



NATURALLY GOOD





ALL  NATURAL<sup>®</sup>  
Prodotti Stella, naturally



# NATURALLY GOOD

Creemos en la Good Food, una alimentación buena para nosotros y para el planeta. Trabajamos constantemente en nuestra línea All Natural, garantizando un **producto saludable, genuino y de calidad.**

Para nosotros, All Natural es Helado Natural, una **elección de responsabilidad** que se traduce en cada gesto diario, en la asistencia que brindamos a nuestros clientes y en la atención a todos los consumidores.

**Naturally Good** es la evolución de nuestro camino hacia la **calidad, sostenibilidad y naturalidad.**

# LA RECETA PERFECTA PARA LOS ARTESANOS DEL HELADO



## CONFIANZA

**Nuestro ingrediente principal es la confianza.** Desde el siglo pasado, atravesamos con conciencia y dedicación las etapas de nuestra historia, un camino guiado por los valores que nos han caracterizado en el tiempo, como la **pasión**, la **calidad** o el **saber hacer**, pero sobre todo la **atención** a nuestros ingredientes.



## TRANSPARENCIA

Crear diariamente los productos que más se acercan a las cosas buenas y sencillas de antes. **Pocos y sencillos ingredientes** que comunicamos de manera transparente a nuestros clientes, cada vez más atentos al consumo de productos certificados y seguros. El objetivo de la **“Clean Label”** es continuar desarrollando y garantizando productos frescos y auténticos.



## MATERIAS PRIMAS NATURALES

La tradición nos enseña que la calidad de los productos comienza por la **selección de las materias primas**. En cambio, de la innovación tenemos la obligación de mantener la pureza y la integridad de su naturaleza garantizando un **helado seguro y con un rendimiento constante**.



## EL MUNDO ALL NATURAL

La gama All Natural en continuo crecimiento responde a las necesidades actuales de los consumidores y a las **nuevas tendencias del mundo del helado artesanal**; gracias a años de investigación, All Natural permite redescubrir la **genuinidad** y la **autenticidad** del sabor natural.











# INDICE

|                              |    |
|------------------------------|----|
| All Natural                  | 8  |
| Naturally Sweet              | 10 |
| <b>NEW</b> Fully Fruit       | 14 |
| Bases                        | 16 |
| Integradores                 | 19 |
| Otros productos en polvo     | 19 |
| Pastas Cremas                | 20 |
| Pastas Frutas                | 24 |
| Liogel® Sabores Cremas       | 26 |
| Liogel® Sabores Frutas       | 28 |
| Variegados                   | 30 |
| Variegati Quattrostagioni®   | 32 |
| Coberturas y decorativos     | 34 |
| Frozen Yogurt y Cremito      | 36 |
| Splash                       | 38 |
| Pastelería y Postres Helados | 40 |
| Glaseado                     | 42 |
| Le Vie dell'Eccellenza       | 44 |
| I Want Kookie                | 46 |
| Hicream                      | 48 |
| Bakery                       | 50 |
| Gluten Free                  | 52 |



## LA OFERTA MÁS INTERESANTE, INNOVADORA Y VENTAJOSA DE INGREDIENTES NATURALES EN EL MERCADO DE LA HELADERÍA ARTESANAL

Desde 2004, la gama **All Natural** se amplía constantemente y en la actualidad cuenta con más de cien productos entre bases, sabores de crema, sabores de fruta, variegados, coberturas y decoraciones: una oferta completa capaz de satisfacer cualquier necesidad y solicitud de los profesionales del helado.

Forman parte de la familia All Natural las líneas **Naturally Sweet** (sin azúcares añadidos), **FullyFruit** (de altísimo contenido de fruta y muy versátil), **Think Vegan** (nuestra oferta dedicada a quienes eligen una alimentación vegana) y **Core** (la línea sin colorantes y aromas naturales que asegura la integridad y la genuinidad de las materias primas, ofreciendo una intensidad de sabor y aroma sin precedentes).





  
naturally  
sweet SENZA  
ZUCCHERI  
AGGIUNTI




---


LOS PRODUCTOS ALL NATURAL NO CONTIENEN:


---

 Colorantes artificiales

 Espesantes, estabilizantes  
y emulsionantes  
artificiales

 Aceite de palma

 Grasas vegetales  
hidrogenadas

 Organismos genéticamente  
modificados (OGM)

