



# MONTEBIANCO

*all about Gelato*





# MONTEBIANCO

*all about Gelato*

**Montebianco** zählt zu den Eisrohstoffe Marken, die die Geschichte des Eises in Italien geschrieben haben. Seit 1966 ist Montebianco in der Lage, den Markt für Halbfertigerzeugnisse für Speiseeis mit einzigartigen und **innovativen** Angebote ideenreich aufzumischen. Nicht nur mit Produkte, sondern mit echte und eigene Lösungen, die entwickelt wurden, um die Bedürfnisse und Anforderungen moderner Fachkräfte von Handwerklich hergestelltem Speiseeis nachzukommen und zu erfüllen. Montebianco war die erste Marke überhaupt, die die denkwürdige komplett Grundmischung **Stabilmix**-Eiscremebasis auf den Markt brachte, um in den achtziger Jahren eine Reihe hochwertiger, gebrauchsfertiger Semifreddos anzubieten, die heute noch sehr geschätzt werden. Im Einklang mit modernen Konsumvorlieben hat Montebianco den Markt durch die Einführung der **Doppiozero**-Reihe (ohne Fettzusatz) und **Gelatocaldo** zur saisonalen Anpassung des Verbrauchs erneuert. Heute bieten wir mit Montebianco nicht nur qualitativ hochwertige Produkte, die **leicht anzuwenden** sind, sondern auch vielseitig einsetzbare echte und eigene Lösungen mit hoher Anwendungsvielfalt. Im Einklang mit den Bedürfnissen der modernsten, geschäftsbewusste und tüchtige Speiseeis herstellende Unternehmer.



# MONTEBIANCO

*all about Gelato*

## „Unsere Erfolgsgeschichte“



Die Grundmischungen, die beim Speiseeis Geschichte geschrieben haben.



Die Schokolade, von der Sie träumen. In wenigen Minuten.



Köstliche Cremes zum Füllen, Dekorieren und Marmorieren.



Weich und kompakt, ideal für jede Jahreszeit.



**NEU** Obst in seinem vollen Genuss. Ohne Kompromisse.



**NEU** Das Eis, das nach Seelenwärmer (Ciobar) Cremepudding schmeckt.



**DOPPIOZERO**

Keine zugesetzten Fette, keine gehärteten Fette.



Einfache Anwendung, leckerer Geschmack.

## Grundmischungen auf Milchbasis 06

Stabilmix, Grundmischungen auf Milchbasis 07

## Grundmischungen auf Fruchtbasis 10

## Spezialgrundmischungen 12

## Neutralprodukte und Zusätze 13

## Cremesorten 14

Haselnüss, Pistazien, Vanille 18

Ciobar **NEU**, Desideri, Joghurt 20

## Doppiozero 21

## Fruchtsorten 22

Doppia frutta 23

Gebrauchtfertige Fruchtpasten 24

Easy Fruit, Pure-A **NEU** 25

## Variegati 26

Le Cremolotte 27

Dekorationen und variegati 28

Kuvertüren, Streusel und Stückchen 30

## Gelatocaldo 31

## Konditoreiprodukte und halbgefrorenes 32

## Rohstoffe 34

# Grundmischungen auf Milchbasis

Hochwertige, vielseitige und einfach anzuwendende Produkte.



Die Qualität beginnt mit der Grundmischung.

## WARUM DIE STABILMIX PRODUKTE WÄHLEN?

- Das Eis bleibt in der Theke bei optimaler Haltbarkeit im Laufe der Zeit sehr stabil
- Äußerst einfach anzuwenden, ideal für fließend ablaufende Herstellungsprozesse
- Niedrige Kosten bei Vorrats- und Lagerhaltung der Zutaten



## STABILMIX

	ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Grundmischungen)	VERARBEITUNG (W/K)
	H 119041	STABILMIX COMBI LATTE <small>Komplette Grundmischung zur Verwendung mit Milch. Für ein cremiges und gaumenwarmes Eis mit Sahne verfeinern. Pasteurisieren erforderlich.</small>	8 x 2,5 kg	250	W
	119001	STABILMIX <small>Komplette Grundmischung. Ideale Lösung für die große tägliche Eisproduktion. Einzigartig und unverwechselbar im Geschmack. Sehr gut personalisierbare Dosierung.</small>	8 x 2,5 kg	330	W/K
	H 119011	STABILMIX COMBI <small>Komplette Grundmischung zur Verwendung mit Wasser. Für ein cremiges und gaumenwarmes Eis mit Sahne verfeinern.</small>	8 x 2,5 kg	330	W
	H 119031	STABILMIX COMBI PAST FREE <small>Komplette Grundmischung zur Verwendung mit Wasser. Für ein cremiges und gaumenwarmes Eis mit Sahne verfeinern. Eine Warmbearbeitung ist nicht notwendig.</small>	8 x 2,5 kg	330	K
	H 119111	STABILMIX 50° ANNIVERSARIO <small>Ohne Gentechnik, glutenfrei und ohne zugesetzte Aromen. Supereinfache Anwendung und in der Eistheke sehr stabil.</small>	8 x 2 kg	350	W/K
	H 119112	STABILLATTE <small>Ohne Gentechnik, glutenfrei und ohne zugesetzte Aromen. Der natürliche Milchgeschmack wird durch die Verwendung einer Extraktionstechnik sichergestellt, die direkt bei der frischen Milch aus dem „Piemont“ angewandt wird. Supereinfache Anwendung und in der Eistheke sehr stabil.</small>	8 x 2 kg	350	W/K
	H 119113	STABILCREAM <small>Ohne Gentechnik, glutenfrei und ohne zugesetzte Aromen. Der natürliche Milchgeschmack wird durch die Verwendung einer Extraktionstechnik sichergestellt, die direkt bei der frischen Sahne aus dem „Piemont“ angewandt wird. Supereinfache Anwendung und in der Eistheke sehr stabil.</small>	8 x 2 kg	350	W/K
	H 119051	STABILMIX ZEROLATTOSIO <small>Leicht verdauliche, laktosefreie Grundmischung mit zugesetzten Ballaststoffen. Sowohl für die Warm- als auch für die Kaltverarbeitung geeignet. Einfach Wasser hinzufügen und die exklusiven Eigenschaften bleiben unverändert.</small>	8 x 2 kg	360	W

Alle unsere Produkte sind GMO frei Gluten free Vegan Halal

## GRUNDMISCHUNGEN AUF MILCHBASIS

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Grundmischungen)	VERARBEITUNG (W/K)
 <b>H</b> 160131	<b>FUTURA 50</b> Grundmischung ohne Zusatz von Fetten mit cremiger und stabiler Struktur. Durch das neutrale Aroma kommt der Geschmack der Pasten besser zur Geltung.	10 x 1 kg	35	W/K
 160121	<b>MONTCREM</b> Grundmischung mit ausgezeichneter Struktur, cremig und stabil mit einem angenehmen Milchgeschmack.	10 x 1 kg	35	W/K
 101019M	<b>PANPASTEUR</b> Grundmischung ohne Zusatz von Fetten mit einem ausgeprägten Sahnegeschmack. Für ein Eis mit cremiger und stabiler Struktur.	10 x 1 kg	35	W/K
 101020M	<b>PASTERMILK</b> Für ein Eis mit cremiger und stabiler Struktur mit einem ausgeprägten Milchgeschmack.	10 x 1 kg	35	W/K
 101014M	<b>PASTERVAN D</b> Grundmischung mit besonders cremiger Struktur und Vanillearoma.	10 x 1 kg	35	W
 113312	<b>FUTURA B</b> Cremige und stabile Struktur. Ergänzende Grundmischung zu Futura B.	10 x 0,7 kg	50	W
 113301	<b>FUTURA A</b> Cremige und stabile Struktur. Ergänzende Grundmischung zu Futura A.	10 x 1 kg	70	W
117901	<b>STABILCENTO</b> Wenige male Abwiegen für ein einzigartiges Ergebnis im Geschmack.	8 x 1,5 kg	75	W/K
 101719M	<b>PANPASTEUR PIÙ</b> Den Gaumen wärmende Grundmischung mit Sahnearoma.	8 x 1,5 kg	75	W/K
 101720M	<b>PASTERMILK PIÙ</b> Den Gaumen wärmende Grundmischung mit Milcharoma.	8 x 1,5 kg	75	W/K



