



# MONTEBIANCO

*all about Gelato*





# MONTEBIANCO

*all about Gelato*

**Montebianco** es una de las marcas que han fraguado la historia del helado en Italia. Desde 1966, Montebianco ha sabido innovar el **mercado de los semielaborados** de helado con propuestas únicas e innovadoras, no solo con productos, sino auténticas soluciones desarrolladas para responder a las necesidades de los profesionales del helado artesanal en la actualidad.

Montebianco ha sido la primera marca en presentar la histórica base completa para helado **Stabilmix** y proponer en los años 80 una gama de postres helados listos para usar de alta calidad, aún hoy muy populares. En consonancia con las tendencias de consumo modernas, Montebianco ha innovado el mercado presentando la gama **Doppiozero** (sin grasas añadidas) y el **Gelatocaldo** para consumirse en cualquier época del año.

En la actualidad, proponemos con Montebianco no solo **productos de alta calidad** fáciles de usar, sino auténticas soluciones con una gran versatilidad de aplicaciones. De acuerdo con las necesidades de los heladeros emprendedores más modernos y atentos al negocio.



# MONTEBIANCO

*all about Gelato*

## "Nuestros éxitos de siempre"



Las bases que han fraguado la historia del helado.



El chocolate que deseas, listo en pocos minutos.



Deliciosas cremas para rellenar, decorar y vetear.



Suave y con cuerpo, ideal para cualquier temporada.



**NUEVO** Todo el placer de la fruta fresca sin compromisos.



**NUEVO** El helado con todo el sabor al chocolate italiano Ciobar.



**DOPPIOZERO**

Cero grasas añadidas, cero grasas hidrogenadas.



Fácil de usar, bueno para saborear.

## Bases de leche 06

Stabilmix y bases de leche 07

## Bases de fruta 10

## Bases especiales 12

## Neutros e integradores 13

## Sabores de crema 14

Avellana, pistachos y vainilla 18

Ciobar **NUEVO**, Desideri, yogurt 20

## Gamma Doppiozero 21

## Sabores de fruta 22

Doppia frutta 23

Completos de fruta 24

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

## Variegati 26

Le Cremolotte 27

Veteados 28

Coberturas y granillas 30

## Gelatocaldo 31

## Pastelería y postres helados 32

## Materias primas 34



# Bases de leche

Productos de alta calidad,  
versátiles y fáciles de usar.



La calidad comienza en la base.

¿POR QUÉ ELEGIR LOS PRODUCTOS STABILMIX?

- Helados muy estables en el mostrador, de una consistencia perfecta en el tiempo
- Gran facilidad de uso, ideales para que los procesos de producción sean más fluidos
- Bajos costes de adquisición y almacenamiento de las materias primas













## STABILMIX

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
	H 119041	STABILMIX COMBI LATTE  Base completa para utilizar con leche. Enriquecer con nata para obtener un helado cremoso y cálido al paladar. Requiere pasteurización.	8 x 2,5 kg	250	C
	119001	STABILMIX  Base completa. Solución ideal para gestionar grandes producciones a diario de helado. Sabor único e inconfundible. Dosificación altamente personalizable.	8 x 2,5 kg	330	C/F
	H 119011	STABILMIX COMBI  Base completa para utilizar con agua. Enriquecer con nata para obtener un helado cremoso y cálido al paladar.	8 x 2,5 kg	330	C
	H 119031	STABILMIX COMBI PAST FREE  Base completa para utilizar con agua. Enriquecer con nata para obtener un helado cremoso y cálido al paladar. No requiere ninguna elaboración en caliente.	8 x 2,5 kg	330	F
	H 119111	STABILMIX 50° ANNIVERSARIO  Sin OMG, sin gluten y sin aromas añadidos. Producto de máxima simplicidad de uso y muy estable en el mostrador.	8 x 2 kg	350	C/F
	H 119112	STABILLATTE  Sin OMG, sin gluten y sin aromas añadidos. El sabor natural a leche está garantizado por el uso de una tecnología de extracción aplicada directamente en leche fresca del Piamonte. Producto de máxima simplicidad de uso y muy estable en el mostrador.	8 x 2 kg	350	C/F
	H 119113	STABILCREAM  Sin OMG, sin gluten y sin aromas añadidos. El sabor natural a leche está garantizado por el uso de una tecnología de extracción aplicada directamente en nata fresca del Piamonte. Producto de máxima simplicidad de uso y muy estable en el mostrador.	8 x 2 kg	350	C/F
	H 119051	STABILMIX ZEROLATTOSIO  Es una base muy digestible, sin lactosa, con fibras añadidas. Se puede elaborar tanto en caliente como en frío, añadiendo únicamente agua, manteniendo inalteradas sus características únicas.	8 x 2 kg	360	C













Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

## BASES DE LECHE



	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
 	160131	FUTURA 50 Base sin grasas con estructura cremosa y estable. El aroma neutro ayuda a exaltar el sabor de las pastas.	10 x 1 kg	35	C/F
	160121	MONTCREM Base de excelente estructura, cremosa y estable, con un agradable sabor a leche.	10 x 1 kg	35	C/F
	101019M	PANPASTEUR Base sin grasas con un pronunciado sabor a nata. Se obtiene un helado con una estructura cremosa y estable.	10 x 1 kg	35	C/F
	101020M	PASTERMILK Se obtiene un helado con una estructura cremosa y estable con un pronunciado sabor a leche.	10 x 1 kg	35	C/F
	101014M	PASTERVAN D Base con una estructura especialmente cremosa con aroma a vainilla.	10 x 1 kg	35	C
	113312	FUTURA B Estructura cremosa y estable. Base para añadir a Futura A.	10 x 0,7 kg	50	C
	113301	FUTURA A Estructura cremosa y estable. Base para añadir a Futura B.	10 x 1 kg	70	C
	117901	STABILCENTO El resultado es un sabor único con pocas cantidades.	8 x 1,5 kg	75	C/F
	101719M	PANPASTEUR PIÙ Base cálida al paladar con aroma a nata.	8 x 1,5 kg	75	C/F
	101720M	PASTERMILK PIÙ Base cálida al paladar con aroma a leche.	8 x 1,5 kg	75	C/F