 Aromas artificiales



naturally  
sweet

NO  
SUGAR  
ADDED

# NATURALLY SWEET LA LINEA SIN AZÚCARES AÑADIDOS

## La línea de productos Naturally Sweet:

- ☞ **utiliza solo ingredientes naturales**
- ☞ cumple los requisitos de nuestra línea **All Natural**
- ☞ garantiza una **importante reducción de azúcares añadidos** en comparación con los helados tradicionales, con una consiguiente reducción de la ingesta de calorías
- ☞ asegura **la calidad del helado** (en comparación con otros productos sin azúcar): en particular, los sabores a fruta son equiparables a los helados con azúcares añadidos en cuanto a sabor se refiere
- ☞ utiliza ingredientes sustitutos del azúcar **con un bajo índice glucémico**

### La línea Naturally Sweet utiliza ingredientes sustitutos de los azúcares con un bajo índice glucémico:

- **Eritritol:** se caracteriza por valores casi nulos de índice glucémico (IG) e índice insulínico (II). Representa un válido sustituto de la sacarosa y ayuda a reducir el impacto glucémico en una dieta alimentaria.
- **Sorbitol:** el índice glucémico del sorbitol es más bajo que el del azúcar blanco común. Se trata de una sustancia que se absorbe parcialmente en el intestino y, por tanto, no estimula la secreción de insulina.
- **Maltitol:** además de resultar útil para prevenir la caries dental, puede serlo también para mantener estables los niveles de glucosa en sangre, sin picos glucémicos ni insulínicos.
- **Glucósido de esteviol:** es un edulcorante que se extrae de las hojas de la estevia. Aunque tengan un poder edulcorante mayor que el azúcar, unas 300 veces más que el azúcar tradicional (sacarosa), no contienen calorías, no provocan caries y no inciden en los valores glucosa en sangre.





# naturally sweet

NO  
SUGAR  
ADDED

## BASE BLANCA

Base sin azúcares añadidos con edulcorantes para conseguir unos **cremosos helados de crema de auténtico sabor**, menos dulce en comparación con el helado tradicional.

### VENTAJAS

- Sin gluten
- All Natural
- Rendimiento constante

## BASE FRUTA SDL

Una base para utilizar con agua en **pasteurizador** (se aconseja una baja pasteurización de 65 °C) o con una **elaboración en frío** con agua muy caliente.

### VENTAJAS

- Sin gluten
- All Natural
- Además, está indicado para la preparación de **helados de crema** como, por ejemplo, de avellana, pistacho, cacao, etc., **sin derivados de la leche** y sin azúcares añadidos.
- Puede utilizarse con **bebidas vegetales** y **leche sin lactosa** o agua con menor cremosidad y menor duración en el tiempo.





# FIORDILATTE

Un producto completo, sin azúcares añadidos, pensado para proponer un helado de fiordilatte con un **intenso aroma a leche y nata**.

## VENTAJAS

- Aromas naturales
- Sin azúcar
- Sin gluten












# CHOCOLATE

Producido con edulcorantes de **contenido calórico reducido** y completamente natural.

## VENTAJAS

- Sin gluten
- All Natural
- Se puede preparar con **agua** (dosificación 500 g/l) para un helado con **notas de chocolate fundente** o bien con **leche** (dosificación 350 g/l) para un helado con **notas de chocolate más suaves y envolventes**.



| Código                 | Producto       |   | Paquetes de kg | Dosis g/L   |
|------------------------|----------------|---|----------------|---|
| <b>Naturally Sweet</b> |                |   |                |   |
| 8314                   | BASE BLANCA    |     | 12x0,725       | 290   |
| 8315                   | BASE FRUTA SDL |     | 12x0,875       | 350   |
| 8316                   | FIORDILATTE    |     | 6x0,725        | 290   |
| 8317                   | CHOCOLATE      |    | 6x1,25         | 500 g con 1 litro de agua<br>350 g con 1 litro de leche |



## TODO EL PLACER DE LA FRUTA FRESCA

**La fruta es un ingrediente de gran importancia tanto en heladería como en pastelería.**

¿Hay algo más fresco y agradable que una fruta de temporada perfectamente madura? Sin embargo, la fruta no siempre está disponible o no se encuentra en el grado de maduración perfecto además de requerir atención en la compra y elaboración antes del uso.

Gracias a las **últimas tecnologías** que permiten la **estabilización** de los productos sin que se altere el sabor y el aroma de la fruta, podemos ofrecer todo el **placer de la fruta fresca**, en la forma más adecuada para el uso.









