



NATURALLY GOOD





ALL  NATURAL[®]
Prodotti Stella, naturally



NATURALLY GOOD

Wierzymy w Good Food - zdrowa żywność dla nas i naszej planety. Nieustannie pracujemy nad linią All Natural, aby móc dostarczać **produkty zdrowe, oryginalne i doskonałe.**

All Natural to dla nas **odpowiedzialny wybór**, który przekłada się na każdy codzienny gest, wsparcie udzielane naszym klientom oraz uwagę jaką otaczamy wszystkich naszych konsumentów.

Naturally Good to ewolucja naszej drogi w poszukiwaniu **jakości, trwałości i naturalności.**

PERFEKCYJNA RECEPTURA DLA PRODUCENTÓW LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH



ZAUFIANIE

Pierwszy składnik to zaufanie. Z pełną świadomością i oddaniem już od ubiegłego wieku przemierzamy kolejne etapy naszej historii. Kroczymy wybraną przez naszych poprzedników ścieżką kierując się wartościami, które wyróżniały nas na przestrzeni czasu, a są nimi: **pasja, jakość, know-how**, a przede wszystkim **uwaga** skierowana na wykorzystywane składniki.



PRZEJRZYSTOŚĆ

Codziennie tworzymy produkty najbardziej zbliżone do tradycyjnych, dobrych i prostych. **Tylko kilka prostych składników** przekazywanych w przejrzysty sposób naszym klientom, zwracającym coraz większą uwagę na spożywanie produktów certyfikowanych i bezpiecznych. Pojęcie „**Clean Label**” czyli tzw. Czysta Etykieta, to nieustanny rozwój i gwarancja produktów zawsze świeżych i autentycznych.



SUROWCE NATURALNE

Tradycja uczy nas, że jakość produktów jest uzależniona od **odpowiednio dobranych surowców**. Innowacja ma natomiast na celu pomóc nam w utrzymaniu czystości i integralności ich charakteru, gwarantując jednocześnie uzyskiwanie **lodów bezpiecznych o tej samej wydajności**.



ŚWIAT ALL NATURAL

Wciąż rosnąca gama produktów All Natural zaspokaja aktualne potrzeby konsumentów i **nowych trendów w świecie lodów rzemieślniczych**. To owoc wieloletnich badań All Natural umożliwiający odkrywanie na nowo prostoty i autentyczności naturalnego smaku.





INDEKS

All Natural	8
Naturally Sweet	10
NEW Fully Fruit	14
Bazy	16
Suplementy	17
Pasty Klasyczne	18
Pasty Owocowe	22
Liogel® Klasyczne	24
Liogel® Owocowe	27
Variegatury	28
Variegati Quattrostagioni®	30
Polewy i Dekoracje	32
Mrożony jogurt i Cremito	35
Cukiernia i semifreddi	37
Le Vie dell'Eccellenza	38
I Want Kookie	40
Hicream	42
Gluten Free	44



NAJBARDZIEJ INTERESUJĄCA, INNOWACYJNA I KORZYSTNA OFERTA NATURALNYCH SKŁADNIKÓW NA RYNKU LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH

Od roku 2004 asortyment **All Natural** jest nieustannie rozbudowywany. Aktualnie liczy ponad sto produktów, w tym bazy, smaki śmietankowe, owocowe, variegati, polewy i dekoracje. Kompletna oferta, która może zaspokoić każde potrzeby i życzenia profesjonalistów z branży lodziarskiej.


Częścią rodziny All Natural są linie **Naturally Sweet** (bez dodatku cukru), **FullyFruit** (z bardzo dużą zawartością owoców i niezwykle wszechstronne), **Think Vegan** (nasza oferta dedykowana osobom wybierającym dietę wegańską) i **Core** (linia nie zawierająca barwników i aromatów naturalnych, która zapewnia integralność i autentyczność surowców, oferując przy tym niepowtarzalną intensywność smaku i aromatu).






naturally
sweet SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI




PRODUKTY ALL NATURAL NIE ZAWIERAJĄ:

 Sztucznych barwników

 Uwodornionych
tłuszczów roślinnych

 Sztucznych zagęszczaczy,
stabilizatorów i
emulgatorów

 Składników
modyfikowanych
genetycznie (GMO)

 Oleju palmowego

 Sztucznych aromatów




naturally
sweet

SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI

NATURALLY SWEET LINIA PRODUKTÓW BEZ DODATKU CUKRU

Produkty z grupy Naturally Sweet:

- ☪ zawierają tylko naturalne składniki
- ☪ spełniają wymagania naszej linii **All Natural**
- ☪ dają pewność, że ilość dodanych cukrów jest znacznie mniejsza niż w tradycyjnych lodach, zmniejszając w ten sposób zawartość kalorii
- ☪ możemy produkować naprawdę pyszne lody (w przeciwieństwie do innych produktów bez cukru) a w szczególności smaki owocowe, które są bardzo porównywalne do lodów zawierających dodatek cukrów
- ☪ zawierają substytuty cukru o niskim indeksie glikemicznym

Wśród składników z serii Naturally Sweet znajdują się zamienniki cukru o niskim indeksie glikemicznym:

- **Erytrytol:** zasadniczo nie wpływając na poziom cukru i insuliny we krwi, jest dobrym substytutem sacharozy i pomaga zmniejszyć wpływ na glikemię produktów w diecie.
- **Sorbitol:** indeks glikemiczny sorbitolu jest niższy niż zwykłego cukru białego. Jest to substancja częściowo wchłaniana w jelitach, dzięki czemu nie stymuluje wydzielania insuliny.
- **Maltitol:** odgrywa pozytywną rolę w zapobieganiu próchnicy zębów, może pomóc w utrzymaniu stabilnego poziomu glukozy we krwi bez skoków glukozy i insuliny.
- **Glikozydy stewiolowe:** te substancje słodzące są ekstrahowane z liści rośliny Stevia rebaudiana. Choć mają zdolność stłdzenia około 300 razy większą niż tradycyjny cukier (sacharoza), nie zawierają kalorii, nie powodują próchnicy i nie wpływają na poziom glukozy we krwi.



naturally sweet

SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI

BIAŁA BAZA

To baza ze słodzikami, ale bez dodatku cukru, może być użyta do przygotowania gładkich lodów w klasycznych smakach, które są mniej słodkie niż tradycyjne lody.