## BASES DE LECHE

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
	101718M	PASTERVAN PIÙ Base cálida al paladar con aroma a vainilla.	8 x 1,5 kg	75	C/F
	101740M	PICCADILLY Base enriquecida con grasas vegetales refinadas, cálida al paladar con una estructura fina.	8 x 1,75 kg	75	C
 	160025	SUPERBASE 100 Base con estructura cremosa y estable, rica en grasas, que se puede utilizar sin nata, con una buena aromaticidad.	8 x 1,5 kg	75	C
 	160125	SUPERBASE 100 V Base con estructura cremosa y estable, rica en grasas. Aroma a vainilla.	8 x 1,5 kg	75	C
	160002	BASE 100 CLASSICA Base rica en proteínas que favorecen el índice de aireación. Elaborada con grasas vegetales refinadas, se puede combinar con grasas animales al preparar las recetas. Aroma especial a nata/vainilla; buena estructura.	8 x 2 kg	75	C/F
 	162015	BASE AUDACE Base para helados de leche estables en el mostrador con un sabor neutro, sin emulsionantes y sin aromas. Ingredientes: proteínas de la leche, fibra alimentaria, goma garrofin, pectina, sal. No contiene grasas vegetales ni azúcares.	8 x 1,5 kg	75	C
 	163515	BASE 100 EXTRA Base para helado con un alto contenido de proteínas de la leche empleadas para obtener un helado con una buena estructura. Bases para helados de leche de bajo gramaje sin grasas vegetales ni azúcares añadidos. Sabor neutro.	8 x 1,5 kg	75	C
	102509M	SOFFIO DI NEVE Se obtiene un helado cremoso, estable y cálido al paladar, de fácil preparación. Sabor a leche y vainilla.	10 x 1 kg	110	C/F

NewAge  
MIX

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
 	164020	NEW AGE MIX - Base completamente sin "E" Base para helados de leche sin estabilizantes ni emulsionantes, con leche desnatada como principal ingrediente y ningún "E".	8 x 2 kg	140	C

Ninguno de nuestros productos contiene OMG  Sin Gluten  Vegan  Halal
























# Bases de fruta

Para elaborar tanto helados de fruta cremosos y fáciles de untar como sorbetes sin grasas y sin derivados de la leche.



## BASES DE FRUTA

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
  	119661	TOPFRUIT Polvo de color blanco con sabor neutro. Totalmente soluble a más de 20°C.	10 x 1 kg	50	C/F
  	161501	BASE LAMIAFRUTTA Base en polvo que permite preparar sirope para sorbetes totalmente naturales y aptos para veganos. No contiene derivados de la leche ni emulsionantes. Producto para utilizar en caliente al 5% del total del producto final.	10 x 1 kg	50	C
  	118661	BASE FRUTTA GOLD Base rica en fibras vegetales. Su composición permite elaborar sorbetes con una estructura muy cremosa y estable en el tiempo, incluso con fruta de bajo contenido de sólidos.	10 x 1,2 kg	70	C/F
	116401	MONTEFRUTTO Base enriquecida con proteínas de la leche para elaborar un helado de fruta cremoso y estable en el tiempo.	10 x 1 kg	100	C/F
  	228006	TENACE Sorbetto - 1 KG Sirope para sorbetes a base de fibras vegetales, sin derivados de la leche, sin grasas vegetales y sin emulsionantes. Base moderna prepasteurizada con ingredientes de alta calidad que garantiza estabilidad en el mostrador y ahorro en los tiempos de producción.	6 x 1 kg	250	F
  	228003	TENACE Sorbetto - 3 KG Sirope para sorbetes a base de fibras vegetales, sin derivados de la leche, sin grasas vegetales y sin emulsionantes. Base moderna prepasteurizada con ingredientes de alta calidad que garantiza estabilidad en el mostrador y ahorro en los tiempos de producción.	3 x 3 kg	250	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG  Sin Gluten  Vegan  Halal



# Bases especiales

Personaliza tu mostrador con productos y soluciones que responden a las modernas tendencias de consumo.




COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
113543	<b>BASE RICOTTA</b> Preparado en polvo para helado de ricotta. Útil para elaborar helados al estilo cheesecake en combinación con Variegati Gourmet o Cremolotte Montebianco.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 3 L de leche	F
116421	<b>BASE SPIRITOSA - Para sorbetes con alcohol</b> Base específica para la preparación de helados con alcohol.	10 x 1 kg	220	F
113542	<b>BASE VEGAN</b> Base completa para preparar con agua en caliente o en frío y elaborar un helado vegano.	8 x 2 kg	435	F
160015	<b>MULTIBASE</b> Base ideal para quienes quieren utilizar una sola base en helados de leche y helados de fruta.	8 x 1,5 kg	75	C/F
117542	<b>SLIM SOIA</b> Base para helado de soja sin derivados de la leche.	10 X 1,25 kg	1,25 kg + 2,5 L de agua	F
117701	<b>SOIA CON FIBRE</b> Base completa para helado de soja, rica en fibras y sin derivados de la leche.	10 x 1,25 kg	1,2 kg + 2,5 L de agua	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG  Sin Gluten  Vegan  Halal

# Neutros e integradores

Productos que mejoran la estructura del helado garantizando una untabilidad perfecta.

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
124101	<b>EMAGEL-B</b> Estabilizante/emulsionante enriquecido con proteínas de la leche, elaborado con azúcares reductores para facilitar la dispersión incluso a bajas temperaturas en la preparación de la mezcla de helado. El helado tendrá un efecto menos frío.	10 x 1 kg	10	C
124902	<b>EUROCREM 1 KG</b> Emulsionante/estabilizante que permite reducir los tiempos de maduración y una mejor resistencia del helado a derretirse.	10 x 1 kg	5	C
124901	<b>EUROCREM 25 KG</b> Emulsionante/estabilizante que permite reducir los tiempos de maduración y una mejor resistencia del helado a derretirse.	1 x 25 kg	5	C
196832	<b>FIBRINA</b> Fibra vegetal para utilizar como espesante natural. Mejora la estructura, aumenta los tiempos de fusión y es ideal para reducir el exceso de agua en los sorbetes.	10 x 1 kg	2/20	C/F
125402	<b>FRUTTAGEL</b> Mezcla de estabilizantes y espesantes elaborados con azúcares reductores y proteínas de la leche con una funcionalidad perfecta en mezclas muy ácidas.	8 x 0,75 kg	3/4	C/F
124115	<b>NEUTRO 15 EXTRA</b> Nuevo neutro para helados con proteínas de la leche añadidas.	10 x 1 kg	10/15	C
501506M	<b>PANNAPIÙ</b> Puede sustituir, total o parcialmente, a la nata líquida, dando cuerpo y estructura al helado. 50-80 g/L	10 x 1 kg	Cantidad suficiente	C/F
196501	<b>PLURIDGEL</b> Mezcla de azúcares reductores apta para todos los helados; a través de la reducción del punto de congelación, mejora la untabilidad y la consistencia del helado en el mostrador, equilibrando el nivel de dulzor.	1 x 25 kg	30/50	C/F
196502	<b>PLURIDGEL 1 KG</b> Mezcla de azúcares reductores apta para todos los helados; a través de la reducción del punto de congelación, mejora la untabilidad y la consistencia del helado en el mostrador, equilibrando el nivel de dulzor.	10 x 1 kg	30/50	C/F
196821	<b>PROLAT</b> Proteínas funcionales de la leche para utilizar como alternativa a la leche desnatada en polvo, con un efecto de mejora.	1 x 10 kg	50	C
196801	<b>PROTOLAT</b> Proteínas de la leche que tienen la función de reducir la cristalización del agua, aumentando el índice de aireación y reduciendo la sensación de frío.	1 x 10 kg	10/30	C

Ninguno de nuestros productos contiene OMG  Sin Gluten  Vegan  Halal



# Sabores de crema

Sabores de crema tradicionales, golosos y funcionales. Nuestra gama de sabores está llena de soluciones y... dulces inspiraciones.