## GRUNDMISCHUNGEN AUF MILCHBASIS

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Grundmischungen)	VERARBEITUNG (W/K)
 101718M	<b>PASTERVAN PIÙ</b> Eine gaumenwarme Grundmischung mit Vanillearoma.	8 x 1,5 kg	75	W/K
 101740M	<b>PICCADILLY</b> Grundmischung mit zugesetzten pflanzlichen Fetten, gaumenwarm umhüllend mit einer feinen Struktur.	8 x 1,75 kg	75	W
 <b>H</b> 160025	<b>SUPERBASE 100</b> Grundmischung mit cremiger und stabiler Struktur, reich an Fette. Aufgrund der bereits vorhandene gute Aromagrundlage, geeignet zur Anwendung ohne Sahne.	8 x 1,5 kg	75	W
 <b>H</b> 160125	<b>SUPERBASE 100 V</b> Grundmischung mit cremiger und stabiler Struktur, reich an Fette. Vanillearoma.	8 x 1,5 kg	75	W
 160002	<b>BASE 100 CLASSICA</b> Grundmischung mit einem reichhaltigen Proteingehalt, die den Overrun unterstützen. Aus raffinierten pflanzlichen Fetten, geeignet für Rezepte mit tierische Fette.	8 x 2 kg	75	W/K
 <b>H</b> 162015	<b>BASE AUDACE</b> Grundmischung für Milchspeiseeissorten, die in der Eistheke stabil bleiben und geschmacksneutral sind. Ohne Emulgatoren und ohne Aromen. Zutaten: Milchproteine, Pflanzenfasern, Johannisbrotkernmehl, Pektin, Salz. Ohne pflanzliche Fette und zuckerfrei.	8 x 1,5 kg	75	W
 <b>H</b> 163515	<b>BASE 100 EXTRA</b> Grundmischung für Speiseeis mit einem hohen Prozentual an Milchproteinen für ein gut strukturiertes Eis, auch geeignet für Milcheisarten mit geringer Grammatur, ohne zugesetzte pflanzliche Fette und Zucker.	8 x 1,5 kg	75	W
 102509M	<b>SOFFIO DI NEVE</b> Ein cremiges und stabiles Eis, gaumenwarm und das leicht zuzubereiten ist. Milch und Vanille Geschmack.	10 x 1 kg	110	W/K

*NewAge*  
MIX

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Grundmischungen)	VERARBEITUNG (W/K)
 <b>H</b> 164020	<b>NEW AGE MIX - A 100%</b> Grundmischung vollständig "E" frei Grundmischung für Milcheis ohne Stabilisatoren und Emulgatoren, mit Magermilchpulver ganz am Anfang der Zutatenliste und ohne den Buchstaben "E".	8 x 2 kg	140	W

Alle unsere Produkte sind GMO frei  Gluten free  Vegan  Halal



# Grundmischungen auf Fruchtbasis

Für cremiges und streichfähiges Fruchteis und Sorbets ohne Fette und Milcherzeugnisse.



## GRUNDMISCHUNGEN AUF FRUCHTBASIS

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Grundmischungen)	VERARBEITUNG (W/K)
   119661	<b>TOPFRUIT</b> Geschmacksneutrales, weißes Pulver. Bei über 20°C vollständig löslich.	10 x 1 kg	50	W/K
   161501	<b>BASE LAMIAFRUTTA</b> Grundmischung in Pulverform zur Sirupzubereitung für vollständig natürliche und vegane Sorbets. Enthält weder Milchprodukte noch Emulgatoren. Das Produkt ist zu 5% auf das gesamte Endprodukt warm anzuwenden.	10 x 1 kg	50	W
   118661	<b>BASE FRUTTA GOLD</b> Die Grundmischung ist reich an Pflanzenfasern. Ihre Zusammensetzung ermöglicht die Herstellung von Sorbets mit einer äußerst cremigen Struktur, die im Laufe der Zeit stabil bleibt, auch bei Verwendung von Obst mit einem niedrigen Anteil an festen Bestandteilen.	10 x 1,2 kg	70	W/K
 116401	<b>MONTEFRUTTO</b> Grundmischung für ein cremiges und anhaltend stabiles Fruchteis mit zugesetzten Milchproteinen.	10 x 1 kg	100	W/K
   228006	<b>TENACE Sorbetto - 1 KG</b> Sirup für Sorbets auf Pflanzenfasernbasis, ohne Milcherzeugnisse, ohne pflanzliche Fette und ohne Emulgatoren. Moderne, vorpasteurisierte Grundmischung mit hochwertigen Zutaten für Stabilität in der Auslage und kürzere Produktionszeiten.	6 x 1 kg	250	K
   228003	<b>TENACE Sorbetto - 3 KG</b> Sirup für Sorbets auf Pflanzenfasernbasis, ohne Milcherzeugnisse, ohne pflanzliche Fette und ohne Emulgatoren. Moderne, vorpasteurisierte Grundmischung mit hochwertigen Zutaten für Stabilität in der Auslage und kürzere Produktionszeiten.	3 x 3 kg	250	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei  Gluten free  Vegan  Halal



# Spezialgrundmischungen

Gestalten Sie Ihre Theke individuell mit Produkten und Lösungen, die modernen Konsumtrends folgen.

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Grundmischungen)	VERARBEITUNG (W/K)
113543	<b>BASE RICOTTA</b> Pulverzubereitung für Ricottaeis. Zusammen mit den Gourmet Variegati oder Montebianco Cremolotte wunderbar für Speiseeis à la Cheesecake geeignet.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 3 L Milch	K
116421	<b>BASE SPIRITOSA - Für alkoholhaltige Sorbets</b> Spezialgrundmischung für die Zubereitung von alkoholhaltigen Speiseeissorten.	10 x 1 kg	220	K
113542	<b>BASE VEGAN</b> Komplette Grundmischung zur Warm- oder Kaltverarbeitung mit Wasser für ein veganes Speiseeis.	8 x 2 kg	435	K
160015	<b>MULTIBASE</b> Die ideale Grundmischung für diejenigen, die nur eine Grundmischung sowohl für Milcheis als auch für Fruchteis verwenden möchten.	8 x 1,5 kg	75	W/K
117542	<b>SLIM SOIA</b> Grundmischung für Sojaeis ohne Milcherzeugnisse.	10 x 1,25 kg	1,25 kg + 2,5 L Wasser	K
117701	<b>SOIA CON FIBRE</b> Komplette Grundmischung für Sojaeis, reich an Ballaststoffen und ohne Milcherzeugnisse.	10 x 1,25 kg	1,25 kg + 2,5 L Wasser	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei  Gluten free  Vegan  Halal

# Neutralprodukte und Zusätze

Produkte, die Eisstruktur verbessern und eine optimale Formbarkeit gewährleisten.