## VENTAJAS

- Fullyfruit es un producto de **altísimo contenido de fruta (45/50 %)** y totalmente **natural** que **conserva las mejores características de la fruta**, un helado listo para utilizarse fuera y dentro sin congelación en el mostrador.
- **Es versátil:** se puede utilizar tanto para cubrir la superficie de la cubeta de helado como dentro y en pastelería para rellenos de postres helados y tartas heladas.
- Es una forma **original** de crear nuevas sensaciones de texturas y sabor.
- **Larga duración:** gracias a un proceso tecnológico que permite prolongar la frescura de la fruta y gracias a un envase que evita cualquier contaminación ambiental, se obtiene una duración del producto de 12 meses. Una vez abierto el envase, se debe conservar en el frigorífico y usar el producto en 3 días.



| Código | Producto |  | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|--------|----------|--|----------------|-----------|
|--------|----------|--|----------------|-----------|

### Fully Fruit

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



# BASES



















Las Bases son productos en polvo que puedes combinar con ingredientes líquidos (agua, leche y nata fresca) e ingredientes sólidos (azúcares, leche en polvo, proteínas de la leche...) para **obtener la mezcla base que combinar posteriormente con las Pastas**, dependiendo del sabor de helado que desees obtener.

## VENTAJAS









































- Una **gama de bases completa** altamente personalizables
- **Resultados** y rendimiento constantes y **fiables**
- Algunas bases conservan el sabor de las pastas, otras se caracterizan por un **delicado aroma de nata o vainilla**
- Continua investigación de las **soluciones más genuinas y naturales** (gama All Natural)
- Reducen la posibilidad de errores y **simplifican el trabajo**
- Dejan espacio para la **creatividad** y la **personalización**

| Código | Producto |  | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|--------|----------|--|----------------|-----------|
|--------|----------|--|----------------|-----------|

### Basi per gelati alla frutta (Mix Frutta)






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

### Basi per gelati alle creme

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



# BASES

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

## Neutri e preparati per laboratori


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

# INTEGRADORES




Son productos **en polvo o en pasta** que permiten realizar todo tipo de recetas fruto de la **constante búsqueda de la excelencia**.

## VENTAJAS

- Mejoran la **calidad** de la mezcla base actuando en la resistencia
- Mejoran en **volumen**
- Aumentan la **cremosidad** y la **untabilidad**

| Código              | Producto    |   | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|---------------------|-------------|---|----------------|-----------|
| <b>Integradores</b> |             |   |                |           |
| 5072                | CREAMY      |    | 12x1           | 20-40     |
| 8001                | CREMA BASE  |    | 4x2,5          | 50-150    |
| 5074                | FIBRAMIX    |    | 6x1            | 15-20     |
| 5070                | INTEGRABASE |     | 6x1            | 20-35     |

## Otros productos en polvo

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

# OTROS PRODUCTOS EN POLVO

Productos para preparaciones específicas

## VENTAJAS

- Para helados con determinados requisitos **relacionados con la salud** (Stellalight y Soiamix)
- Para helado **sabor vainilla** (Hollandish Vainilla Gialla)
- Para mezclas **base de chocolate** (Eurostella Cacao)





# PASTAS CREMAS



































Son pastas para combinar con la mezcla base para **helados de crema**.  
Se utilizan también en pastelería.

## VENTAJAS

- **Marcas exclusivas** como Disaronno y Zabaione con Marsala Florio
- **Versatilidad** para su utilización también en pastelería
- Algunos productos son en polvo para garantizar un **rendimiento superior**
- **Pastas avellana Italia:** con avellanas exclusivamente italianas
- **Pastas pistacho Sicilia:** con pistachos exclusivamente sicilianos































































| Código | Producto |  | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|--------|----------|--|----------------|-----------|
|--------|----------|--|----------------|-----------|

## Gelostella® Pastas cremas

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



# PASTAS CREMAS

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


















# PASTAS FRUTAS

Pastas para combinar con la mezcla base para **helados de fruta** y si procede usar con fruta fresca o congelada.


## VENTAJAS

- **Versátiles:** ideales también para vetear gracias al elevado contenido de fruta entera
- **Exaltan la fruta fresca o congelada**
- Otorgan un **color intenso y atractivo** al helado (elige entre las versiones con colorantes de síntesis o con colorantes naturales)

| Código                               | Producto               |   | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|--------------------------------------|------------------------|---|----------------|-----------|
| <b>Gelostella® Pastas Frutas 200</b> |                        |   |                |           |
| 9550                                 | COCCO 200              |    | 6              | 170-220   |
| 9508 <b>A</b>                        | FRAGOLA 200            |    | 3              | 170-220   |
| 9514 <b>A</b>                        | FRAGOLINE DI BOSCO 200 |   | 6              | 170-220   |

| Código        | Producto                    |   | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|---------------|-----------------------------|---|----------------|-----------|
| 9600 <b>C</b> | KIWI 200                    |    | 6              | 170-220   |
| 9519 <b>C</b> | LAMPONE 200                 |   | 3              | 170-220   |
| 9625 <b>C</b> | MANDARINETTO ISOLABELLA 200 |   | 3              | 170-220   |
| 9610 <b>C</b> | MANGO 200                   |   | 6              | 170-220   |
| 9540 <b>C</b> | MIRTILLO 200                |   | 6              | 170-220   |

## Gelostella® Pastas Frutas 100

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













## Gelostella® U.I.

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

## I Combinati

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

## All In One

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





# LIOGEL® SABORES CREMAS

Una línea de **mezclas completas en polvo** preparadas para el uso, para utilizar en frío.