## SABORES DE CREMA

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
290406	AMARETTO Pasta con sabor dulce de almendra amarga.	Lata 3 kg	80	F
212206	CAFFÈ (CAFÉ) Pasta que contiene aromas del café de origen indio. Ideal para helados y postres helados.	Lata 3 kg	50	F
201107M	CAFFÈ LIQUID EXPRESS - Pasta fluida concentrada Pasta fluida concentrada de café, útil también para veteados.	Lata 1,25 kg	20-30 g	F
212356	CARAMEL NATUR Una pasta con ingredientes 100% naturales. Se trata de un producto de doble uso, ya que se puede utilizar como pasta y como variegado. Contiene aromas naturales.	Lata 3 kg	70/80	F
217506	CARAMEL SALATO (CARAMELO SALADO) Pasta de caramelo con un sabor envolvente.	Lata 3 kg	80	F
201523M	CASSATA SICILIANA Pasta con el sabor típico de la cassata siciliana, con ricotta y cítricos confitados.	Lata 3,5 kg	250	F
291506	CIOCCOLATO BIANCO (CHOCOLATE BLANCO) Pasta de chocolate blanco con un sabor delicado y ligeramente caramelizado.	Lata 3 kg	80/100	F
201018M	CREMINO Pasta inspirada en el relleno típico del cremino, clara con delicado sabor a avellana.	Lata 3 kg	110	F
294210	CREMROSCÈ Pasta de avellana con cacao para crear el sabor del típico bombón, en combinación con Variegato Cremroscè cód. 230310.	Lata 5 kg	80	F
2U8206	CREMROSCÈ GOLD Pasta de avellana con cacao y almendra para crear el sabor del típico bombón, en combinación con Variegato Cremroscè cód. 230310.	Lata 3 kg	80/100	F
201019M	CRIMOVO GIALLO (CRIMOVO AMARILLO) Pasta con yema de huevo de alta calidad y vino Marsala para elaborar un helado de crema y vainilla único y especial.	Lata 3 kg	40	F
293106	CROCCANTINO AL RHUM (CROCANTI AL RON) Pasta con sabor a crocanti y ron. Contiene avellanas de praliné.	Lata 3 kg	80	F
601009M	DELIZIA AL LIMONE Pasta para elaborar helados, tartas y postres helados con el sabor típico de la Campania. Sabor redondo y delicado.	Lata 1,5 kg	30/40	C/F
105524M	DOLCE SOFT YOGURT (DULCE SOFT YOGUR) Para elaborar un helado soft con un sabor a yogur especialmente delicado.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 4 L de leche	F
212707	DULCE DE LECHE SAN TELMO El típico sabor argentino, parecido al tofe. Pensado para ser el ingrediente esencial para heladería y pastelería. 250 - 400 g por kg de mezcla.	Lata 7 kg	*	F

\* 0,125 kg de base | 0,250 kg de pasta | 0,125 kg de nata | 0,5 l de agua caliente

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal



## SABORES DE CREMA

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
291706	FIOR DI BISCOTTO Pasta obtenida de la elaboración de auténticas galletas tradicionales con el sabor y el color típicos del bizcocho de pastaflora.	Lata 3 kg	80/100	F
<b>H</b> 2G8306	GRAND GIANDUIA Pasta con el sabor típico de gianduaia con cacao y avellana.	Lata 3 kg	50/60	F
<b>V</b> 164901	LIQUIRIZIA MIX 100 (REGALIZ) Base de regaliz en polvo para utilizar en la elaboración de helados de regaliz.	10 x 1 kg	80	F
<b>V</b> 215106	MALAGA Pasta de Málaga; rica en uva pasa impregnada en vino Marsala.	Lata 3 kg	75	F
<b>H</b> 295006	MANDORLA TOSTATA (ALMENDRA TOSTADA) Pasta con sabor a almendra tostada.	Lata 3 kg	70/80	F
<b>V</b> <b>H</b> 212426	MASCARPONE Pasta con mascarpone fresco.	Lata 3 kg	80/100	F
<b>V</b> 201099M	MENTA BIANCA (MENTA BLANCA) Para elaborar un helado de menta con un sabor intenso y un color neutro.	Lata 3 kg	30/40	F
<b>V</b> 201089M	MENTA VERDE Pasta de menta con un sabor fuerte e intenso.	Lata 3 kg	30/40	F
<b>V</b> 216256	MIELE NATUR (MIEL NATURAL) Pasta con sabor a miel, con ingredientes totalmente naturales.	Lata 3 kg	50	F
2G2206	MOKARABIA Pasta de color marrón, con sabor a café muy tostado. Se puede mezclar en frío.	Lata 3 kg	50	F
<b>H</b> 292816	MONCIOK - Pasta de chocolate (50% de cacao) Pasta de chocolate con ingredientes nobles (50% de cacao + pasta de avellana + pasta de almendra) sin azúcares añadidos. Para derretir también en frío. No contiene leche ni derivados.	Lata 3 kg	80/100	F
<b>V</b> 196406	MONTEBLU - Chocolate y menta Pasta con el típico color azul. Sabor a chocolate blanco y menta.	Lata 3 kg	70	F
<b>V</b> 196456	MONTEROSA - Chicle Pasta rosa con sabor a chicle.	Lata 3 kg	50	F
<b>V</b> 217106	NONNAKREM Pasta para elaborar una crema de huevo con ligeras notas cítricas.	Lata 3 kg	50/100	F
<b>V</b> 2G7306	PANNA COTTA Pasta con el típico sabor a panna cotta con caramelo.	Lata 3 kg	100	F