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
124101	<b>EMAGEL-B</b> Stabilisatoren/Emulgatoren angereichert mit Milchproteinen, mit reduziertem Zuckeranteil verarbeitet um bei niedrigen Temperaturen die Zubereitung der Eismischung zu erleichtern. Das Eis hat einen weniger kalten Effekt.	10 x 1 kg	10	W
124902	<b>EUROCREM 1 KG</b> Emulgator/Stabilisator, der Verringerung der Reifezeiten und bessere Widerstandsfähigkeit des Speiseeis beim Schmelzen ermöglicht.	10 x 1 kg	5	W
124901	<b>EUROCREM 25 KG</b> Emulgator/Stabilisator, der Verringerung der Reifezeiten und bessere Widerstandsfähigkeit des Speiseeis beim Schmelzen ermöglicht.	1 x 25 kg	5	W
196832	<b>FIBRINA</b> Einsatz von Pflanzenfasern als natürliches Verdickungsmittel. Zur Verbesserung der Struktur, zur Erhöhung der Schmelzzeiten und zum Verringern des überschüssigen Wassers bei Sorbets.	10 x 1 kg	2/20	W/K
125402	<b>FRUTTAGEL</b> Mischung aus verarbeiteten Stabilisatoren und Verdickungsmitteln mit reduzierenden Zuckern und Milchproteinen mit optimaler funktionaler Beschaffenheit bei stark sauren Mischungen.	8 x 0,75 kg	3/4	W/K
124115	<b>NEUTRO 15 EXTRA</b> Neues Neutralprodukt für Speiseeis mit zugesetzten Milchproteinen.	10 x 1 kg	10/15	W
501506M	<b>PANNAPIÙ</b> Dem Speiseeis wird Form und Struktur verliehen und kann ganz oder zum Teil flüssige Sahne ersetzen. 50-80 g/L.	10 x 1 kg	Nach Belieben	W/K
196501	<b>PLURIDGEL</b> Mix aus reduzierenden Zuckern für jedes Speiseeis. Durch das Herabsetzen des Gefrierpunkts werden die Streichfähigkeit und die Beschaffenheit des Speiseeis in der Theke verbessert und der Grad an Süße wird ausgeglichen.	1 x 25 kg	30/50	W/K
196502	<b>PLURIDGEL 1 KG</b> Mix aus reduzierenden Zuckern für jedes Speiseeis. Durch das Herabsetzen des Gefrierpunkts werden die Streichfähigkeit und die Beschaffenheit des Speiseeis in der Theke verbessert und der Grad an Süße wird ausgeglichen.	10 x 1 kg	30/50	W/K
196821	<b>PROLAT</b> Funktionale Milchproteine als Alternative zum Magermilchpulver mit verbessernder Wirkung.	1 x 10 kg	50	W
196801	<b>PROTOLAT</b> Milchproteine, die Kristallisierung des Wassers verringern und dabei den Overrun erhöhen und die Sensation von Kälte reduzieren.	1 x 10 kg	10/30	W

Alle unsere Produkte sind GMO frei  Gluten free  Vegan  Halal

# Cremesorten

Traditionelle, leckere und funktionelle Cremesorten. Unsere Reihe an Geschmacksrichtungen ist reich an Lösungen und ... süßer Inspiration.



## CREMESORTEN

	ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
	290406	AMARETTO PASTE mit dem süßen Bittermandelgeschmack.	3 kg Dose	80	K
 	212206	CAFFÈ (ESPRESSO) PASTE, die die Aromen des Kaffees indischen Ursprungs einschließt. Ideal für Speiseeis und Halbgefrorenes.	3 kg Dose	50	K
	201107M	CAFFÈ LIQUID EXPRESS - Flüssiges Pastenkonzentrat Flüssiges Kaffee-Pastenkonzentrat; auch zum Marmorieren geeignet.	1,25 kg Dose	20-30	K
	212356	CARAMEL NATUR Eine PASTE mit ausschließlich natürlichen Zutaten. Ein zweiwertiges Produkt, sowohl als PASTE als auch als Variegato verwendbar. Enthält natürliche Aromen.	3 kg Dose	70/80	K
	217506	CARAMEL SALATO (SALTED CARAMEL) Karamellpaste mit vollmundigem Geschmack.	3 kg Dose	80	K
	201523M	CASSATA SICILIANA (SIZILIANISCHE) PASTE mit dem typischen Geschmack der sizilianischen Cassata mit Ricotta und kandierten Zitrusfrüchten.	3,5 kg Dose	250	K
	291506	CIOCCOLATO BIANCO (WEISSE SCHOKOLADE) Weiße-Schokoladen-PASTE mit einem feinen und leicht karamellisierten Geschmack.	3 kg Dose	80/100	K
	201018M	CREMINO PASTE mit feinem Haselnussgeschmack, inspiriert von den traditionellen Cremino-Pralinen.	3 kg Dose	110	K
	294210	CREMROSCÈ Haselnusspaste mit Kakao zum Herstellen des typischen Pralinengeschmacks zusammen mit dem Variegato Cremroscè Code 230310.	5 kg Dose	80	K
	2U8206	CREMROSCÈ GOLD Haselnusspaste mit Kakao und Mandeln zum Herstellen des typischen Pralinengeschmacks zusammen mit dem Variegato Cremroscè Code 230310.	3 kg Dose	80/100	K
	201019M	CRIMOVO GIALLO (CRIMOVO GELB) PASTE mit hochwertigem Eigelb und Marsala für die Herstellung einer einzigartigen und besonderen Vanilleiscreme.	3 kg Dose	40	K
	293106	CROCCANTINO AL RHUM (RUM-KROKANT) PASTE mit Rum-Krokant-Geschmack. Mit pralinierten Haselnüssen.	3 kg Dose	80	K
	601009M	DELIZIA AL LIMONE PASTE zum Herstellen von Speiseeis, Torten und Kuchen sowie Halbgefrorenem mit dem Geschmack der typischen Zitronentörtchen aus Kampanien. Abgerundet und delikates im Geschmack.	1,5 kg Dose	30/40	W/K
 	105524M	DOLCE SOFT YOGURT (DOLCE SOFT JOGHURT) Für ein Softeis mit besonders feinem Joghurtgeschmack.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 4 L Milch	K
	212707	DULCE DE LECHE SAN TELMO Die typisch argentinische Süßspeise mit einem ausgeprägten Toffee-Mou Geschmack. Die Zutat die essenziell für Eisdielen und Konditoreien entwickelt wurde. 250-400 g je kg Mischung.	7 kg Dose	*	K

\* 0,125 kg Grundmischung | 0,250 kg Paste | 0,125 kg Sahne | 0,5 L warmes Wasser

Alle unsere Produkte sind GMO frei  Gluten free  Vegan  Halal

## CREMESORTEN

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
291706	FIOR DI BISCOTTO Die Paste wird aus der Verarbeitung der echten traditionellen Kekse mit dem Geschmack und der typischen Farbe des Mürbteigs erhalten.	3 kg Dose	80/100	K
2G8306	GRAND GIANDUIA Paste mit dem typischen Nougatgeschmack mit Kakao und Haselnuss.	3 kg Dose	50/60	K
164901	LIQUIRIZIA MIX 100 (LAKRITZMIX 100) Lakritzgrundmischung in Pulverform zur Herstellung von Lakritzeis.	10 x 1 kg	80	K
215106	MALAGA Malagapaste reich an in Marsala getränkten Sultaninen.	3 kg Dose	75	K
295006	MANDORLA TOSTATA (GERÖSTETE MANDELN) Paste mit dem Geschmack von gerösteten Mandeln.	3 kg Dose	70/80	K
212426	MASCARPONE Mascarpone-Paste mit frischem Mascarpone.	3 kg Dose	80/100	K
201099M	MENTA BIANCA (WEISSE MINZE) Für ein Eis mit intensivem Minzgeschmack und neutraler Farbe.	3 kg Dose	30/40	K
201089M	MENTA VERDE (GRÜNE MINZE) Paste mit starkem und intensivem Minzgeschmack.	3 kg Dose	30/40	K
216256	MIELE NATUR (HONIG NATUR) Paste mit Honiggeschmack mit ausschließlich natürlichen Zutaten.	3 kg Dose	50	K
2G2206	MOKARABIA Paste mit brauner Farbe und einem sehr stark gerösteten Kaffeegeschmack. Kalt dispergierbar.	3 kg Dose	50	K
292816	MONCIOK - Schokoladenpaste (50% Kakao) Schokoladenpaste mit erlesenen Zutaten (50% Kakao + Haselnusspaste + Mandelpaste) ohne zugesetzten Zucker. Auch kalt löslich. Enthält keine Milch und keine Milcherzeugnisse.	3 kg Dose	80/100	K
196406	MONTEBLU - Schokolade und Minze Paste mit typisch hellblauer Farbe. Weiße-Schokolade- und Minzgeschmack.	3 kg Dose	70	K
196456	MONTEROSA - Kaugummi Rosafarbene Paste mit dem Geschmack von amerikanischem Kaugummi.	3 kg Dose	50	K
217106	NONNAKREM Paste für die Herstellung einer Eiercreme mit einem Hauch von Zitrusnoten.	3 kg Dose	50/100	K



