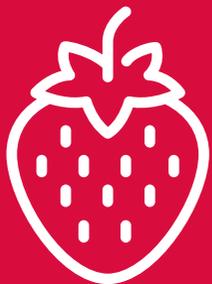


**DISARONNO®**  
— INGREDIENTS —

NOVITÀ 

# GUSTO & BENESSERE





## GUSTO & BENESSERE FRUTTA

- Montebianco  
Pure-A
- Prodotti Stella  
Fullyfruit



## GUSTO & BENESSERE YOGURT

- Montebianco  
Yogurt Greco Soft
- Prodotti Stella  
Skyr Soft



## GUSTO & BENESSERE CEREALI

- Prodotti Stella  
Base Integrale
- Prodotti Stella  
Naturally Sweet Riso

  
MONTEBIANCO  
*all about Gelato*

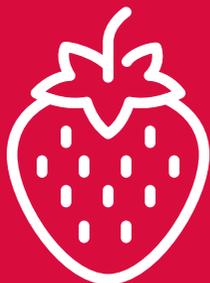


# GUSTO & BENESSERE

## FRUTTA

La frutta è un ingrediente di primissima importanza nel mondo del Gelato e della Pasticceria artigianale ed il consumatore è sempre più alla ricerca di sapori autentici e genuini.

Grazie alla costante **innovazione in ricerca e sviluppo**, alla profonda dedizione per la cura e ricerca delle **migliore materie prime** e la messa a punto di un **processo produttivo unico**, proponiamo due innovative linee di prodotto per realizzare **gelati e dessert** con tutto il **gusto** e la **qualità** della **frutta fresca, senza compromessi**:



Qualità eccellente degli ingredienti e qualità eccellente del prodotto finito grazie a:

- Attenta selezione dei fornitori e delle materie prime
- Raccolta della frutta nel miglior periodo di maturazione
- Lavorazione della frutta alla maturazione ideale
- Tecnologia innovativa ed esclusiva
- Molteplici applicazioni ed utilizzi (gelati, sorbetti, granite, smoothies, cremini alla frutta, inserti per praline, tartufi, stecchi gelato, ghiaccioli e molto altro)

# purea

## Il piacere della frutta senza compromessi.

Un prodotto completo a cui aggiungere solamente acqua.

L'elevato contenuto di **frutta** e una **tecnologia innovativa** consentono di ottenere un preparato che conserva tutte le caratteristiche di freschezza e naturalità della frutta fresca.

Con questo prodotto è possibile avere la freschezza della **frutta migliore tutto l'anno!**

Sono disponibili 3 gusti: **Fragola, Mango e Maracuja.**



MONTEBIANCO

*all about Gelato*



# PURE-A MARACUJA

COD.  
301041

## DOSE DI IMPIEGO:

- **Sorbetto:** miscelare 1 litro di acqua con 2 kg di Pure-A Maracuja.
- **Granita:** miscelare 2 litri di acqua con 1 kg di Pure-A Maracuja. Versare nel granitore.
- **Ghiaccioli:** miscelare 500 g di acqua con 500 g di Pure-A Maracuja. Versare negli appositi stampi e ghiacciare.

Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.

## CONFEZIONAMENTO:

Bag in box 5 Kg



Gluten Free



# PURE-A FRAGOLA

COD.  
301008

## DOSE DI IMPIEGO:

- **Sorbetto:** miscelare 1 litro di acqua con 2 kg di Pure-A Fragola.
- **Granita:** miscelare 2 litri di acqua con 1 kg di Pure-A Fragola. Versare nel granitore.
- **Ghiaccioli:** miscelare 500 g di acqua con 500 g di Pure-A Fragola. Versare negli appositi stampi e ghiacciare.

Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.

## CONFEZIONAMENTO:

Bag in box 5 Kg



Gluten Free



# PURE-A MANGO

COD.  
301019

## DOSE DI IMPIEGO:

- **Sorbetto:** miscelare 1 litro di acqua con 2 kg di Pure-A Mango.
- **Granita:** miscelare 2 litri di acqua con 1 kg di Pure-A Mango. Versare nel granitore.
- **Ghiaccioli:** miscelare 500 g di acqua con 500 g di Pure-A Mango. Versare negli appositi stampi e ghiacciare.