## SABORES DE CREMA


COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
<b>V</b> 2T1418	PASTAPIÙ VOGLIA DI PANNA Pasta aromatizante con un intenso sabor a nata.	Lata 1,25 kg	30/50	F
<b>H</b> 201048M	PERLA DEL SUD Pasta a base de pistacho verde de Bronte DOP, almendras y limón para obtener un sabor fresco y característico. La pasta Perla del Sud contiene los aromas típicos de Sicilia.	Lata 3 kg	80/100	F
<b>H</b> 2U9106	SORRISO AMARO GOLD - Avellana y cacao, sin azúcares añadidos Pasta compuesta de avellanas y cacao para elaborar el típico sabor Bacio. Con avellanas en trozos.	Lata 3 kg	50	F
<b>V</b> 2G8606	TIRAMISÙ Pasta con sabor dulce a Tiramisù. Con vino Marsala y huevo. No contiene café.	Lata 3 kg	80	F
<b>V</b> 201139M	TORTA PARADISO Pasta ligeramente a vainilla que reproduce la sencilla, pero elegante, Tarta Paraíso.	Lata 3 kg	50	F
<b>V</b> 219206	TUTTO UOVO COLORATO (COLORIDO) Yema de huevo colorido y con azúcar. Se puede utilizar tanto en heladería como en pastelería.	Lata 3 kg	50	F
<b>V</b> 219256	TUTTO UOVO NON COLORATO (NO COLORIDO) Pasta de color amarillo claro, con el sabor típico del producto. Se puede mezclar en frío.	Lata 3 kg	50	F
<b>V</b> <b>H</b> 169801	YOGURT GUSTO PIÙ Yogur en polvo ideal para elaborar helados con sabor a yogur.	10 x 1 kg	30/35	F
<b>V</b> <b>H</b> 169701	YOGURT MONTEBIANCO Yogur en polvo ideal para elaborar helados con sabor a yogur.	10 x 1 kg	30/35	F
<b>V</b> <b>H</b> 119911	YOGURTOSO SOFT Producto en polvo para elaborar un helado soft, con una estructura y cremosidad perfectas.	8 x 1,6 kg	250	F
<b>V</b> 219706	ZABAGLIONE P Pasta de alta dosificación, apta para heladería y pastelería, con el típico sabor del sabayón.	Lata 3 kg	120	F
<b>V</b> 201085M	ZUPPA INGLESE Pasta para elaborar helados y dulces con el sabor del tradicional bizcocho borracho conocido como "zuppa inglese".	Lata 3 kg	35	F
<b>V</b> 2G9886	ZUPPA INGLESE PREMIUM Pasta con una inconfundible mezcla de sabores de crema pastelera con huevo y licor Alchermes.	Lata 3 kg	30	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG **V** Sin Gluten **V** Vegan **H** Halal









## AVELLANA

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
 2G6510	GRAN NOCCIOLA Un gran clásico de montebianco. Pasta fluida de color avellana con el sabor típico del fruto.	Lata 2,5 kg	80/100	F
 295610	NOCCIOLA 100% TONDA GENTILE TR Pasta de avellana Tonda Gentile Trilobata 100% pura, clara y delicada para usar en heladería y pastelería. Sabor fino y persistente.	Lata 5 kg	80/100	F
  295609	NOCCIOLA GRAN GUSTO Pasta obtenida de avellanas tostadas. El color del helado será ligeramente más oscuro y el sabor más intenso que la media.	Lata 2,5 kg	80/100	F
296815	NOCCIOLA INTENSA (AROMÁTICA) Pasta para helado compuesta por una mezcla de avellanas y una pequeña parte aromática.	Lata 5 kg	70/80	F
  296705	NOCCIOLA ROYAL  Pasta de avellana caracterizada por un tostado medio que le otorga sabor y color en proporción a la dosis de utilización en los diferentes empleos en heladería y pastelería.	Lata 5 kg	80/100	F

## PISTACHOS

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
 2G7669	GRAN PISTACCHIO Un gran clásico de Montebianco. Pasta pura al 100% de pistachos seleccionados, tostados y refinados para obtener un producto final con un sabor decidido. Color típico.	Lata 3 kg	80/100	F
  297010	PISTACCHIO MEDITERRANEO Pasta pura con pistacho 100% de origen mediterráneo.	Lata 5 kg	80/100	F
 298010	PISTACCHIO VINTAGE Pasta densa de color verde delicado para elaborar el helado de pistacho almendrado que se hacía antes.	Lata 5 kg	70/80	F

## VAINILLA

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
219386	PASTA VANIGLIA EXPO Pasta de vainilla bourbon de color amarillo pajizo, con polvo de rama. Contiene huevo.	Lata 3 kg	35/50	F
 2G9336	VANIGLIA BOURBON Pasta de vainilla bourbon de color amarillo pajizo, con polvo de rama. Contiene huevo.	Lata 3 kg	30/50	F
 219356	VANIGLIA BOURBON NATUR Vainilla bourbon totalmente natural que tiene a un amarillo tenue, de sabor delicado con aromas florales y notas de cacao. Contiene polvo de rama y huevo.	Lata 3 kg	50	F
  219276	VANIGLIA TAHITI Pasta de vainilla de color blanco típico, con polvo de rama.	Lata 3 kg	50	F
 201079M	VANIGLIATA BIANCA Pasta transparente de vainilla para la caracterización del helado.	Lata 3,5 kg	30	F
 219366	VANILLE AROMA PASTE Pasta aromatizante con sabor a vainilla de color amarillo. Contiene huevo.	Lata 3 kg	35	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG  Sin Gluten  Vegan  Halal







COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
118831	CAMEO CIOBAR GELATO EASY CIOCCOLATO (CHOCOLATE) Preparado completo en polvo de la línea Easy, con un sabor inconfundible al chocolate caliente italiano Ciobar.	6 x 1 kg	400 g con 1 L de leche	F
118841	CAMEO CIOBAR GELATO EASY CIOCCOLATO BIANCO (CHOCOLATE BLANCO) Preparado completo en polvo de la línea Easy, con un sabor inconfundible al chocolate caliente italiano Ciobar.	6 x 1 kg	400 g con 1 L de leche	F



COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
502005M	DESIDERIO CAFFÈ (CAFÉ) Preparado completo en polvo para elaborar helado de café.	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L de agua caliente	F
502525M	DESIDERIO CIOCCOLATO AL LATTE (CHOCOLATE CON LECHE) Preparado completo en polvo con el 25% de chocolate para elaborar helados de auténtico chocolate con leche.	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L de agua caliente	F
502075M	DESIDERIO CIOCCOLATO BIANCO (CHOCOLATE BLANCO) Preparado completo en polvo para elaborar delicados helados de chocolate blanco, ideal como base para la reconstrucción de sabores de snack en combinación con los variegados de la gama Cremolotte.	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L de agua caliente	F
502545MP	DESIDERIO CIOCCOLATO DARK (CHOCOLATE NEGRO) - Nuevo tamaño Preparado completo en polvo para elaborar helado de chocolate negro, sin derivados de la leche, caracterizado por la presencia del 50% de chocolate negro en polvo. Producto estable en el mostrador, sin pasteurización.	8 x 1,9 kg	1,9 kg + 2,5 L de agua hirviendo	F
502035M	DESIDERIO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE (CHOCOLATE EXTRANEGRO) Preparado completo en polvo para elaborar helado de chocolate negro con sabor intenso.	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L de agua caliente	F
502555M	DESIDERIO FIOR DI LATTE Preparado completo en polvo para elaborar helado de fiordilatte.	10 x 1,4 kg	1,4 kg + 2,5 L de agua caliente	F
502575M	DESIDERIO PISTACCHIO (PISTACHO) Preparado completo en polvo para elaborar helado de pistacho.	10 x 1,6 kg	1,6 kg + 2,4 L de agua caliente	F

## YOGURT

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
117711	YOGURT CON FIBRE (CON FIBRAS) Producto preparado con sabor a yogur, rico en fibras vegetales.	10 x 1,3 kg	1,3 kg + 2,3 L de agua fría	F
116611	YOGURT GUSTO PIÙ COMPLETO Producto preparado con sabor a yogur ácido y persistente.	10 x 1,3 kg	1,3 kg + 2,3 L de agua fría	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Gluten free Vegan Halal



Es la línea para todos aquellos que cuidan su forma física, sin renunciar al placer de un buen helado.