## CREMESORTEN

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
2G7306	PANNA COTTA Die Paste mit dem typischen Geschmack von Pannacotta mit Karamell.	3 kg Dose	100	K
2T1418	PASTAPIÙ VOGLIA DI PANNA Aromatisierende Paste mit intensivem Sahnegeschmack.	1,25 kg Dose	30/50	K
201048M	PERLA DEL SUD Paste mit grünen Bronte-Pistazien DOP, Mandeln und Zitrone für einen frischen und charakteristischen Geschmack. Die Paste Perle des Südens schließt die typischen Düfte Siziliens ein.	3 kg Dose	80/100	K
2U9106	SORRISO AMARO GOLD - Haselnuss und Kakao, kein zugesetzter Zucker Eine Paste, die ausgewogene Zusammensetzung aus Haselnüsse und Kakao, den echten Geschmack der bekannten Bacio Praline. Mit gehackten Haselnüsse.	3 kg Dose	50	K
2G8606	TIRAMISÙ Paste mit dem typischen Tiramisu-Geschmack. Mit Marsala und Eiern. Enthält keinen Kaffee.	3 kg Dose	80	K
201139M	TORTA PARADISO Leicht vanillierte Paste, die den einfachen, aber eleganten Biskuitkuchen namens Torta Paradiso wiedergibt.	3 kg Dose	50	K
219206	TUTTO UOVO COLORATO (FARBIG) Farbiges und gezuckertes Eigelb. Kann sowohl in der Eisdiele als auch in der Konditorei verwendet werden.	3 kg Dose	50	K
219256	TUTTO UOVO NON COLORATO (NICHT FARBIG) Hellgelbe Paste mit dem typischen Geschmack des Produkts. Kalt dispergierbar.	3 kg Dose	50	K
169801	YOGURT GUSTO PIÙ Joghurt in Pulverform; ideal für die Zubereitung von Speiseeis mit Joghurtgeschmack.	10 x 1 kg	30/35	K
169701	YOGURT MONTEBIANCO Joghurt in Pulverform; ideal für die Zubereitung von Speiseeis mit Joghurtgeschmack.	10 x 1 kg	30/35	K
119911	YOGURTOSO SOFT Produkt in Pulverform für ein Softeis mit einer optimalen und cremigen Struktur.	8 x 1,6 kg	250	K
219706	ZABAGLIONE P Hochdosierte Paste für die Eisdiele und die Konditorei mit dem typischen Zabaione-Geschmack.	3 kg Dose	120	K
201085M	ZUPPA INGLESE Paste für die Zubereitung von Speiseeis und Süßwaren mit dem traditionellen Geschmack von Zuppa Inglese.	3 kg Dose	35	K
2G9886	ZUPPA INGLESE PREMIUM Paste mit dem unverwechselbaren Geschmacksmix aus Konditorcreme mit Eiern und dem italienischen Likör Alchermes.	3 kg Dose	30	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei Gluten free Vegan Halal



## HASELNÜSS

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
 2G6510	<b>GRAN NOCCIOLA</b> Montebiancos großer Klassiker. Haselnussfarbene, flüssige Paste mit dem typischen Haselnussgeschmack.	2,5 kg Dose	80/100	K
 295610	<b>NOCCIOLA 100% TONDA GENTILE TR</b> Pure Tonda Gentile Trilobata Haselnusspaste, klar und fein für den Einsatz in der Eisdiele und in der Konditorei. Exquisiter und anhaltender Geschmack.	5 kg Dose	80/100	K
   295609	<b>NOCCIOLA GRAN GUSTO</b> Paste aus gerösteten Haselnüssen. Die Farbe des Speiseeis wird leicht dunkler sein und der Geschmack ist im Durchschnitt intensiver.	2,5 kg Dose	80/100	K
296815	<b>NOCCIOLA INTENSA (HASELNUSS INTENSIV)</b> Paste für Speiseeis aus einer Haselnussmischung und einem geringen aromatischen Anteil.	5 kg Dose	70/80	K
  296705	<b>NOCCIOLA ROYAL</b>  Haselnusspaste mittlerer Röstung für einen Geschmack und für eine Farbe proportional zur Dosierung bei den verschiedenen Anwendungen in der Eisdiele und der Konditorei.	5 kg Dose	80/100	K

## PISTAZIEN

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
  2G7669	<b>GRAN PISTACCHIO</b> Montebiancos großer Klassiker. Pure Paste aus ausgewählten, gerösteten und raffinierten Pistazien für ein Endprodukt mit einem entschiedenen Geschmack. Typisch in der Farbe.	3 kg Dose	80/100	K
  297010	<b>PISTACCHIO MEDITERRANEO</b> Pure Pistazienpaste mediterranen Ursprungs.	5 kg Dose	80/100	K
 298010	<b>PISTACCHIO VINTAGE</b> Dicke Paste mit nicht zu stark ausgeprägter grüner Farbe für ein Mandel-Pistazieneis, wie von einst.	5 kg Dose	70/80	K

## VANILLE

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
219386	<b>PASTA VANIGLIA EXPO</b> Strohgelbe Bourbonvanillepaste mit Vanilleschotenpulver. Enthält Eier.	3 kg Dose	35/50	K
 2G9336	<b>VANIGLIA BOURBON</b> Strohgelbe Bourbonvanillepaste mit Vanilleschotenpulver. Enthält Eier.	3 kg Dose	30/50	K
 219356	<b>VANIGLIA BOURBON NATUR</b> Vollständig natürliche Bourbonvanille mit einer zu zartgelb tendierenden Farbe, fein im Geschmack, mit blumigem Duft und Kakaonoten. Enthält Vanilleschotenpulver und Ei.	3 kg Dose	50	K
  219276	<b>VANIGLIA TAHITI</b> Vanillepaste mit typisch weißer Farbe und Vanilleschotenpulver.	3 kg Dose	50	K
 201079M	<b>VANIGLIATA BIANCA</b> Transparente, vanillierte Paste, die dem Speiseeis Charakter verleiht.	3,5 kg Dose	30	K
 219366	<b>VANILLE AROMA PASTE</b> Gelbe, aromatisierende Paste mit Vanillegeschmack. Enthält Eier.	3 kg Dose	35	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei  Gluten free  Vegan  Halal





ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
118831	CAMEO CIOBAR GELATO EASY CIOCCOLATO (SCHOKOLADE) Pulverkomplettmischung der Linie Easy mit dem unverwechselbaren Geschmack des Seelenwärmer Cremepuddings (Ciobar).	NEU 6 x 1 kg	400 g pro L Milch	K
118841	CAMEO CIOBAR GELATO EASY CIOCCOLATO BIANCO (WEISSE SCHOKOLADE) Pulverkomplettmischung der Linie Easy mit dem unverwechselbaren Geschmack des Seelenwärmer Cremepuddings (Ciobar).	NEU 6 x 1 kg	400 g pro L Milch	K



ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
502005M	DESIDERIO CAFFÈ (ESPRESSOTRAUM) Pulverkomplettmischung zur Herstellung von Kaffeeeis.	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L warmes Wasser	K
502525M	DESIDERIO CIOCCOLATO AL LATTE (MILCHSCHOKOLADENTRAUM) Pulverkomplettmischung mit 25% Schokolade für ein echtes Milchsokoladeneis.	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L warmes Wasser	K
502075M	DESIDERIO CIOCCOLATO BIANCO (WEISSER SCHOKOLADENTRAUM) Pulverkomplettmischung für eine exquisite Weiße-Schokoladeneiscreme. Ideal als Grundmischung für die Herstellung von schmackhaften Snacks zusammen mit den Variegati der Cremolotte Reihe.	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L warmes Wasser	K
502545MP	DESIDERIO CIOCCOLATO DARK (DUNKLER SCHOKOLADENTRAUM) – neue Größe Pulverkomplettmischung für die Herstellung von Zartbitterschokoladeneis, ohne Milcherzeugnisse und gekennzeichnet durch das Vorhandensein von 50% Zartbitterschokolade in Pulverform. Das Produkt bleibt in der Theke ohne Pasteurisierung stabil.	8 x 1,9 kg	1,9 kg + 2,5 L heißes Wasser	K
502035M	DESIDERIO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE (ZARTBITTERSCHOKOLADENTRAUM) Pulverkomplettmischung zur Herstellung von intensiv schmeckendem Zartbitterschokoladeneis.	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L warmes Wasser	K
502555M	DESIDERIO FIOR DI LATTE Pulverkomplettmischung zur Herstellung von Fiordilatte-Eis.	10 x 1,4 kg	1,4 kg + 2,5 L warmes Wasser	K
502575M	DESIDERIO PISTACCHIO (PISTAZIENTRAUM) Pulverkomplettmischung zur Herstellung von Pistazieneis.	10 x 1,6 kg	1,6 kg + 2,4 L warmes Wasser	K

## JOGHURT

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
117711	YOGURT CON FIBRE (MIT BALLASTSTOFFEN) Fertigprodukt mit Joghurtgeschmack, reich an Pflanzenfasern.	10 x 1,3 kg	1,3 kg + 2,3 L kaltes Wasser	K
116611	YOGURT GUSTO PIÙ COMPLETO (KOMPLETT) Fertigprodukt mit Joghurtgeschmack, der säuerlich und andauernd ist.	10 x 1,3 kg	1,3 kg + 2,3 L kaltes Wasser	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei



Eine Linie für all diejenigen, die auf ihre Figur achten möchten, aber nicht auf den Genuss eines leckeren Eises verzichten wollen.

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
113061	DOPPIOZERO CACAO (KAKAO) Produkt in Pulverform. Geeignet zum Herstellen von Speiseeis mit Kakaogeschmack, einfach nur Wasser hinzufügen. Ohne Fette und ohne zugesetztem Zucker.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L heißes Wasser	K
113071	DOPPIOZERO CAPPUCCINO Produkt in Pulverform zum Herstellen von Speiseeis mit Cappuccinogeschmack. Einfach nur Wasser hinzufügen, ohne Fette und ohne zugesetztem Zucker.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L heißes Wasser	K
113121	DOPPIOZERO FIOR DI PANNA Vollständiges Produkt in Pulverform zum Herstellen von Speiseeis mit Sahnegeschmack. Einfach nur Wasser hinzufügen, ohne Fette und ohne zugesetztem Zucker.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L heißes Wasser	K
113051	DOPPIOZERO FRUTTA (FRUCHT) Produkt in Pulverform. Zum Herstellen von hochwertigen Sorbets einfach nur Wasser und Frucht hinzufügen. Ohne Zuckerzusatz.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 1,55 L lauwarmes Wasser + 1,3 kg Frucht	K
113081	DOPPIOZERO LEMONKREM Produkt in Pulverform zum Herstellen von Speiseeis mit Zitronencremegeschmack, ohne Fette und ohne zugesetztem Zucker.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L heißes Wasser	K
113091	DOPPIOZERO VANIGLIA (VANILLE) Produkt in Pulverform zum Herstellen von Speiseeis mit Vanillegeschmack, ohne Fette und ohne zugesetztem Zucker.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L heißes Wasser	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei



OHNE ZUGESetzte FETTE



OHNE ZUCKERZUSATZ

## ZWEI ANWENDUNGSBEISPIELE:

### DOPPIOZERO FRUCHT

(Erdbeere in Stückchen)  
auf 100 g Speiseeis

	KJ	kcal
Brennwert	329,1	79,4

### DOPPIOZERO/C

(Kakao)  
auf 100 g Speiseeis

	KJ	kcal
Brennwert	415,3	99,4

# Fruchtsorten

Lösungen für Sorbets und Fruchteis für ein immer gleichbleibendes Angebot.



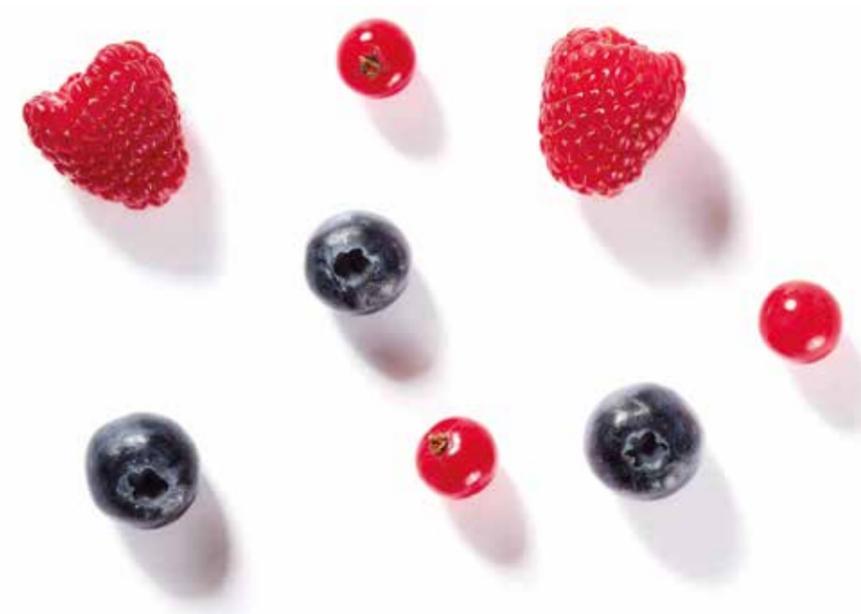
## DOPPIA FRUTTA

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
2B0618	DOPPIA FRUTTA ANANAS Fruchtpastenkonzentrat mit Ananasgeschmack für Speiseeis und Sorbets.	4 kg Dose	100	K
2B1518	DOPPIA FRUTTA BANANA Fruchtpastenkonzentrat mit Bananengeschmack für Speiseeis und Sorbets.	4 kg Dose	100	K
2B3718	DOPPIA FRUTTA FRAGOLA (ERDBEERE) Fruchtpastenkonzentrat mit Erdbeergeschmack für Speiseeis und Sorbets.	4 kg Dose	100	K
2B3018	DOPPIA FRUTTA FRAGOLINA DI BOSCO (WALDERBEERE) Fruchtpastenkonzentrat mit Walderdbeergeschmack für Speiseeis und Sorbets.	4 kg Dose	100	K
2B3118	DOPPIA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO (WALDBEEREN) Fruchtpastenkonzentrat mit Waldbeergeschmack für Speiseeis und Sorbets.	4 kg Dose	100	K
2B6118	DOPPIA FRUTTA MELONE Fruchtpastenkonzentrat mit Melonengeschmack für Speiseeis und Sorbets.	4 kg Dose	100	K
2B7418	DOPPIA FRUTTA PESCA (PFIRSICH) Fruchtpastenkonzentrat mit Pfirsichgeschmack für Speiseeis und Sorbets.	4 kg Dose	100	K
2U6218	PASTA MANGO NATUR Fruchtpastenkonzentrat mit Mangogeschmack für Speiseeis und Sorbets.	4 kg Dose	100	K