ZALETY

- Bez glutenu
- All Natural
- Stała wydajność

BAZA OWOCOWA SDL

Ta baza może być używana z wodą w pasteryzatorze (zalecana jest niska pasteryzacja w 65 ° C) lub przetwarzana na zimno z bardzo gorącą wodą.

ZALETY

- Bezglutenowe
- All Natural
- Ta baza jest również zalecana do stosowania z użyciem past klasycznych, takich jak orzech laskowy, pistacja, kakao, bez produktów mlecznych i bez dodatku cukru,
- Może być także stosowana z napojami roślinnymi, mlekiem bez laktozy lub wodą, dając rezultat nieco mniej kremowej struktury i krótszego okresu przydatności do spożycia.





BAZA MLECZNA

To kompletny produkt bez dodatku cukru. Przeznaczony jest do produkcji lodów o smaku fiordilatte o charakterystycznym mleczno-śmietankowym aromacie.

ZALETY

- Naturalne aromaty
- Bez dodatku cukru
- Bez glutenu



CZEKOLADA

Wytwarzana z zastosowaniem w pełni naturalnych substancji słodzących o obniżonej wartości energetycznej.


ZALETY

- Produkt bezglutenowy
- All Natural
- Może być przygotowywany z wodą (dozowanie 500g/l) w przypadku lodów z nutą gorzkiej czekolady lub z mlekiem (dozowanie 350g/l) w przypadku lodów o bardziej miękkiej i otulającej nucie czekoladowej.



Symbol art.	Nazwa handlowa	Opak. kg	Doz. g/litr
-------------	----------------	----------	-------------

Naturally Sweet (Linia produktów bez dodatku cukru)

8314	BAZA BIAŁA (BASE BIANCA)	 	12x0,725	290
8315	BAZA OWOCOWA SDL (BASE FRUTTA SDL)	 	12x0,875	350
8316	BAZA MLECZNA (FIORDILATTE)	 	6x0,725	290
8317	BAZA CZEKOLADOWA (CIOCCOLATO)	  	6x1,25	500 g z dodatkiem 1 litra wody 350 g z dodatkiem 1 litra mleka



PRAWDZIWA ROZKOSZ DLA PODNIEBIENIA O SMAKU ŚWIEŻYCH OWOCÓW

Owoce są składnikiem o niezmiernie ważnym znaczeniu nie tylko w produkcji lodów, ale też i wyrobów cukierniczych.

Czy może być coś pyszniejszego od świeżych i najbardziej smakowitych i dojrzałych owoców sezonowych?

Niestety jednak owoce nie zawsze są dostępne na rynku albo nie są w odpowiednim stopniu dojrzałe i wymagają niezwyklej uwagi przy zakupie i ich przetwarzaniu przed użyciem.










Najnowocześniejsze technologie umożliwiają **stabilizację** produktów, która sprawia, że smak i aromat owoców nie ulega zmianie, a dzięki temu jesteśmy w stanie zachować **pełny smak świeżych owoców** w najbardziej odpowiedniej do użycia formie.

- Fullyfruit to produkt o **bardzo wysokiej zawartości owoców (45/50%)**, w pełni **naturalny, zachowujący najlepsze właściwości owoców**, gotowy do użycia zarówno jako składnik lodów, a także do ich dekorowania; nie wymaga mrożenia w gablocie.
- **Wszechstronny:** może być stosowany zarówno do smarowania powierzchni kuwety, jak i do przekładania, a także do przygotowywania wyrobów cukierniczych, semifreddi i tortów lodowych.
- Oryginalny sposób na kreowanie nowych doznań smakowych i tekstury.
- **Długa trwałość:** proces technologiczny pozwala przedłużyć świeżość owoców a ich pakowanie zapobiega jakimkolwiek skażeniom środowiskowym, zapewniając produktom 12.miesięczną trwałość. Otwarte opakowanie należy przechowywać w lodówce, zużyć produkt w ciągu 3 dni od otwarcia.



Symbol art.	Nazwa handlowa	Opak. kg	Doz. g/litr
-------------	----------------	----------	-------------

Fully Fruit

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



BAZY

Bazy są produktami sproszkowanymi, które można łączyć ze składnikami płynnymi (woda, mleko i świeża śmietana) oraz składnikami stałymi (takimi jak cukier, mleko w proszku i proteiny mleka) w celu wyprodukowania mieszanki bazowej, która może być następnie mieszana razem z Pastami, w zależności o smaku lodów, który chcemy otrzymać.