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
113061	DOPPIOZERO CACAO Producto en polvo que se utiliza añadiendo únicamente agua, apto para elaborar helados de cacao, sin grasas ni azúcares añadidos.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L de agua hirviendo	F
113071	DOPPIOZERO CAPPUCCINO Producto en polvo que se utiliza añadiendo únicamente agua para elaborar helados de cappuccino, sin grasas ni azúcares añadidos.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L de agua hirviendo	F
113121	DOPPIOZERO FIOR DI PANNA Producto completo en polvo que se utiliza añadiendo únicamente agua para elaborar helados de nata, sin grasas ni azúcares añadidos.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L de agua hirviendo	F
113051	DOPPIOZERO FRUTTA (FRUTA) Producto en polvo que se utiliza añadiendo únicamente agua y fruta para elaborar sorbetes de calidad, sin azúcares añadidos.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 1,55 L de agua tibia + 1,3 kg de fruta	F
113081	DOPPIOZERO LEMONKREM Producto en polvo para elaborar helados de crema al limón, sin grasas ni azúcares añadidos.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L de agua hirviendo	F
113091	DOPPIOZERO VANIGLIA (VAINILLA) Producto en polvo para elaborar helados de vainilla, sin grasas ni azúcares añadidos.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L de agua hirviendo	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal



## DOS EJEMPLOS DE USO:

### DOPPIOZERO FRUTA

(Fresas en trozos)  
por 100 g de helado

	KJ	kcal
Valor energético	329,1	79,4

### DOPPIOZERO/C

(Cacao)  
por 100 g de helado








	KJ	kcal
Valor energético	415,3	99,4

# Sabores de fruta




Soluciones que distinguen sorbetes y helados de fruta para una oferta siempre estable.






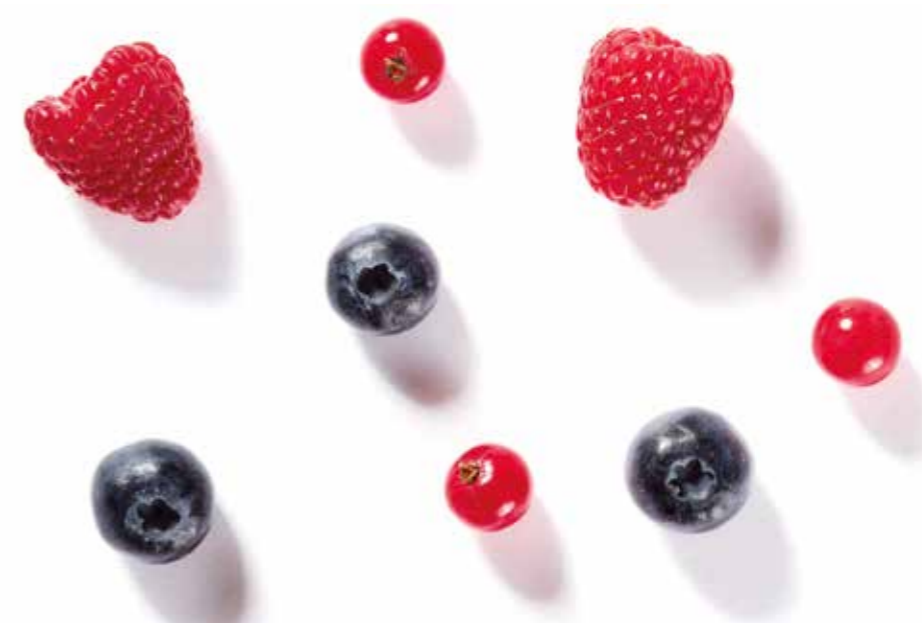
## DOPPIA FRUTTA

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
	2B0618	DOPPIA FRUTTA ANANAS (PIÑA) Pasta de fruta concentrada con sabor a piña para elaborar helados y sorbetes.	Lata 4 kg	100	F
	2B1518	DOPPIA FRUTTA BANANA (PLÁTANO) Pasta de fruta concentrada con sabor a plátano para elaborar helados y sorbetes.	Lata 4 kg	100	F
	2B3718	DOPPIA FRUTTA FRAGOLA (FRESA) Pasta de fruta concentrada con sabor a fresa para elaborar helados y sorbetes.	Lata 4 kg	100	F
	2B3018	DOPPIA FRUTTA FRAGOLINA DI BOSCO (FRESAS SILVESTRES) Pasta de fruta concentrada con sabor a fresas silvestres para elaborar helados y sorbetes.	Lata 4 kg	100	F
	2B3118	DOPPIA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO (FRUTAS DEL BOSQUE) Pasta de fruta concentrada con sabor a frutas del bosque para elaborar helados y sorbetes.	Lata 4 kg	100	F
 	2B6118	DOPPIA FRUTTA MELONE (MELÓN) Pasta de fruta concentrada con sabor a melón para elaborar helados y sorbetes.	Lata 4 kg	100	F
 	2B7418	DOPPIA FRUTTA PESCA (MELOCOTÓN) Pasta de fruta concentrada con sabor a melocotón para elaborar helados y sorbetes.	Lata 4 kg	100	F
	2U6218	PASTA MANGO NATUR (NATURAL) Pasta de fruta concentrada con sabor a mango para elaborar helados y sorbetes.	Lata 4 kg	100	F

## COCO

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
 	2G2606	COCCO (COCO) Pasta pura con coco rallado de origen caribeño añadido. Ideal para helados y postres congelados.	Lata 3 kg	100	F
	202012M	COCCO EXTRA (COCO) Pasta aromatizante de coco con gran cantidad de coco rallado. Sabor especialmente intenso y persistente en el paladar.	Lata 3 kg	75	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG  Sin Gluten  Vegan  Halal