## KOKOSNUSS

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
2G2606	COCCO (KOKOSNUSS) Pure Paste mit Kokosraspeln aus der Karibik. Ideal für Eis und gefrorene Desserts.	3 kg Dose	100	K
202012M	COCCO EXTRA (KOKOSNUSS) Aromatisierende Kokosnusspaste mit einem hohen Kokosraspelanteil. Besonders intensiv und anhaltend im Geschmack.	3 kg Dose	75	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei Gluten free Vegan Halal



## GEBRAUCHTFERTIGE FRUCHTPASTEN

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
113522	<b>BANANA PIÙ</b> Komplettprodukt in Pulverform mit vollmundigem Bananengeschmack, anhaltend sehr stabil sowohl im Hinblick auf die Struktur als auch auf die Farbe. Zum Herstellen von Speiseeis mit Bananengeschmack.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 3 L Milch	K
113512	<b>COCCO PIÙ (KOKOSNUSS)</b> Komplettprodukt in Pulverform mit Kokosraspeln.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 3 L Milch	K
301002M	<b>CREMAFRUTTA ANANAS</b> Komplettprodukt als Paste mit einem hohen prozentualen Anteil an Frucht & Stücken. Einfach und praktisch in der Anwendung für die Herstellung von Sorbets oder Speiseeis.	1,5 kg Dose	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
301008M	<b>CREMAFRUTTA FRAGOLA INTERA (GANZE ERDBEERE)</b> Komplettprodukt als Paste mit einem hohen prozentualen Anteil an Frucht & ganzen Erdbeeren. Einfach und praktisch in der Anwendung für die Herstellung von Sorbets oder Speiseeis.	1,5 kg Dose	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
301009M	<b>CREMAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO (WALDBEEREN)</b> Komplettprodukt als Paste mit einem hohen prozentualen Anteil an Frucht & Stücken. Einfach und praktisch in der Anwendung für die Herstellung von Sorbets oder Speiseeis.	1,5 kg Dose	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
301019M	<b>CREMAFRUTTA MANGO</b> Komplettprodukt als Paste mit einem hohen prozentualen Anteil an Frucht & Fruchtfleisch. Einfach und praktisch in der Anwendung für die Herstellung von Sorbets oder Speiseeis.	1,5 kg Dose	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
301041M	<b>CREMAFRUTTA MARACUJA</b> Komplettprodukt als Paste mit einem hohen prozentualen Anteil an Frucht & Fruchtfleisch. Einfach und praktisch in der Anwendung für die Herstellung von Sorbets oder Speiseeis.	1,5 kg Dose	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
301016M	<b>CREMAFRUTTA MELONE</b> Komplettprodukt als Paste mit einem hohen prozentualen Anteil an Frucht & Stücken. Einfach und praktisch in der Anwendung für die Herstellung von Sorbets oder Speiseeis.	1,5 kg Dose	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
301043M	<b>CREMAFRUTTA PERA WILLIAMS (WILLIAMSBIERNE)</b> Komplettprodukt als Paste mit einem hohen prozentualen Anteil an Frucht & Stücken. Einfach und praktisch in der Anwendung für die Herstellung von Sorbets oder Speiseeis.	1,5 kg Dose	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
301023M	<b>CREMAFRUTTA PESCA GIALLA (GELBE PFIRSICH)</b> Komplettprodukt als Paste mit einem hohen prozentualen Anteil an Frucht & Stücken. Einfach und praktisch in der Anwendung für die Herstellung von Sorbets oder Speiseeis.	1,5 kg Dose	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
301027M	<b>CREMAFRUTTA PESCA&amp;MANGO (PFIRSICH&amp;MANGO)</b> Komplettprodukt als Paste mit einem hohen prozentualen Anteil an Frucht. Einfach und praktisch in der Anwendung für die Herstellung von Sorbets oder Speiseeis.	1,5 kg Dose	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
301045M	<b>CREMAFRUTTA POMPELMO ROSA (GRAPEFRUIT ROSÉ)</b> Komplettprodukt als Paste mit einem hohen prozentualen Anteil an Frucht. Einfach und praktisch in der Anwendung für die Herstellung von Sorbets oder Speiseeis.	1,5 kg Dose	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
115201	<b>LEMONDRY PIÙ</b> Komplettmischung für die Herstellung von Zitronen-Sorbets ohne Milcherzeugnisse.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2,7 L lauwarmes Wasser	K
115002	<b>LIMONE PIÙ (ZITRONE)</b> Komplettmischung für die Herstellung von Zitronen-Sorbets. Die Milchproteine sorgen für eine optimale cremige Struktur und Haltbarkeit in der Eistheke.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,8 L lauwarmes Wasser	K
1U5701	<b>MENTADRY PIÙ</b> Einfach anzuwendende Komplettmischung zur Herstellung von Sorbets mit unverfälschtem Minzgeschmack. Äußerst stabil. Enthält keine Milchprodukte.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2,7 L lauwarmes Wasser	K



ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
114831	<b>EASY FRUIT ANANAS</b> Komplettmischung in Pulverform zur Herstellung von Ananas-Sorbets.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
114821	<b>EASY FRUIT ANGIURIA (WASSERMELONE)</b> Komplettmischung in Pulverform zur Herstellung von Wassermelonen-Sorbets.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
114871	<b>EASY FRUIT FRAGOLA (ERDBEERE)</b> Komplettmischung in Pulverform zur Herstellung von Erdbeer-Sorbets.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
114911	<b>EASY FRUIT LIMONE (ZITRONE)</b> Komplettmischung in Pulverform zur Herstellung von Zitronen-Sorbets.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
114951	<b>EASY FRUIT MANDARINO (MANDARINE)</b> Komplettmischung in Pulverform zur Herstellung von Mandarinen-Sorbets.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
114921	<b>EASY FRUIT MANGO</b> Komplettmischung in Pulverform zur Herstellung von Mango-Sorbets.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
114761	<b>EASY FRUIT MARACUJA</b> Komplettmischung in Pulverform zur Herstellung von Maracuja-Sorbets.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
114981	<b>EASY FRUIT PESCA &amp; MANGO (PFIRSICH &amp; MANGO)</b> Komplettmischung in Pulverform zur Herstellung von Pfirsich-Mango-Sorbets.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
114971	<b>EASY FRUIT PESCA GIALLA (GELBE PFIRSICH)</b> Komplettmischung in Pulverform zur Herstellung von Gelben-Pfirsich-Sorbets.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
114991	<b>EASYFRUIT POMPELMO ROSA (GRAPEFRUIT ROSÉ)</b> Komplettmischung in Pulverform zur Herstellung von Grapefruit-Rosé-Sorbets.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K



ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
301008	<b>PURE-A FRAGOLA (ERDBEERE)</b> <span style="color:red">NEU</span> Perfekt ausgeglichene Komplettmischung für Sorbets, Granitas, Smoothies und Wassereis. Einfach Wasser in unterschiedlichen Anteilen zufügen.	Beutel in 5 kg Schachtel	2 kg püree, 1 kg Wasser	K
301019	<b>PURE-A MANGO</b> <span style="color:red">NEU</span> Perfekt ausgeglichene Komplettmischung für Sorbets, Granitas, Smoothies und Wassereis. Einfach Wasser in unterschiedlichen Anteilen zufügen.	Beutel in 5 kg Schachtel	2 kg püree, 1 kg Wasser	K
301041	<b>PURE-A MARACUJA</b> <span style="color:red">NEU</span> Perfekt ausgeglichene Komplettmischung für Sorbets, Granitas, Smoothies und Wassereis. Einfach Wasser in unterschiedlichen Anteilen zufügen.	Beutel in 5 kg Schachtel	2 kg püree, 1 kg Wasser	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei

# Variegati

Lassen Sie Ihrer Fantasie mit den Variegati von Montebianco freien Lauf und gestalten Sie Ihre Eis- und Konditoreizubereitungen noch appetitlicher.



