDE		5x1	-





GLUTEN FREE

La linea di prodotti **Gluten Free** di anno in anno si amplia di nuovi ingredienti di ogni categoria, a testimonianza del nostro credo:

Nessuno deve rinunciare alla bontà del gelato!

VANTAGGI

- Garanzia di **controlli certificati**
- **Bontà** del gelato inalterata
- **Lunga esperienza**, dal 2000
- **Ampia gamma**, ricca e completa

A CHI OFFRIRE I PRODOTTI GLUTEN FREE?

- Ai celiaci o intolleranti al glutine
- Ai sensibili al glutine
- A chi segue una dieta o uno stile di vita gluten free







Tutti i prodotti e le immagini riportate nel presente strumento fanno parte della nostra proposta commerciale attuale e sono di proprietà esclusiva di Prodotti Stella Spa.

Prodotti Stella Spa si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati nel catalogo, ricordiamo al cliente che fa fede l'ultima scheda tecnica consultabile dal nostro sito www.prodottistella.com.

All'interno del catalogo sono presenti marchi registrati di proprietà Prodotti Stella Spa e non possono per alcuna ragione essere utilizzati o divulgati senza il consenso scritto di Prodotti Stella Spa e sue filiali. L'azienda si riserva inoltre di far tutelare i propri diritti nelle sedi legali più opportune.

Stampato nel 2021.



All Natural



Gluten Free



Think Vegan



Anche per
variegare



Fino esaurimento
scorte



Vendita a pallet
(80 sacchi da 6kg)



Vendita in busta singola
con codice VB

A Contiene coloranti di Sintesi
soggetti al Reg. 1333-08

B Contiene coloranti di Sintesi
NON soggetti al Reg. 1333-08

C Contiene coloranti
Naturali Identici ed Altri

D Contiene coloranti
Naturali



prodottistella.com



DISARONNO INGREDIENTS S.p.A.

Via IV Novembre, 12

36077 Altavilla Vicentina (VI) ITALY

disaronnoingredients.com