## COMPLETOS DE FRUTA

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
113522	BANANA PIÙ (PLATANO) Producto completo en polvo con sabor intenso a plátano, muy estable en el tiempo tanto en la estructura como en el color. Para elaborar helados de sabor a plátano.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 3 L de leche	F
113512	COCCO PIÙ (COCO) Producto completo en polvo con coco rallado por dentro.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 3 L de leche	F
301002M	CREMAFRUTTA ANANAS (PIÑA) Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y trozos. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg de agua o 2,5 kg de leche	F
301008M	CREMAFRUTTA FRAGOLA INTERA (FRESAS ENTERAS) Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y fresas enteras. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg de agua o 2,5 kg de leche	F
301009M	CREMAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO (FRUTAS DEL BOSQUE) Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y trozos. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg de agua o 2,5 kg de leche	F
301019M	CREMAFRUTTA MANGO Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y pulpa. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg de agua o 2,5 kg de leche	F
301041M	CREMAFRUTTA MARACUJA (MARACUYÁ) Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y pulpa. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg de agua o 2,5 kg de leche	F
301016M	CREMAFRUTTA MELONE (MELÓN) Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y trozos. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg de agua o 2,5 kg de leche	F
301043M	CREMAFRUTTA PERA WILLIAMS Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y trozos. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg de agua o 2,5 kg de leche	F
301023M	CREMAFRUTTA PESCA GIALLA (MELOCOTÓN AMARILLO) Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y trozos. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg de agua o 2,5 kg de leche	F
301027M	CREMAFRUTTA PESCA & MANGO (MELOCOTÓN Y MANGO) Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg de agua o 2,5 kg de leche	F
301045M	CREMAFRUTTA POMPELMO ROSA (POMELO ROSA) Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg de agua o 2,5 kg de leche	F
115201	LEMONDRY PIÙ Producto completo para elaborar sorbetes con sabor a limón, sin derivados de la leche.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2,7 L de agua tibia	F
H 115002	LIMONE PIÙ (LIMÓN) Producto completo para elaborar sorbetes con sabor a limón. Las proteínas de la leche confieren una perfecta cremosidad y consistencia en el mostrador.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,8 L de agua tibia	F
1U5701	MENTADRY PIÙ Producto completo de fácil utilización para elaborar sorbetes con sabor a auténtica menta. Gran estabilidad. No contiene derivados de la leche.	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2,7 L de agua tibia	F



COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
114831	EASY FRUIT ANANAS (PIÑA) Producto completo en polvo para elaborar sorbetes con sabor a piña.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L de agua fría	F
114821	EASY FRUIT ANGURIA (SANDÍA) Producto completo en polvo para elaborar sorbetes con sabor a sandía.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L de agua fría	F
114871	EASY FRUIT FRAGOLA (FRESA) Producto completo en polvo para elaborar sorbetes con sabor a fresa.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L de agua fría	F
114911	EASY FRUIT LIMONE (LIMÓN) Producto completo en polvo para elaborar sorbetes con sabor a limón.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L de agua fría	F
114951	EASY FRUIT MANDARINO (MANDARINA) Producto completo en polvo para elaborar sorbetes con sabor a mandarina.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L de agua fría	F
114921	EASY FRUIT MANGO Producto completo en polvo para elaborar sorbetes de mango.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L de agua fría	F
114761	EASY FRUIT MARACUJA (MARACUYÁ) Producto completo en polvo para elaborar sorbetes de maracuyá.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L de agua fría	F
114981	EASY FRUIT PESCA & MANGO (MELOCOTÓN Y MANGO) Producto completo en polvo para elaborar sorbetes con sabor a melocotón y mango.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L de agua fría	F
114971	EASY FRUIT PESCA GIALLA (MELOCOTÓN AMARILLO) Producto completo en polvo para elaborar sorbetes de melocotón amarillo.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L de agua fría	F
114991	EASYFRUIT POMPELMO ROSA (POMELO ROSA) Producto completo en polvo para elaborar sorbetes de pomelo rosa.	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L de agua fría	F



COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
301008	PURE-A FRAGOLA (FRESA) <b>NUEVO</b> Producto completo perfectamente equilibrado para elaborar sorbetes, granizados, batidos y polos de hielo añadiendo simplemente agua en distintas cantidades.	Bolsa en caja de 5 kg	2 kg de puré + 1 kg de agua	F
301019	PURE-A MANGO <b>NUEVO</b> Producto completo perfectamente equilibrado para elaborar sorbetes, granizados, batidos y polos de hielo añadiendo simplemente agua en distintas cantidades.	Bolsa en caja de 5 kg	2 kg de puré + 1 kg de agua	F
301041	PURE-A MARACUJA (MARACUYÁ) <b>NUEVO</b> Producto completo perfectamente equilibrado para elaborar sorbetes, granizados, batidos y polos de hielo añadiendo simplemente agua en distintas cantidades.	Bolsa en caja de 5 kg	2 kg de puré + 1 kg de agua	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

# Variegati

Deja volar tu imaginación con los Variegati Montebianco para que tus preparaciones de heladería y pastelería sean aún más apetitosas.



*Le*  
**Crémolotte**

Para degustar al natural, para usar como veteado en el helado, para elaborar deliciosos cremini o para deleitarte con la pastelería: con las Crémolotte tu fantasía no tendrá límites. Todos los productos son sin grasas hidrogenadas.



COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
292815	CIOCCOLOTTA BIANCA (BLANCO) <small>Veteado de chocolate blanco, muy cremoso y casi aterciopelado. Ideal para vetear y elaborar dulces cremini y rellenos.</small>	5 kg Cubo	Cantidad suficiente	F
292720	NOCCILOTTA CHIARA (CLARA) <small>Crema de leche y avellana con el color claro típico del fruto. Sin grasas hidrogenadas.</small>	5 kg Cubo	Cantidad suficiente	F
292750	NOCCILOTTA CLASSICA 5 KG (CLÁSICA) <small>Crema fluida de avellana y chocolate.</small>	5 kg Cubo	Cantidad suficiente	F
292850	NOCCILOTTA LA CROCCANTE <small>Crema de avellana y chocolate con granilla de galleta crujiente.</small>	5 kg Cubo	Cantidad suficiente	F
292840	NOCCILOTTA LA MORBIDONA <small>Crema de avellana y chocolate.</small>	5 kg Cubo	Cantidad suficiente	F
292820	NOCCILOTTA LA PASTOSA <small>Crema densa de avellana y chocolate con alto contenido de avellanas.</small>	5 kg Cubo	Cantidad suficiente	F
292860	PISTACCHIOTTA <small>Crema unttable densa de pistacho, ideal para elaborar dulces cremini, veteados y rellenos.</small>	Lata 3,5 kg	Cantidad suficiente	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal







## AMARENA

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
 190109	AMARENA IN COMPOSTA (CEREZA AMARENA EN COMPOTA)	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Cerezas amarena enteras en sirope, adecuadas para usar como decoración en heladería y pastelería.				
 190159L	AMARENATA	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Cerezas en trozos, ideales para vetear y decorar helados o para utilizarlas en tartas y postres helados.				














## VETEADOS




COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
 230258	VARIEGATO BLACK EMOTION	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Veteados con sabor a galleta de cacao y de color negro intenso.				
 230310	VARIEGATO CREMROSCÈ	Lata 5 kg	200	F
Veteados de avellana con cacao y galleta crujiente, para elaborar el típico bombón en combinación con Cremroscè Gold cód. 2U8206. De color oscuro.				
402006M	VARIEGATO PERLA DEL SUD	Lata 3 kg	Cantidad suficiente	F
Ideal para el veteados de sabor Perla del Sud cód. 201048M y todos los sabores de frutos secos y chocolate. Está hecho con pistacho, almendra y aroma de lima.				