## VENTAJAS

- **Todo en uno.** Si se añade agua al producto LIOGEL® se obtiene un helado cremoso, un sorbete o un helado blando
- **Rendimiento** seguro
- **Velocidad** de ejecución

| Código | Producto |  | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|--------|----------|--|----------------|-----------|
|--------|----------|--|----------------|-----------|

## Liogel®

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





# LIOGEL® SABORES FRUTAS

Líneas de **mezclas completas en polvo** preparadas para el uso, para utilizar en frío, con un contenido adecuado de fruta deshidratada.






























## VENTAJAS

- **Más fruta** - elevado contenido de trozos de fruta
- **Todo en uno**: si se añade agua al producto LIOGEL® se obtiene un helado cremoso, un sorbete o un helado
- **Rendimiento** seguro
- **Velocidad** de ejecución



| Código | Producto |  | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|--------|----------|--|----------------|-----------|
|--------|----------|--|----------------|-----------|

## Liogel®

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





# VARIEGADOS

**Los Variegados suponen una marcha más.**

Ideales para atraer la vista de la clientela.

Su bondad no te traicionará en el momento de degustarlos.

Son ideales para vetear los **helados de crema y de fruta.**
































## VENTAJAS

- **Unicidad**
- **Detalle** que marca la diferencia
- **Colores y formas** para un mostrador bonito a la vista



| Código | Producto | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|--------|----------|----------------|-----------|
|--------|----------|----------------|-----------|

## Gelostella® Pastas cremas

|               |                               |   |     |         |
|---------------|-------------------------------|---|-----|---------|
| 8731          | BIGNOLATA CACAO E NOCCIOLA    |   | 3,5 | -       |
| 8630 <b>D</b> | CAMEL                         |    | 6   | 70-100  |
| 8556          | COPERTURA AL LATTE PRESTIGE   |    | 5   | -       |
| 8501 <b>C</b> | COPERTURA ARANCIA             |    | 2,5 | -       |
| 8507          | COPERTURA CAFFÈ               |    | 2,5 | -       |
| 8503 <b>D</b> | COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO   |    | 2,5 | -       |
| 8504          | COPERTURA COCCO               |   | 2,5 | -       |
| 8499 <b>D</b> | COPERTURA DISARONNO           |    | 2,5 | -       |
| 8554          | COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE |          | 5,5 | -       |
| 8497 <b>D</b> | COPERTURA FRAGOLA             |    | 2,5 | -       |
| 8505 <b>D</b> | COPERTURA FRUTTI DI BOSCO     |    | 2,5 | -       |
| 8509 <b>D</b> | COPERTURA LIMONE              |    | 2,5 | -       |
| 8508          | COPERTURA NOCCIOLA            |    | 2,5 | -       |
| 8498 <b>C</b> | COPERTURA PRALINE DORÉ        |   | 2,5 | -       |
| 8506          | COPERTURA PISTACCHIO          |     | 2,5 | -       |
| 8667          | CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA    |   | 6   | -       |
| 8681          | CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA AN |    | 6   | -       |
| 8668          | LA GRANELLATA                 |   | 5   | -       |
| 8727 <b>D</b> | LATTEMOU                      |    | 6   | 30-100  |
| 8666          | NOCCIOLATO FLUIDO             |    | 6   | -       |
| 8724 <b>C</b> | PANNAFRAGOLA                  |    | 6   | -       |
| 8740          | PASTA CACAO FONDENTE          |    | 6   | 120-150 |
| 8729          | RISOGOLOSO LATTE              |   | 4,5 | -       |
| 8728          | RISOGOLOSO NOCCIOLATO         |   | 4,5 | -       |
| 8485          | STRACCIATELLA                 |     | 2,5 | 80-120  |
| 8561          | STRACCIATELLA BIANCA          |    | 5   | 100-150 |
| 8653          | VAR. GOLOSI SCROKY            |   | 5,5 | -       |
| 8608          | VARIEGATO BUENISSIMO          |   | 5,5 | -       |
| 8616          | VARIEGATO CAMELO              |    | 3   | -       |
| 8522 <b>D</b> | VARIEGATO FLEUR DE SEL        |    | 2,5 | -       |
| 8617 <b>D</b> | VARIEGATO HUEVO               |    | 3   | -       |
| 8649          | VARIEGATO NOCCIOLATTE         |   | 5,5 | -       |
| 8609 <b>C</b> | VARIEGATO PRALINE DORÉ        |   | 5,5 | -       |
| 8477          | VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH     |    | 2,5 | -       |
| 8624 <b>C</b> | VARIEGATO CREMA WHISKY        |    | 3   | -       |