Mit den Crémolotte-Produkten werden Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt: Pur zu genießen, zum Marmorieren von Speiseeis, zum Herstellen von köstlichen Cremino-Pralinen oder Sie leben sich bei den Konditoreiprodukten einfach aus. Alle Produkte sind frei von gehärteten Fetten.

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
292815	CIOCCOLOTTA BIANCA (WEISSE SCHOKOLOTTA)	5 kg Eimer	Nach Belieben	K
	Extrem cremiges, fast samtig-weiches, weißes Schokoladenvariegato. Ideal zum Marmorieren und zum Herstellen von Cremino-Pralinen und für Füllungen.			
 292720	NOCCIOLOTTA CHIARA (HELLE HASELNUSSLOTTA)	5 kg Eimer	Nach Belieben	K
	Milch- und Haselnusscreme mit der typischen hellen Farbe der Frucht. Ohne gehärtete Fette.			
292750	NOCCIOLOTTA CLASSICA 5 KG (KLASSISCHE)	5 kg Eimer	Nach Belieben	K
	Haselnuss- und Schokoladencreme.			
292850	NOCCIOLOTTA LA CROCCANTE	5 kg Eimer	Nach Belieben	K
	Haselnuss- und Schokoladencreme mit Waffelstückchen.			
292840	NOCCIOLOTTA LA MORBIDONA	5 kg Eimer	Nach Belieben	K
	Flüssige Haselnuss- und Schokoladencreme.			
292820	NOCCIOLOTTA LA PASTOSA	5 kg Eimer	Nach Belieben	K
	Dickflüssige Haselnuss- und Schokoladencreme mit einem hohen Haselnussanteil.			
  292860	PISTACCHIOTTA	3,5 kg Dose	Nach Belieben	K
	Dicke, streichfähige Pistaziencreme. Ideal für die Herstellung von Schichteis, zum Marmorieren und für Füllungen.			

Alle unsere Produkte sind GMO frei  Gluten free  Vegan  Halal



## DEKORATIONEN UND VARIEGATI

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
 190109	AMARENA IN COMPOSTA (AMARENA-KOMPOTT) Ganze Amarenakirschen in Sirup zum Dekorieren sowohl in der Eisdiele als auch in der Konditorei.	4 kg Dose	Nach Belieben	K
 190159L	AMARENATA Kirschen in Stückchen, ideal zum Marmorieren und Dekorieren von Speiseeis oder für Torten, Kuchen und Halbgefrorenes.	4 kg Dose	Nach Belieben	K

## DEKORATIONEN UND VARIEGATI

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
 230258	VARIEGATO BLACK EMOTION Variegato mit tiefschwarzer Farbe und Schokokeksgeschmack.	4 kg Dose	Nach Belieben	K
 230310	VARIEGATO CREMROSCÈ Haselnuss-Marmorierung mit Kakao und Waffeln zum Herstellen der typischen Pralinen zusammen mit Cremroscè Gold Code 2U8206 Dunkle Farbe.	5 kg Dose	200	K
402006M	VARIEGATO PERLA DEL SUD Ideal zum Marmorieren des Geschmacks Perle des Südens, Code 201048M, und allen Nuss- und Schokoladensorten. Hergestellt mit Pistazien, Mandeln und Limettenaroma.	3 kg Dose	Nach Belieben	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei  Gluten free  Vegan  Halal



variegati  
GOURMET

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
 230108	VARIEGATO GOURMET AMARENA CON PEZZI (AMARENA MIT STÜCKCHEN) Eingedickter Sirup und Fruchtstückchen zum Garnieren und Marmorieren von Eisbehältern, Eisbechern und handwerklich hergestelltem Speiseeis.	4 kg Dose	Nach Belieben	K
 230118	VARIEGATO GOURMET ARANCIA SICILIA (SIZILIANISCHE ORANGE) Variegato mit typisch orangefarbenen Fruchtstückchen. Mit den Stückchen eignet es sich zum Garnieren von Eisbehältern in der Eistheke und Eisbechern.	4 kg Dose	Nach Belieben	K
 230148	VARIEGATO GOURMET FRAGOLA (ERDBEERE) Feuerrotes Erdbeer-Variegato mit Erdbeerstückchen.	4 kg Dose	Nach Belieben	K
 230158	VARIEGATO GOURMET FRAGOLINA DI BOSCO (WALDERDBEERE) Feuerrotes Erdbeer-Variegato mit Erdbeerstückchen.	4 kg Dose	Nach Belieben	K
 230168	VARIEGATO GOURMET FRUTTI DI BOSCO (WALDBEEREN) Rot-lila Paste mit dem typischen Geschmack der Früchte.	4 kg Dose	Nach Belieben	K
  231168	VARIEGATO GOURMET LAMPONE CON PEZZI (HIMBEERE MIT STÜCKCHEN) Dicke, typisch rot leuchtende Creme mit Fruchtstückchen. Variegato mit Fruchtstückchen zum Garnieren und Marmorieren von Eisbehältern, Eisbechern und handwerklich hergestelltem Speiseeis.	4 kg Dose	Nach Belieben	K
 231178	VARIEGATO GOURMET MANDARINO CIACULLI (CIACULLI MANDARINE) Dicke, typisch orangefarbene Creme mit Fruchtstückchen. Variegato mit Fruchtstückchen zum Garnieren und Marmorieren von Eisbehältern, Eisbechern und handwerklich hergestelltem Speiseeis.	4 kg Dose	Nach Belieben	K
  232378	VARIEGATO GOURMET MARACUJA ECUADOR Dickflüssige, typisch intensiv gelbe Creme mit braunen Samen. Geeignet zum Garnieren und Marmorieren von Eisbehältern, Eisbechern und handwerklich hergestelltem Speiseeis.	4 kg Dose	Nach Belieben	K
  231408	VARIEGATO GOURMET MELA AL FORNO (BRATAPFEL) Zartgelbe Paste mit halbkandierte Apfelstückchen.	4 kg Dose	Nach Belieben	K
 230408	VARIEGATO GOURMET MIELE ZENZERO ARANCIA (HONIG INGWER ORANGE) Bernsteinfarbene Paste mit Honiggeschmack, einer leicht „scharfen“ Ingwernote und Zitrus-Nachgeschmack.	4 kg Dose	Nach Belieben	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei  Gluten free  Vegan  Halal



## KUVERTÜREN

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)
<b>H</b> 292808A	COPERTURA PER GELATI CACAO (KUVERTÜRE FÜR KAKAOEIS) Kuvertüre mit Kakaogeschmack zum Marmorieren im Eisbehälter oder zum Überziehen von Eis am Stiel.	3 kg Dose	Nach Belieben
<b>H</b> 2A2404	COPERTURA SPECIALE CIOCCOLATO FONDENTE (SPEZIALKUVERTÜRE ZARTBITTERSCHOKOLADE) Kuvertüre mit Kakaogeschmack zum Marmorieren im Eisbehälter oder zum Überziehen von Eis am Stiel.	1 kg Dose	Nach Belieben
2A3704	COPERTURA SPECIALE FRAGOLA (SPEZIALKUVERTÜRE ERDBEERE) Kuvertüre mit Erdbeergeschmack zum Marmorieren im Eisbehälter oder zum Überziehen von Eis am Stiel.	1 kg Dose	Nach Belieben
<b>H</b> 2A4704	COPERTURA SPECIALE LIMONE (SPEZIALKUVERTÜRE ZITRONE) Kuvertüre mit Zitronengeschmack zum Marmorieren im Eisbehälter oder zum Überziehen von Eis am Stiel.	1 kg Dose	Nach Belieben
<b>H</b> 292830M	STRACCIATELLA Kuvertüre mit Kakaogeschmack zum Marmorieren im Eisbehälter oder zum Überziehen von Eis am Stiel.	5 kg Dose	Nach Belieben

## STREUSEL UND STÜCKCHEN

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)
401029M	GRANELLA DI AMARETTI (AMARETTI-STREUSEL) Wasserfreie Amaretti-Streusel, die auch in feuchter Umgebung und bei Minustemperaturen knusprig bleiben.	2 x 3 kg	Nach Belieben
290105	GRANELLA PER TORRONE (STÜCKCHEN FÜR TORRONE) Geröstete Haselnuss-, Mandel- und Pistazienstückchen.	4 x 1 kg	Nach Belieben

Alle unsere Produkte sind GMO frei  Gluten free  Vegan  Halal



Die einmalige Ausgewogenheit zwischen der weichen und kompakten Struktur ist kennzeichnend für dieses Produkts, das zusammen mit seinem intensiven und wärmenden Geschmack auch ideal für den Verzehr in den Wintermonaten geeignet ist.