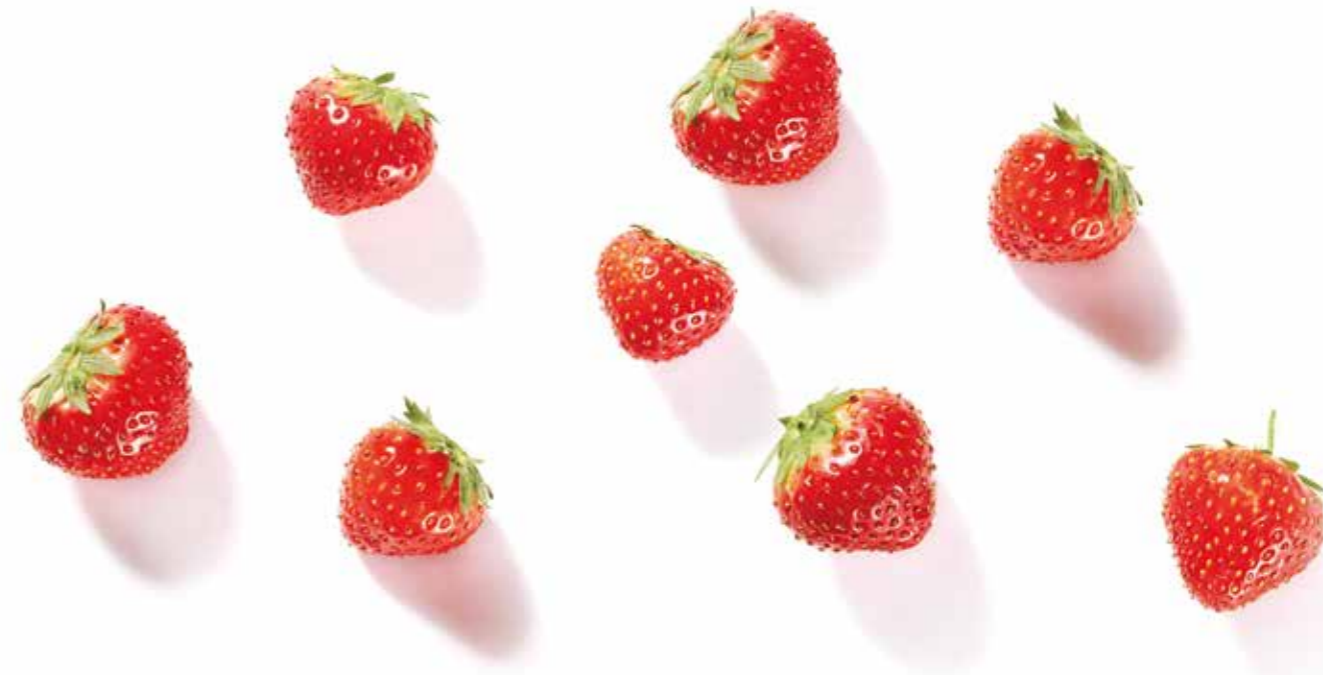
Ninguno de nuestros productos contiene OMG  Sin Gluten  Vegan  Halal



variegati  
GOURMET

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
 230108	VARIEGATO GOURMET AMARENA CON PEZZI (CEREZA AMARENA CON TROZOS)	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Sirope condensado y trozos de fruta, adecuado para adornar y vetear cubetas, copas y helados artesanales.				
 230118	VARIEGATO GOURMET ARANCIA SICILIA (NARANJA SICILIANA)	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Veteado con trozos de fruta, con el típico color naranja. Los trozos consiguen que sea adecuado para adornar y vetear cubetas en el mostrador y copas de helado.				
 230148	VARIEGATO GOURMET FRAGOLA (FRESA)	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Veteado de fresa de color rojo intenso y trozos de fresa por dentro.				
 230158	VARIEGATO GOURMET FRAGOLINA DI BOSCO (FRESAS SILVESTRES)	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Veteado de fresa de color rojo intenso y trozos de fresa por dentro.				
 230168	VARIEGATO GOURMET FRUTTI DI BOSCO (FRUTAS DEL BOSQUE)	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Pasta de color rojo púrpura, con el sabor típico del fruto.				
  231168	VARIEGATO GOURMET LAMPONE CON PEZZI (FRAMBUESA CON TROZOS)	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Crema densa con trozos de fruta, con el típico color rojo brillante. Veteado con trozos, adecuado para adornar y vetear las cubetas, las copas y los helados artesanales.				
 231178	VARIEGATO GOURMET MANDARINO CIACULLI (MANDARINA DE CIACULLI)	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Crema densa con trozos de fruta, con el típico color naranja. Veteado con trozos, adecuado para adornar y vetear las cubetas, las copas y los helados artesanales.				
  232378	VARIEGATO GOURMET MARACUJA ECUADOR (MARACUYÁ DE ECUADOR)	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Crema densa con el típico color amarillo intenso y semillas de color marrón. Adecuado para adornar y vetear las cubetas, las copas y los helados artesanales.				
  231408	VARIEGATO GOURMET MELA AL FORNO (MANZANA AL HORNO)	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Pasta de color amarillo tenue con manzana semiconfitada en trozos.				
 230408	VARIEGATO GOURMET MIELE ZENZERO ARANCIA (MIEL, JENGIBRE Y NARANJA)	Lata 4 kg	Cantidad suficiente	F
Pasta de color ámbar con sabor a miel, ligera nota picante de jengibre y regusto cítrico.				

Ninguno de nuestros productos contiene OMG  Sin Gluten  Vegan  Halal





## COBERTURAS

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)
<b>H</b> 292808A	COPERTURA PER GELATI CACAO (PARA HELADOS CACAO) Cobertura con sabor a cacao para vetear el helado en cubeta o la cobertura del helado en el polo.	Lata 3 kg	Cantidad suficiente
<b>H</b> 2A2404	COPERTURA SPECIALE CIOCCOLATO FONDENTE (ESPECIAL CHOCOLATE NEGRO) Cobertura con sabor a chocolate negro para vetear el helado en cubeta o la cobertura del helado en el polo.	Lata 1 kg	Cantidad suficiente
2A3704	COPERTURA SPECIALE FRAGOLA (ESPECIAL DE FRESA) Cobertura con sabor a fresa para vetear el helado en cubeta o la cobertura del helado en el polo.	Lata 1 kg	Cantidad suficiente
<b>H</b> 2A4704	COPERTURA SPECIALE LIMONE (ESPECIAL DE LIMÓN) Cobertura con sabor a limón para vetear el helado en cubeta o la cobertura del helado en el polo.	Lata 1 kg	Cantidad suficiente
<b>H</b> 292830M	STRACCIATELLA Cobertura con sabor a stracciatella (nata) para vetear el helado en cubeta o la cobertura del helado en el polo.	Lata 5 kg	Cantidad suficiente

## GRANILLAS



COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)
401029M	GRANELLA DI AMARETTI (GRANILLA DE AMARETTI) Granilla de amaretti anhidra, que se mantiene crujiente incluso en ambientes húmedos y a temperaturas negativas.	2 x 3 kg	Cantidad suficiente
290105	GRANELLA PER TORRONE (GRANILLA PARA TURRÓN) Granilla de avellanas, almendras y pistachos tostados.	4 x 1 kg	Cantidad suficiente

Ninguno de nuestros productos contiene OMG  Sin Gluten  Vegan  Halal



El extraordinario equilibrio entre suavidad y cuerpo es el elemento distintivo que, junto con un sabor intenso y cálido al paladar, hace que este producto resulte también adecuado para consumirse en invierno.