ZALETY














- Kompleksowa oferta baz spersonalizowanych
- Niezawodne rezultaty
- W ofercie bazy neutralne smakowo oraz lekko aromatyzowane waniliowe i śmietankowe
- Nieustannie poszukujemy nowych, zdrowszych i naturalnych rozwiązań (linia All Natural)
- Redukują potencjalne pomyłki i ułatwiają proces technologiczny
- Dają duże pole do kreatywności i indywidualnego podejścia do produktu

Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
-------------	----------------	--	----------	-------------

Bazy do Lodów Wodnych (Owocowych)

4086	BAZA OWOCOWA CREMANTE 50 (CREMANTE 50)		12x1	50-70
4079	BAZA OWOCOWA FRUITGEL 50 SDL (FRUITGEL 50 SDL)		12x1	50
4078	BAZA OWOCOWA 50 ALL NATURAL SDL (BASE 50 ALL NATURAL SDL)	  	12x1	50-60

Bazy do Lodów Mlecznych

6603	BAZA AMERICA 50 (EXPOGEL BASE AMERICA 50)		16x1	40-50
6605	BAZA AMERICA 100 (EXPOGEL BASE AMERICA 100)		16x1	100
6555	BAZA EUROGEL PRIMA 50 CF (EUROGEL BASE PRIMA 50 CF)		8x2	40-50
6534	BAZA EUROGEL 50 G.V. (EUROGEL 50 G.V.)		8x2	40-50
6544	BAZA EUROGEL LAB 50 (EUROGEL LAB 50)		8x2	40-50
7504	BAZA EUROSTELLA 50 NATURALLY (EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY)	 	8x2	50
7502	BAZA EUR. 50 NATURALLY ŚMIETANKOWA (EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY PANNA)	 	8x2	50
7506	BAZA EUROSTELLA FIORDIPANNA GR - ŚMIETANKOWA (EUROSTELLA FIORDIPANNA GR)		8x2	100
7533	BAZA EUROSTELLA ŚMIETANKOWA 100 AN (EUROSTELLA 100 ALL NATURAL PANNA)	 	8x2	80-100
7811	BAZA STELLAMIX C.F. 100 (STELLAMIX C.F. 100)		8x2	100-120

Inne Bazy

7553	BAZA EUR. WEGAŃSKA AN (EUROSTELLA BASE 125 NO DAIRY ALL NATURAL)	  	12x1	125-135
------	--	---	------	---------

Stabilizatory

5046	STABILIZATOR NEUTRAL MILK (NEUTRO U.I. ADD/EM)		8x2	4-6
------	--	---	-----	-----

Emulgatory

5037	EMULGATOR NEUTRI (PASTA EMULSIONANTE)		5	3-6
------	---------------------------------------	--	---	-----

Integratory i Suplementy

5074	INTEGRATOR FIBRAMIX (FIBRAMIX)	  	6x1	15-20
------	--------------------------------	---	-----	-------

SUPLEMENTY

To produkty w formie proszku lub pasty do przygotowania nawet najbardziej skomplikowanych receptur. Dają możliwość eksperymentowania i dążenia do doskonałości w tworzeniu nowych propozycji smakowych.

ZALETY

- Poprawiają jakość mieszanek bazowych i przechowywanie lodów
- Zwiększają objętość
- Poprawiają kremistość i łatwość gałkowania



PASTY KLASYCZNE

To produkty stosowane jako dodatki smakowe do baz mlecznych. Mogą być także używane z powodzeniem w cukiernictwie.

ZALETY

- Smaki ekskluzywne jak Disaronno i Zabaione z Marsala Florio
- Wszechstronne zastosowanie do lodów i cukiernictwa
- Niektóre produkty w proszku dają lepszy rezultat
- Pasty orzech laskowy: 100% orzechów laskowych pochodzących z Włoch
- Sycylijskie pasty pistacjowe: 100% pistacji sycylijskich

Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
-------------	----------------	--	----------	-------------

Gelostella® Pastecrema

8723	BEZA (MERINGA)		3	40-60
8732	BIAŁA CZEKOLADA (CIOCCOLATO BIANCO)		6	90-120
8737	CZEKOLADOWA PASTA (PASTA CIOCCOLATO BITTER)		6	-
8516	PASTA CZEKOLADOWA BEZ CUKRU (NO SUGAR CHOCOLATE PASTE)		6	90-110
8742	SMAK LIKIERU MIGDAŁOWEGO (DISARONNO AMARETTO)		5	170-190
8658	GIANDUJA CINQUESTELLE (GIANDUIA CINQUESTELLE)		5,5	100-160
8657	GIANDUJA CZEKOLADOWO-ORZECHOWA (GIANDUIONE)		5,5	150-230
8753	JOGURT 30 - PROSZEK JOGURTOWY (YOGURT 30 - POLVERE)		6x1	30
8630	KARAMEL (CARAMEL)		6	70-100
8549	KASZTAN (MARRON GLACÉ)		3	120-150
8573	KAWA (GRAN CAFFÈ)		6	70-90
8755	KAWA BRAZylijska 100 % ARABICA (CAFFÈ BRASIL 100% ARABICA)		6x1	15-25
8635	KREM JAJECZNY Z ŻOŁTEK DO VENESIANY (CREMA GIALLA)		6	60-80
8740	CZEKOLADOWA GŁADKA PASTA DO VENESIANY (PASTA CACAO FONDENTE)		6	120-150
9524	VARIEGATO SKÓRKA POMARAŃCZOWA DO VENESIANY (ARANCIO FARCITO 200)		3	170-200
8440	ŻÓŁTY KREM ALL NATURAL (CREMA GIALLA ALL NATURAL)		3	60-80
8441	VARIEGATO CZEKOLADOWE ALL NATURAL (VARIEGATO BLACK ALL NATURAL)		2,5	-
9863	VARIEGATO POMARAŃCZA ALL NATURAL (VARIEGATO QUATTROSTAGIONI ARANCIA)		3	-
8767	KREMOWA SZAROTKA ALPEJSKA (PANNA EDELWEISS)		1	30-40
9873	VARIEGATO CZERWONA PORZECZKA (VARIEGATO QUATTROSTAGIONI RIBES ROSSO)		3	-
8727	KRÓWKA (LATTEMOU)		6	30-100
4051	LUKRECJA - PROSZEK (HOLLANDISH LIQUIRIZIA S.A.)		5	60-80
8540	MALAGA		6	120-150
8619	MARCEPAN (MARZIPAN)		3	80-100
8756	PROSZEK O SMAKU SERKA MASKARPONE (MASCARPONE - POLVERE)		6x1	60-70
8475	MIĘTA ALL NATURAL - DODATEK SMAKOWY W PROSZKU (MENTA ALL NATURAL - POLVERE)		6x1	50-60
8678	MIĘTA BIAŁA (MENTA BIANCA)		3	40-60
8677	MIĘTA ZIELONA (MENTA)		3	40-60
8622	MIGDAŁ (MANDORLA)		6	90-110
8621	MIGDAŁ PRAŻONY (CREMA MANDORLA TOSTATA)		5	90-110
8610	NOUGAT (TORRONE MANDORLATO)		5	70-100
8590	ORZECH LASKOWY (NOCCIOLA ITALIA)		5	70-100
8592	ORZECH LASKOWY PRAŻONY (NOCCIOLA ITALIA GUSTO FORTE)		5	70-100
8510	ORZECH WŁOSKI (NOCE)		6	70-100
8721	PANNACOTTA		6	50-70