# VARIEGADOS

| Código                           | Producto            |  | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|----------------------------------|---------------------|--|----------------|-----------|
| <b>Gelostella® Pastas frutas</b> |                     |  |                |           |
| 9030 A                           | AMARENA 100         |  | 6              | 80-100    |
| 9020 D                           | AMARENA 100 AN      |  | 3              | 80-100    |
| 9031 D                           | AMARENA 100 C.N.    |  | 6              | 80-100    |
| 9524 D                           | ARANCIO FARCITO 200 |  | 3              | 170-200   |
| 9627S                            | PERA 200            |  | 3              | 170-200   |
| 9164 C                           | PESCARANCIA 100     |  | 3              | 25-100    |
| 9620                             | TUTTOBOSCO 200      |  | 6              | 170-220   |

# VARIEGATI QUATTROSTAGIONI

La línea Variegati Quattrostagioni® tiene **una gran cantidad de fruta entera o en trozos** y se ha estudiado específicamente para la **preparación de helados veteados** y para que sean más apetitosas y atractivas las **creaciones de pastelería**.

Cada producto Variegati Quattrostagioni® contiene fruta seleccionada, recogida en el **grado de maduración perfecto y semiconfitada**.

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



V A R I E G A T I

*Quattrostagioni*





# COBERTURAS Y DECORATIVOS

Una gama de productos de alta calidad para **adornar las creaciones** de heladería y postres fríos.





























































## VENTAJAS

### COBERTURAS

- **Alta calidad** de los ingredientes
- Elevado contenido de chocolate blanco
- **Sin grasas hidrogenadas ni colorantes sintéticos**
- **Fluidez excelente** incluso a temperatura ambiente
- Facilidad y velocidad de utilización
- Espacio para la **creatividad y la personalización**

### DECORATIVOS

- Amplia gama de **granillas, galletas, salsas y toppings**
- **Versatilidad:** veteado de helado, decoración y relleno de postres helados

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



# FROZEN YOGURT

El **sabor fresco** del yogur con la **consistencia cremosa** del helado.  
Delicioso y suave, creativo y sencillo de realizar

## VENTAJAS

- **Natural:** es un alimento saludable, ligero y muy fácil de digerir. Rico en calcio, contenido reducido de grasas y con fibra
- **Muchas ocasiones para degustarlo:** puede ser un tentempié, una comida, un postre
- Es una **oportunidad diferente** y nueva de venta respecto al helado clásico, **para cualquier momento del día**
- Es un producto ideal: **¡todos lo adoran!**
- **Fácil de fabricar** y servir

| Código | Producto |  | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|--------|----------|--|----------------|-----------|
|--------|----------|--|----------------|-----------|

### Basi Gelolampo

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

### Basi Frozzyo

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

### Otros productos

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

### Frozz Top

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

# CREMITO

Una **crema fría** con sabor a café con leche, para agasajar a tus clientes. Pocos pasos para un resultado perfecto.

## VENTAJAS

- Velocidad y **facilidad de utilización**
- **Creмосidad**
- **Sabor intenso** de café



| Código | Producto                  |   | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|--------|---------------------------|---|----------------|-----------|
| 5222   | CREMITO CAFFÈ             |  | 12x0,93        | 310       |
| 5226   | CREMITO CAFFÈ GUSTO FORTE |  | 12x0,95        | 315       |
| 5221   | CREMITO LATTE             |  | 12x0,9         | 300       |














# SPLASH

La mejor solución para producir el **granizado siciliano** pero también **sorbetes** y **polos**.