Spezialgrundmischung zum Herstellen für Mousses aus der Theke und anderen Löffeldesserts. Verarbeitung auch in der Planetenrührmaschine möglich.

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
 <b>H</b> 147851	GELATOCALDO Grundmischung für die Herstellung von Halbgefrorenem aus der Theke, intensiv im Geschmack und den Gaumen besonders wärmend.	10 x 1 kg	300	K
 <b>H</b> 147891	GELATOCALDO S.G.I. (O.G.F.) Grundmischung für die Herstellung von Halbgefrorenem aus der Theke, intensiv im Geschmack und den Gaumen besonders wärmend. Ohne gehärtete pflanzliche Fette mit neutralem Aroma.	10 x 1,3 kg	300	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei  Gluten free  Vegan  Halal





Exklusive Produktlinie für die einfache und schnelle Zubereitung, kalt löslich und immer weich, auch bei -18°C. Die Verarbeitung kann in der Planetenrührmaschine oder dem Sahneautomaten erfolgen. Erhältlich in vielen Geschmacksrichtungen, damit Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.



400 g/L Sahne  
in der Planetenrührmaschine



500 g/L Sahne  
im Sahneautomaten

Eine Besonderheit bei den Montebianco-Produkten für Halbgefrorenes ist die Vielseitigkeit bei der Anwendung. Das Produkt wurde so entwickelt, dass auch im Sahneautomaten das Maximum erreicht wird. So wird die Möglichkeit geboten, ganz einfach große Produktmengen ohne Verschwendung herzustellen.

- Noch schnelleres Verfahren
- Torten und Kuchen mit mehr Volumen bei gleichem Gewicht
- Weitere Fehlerreduzierung in der Produktion
- Kein Abfall

## KONFITOREIPRODUKTE UND HALBGEFRORENES

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
242108	SEMIFREDDO CACAO (KAKAO) Komplettprodukt mit aromatisierter Kakaopaste zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten.	1,25 kg Dose	500	K
242208	SEMIFREDDO CAFFÈ (ESPRESSO) Komplettprodukt mit aromatisierter Kaffeepaste zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten.	1,25 kg Dose	500	K
244708	SEMIFREDDO LIMONE (ZITRONE) Mischung für Halbgefrorenes mit aromatisierter Zitronenpaste zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten.	1,25 kg Dose	500	K
245308	SEMIFREDDO MASCARPONE Mischung für Halbgefrorenes mit aromatisierter Mascarponepaste zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten.	1,25 kg Dose	500	K
248388	SEMIFREDDO NEUTRO (NEUTRAL) Geschmacksneutrale Mischung für Halbgefrorenes mit jeder Art von Paste sehr individuell einsetzbar.	1,25 kg Dose	400	K
248308	SEMIFREDDO STRACCIATELLA Mischung für Halbgefrorenes mit Stracciatella Aroma (Sahne) zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten.	1,25 kg Dose	500	K
249308	SEMIFREDDO VANIGLIA (VANILLE) Mischung für Halbgefrorenes mit Vanillearoma zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten.	1,25 kg Dose	500	K
249608	SEMIFREDDO ZABAGLIONE Mischung für Halbgefrorenes mit Zabaione Aroma zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten.	1,25 kg Dose	500	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei Gluten free Vegan Halal

## KONFITOREIPRODUKTE UND HALBGEFRORENES

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
140804	AMIDMIX Zugesetzte Stärke als Stabilisatoren und Maltodextrin für eine Zubereitung von Konditorcreme und zum Verdicken jeder Zubereitung, bei der der Einsatz von Stärke gewünscht wird.	10 x 1 kg	80/100	W
228008	GELLY – Für Minustemperaturen 0°C Klare Gelatine zum Dekorieren von Halbgefrorenem bei einer Aufbewahrung bei Minustemperaturen. Eignet sich auch dazu, Oberflächen zum Glänzen zu bringen und Obst, das als Dekoration verwendet wird, auch bei -20°C aufzubewahren.	1,25 kg Dose	Nach Belieben	K
601002M	GELO GELO – Für Plusstemperaturen 0°C Klare Gelatine, neutral im Geschmack, besonders zum Glasieren von Torten, Kuchen und Obsttartelettes und zum Garnieren von Bayerischen-Creme-Variationen geeignet. Bei Plusstemperaturen aufbewahren. Gebrauchsfertige Paste.	6 kg Dose	Nach Belieben	K
106022M	MERINGAMIX Pulverzubereitung zum Herstellen der klassischen Baisers nach italienischer Art.	10 x 1 kg	150 g + 100 g warmes Wasser	K
147401	MOROMIL Produkt in Pulverform für die Herstellung von Halbgefrorenem.	8 x 2,5 kg	400	W
502501M	OVOPIÙ Pasteurisiertes Eigelb 50% vermischt mit 50% Zucker.	1,25 kg Dose	Nach Belieben	K
145001M	PANNAFIX Geschmacksneutrales, weißes Pulver, niedrig dosiert (30–50 g/L) zu verwenden. Als Sahnestandmittel entstanden, lassen sich damit auch Bayerischer-Creme-Variationen und Mousses eine Struktur verleihen.	10 x 1 kg	Nach Belieben	W/K
501505M	SEMIGEL Produkt in Pulverform für die Zubereitung von Mousses aus der Theke.	10 x 1 kg	500	K
247016	TENACE PASTRY Stabilisatorsirup mit Ballaststoffen, geruch- und geschmacklos, zum Herstellen von Halbgefrorenem und Mousses. Für ein schnelles auftauen und große Stabilität bei der Produktstruktur.	6 kg Dose	150 – 250	W/K

Alle unsere Produkte sind GMO frei Gluten free Vegan Halal



# Rohstoffe

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
 7805095	CACAO AURUM (KAKAO) Erlesene Auswahl an Kakao 10/12 und 22/24. Leichte Zitrusnote.	8 x 1,5 kg	50/70	W
79CAC006	CACAO VAN HOUTEN (KAKAO) Kakao Van Houten 22/24.	4 x 5 kg	Nach Belieben	W
 191806	CITROSA/L Flüssiges Säuerungsmittel für die sofortige Kaltverarbeitung, um den Geschmack von frischem Obst bestmöglich hervorzuheben.	6 x 1 kg	Nach Belieben	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei  Gluten free  Vegan  Halal



**AURUM:**  
ERLESENE AUSWAHL AN KAKAO  
10/12 UND 22/24 MIT  
EINER LEICHTEN ZITRUSNOTE.



# MONTEBIANCO

*all about Gelato*

info@montebiancogelato.com  
montebiancogelato.com



**Disaronno Ingredients**  
Simmernstrasse 1  
80804 München  
disaronnoingredients.com