PASTY KLASYCZNE

Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
8438	PANNACOTTA 3KG		3	50-70
8601	PASTA ORZECH ARACHIDOWY (PEANUTS)		2,5	100-120
8711	PISTACJA GR. PASTA Z GRANULATEM (PISTACCHIO GR.)		6	70-100
8718	PASTA 100% "PISTACJA BLEND" (PISTACCHIO BLEND)		2,5	80-100
8701	PASTA 100% "PISTACJA BLEND SC" (PISTACCHIO BLEND SC)		2,5	80-100
8764	PROSZEK CZEKOLADOWY CACAO BLEND 10-12 (CACAO MAGRO BLEND 10/12)		12x1	70-120
8765	PROSZEK CZEKOLADOWY CACAO BLEND 20-22 (CACAO BLEND 20/22)		12x1	70-120
8757	PROSZEK O SMAKU WŁOSKIEGO SERKA RICOTTA (RICOTTA - POLVERE)		6x1	60-70
8762	SERNIK - PROSZEK O SMAKU SERNIKA (CHEESECAKE - POLVERE)		6x1	60-70
8722	ŚMIETANKA (PASTA FIORDILATTE)		6	30-60
8439	ŚMIETANKA 3 KG (PASTA FIORDILATTE)		3	30-60
8680	TIRAMISÙ		6	130-180
8615	PASTA KARMELOWO-JAJECZNA (LODY KOGEL-MOGEL) (TOCINO DE CIELO)		3	90-100
8616	VARIEGATO KARMELOWE (VARIEGATO CARAMELO)		3	-
8617	VARIEGATO JAJECZNE - KOGEL-MOGEL (VARIEGATO HUEVO)		3	-
8521	TOFFI - PASTA O SMAKU TOFI (FLEUR DE TOFFEE)		6	90-100
8522	VARIEGATO TOFFI FLEUR DE SEL - PASTA DO PRZEKŁADANIA Z KRYSZTAŁKAMI SOLI (VARIEGATO FLEUR DE SEL)		2,5	-
8642	WANILIA - PASTA WANILIOWA Z DROBINKAMI WANILII (VANIGLIA LAB)		6	35-45
8605	BIAŁA WANILIA ALL NATURAL (VANIGLIA BIANCA ALL NATURAL)		3	35-45
8623	WHISKY - PASTA O SMAKU KREMU WHISKY (CREMA WHISKY PASTA)		3	40-60
8624	VARIEGATO WHISKY - PASTA DO PRZEKŁADANIA KREMU WHISKY (VARIEGATO CREMA WHISKY)		3	-

Linia dodatków smakowych "Paste Creative"

8459	PASTA RUM & KAWA (RUM E CAFFÈ)		1,2	40-60
------	--------------------------------	--	-----	-------












PASTY OWOCOWE

**Pasty do zastosowania z bazową mieszanką do sorbetów owocowych.
Można je stosować zarówno ze świeżymi jak i mrożonymi owocami.**































ZALETY

- Wszechstronne zastosowanie: ze względu na dużą zawartość całych bądź kawałków owoców mogą być stosowane jako variegato
- Poprawiają jakość i smak dodawanych do mieszanki owoców
- Nadają lodom atrakcyjny kolor (możliwość wyboru wśród past z naturalnymi lub sztucznymi barwnikami)

Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
Gelostella® Pastefrutta 200				
9627S	PERA 200 (GRUSZKA)		3	170-200
9540 	MIRTILLO 200 (JAGODA)		6	170-220
9591	MORA 200 (JEŻYNA)	 	3	170-200

Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
9600 C	KIWI 200		6	170-220
9550	KOKOS (COCCO 200)		6	170-220
9519 C	MALINA (LAMPONE 200)	 	3	170-220
9620	OWOCE LEŚNE (TUTTOBOSCO 200)		3	170-220
9514 A	POZIOMKA (FRAGOLINE DI BOSCO 200)	 	6	170-220