## VENTAJAS

- **Versatilidad**
- Velocidad y **facilidad de utilización**
- Basta con tener una heladera (o la mantecadora)



| Código | Producto            |   | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|--------|---------------------|---|----------------|-----------|
| 5200 ⑩ | ACE ROSSO           |  | 12x0,91        | 260       |
| 5201 ⑨ | AMARENA             |  | 12x0,91        | 260       |
| 5202 ⑧ | ARANCIA CN          |  | 12x0,91        | 260       |
| 5206   | COCCO               |  | 12x1,05        | 300       |
| 5207 ⑦ | COLA                |  | 12x0,875       | 250       |
| 5210   | LIMONE              |  | 12x0,95        | 270       |
| 5205   | LIMONE MEDITERRANEO |  | 12x0,8         | 230       |
| 5211   | MANDORLA            |  | 12x1,05        | 300       |
| 5212 ⑥ | MENTA               |  | 12x1,05        | 300       |



# PASTELERÍA Y POSTRES HELADOS

Soluciones para la **pastelería fría**.









Productos en polvo para preparar **postres helados** y **postres en plato**.

La pastelería ha entrado en las heladerías permitiendo a los maestros heladeros proponer tortas **heladas y porciones individuales**, ya imprescindibles en los mostradores de exposición especialmente en invierno, cuando se renuncia a un buen helado, pero no a la cremosidad de una tarta fría.

El futuro de la pastelería artesanal, al igual que el del helado, es apuntar más alto, con un **cuidado cada vez mayor del diseño**, del detalle y con una **elección de ingredientes frescos y de alta calidad**.

| Código | Producto |  | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|--------|----------|--|----------------|-----------|
|--------|----------|--|----------------|-----------|

### Preparaciones para productos de pastelería y postres helados

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

### Bagne fantasia

|               |            |   |     |             |
|---------------|------------|---|-----|-------------|
| 9950 <b>D</b> | ALKERMES   |  | 1,3 | 100+50 agua |
| 9951 <b>C</b> | CAFFÈ      |  | 1,3 | 100+50 agua |
| 9954          | MARASCHINO |  | 1,3 | 100+50 agua |
| 9955 <b>C</b> | RHUM       |  | 1,3 | 100+50 agua |

### Sabores alcohólicos en botellas o botellas grandes

|               |                     |  |   |   |
|---------------|---------------------|--|---|---|
| 9926 <b>D</b> | ALKERMES            |  | 2 | - |
| 9928          | AURUM               |  | 2 | - |
| 9944          | ORIG. JAMAICA BLACK |  | 2 | - |

### Sabores alcohólicos

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

### Decoraciones de azúcar

|               |                                |  |     |   |
|---------------|--------------------------------|--|-----|---|
| 8805 <b>C</b> | PASTA DI ZUCCHERO DA COPERTURA |  | 5x1 | - |
|---------------|--------------------------------|--|-----|---|





# GLASEADOS

Son **pastas** para combinar con la mezcla base para helados de crema. Se utilizan también en pastelería.

## VENTAJAS

- Ingredientes de **alta calidad**
- Estudiados para **cubrir tanto la superficie como los bordes**
- **Facilidad y rapidez** de utilización
- **UN GLASEADO ESPECIAL DE CHOCOLATE**  
Primer ingrediente, el **chocolate en polvo**  
**Sabor intenso de chocolate** que hace que las tartas no solo quedan bonitas, sino también buenas.

| Código                        | Producto                      |   | Paquetes de kg | Dosis g/L                            |
|-------------------------------|-------------------------------|---|----------------|--------------------------------------|
| <b>Glaseados y Farcifruit</b> |                               |   |                |                                      |
| 8895 A                        | GLASSA AMARENA                |    | 3              | -                                    |
| 8896 C                        | GLASSA ARANCIA                |    | 3              | -                                    |
| 9074                          | GLASSA CARAMELLO              |    | 3              | -                                    |
| 8885                          | GLASSA CIOCCOLATO             |    | 6              | -                                    |
| 9075 C                        | GLASSA CIOCC. BIANCO          |    | 3              | -                                    |
| 8897 D                        | GLASSA FRAGOLA                |    | 3              | -                                    |
| 8898                          | GLASSA LIMONE                 |    | 3              | -                                    |
| 9071 C                        | GLASSA NOCCIOLA E CACAO       |    | 6              | -                                    |
| 9072 B                        | GLASSA PISTACCHIO             |    | 3              | -                                    |
| 9070                          | GLASSA TRASPARENTE            |    | 3              | -                                    |
| 8035                          | MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE |     | 6x1            | 100+30-40<br>agua + 30<br>crema base |

# MIX PARA GLASEADOS PERSONALIZADOS

Se trata de un producto en polvo completo, pensado para la elaboración de **glaseados de apariencia brillante** que se utilizan a temperatura negativa (-15/-18 °C) y positiva (+2/+4 °C) y perfectos para cubrir **postres helados, cremas bávaras, mousse y porciones individuales**.