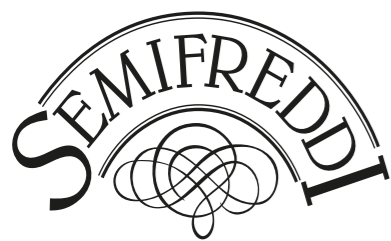
Base especial para la creación de mousse para el mostrador y otras especialidades de cuchara. Se puede elaborar en mezcladora planetaria.

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
	<b>H</b> 147851	GELATOCALDO Base para elaborar postres helados de mostrador, con un sabor intenso y especialmente cálido al paladar.	10 x 1 kg	300	F
	<b>H</b> 147891	GELATOCALDO S.G.I. Base para elaborar postres helados de mostrador, con un sabor intenso y especialmente cálido al paladar. Sin grasas vegetales hidrogenadas, con aroma neutro.	10 x 1,3 kg	300	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG  Sin Gluten  Vegan  Halal







Línea exclusiva de productos fáciles y rápidos de preparar, solubles en frío y siempre suaves incluso a -18°. Se pueden elaborar con mezcladora planetaria o montadora de nata y están disponibles en una gran variedad de sabores para dar rienda suelta a tu creatividad.



400 g/L de nata

para el uso en **mezcladora planetaria**



500 g/L de nata

para el uso en **montadora de nata**

Una de las particularidades de los productos para postres helados de Montebianco es la versatilidad de uso. El producto ha sido concebido para rendir al máximo incluso con montadora de nata. Este método puede ofrecer la posibilidad de crear de manera sencilla grandes cantidades de producto sin desperdicios.

- Método aún más rápido
- Tarta más voluminosa con el mismo peso
- Mayor reducción de errores en la producción
- Cero desperdicios

## PASTELERÍA Y POSTRES HELADOS

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
242108	SEMIFREDDO CACAO	Lata 1,25 kg	500	F
	Producto completo de pasta aromatizado al cacao adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			
242208	SEMIFREDDO CAFFÈ (CAFÉ)	Lata 1,25 kg	500	F
	Producto completo de pasta aromatizado al café adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			
244708	SEMIFREDDO LIMONE (LIMÓN)	Lata 1,25 kg	500	F
	Semifreddo aromatizado al limón adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			
245308	SEMIFREDDO MASCARPONE	Lata 1,25 kg	500	F
	Semifreddo aromatizado al mascarpone adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			
248388	SEMIFREDDO NEUTRO	Lata 1,25 kg	400	F
	Semifreddo de sabor neutro, altamente personalizable con cualquier tipo de pasta.			
248308	SEMIFREDDO STRACCIATELLA	Lata 1,25 kg	500	F
	Semifreddo aromatizado a la stracciatella (nata) adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			
249308	SEMIFREDDO VANIGLIA (VAINILLA)	Lata 1,25 kg	500	F
	Semifreddo aromatizado a la vainilla adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			
249608	SEMIFREDDO ZABAGLIONE	Lata 1,25 kg	500	F
	Semifreddo aromatizado al sabayón adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Gluten free Vegan Halal

## PASTELERÍA Y POSTRES HELADOS

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
140804	AMIDMIX	10 x 1 kg	80/100	C
	Almidones enriquecidos con estabilizantes y maltodextrina para elaborar cremas pasteleras y para espesar cualquier preparado cuando sea necesario usar almidones.			
228008	GELLY - Para temperaturas negativas	Lata 1,25 kg	Cantidad suficiente	F
	Gelatina transparente para decorar postres helados que se conservan a temperatura negativa. Útil también para dar brillo a superficies y frutas de decoración que se mantienen incluso a -20°C.			
601002M	GELO GELO - Para temperaturas positivas	Lata 6 kg	Cantidad suficiente	F
	Gelatina transparente, de sabor neutro, especialmente indicada para glasear tartas y galletas de fruta, así como para decorar cremas bávaras, que se conservan a temperatura positiva. Pasta lista para usar.			
106022M	MERINGAMIX	10 x 1 kg	150 g + 100 g de agua caliente	F
	Preparado en polvo para elaborar el clásico merengue a la italiana.			
147401	MOROMIL	8 x 2,5 kg	400	C
	Producto en polvo para elaborar postres helados.			
502501M	OVOPIÙ	Lata 1,25 kg	Cantidad suficiente	F
	Yema de huevo pasteurizada al 50% mezclada con 50% de azúcar.			
145001M	PANNAFIX	10 x 1 kg	Cantidad suficiente	C/F
	Polvo de color blanco y sabor neutro, utilizado en pequeñas dosificaciones (30-50 g/L), que nace como fijador de nata, útil también para dar estructura a cremas bávaras y mousse.			
501505M	SEMIGEL	10 x 1 kg	500	F
	Producto en polvo para elaborar mousse para el mostrador.			
247016	TENACE PASTRY	Lata 6 kg	150 - 250	C/F
	Sirope estabilizado con fibras, sin olor ni sabor, para elaborar postres helados y mousse. Garantiza una rápida descongelación y una gran estabilidad a la estructura del producto.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal



# Materias primas

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla)	ELABORACIÓN (C/F)
7805095	CACAO AURUM Fina selección compuesta de cacao 10/12 y 22/24. Ligera nota cítrica.	8 x 1,5 kg	50/70	C
79CAC006	CACAO VAN HOUTEN Cacao van houten 22/24	4 x 5 kg	Cantidad suficiente	C
191806	CITROSA/L Acidulante en forma líquida apto para el uso inmediato en frío y exaltar de la mejor manera el sabor de la fruta fresca.	6 x 1 kg	Cantidad suficiente	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG  Sin Gluten  Vegan  Halal



**AURUM:**  
FINA SELECCIÓN DE CACAO 10/12 Y 22/24  
CON UNA LIGERA NOTA CÍTRICA





# MONTEBIANCO

*all about Gelato*

info@montebiancogelato.com  
montebiancogelato.com



**Disaronno Ingredients**  
Calle Suero De Quinones 34-36  
1P 28002 Madrid  
disaronnoingredients.com