Gelostella® Pastefrutta 100

9099 D	ANANAS 100		3	80-100
9039 D	BANAN (BANANA 100)	 	3	80-100
9021 C	BANAN ALL NATURAL (BANANA 100 AN)	  	3	80-100
9164	BRZOSKWINIA-POMARAŃCZ (PESCARANCIA 100)		3	80-100
9142 A	CEDR (CEDRO 100)		3	80-100
9022	KOKOS ALL NATURAL (COCCO 100 AN)	  	3	80-100
9518	MALINA ALL NATURAL (LAMPONE 100 AN)	  	6	80-100
9023 D	MANGO ALL NATURAL (MANGO 100 AN)	  	3	80-100
9158	MARACUJA (PASSION FRUIT 100)		3	80-100
9120 C	MELON (MELONE 100 C.N.)		6	80-100
9619	OWOCE LEŚNE ALL NATURAL (TUTTOBOSCO AN)	  	6	80-100
9049 C	POMARAŃCZA (ARANCIA 100)		3	80-100
9018 A	TRUSKAWKA (FRAGOLA 100)		6	80-100
9512	TRUSKAWKA AN (FRAGOLA 100 AN)	  	6	80-100
9030 D	WIŚNIA (AMARENA 100)		6	80-100
9020 D	WIŚNIA ALL NATURAL (AMARENA 100 AN)	  	3	80-100

Kompozycje Smakowe

4613	LIMONE PASTA COMBINATA	  	6	100
------	------------------------	---	---	-----

All In One

5153	LIMONKA SDL AN CORE (LIME SDL AN CORE)	  	6x1,025	410
5154	MANDARYNKA SDL AN CORE (MANDARINO SDL AN CORE)	  	6x1,025	410
5155	OWOCE CYTRUSOWE SDL AN CORE (AGRUMI SDL CORE)	  	6x1,025	410



LIOGEL® KLASYCZNE

Linia kompletnych produktów w proszku, do użycia na zimno

ZALETY

- Dwa w jednym. Wystarczy dodać mleko i/lub wodę aby otrzymać kremowe lody, sorbet lub lody włoskie
- Zawsze doskonały rezultat
- Szybkie w przygotowaniu



Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
Liogel®				
5164	CZEKOLADOWY SANTO DOMINGO (CACAO SANTO DOMINGO)	 	12x1,175	470
5162	LIKE BLUE -NIEBIESKI (NATURALIKE BLUE)	 	6x1	400
5163	LOVE PINK -RÓŻOWY (NATURALOVE PINK)	 	6x1	400
5093 	SŁONY KARMEL (CARMELLO SALATO)		12x1	400
















LIOGEL® OWOCOWE

Linia kompletnych produktów w proszku do użycia na zimno, z dużą ilością kawałków suszonych owoców.

ZALETY

- Z dużą zawartością kawałków suszonych owoców
- Dwa w jednym: wystarczy dodać wodę aby otrzymać kremowe lody, sorbet lub lody włoskie.
- Zawsze doskonały rezultat
- Szybkie w przygotowaniu



Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
Liogel®				
5145 D	ANANAS SDL (PIÙ FRUTTA ANANAS SDL)		12x1,35	450
5115 A	ARBUZ SDL (ANGURIA SDL)		12x1,20	400
5094	CYTRYNA 50 SDL (LIMONE 50 SDL)		6x1	50
5100	CYTRYNA (FULLEMON 450)		12x1,35	450
5124	CYTRYNA SDL (LIMONE 450 SDL)		12x1,35	450
5116 A	CZERWONA POMARAŃCZA SDL (ARANCIA ROSSA SDL)		12x1,35	500
5149	GRANAT SDL (MELOGRANO SDL)		12x1,35	450
5150 G	PIÙ FRUTTA KIBANA SDL		12x1,35	450
5141 D	PIÙ FRUTTA MANGO SDL		12x1,35	450
5122 G	MELON SDL (MELONE SDL)		12x1,35	450
5138 D	OWOCE TROPIKALNE SDL (PIÙ FRUTTA TROPICALE SDL)		12x1,35	450
5102	RÓŻOWY GREJFRUT SDL (POMPELMO ROSA SDL)		12x1,35	450
5108 G	ZIEŁONE JABŁKO (MELA VERDE)		12x1,35	450



VARIEGATURY

Produkty z linii variegato naprawdę dają przewagę.

Wykorzystaj ich właściwości aby uatrakcyjnić swoje lody w witrynie a konsumenci na pewno to docenią. Niektóre do użycia ze smakami klasycznymi inne do lodów owocowych.

ZALETY

- Wyjątkowe
- Detale robią różnicę
- W swej formie i kolorze uatrakcyjnią każdą witrynę






Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
Gelostella® Pastecrema				
8554	COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE 74% KAKAO - CZEKOLADA GORZKA (COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE)	  	5,5	-
8556	COPERTURA MILK PRESTIGE - CZEKOLADA MLECZNA (COPERTURA AL LATTE PRESTIGE)		5	-
8497 	COPERTURA TRUSKAWKA (COPERTURA FRAGOLA)		2,5	-
8485	STRACCIATELLA - CZEKOLADA DESEROWA (STRACCIATELLA)	 	2,5	80-120
8561	BIAŁA STRACCIATELLA (STRACCIATELLA BIANCA)		5	100-150
8609 	KROKANT W CZEKOLADZIE (VARIEGATO PRALINE DORÉ)		5,5	-
8653	VARIEGATO SCROKY - CHRUPKI W KREMIE CZEKOLADOWO-ORZECHOWYM (VAR. GOLOSI SCROKY)		5,5	-
8477	VARIEGATO KROKANT TIRAMISU (VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH)		2,5	-

VARIEGATI QUATTROSTAGIONI

Linia Variegati Quattrostagioni® jest bogata w owoce całe lub w kawałkach. Została specjalnie zaprojektowana z przeznaczeniem do przygotowania lodów variegati, a także przepysznych i atrakcyjnych wyrobów cukierniczych. Każdy produkt Variegati Quattrostagioni® zawiera wyselekcjonowane owoce półkandyzowane o doskonałym stopniu dojrzałości.

Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
9879 D	VARIEGATO ANANAS&ROZMARYN (ANANAS & ROSMARINO)		3	-
9853 C	VARIEGATO BRZOSKWINIA (PESCA)		3	-
9872	VARIEGATO FIGA (FICO)		3	-
9862	VARIEGATO GRUSZKA Z IMBIREM (PERA & ZENZERO)		3	-
9861	VARIEGATO JAGODA (MIRTILLO)		3	-
9866	VARIEGATO LIMONKA (LIME)		3	-
9865	VARIEGATO MALINA (LAMPONE)		3	-
9880 D	VARIEGATO MANDARYNKA&KURKUMA (MANDARINO & CURCUMA)		3	-
9859	VARIEGATO MANGO (MANGO)		3	-
9867	VARIEGATO MARACUJA (MARACUJA)		3	-
9864 D	VARIEGATO MORELA (ALBICOCCA)		3	-
9850 D	VARIEGATO TRUSKAWKA (FRAGOLA)		3	-
9860 A	VARIEGATO WIŚNIA (VARIEGATO AMARENA)		3	-



V A R I E G A T I

Quattrostagioni



POLEWY I DEKORACJE

To linia wysokiej jakości produktów do dekoracji lodów i zimnych deserów.






































ZALETY

POLEWY

- Wysokiej jakości składniki
- Duża zawartość białej czekolady
- Bez dodatku uwodornionych tłuszczów roślinnych i sztucznych barwników
- Doskonała płynność nawet w temperaturze pokojowej
- Szybkie i łatwe w użyciu
- Szeroka paleta zastosowań

DEKORACJE

- Bogata gama posypek, ciasteczek, sosów i toppingów
- Wszechstronne: jako variegato, do dekoracji i aromatyzowania semifreddo

Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
8824	ARLEKINO CONFETTI (CORIANDOLINI ARLECCHINO)		2	-
8935	MINI BEZIKI PINOKIO (GRANELLA MERINGA PINOCCHIO)		1,5	-
8798	KAWAŁKI BROWNIES (GRANELLA BROWNIES)		2,5	-
8797	KOLOROWE DRAŻETKI CZEKOLADOWE (MINI CHOCO COLORS)		2	-
8794	POSYPKA PISTACJE W KAWAŁKACH (GRANELLE DI PISTACCHIO)	 	2,5	-
8934	POSYPKA Z BISZKOPTÓW CZEKOLADOWYCH (GRANELLA PAN DI SPAGNA CACAO)		1,5	-
8945	POSYPKA Z CIASTEK CZEKOLADOWYCH (CRUMBLE CACAO GLUTEN FREE)		2	-
8944	POSYPKA Z CIASTEK MAŚLANYCH (CRUMBLE BUTTER COOKIES)		2	-
8949	POSYPKA Z BISZKOPTÓW SAVOIARDI (GRANELLA DI SAVOJARDO)		1	-
8810 ①	WIŚNIE W SYROPIE, KAL. 18/20 (AMAREN. FRUT. INT. 18/20)		6	-
8851B	TOPPING CZEKOLADA PRESTIGE (SALSA PRESTIGE CIOCCOLATO)	 	0,95	-
8869A	TOPPING CZEKOLADOWO-ORZECHOWY (SALSA CACAO E NOCCIOLA)		1	-
8876	TOPPING CZEKOLADOWO-ORZECHOWY (SALSA CACAO E NOCCIOLA KG 6)		6	-
8868A	TOPPING KAKAOWY (TOPPING CACAO)	 	1	-
8852A ①	TOPPING KARAMEL (SALSA CARMEL)	 	1	-
8854A ①	TOPPING KIWI (SALSA KIWI)		1	-
8861A ①	TOPPING KRÓWKA (SALSA LATTEMOU)	 	1	-
8864A	TOPPING MALINA (SALSA LAMPONE)	 	1	-
9028A	TOPPING MANGO (SALSA MANGO)	   	1	-
8855A	TOPPING OWOCE LEŚNE (SALSA TUTTOBOSCO)	 	1	-
8863A	TOPPING OWOCE TROPIKALNE (SALSA TROPICALE)		1	-
8858A	TOPPING RUM Z JAMAJKI (SALSA PRESTIGE ORIGINAL JAMAICA RUM)		1	-
8853A ①	TOPPING TRUSKAWKA (SALSA FRAGOLA)	 	1	-
8850A ①	TOPPING WIŚNIA (SALSA AMARENA)	 	1	-
8856A	TOPPING ZABAIONE Z WINEM MARSALA FLORIO (SALSA ZABAIONE FLORIO)	 	1	-



MROŻONY JOGURT

**Smak świeżego jogurtu w lodach o idealnie kremowej strukturze.
Wyborny, delikatny i prosty w przygotowaniu.**

ZALETY

- Naturalny: zdrowy i lekkostrawny. Zawiera błonnik, bogaty w wapń, posiada niską zawartość tłuszczu
- Można się nim delektować na różne sposoby jako przekąska, zbilansowany posiłek lub deser
- Nowa odmienna szansa sprzedaży w porównaniu z klasycznymi lodami, na każdą porę dnia
- To produkt dla każdego: wszyscy go pokochają!
- Łatwy w przygotowaniu i serwowaniu

Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
-------------	----------------	--	----------	-------------

Frozzyo Bazy do lodów włoskich i mrożonego jogurtu

6544	BAZA EUROGEL LAB 50 (EUROGEL LAB 50)		8x2	40-50
6555	BAZA EUROGEL PRIMA 50 CF (EUROGEL BASE PRIMA 50 CF)		8x2	40-50
5547	JOGURT KREMOWY "FROZZYO" (YOGURT CREAMY)		12x1,2	300

CREMITO

Zimny krem o smaku kawy z mlekiem otuli podniebienie twoich klientów. Tylko kilka kroków do perfekcyjnego rezultatu.