## VENTAJAS

- **Fácil y rápido de preparar.** Una vez que el glaseado esté caliente, estará listo para utilizarse y será líquido y fácil de usar.
- **Se puede personalizar de muchas maneras,** tanto en las dosificaciones como en la combinación con pastas cremas, pastas frutas y colorantes de alimentos.
- Garantiza una **cobertura uniforme en las superficies de los dulces** tanto en horizontal como en vertical y también se puede personalizar el sabor para completar un postre sin que afecte a su sabor principal.
- La consistencia es homogénea y bien adherida y la estructura **no se opaca a bajas temperaturas.** De esta manera, el corte del postre es siempre limpio y sin rebabas.



**Un viaje por sabores inexplorados.**

De la sabiduría e investigación de materias primas de proveniencia certificada y exclusiva de todo el mundo nacen productos pensados para hacer accesibles a todos las **excelencias del sabor y de las tradiciones locales** en el helado artesanal.

- LA EXCELENCIA EN TU LOCAL**  
 Los ingredientes seleccionados y naturales garantizan un resultado excelente en el helado, y añaden un toque de calidad a tu actividad. **Conviérte también tu heladería en una heladería “dell’Eccellenza”.**
- SABORES ORIGINALES**  
 Son novedades absolutas que liberan **perfumes y sabores de los lugares de origen** que atraerán a más consumidores a tu local.
- GARANTÍA PRODOTTI STELLA**  
 Garantiza rígidos controles de **calidad, naturalidad** y la **proveniencia certificada de las materias primas**. Todas ventajas que podrás transmitir a tus clientes. Y nosotros te ayudamos en la comunicación.
- PROMOCIÓN PARA TU ACTIVIDAD**  
 Los **instrumentos de comunicación** no solo promueven los nuevos sabores sino que también aumentan el número de visitas a tu local y garantizan una mayor visibilidad.



| Código | Producto |  | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|--------|----------|--|----------------|-----------|
|--------|----------|--|----------------|-----------|

**Le Vie dell’Eccellenza**

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



























# I Want Kookie

Las galletas más famosas del mundo se transforman en **sabores apetecibles** que no puedes evitar probar.

## VENTAJAS

- **Gran éxito de venta:** +90% en 3 años
- **Un aspecto inmejorable y un sabor inimitable**
- **Versatilidad:** además del helado, ideales en la pastelería para porciones individuales y postres helados golosos
- La galleta como **elemento de reconocimiento**
- **Amplia elección de sabores**

| Código        | Producto                         |   | Paquetes de kg | Dosis g/L |
|---------------|----------------------------------|---|----------------|-----------|
| 8523 <b>C</b> | KOOKIE                           |    | 3              | 50-60     |
| 8526          | KOOKIE&CHOCOLATE VARIEGATO       |   | 2,5            | -         |
| 8524 <b>D</b> | KOOKIE&CAMEL PASTA               |    | 3              | 50-60     |
| 8525 <b>D</b> | KOOKIE&CAMEL VARIEGATO           |   | 2,5            | -         |
| 8793          | KOOKIE&CAMEL GRANELLA            |   | 2              | -         |
| 8513 <b>C</b> | KOOKIE&CREAM PASTA               |    | 3              | 50-60     |
| 8784          | KOOKIE&CREAM VARIEGATO           |   | 5,5            | -         |
| 8800          | KOOKIE&CREAM GRANELLA            |   | 2              | -         |
| 8528 <b>D</b> | VARIEGATO SFOGLIATINE ALLA CREMA |   | 2,5            | -         |
| 8530 <b>C</b> | KOOKIE FREE PASTA                |    | 3              | 50-60     |
| 8531          | KOOKIE FREE VARIEGATO            |       | 2,5            | -         |
| 8788          | KOOKIE FREE GRANELLA             |    | 2              | -         |
| 8534          | KOOKIE NAPOLITANER PASTA         |   | 2,5            | 90-100    |
| 8536          | KOOKIE NAPOLITANER VARIEGATO     |   | 2,5            | -         |
| 8490          | KOOKIE STELLA PASTA              |    | 3              | 50-60     |
| 8491          | KOOKIE STELLA VARIEGATO          |    | 2,5            | -         |
| 8938          | KOOKIE STELLA BISCOTTI           |    | 1,5            | -         |
| 8488          | KOOKIE COCCO PASTA               |   | 2,5            | 100       |
| 8489          | KOOKIE COCCO VARIEGATO           |   | 2,5            | -         |
| 8937          | KOOKIE COCCO GRANELLA            |   | 1,5            | -         |
| 8483 <b>D</b> | KOOKIE PIEMONTE PASTA            |    | 2,5            | 100       |
| 8484 <b>D</b> | KOOKIE PIEMONTE VARIEGATO        |    | 2,5            | -         |
| 8936          | KOOKIE PIEMONTE GRANELLA         |    | 1,5            | -         |
| 8479 <b>D</b> | KOOKIE&WINE PASTA                |    | 2,5            | 100       |
| 8480 <b>D</b> | KOOKIE&WINE VARIEGATO            |    | 3              | -         |
| 8946 <b>D</b> | KOOKIE&WINE GRANELLA             |    | 2              | -         |







# HiCream

## CREAMY SEDUCTIONS

Envuelve a tu clientela en un **abrazo delicioso** con Nutgel de la gama HiCream. Su cremosidad y bondad hacen que el tiempo se detenga en un **momento único de placer**.

### VENTAJAS

- **Amplia gama** e infinitas y golosas combinaciones
- **Versatilidad para muchísimos usos tanto en heladería como en pastelería:**
  - Cremini
  - Puro en cubeta
  - Helado
  - Variiegado
  - Pastelería

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







# BAKERY

GLUTEN FREE

**Una nueva línea de preparados para productos de horno pensada para ti:**

Que quieres **ampliar tu oferta**

Que buscas una **solución práctica y rápida** sin renunciar a la calidad de los ingredientes

Que buscas **productos sanos y sin gluten**

Que tienes poco tiempo, pero no te cansas nunca de **sorprender a tus clientes.**

## VENTAJAS

- Garantía de **controles certificados.**
- **Gran calidad** de los productos acabados a la altura de los que contienen gluten.
- El acompañamiento de un socio con la **experiencia de veinte años** en productos sin gluten.
- Una **gama amplia y versátil** para muchísimas propuestas de pastelería.

| Código | Producto                    |   | Paquetes de kg | Dosis g/L             |
|--------|-----------------------------|---|----------------|-----------------------|
| 8021   | MIX BASE PER CROCCANTE      |    | 5x1            | 300+150<br>fruta seca |
| 8022   | MIX PAN DI SPAGNA E ROULLÉ  |    | 5x1            | -                     |
| 8023   | MIX PER MUFFIN E CUPCAKE    |    | 5x1            | -                     |
| 8024   | MIX PASTA FROLLA E BISCOTTI |    | 5x1            | -                     |
| 8025   | MIX PER BIGNÈ E ECLAIR      |    | 5x1            | -                     |
| 8026   | MIX PER WAFFLES E CREPES    |    | 5x1            | -                     |
| 8028   | MIX CONI E CIALDE           |   | 5x1            | -                     |





# GLUTEN FREE

La línea de **productos Gluten Free** se amplía cada año con nuevos ingredientes de cada categoría, como testigo de nuestro credo:  
**¡Nadie tiene que renunciar a la bondad del helado!**

## VENTAJAS

- Garantía de **controles certificados**
- **Bondad del helado** no alterada
- **Larga experiencia**, desde 2000
- **Amplia gama**, rica y completa
- **¿A QUIÉN OFRECER LOS PRODUCTOS GLUTEN FREE?**
- los celíacos o a las personas intolerantes al gluten.
- A las personas sensibles al gluten
- Para quien sigue una dieta o un estilo de vida sin gluten











Todos los productos y las imágenes incluidos en este instrumento forman parte de nuestra propuesta comercial actual y son propiedad exclusiva de Prodotti Stella Spa.

Prodotti Stella Spa se reserva el derecho de aportar modificaciones a los productos ilustrados en el catálogo, recordamos al cliente que debe consultar la ficha técnica disponible en nuestra página [www.prodottistella.com](http://www.prodottistella.com).

En el catálogo están presentes marcas registradas propiedad de Prodotti Stella Spa que por ninguna razón pueden ser utilizadas o divulgadas sin el consentimiento escrito de Prodotti Stella Spa y sus filiales. Asimismo, la empresa se reserva la posibilidad de proteger sus derechos legalmente según considere más adecuado.

Impreso en 2022.



All Natural



Gluten Free



Think Vegan



También por  
jaspear



hasta el agotamiento  
cepo



Venta de palets  
(80 bolsas de 6kg)



Venta en sobre  
individual con código VB

**A** Contiene tintes sintéticos  
sujetos al Reg. 1333-08

**B** Contiene colorantes sintéticos  
NO sujetos al Reg. 1333-08

**C** Contiene colorantes Idénticas  
y otras naturales

**D** Contiene colorantes  
Natural



[prodottistella.com](http://prodottistella.com)



**DISARONNO INGREDIENTS S.p.A.**

Via IV Novembre, 12  
36077 Altavilla Vicentina (VI) ITALY  
[disaronnoingredients.com](http://disaronnoingredients.com)