ZALETY

- Szybkie i łatwe w przygotowaniu
- Kremowa struktura
- Bogaty aromat kawy



Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
5222	CREMITO KAWOWE (CAFFÈ) - DESER MROŻONY (CREMITO CAFFÈ)		12x0,93	310






CUKIERNIA I SEMIFREDDI

Gotowe rozwiązania do deserów cukierniczych.

Produkty w proszku do przygotowywania semifreddo i deserów.

Cukiernia wkroczyła pewnym krokiem do lodziarni, umożliwiając mistrzom lodziarskim przygotowywanie tortów semifreddi i deserów jednoporcjowych, aktualnie stanowiących „must have” w gablotach wystawowych, szczególnie w sezonie zimowym, kiedy to rezygnujemy z dobrych lodów, ale nie potrafimy odmówić sobie kremowego smaku tortów lodowych.

Przyszłość cukiernictwa rzemieślniczego - podobnie jak i lodów - opiera się na dążeniu do najwyższych wyników, z coraz większą dbałością o design, szczegóły oraz wybór świeżych składników najwyższej jakości.

Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
Dodatki specjalne dla Cukiernictwa				
8009	MIX PER PANNA +°		12x1	120-150
9950 	ALKERMES		1,3	100+50 acqua



**To podróż przez nieodkryte dotąd smaki.
Eksperymentalne badania składników z całego świata, wyłącznie o
certyfikowanym pochodzeniu dają początek produktom z linii
“Le vie dell’Eccellenza”. Produkty te zostały tak skomponowane aby
zachować wyjątkowe smaki oraz lokalne tradycje z różnych
rejonów kuli ziemskiej i przekazać je rzemieślnikom na całym świecie.**

- DOTYK DOSKONAŁOŚCI**
 Wyłącznie naturalne składniki, które nadają lodom wspaniałe wartości smakowe, odróżniają je od konkurencji i podnoszą prestiż zakładu.
- NIEPOWTARZALNE SMAKI**
 Absolutne nowości: wyzwólmy swoje emocje dzięki kompozycjom smakowym, które pozwalają poczuć smak i zapach miejsca z którego pochodzą.
- GWARANCJA PRODOTTI STELLA**
 Prodotti Stella gwarantuje ścisłą kontrolę jakości, czystości i certyfikowane pochodzenie wszystkich składników. Opowiedz swoim klientom o korzyściach jakie niesie za sobą używanie wysokojakościowych produktów a my postaramy się Ci pomóc w tym przekazie.
- WSPIERAJ SWÓJ BIZNES**
 Elementy reklamowe nie tylko pomogą w promocji nowego smaku ale także zwiększą ilość klientów i poprawią wizerunek Państwa lodziarni.



Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
Le Vie dell'Eccellenza				
8579	MIESZANKA ORZECHÓW, MIGDAŁÓW I NUGATU (PASTA DELL'ECCELLENZA ITALIANA)		5	100-130
8819	GRANULAT Z ORZECHÓW I MIGDAŁÓW (GRANELLA DELL'ECCELLENZA)		2	-
8568	PASTA MEDITERRANEO		2,5	100
8569	VARIEGATO MEDITERRANEO		3	-





























I Want Kookie

Najstynniejsza ciastka na świecie teraz w nowej odstonie jako smaki lodów, których każdy smakosz lodów chętnie spróbuje.

ZALETY

- Wrost sprzedaży: +90% w 3 lata
- Smakowite i pociągające
- Wszechstronne zastosowanie: do lodów, cukiernictwa, deserów i semifreddo
- Dodatek ciastek nadaje im charakteru
- Szeroka gama smaków

Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
8523 C	PASTA KOOKIE (KOOKIE)		3	50-60
8526	VARIEGATO KOOKIE&CHOCOLATE (KOOKIE&CHOCOLATE VARIEGATO)		2,5	-
8524 D	PASTA KOOKIE&CAMEL (KOOKIE&CAMEL PASTA)		3	50-60
8525 D	VARIEGATO KOOKIE&CAMEL (KOOKIE&CAMEL VARIEGATO)		2,5	-
8793	POSYPKA KOOKIE&CAMEL (KOOKIE&CAMEL GRANELLA)		2	-
8513 C	PASTA KOOKIE&CREAM (KOOKIE&CREAM PASTA)		3	50-60
8784	VARIEGATO KOOKIE&CREAM (KOOKIE&CREAM VARIEGATO)		5,5	-
8800	POSYPKA KOOKIE&CREAM (KOOKIE&CREAM GRANELLA)		2	-
8534	PASTA KOOKIE NAPOLITANER (KOOKIE NAPOLITANER PASTA)		2,5	90-100
8536	VARIEGATO KOOKIE NAPOLITANER (KOOKIE NAPOLITANER VARIEGATO)		2,5	-
8490	PASTA KOOKIE STELLA (KOOKIE STELLA PASTA)		3	50-60
8491	VARIEGATO KOOKIE STELLA (KOOKIE STELLA VARIEGATO)		2,5	-
8938	CIASTKA KOOKIE STELLA (KOOKIE STELLA BISCOTTI)	 	1,5	-
8488	PASTA KOOKIE KOKOSANKA (KOOKIE COCCO PASTA)	 	2,5	100
8489	VARIEGATO KOOKIE KOKOSANKA (KOOKIE COCCO VARIEGATO)	 	2,5	-
8937	POSYPKA KOOKIE KOKOSANKA (KOOKIE COCCO GRANELLA)	  	1,5	-
8483 D	PASTA KOOKIE PIEMONTE (KOOKIE PIEMONTE PASTA)	 	2,5	100
8484 D	VARIEGATO KOOKIE PIEMONTE (KOOKIE PIEMONTE VARIEGATO)	 	2,5	-
8936	POSYPKA KOOKIE PIEMONTE (KOOKIE PIEMONTE GRANELLA)	 	1,5	-
8479 D	PASTA KOOKIE&WINE (KOOKIE&WINE PASTA)	 	2,5	100
8480 D	VARIEGATO KOOKIE&WINE (KOOKIE&WINE VARIEGATO)	 	3	-
8946 D	POSYPKA KOOKIE&WINE (KOOKIE&WINE GRANELLA)	 	2	-




















Hicream

CREAMY SEDUCTIONS

Zaproponuj swoim klientom smakowity świat Nutgeli z grupy produktów o nazwie Hicream. Powabne i kremowe, oferują niezwykle doznania smakowe a ich smak pozostaje na języku na długi czas.

ZALETY

- Szeroka gama i niezliczone kombinacje rozwiązań
- Bardzo wszechstronne zastosowanie: w lodach , deserach i cukiernictwie:
 - Cremino
 - Na płasko
 - Lody
 - Variegato
 - Do ciast

Symbol art.	Nazwa handlowa		Opak. kg	Doz. g/litr
8776	MASA CZEKOLADOWO-ORZECHOWA (NUTGEL)		6	-
8775	NUTGEL ALL NATURAL	  	6	-
8780 	NUTGEL BIAŁY (NUTGEL WHITE)		5,5	-
8778	CIEMNY KREM CZEKOLADOWY (NUTGEL BLACK)		6	-
8464	NUTGEL BLANCO	 	5,5	-
8779	NUTGEL BROWNIE (NUTGEL BROWNIES)		6	-
8463	NUTGEL FLEUR DE SEL	 	5,5	-
8777	NUTGEL KAKAO - CIEMNY KREM CZEKOLADOWO-ORZECHOWY (NUTGEL CACAO)		6	-
8785	NUTGEL KAWA (NUTGEL CAFFÈ)		5,5	-
8787 	NUTGEL KRÓWKA (NUTGEL CARAMEL SNACK)		5	-
8462 	NUTGEL LEMON KOOKIE		5	-
8782	WAFELKI W MLECZNEJ CZEKOLADZIE (NUTGEL MUCHO GUSTO)		5,5	-
8781 	NUTGEL PISTACJA (NUTGEL PISTACCHIO)		5	-
8461	NUTGEL GŁADKA PISTACJA (NUTGEL PISTACCHIO LISCIO)		5,5	-
8783 	NUTGEL KREM CYTRYNOWY (NUTGEL CREMA LIMONE)		5,5	-





GLUTEN FREE

Co roku powiększamy gamę produktów bezglutenowych aby podkreślić nasze przekonanie , że nikt nie powinien pozostać obojętny na cud jakim są lody!

ZALETY

- Gwarancja certyfikacji
- Po prostu przepyszne
- Doświadczenie od 2000 r
- Szeroka, bogata i kompleksowa oferta
- **KOMU NALEŻY OFEROWAĆ PRODUKTY BEZGLUTENOWE?**
- Osobom z celiakią lub nietolerancją glutenu
- Osobom wrażliwym na gluten
- Osobom na diecie bezglutenowej lub prowadzącym taki styl życia







Wszystkie produkty i zdjęcia zawarte w niniejszym katalogu są częścią naszej aktualnej oferty handlowej i są wyłączną własnością Prodotti Stella SpA.

Prodotti Stella SpA zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach zilustrowanych w katalogu i jednocześnie informuje, iż aktualne specyfikacje wszystkich produktów można znaleźć w najnowszym arkuszu technicznym dostępnym na naszej stronie internetowej pod adresem www.prodottistella.com.

W katalogu znajdują się zarejestrowane znaki towarowe będące własnością Prodotti Stella SpA, których nie można używać ani udostępniać bez pisemnej zgody Prodotti Stella SpA oraz naszych placówek na całym świecie.

Firma jest gotowa podjąć wszelkie kroki prawne aby zapewnić jej pełną ochronę praw autorskich.

wydrukowano w 2022.



All Natural



Certyfikowany produkt bezglutenowy



Think Vegan Wegańskie



nadaje się do variegowania



Dostępne do wyczerpania zapasów



Sprzedaż palet (80 worków po 6kg)



zakup minimum torba 1 kg, symbol produktu VB



Produkt z barwnikami syntetycznymi, dot. Dyrektywy Unijnej 1333-08



Produkt z barwnikami syntetycznymi nie ujętymi w Dyrektywie Unijnej 1333-08



Produkt z barwnikami identycznymi z naturalnymi oraz innymi



Produkt z barwnikami naturalnymi



prodottistella.com



DISARONNO INGREDIENTS Sp. z o.o.

Śląska 25A - 02-472 Warszawa
polska@disaronnoingredients.com
disaronnoingredients.com