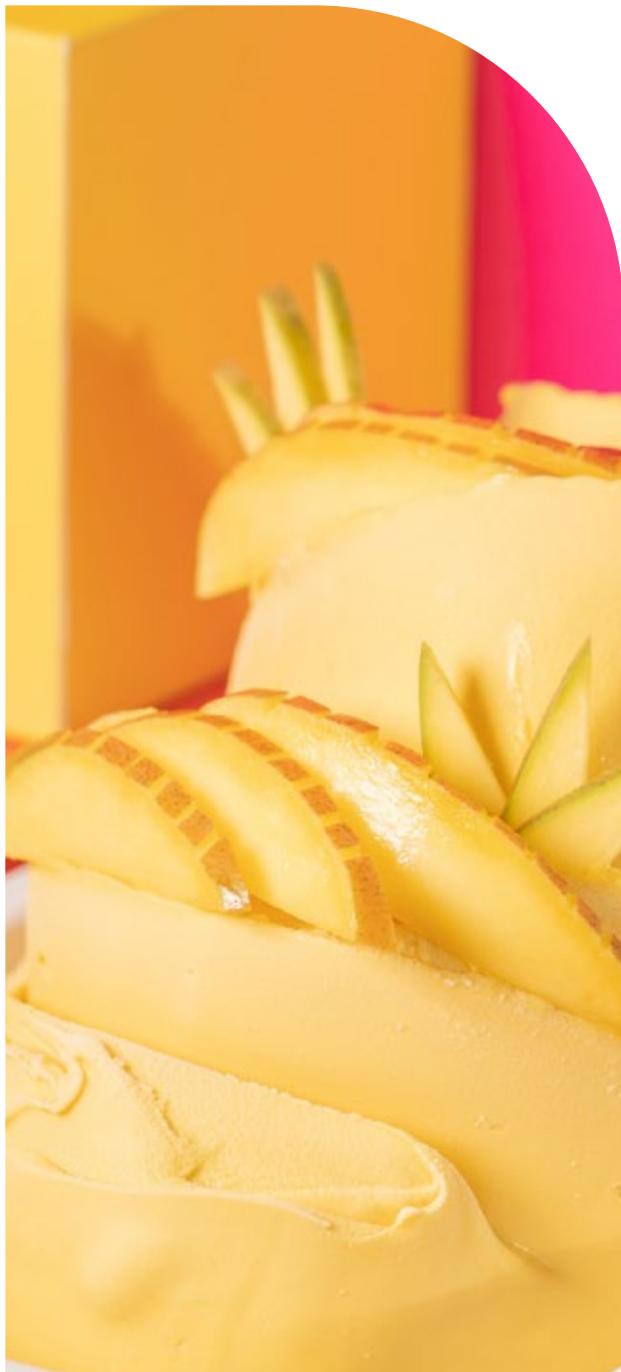
Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.

## CONFEZIONAMENTO:

Bag in box 5 Kg



Gluten Free





## Pura Frutta.

Tantissima frutta da versare sul gelato. Un preparato con quasi il **50% di frutta**. Frutta trattata con una **nuova tecnologia** che consente di conservarne tutte le caratteristiche di **freschezza e gusto**.

Il gusto autentico della Natura.

Grazie ad una nuova tecnologia nasce un prodotto innovativo che permette di sperimentare tutto il sapore e il colore della frutta fresca attraverso un'**esperienza multisensoriale**.

È ideale per diverse applicazioni in gelateria e pasticceria:

- per creare golosi cremini;
- come variegatura gelato;
- come inserto in praline, tartufi, stecchi gelato e ghiaccioli.

Sono disponibili 4 gusti : **Fragola, Mango, Maracuja e Lampone.**



# FULLYFRUIT FRAGOLA

COD. 9401

## DOSE DI IMPIEGO:

Essendo un prodotto destinato alla farcitura e guarnizione, va utilizzato puro, secondo modalità e quantità personali.

Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.

## CONFEZIONAMENTO:

4 x 1,5 kg (buste)



Gluten Free

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





# FULLYFRUIT MARACUJA

COD.  
9405

## DOSE DI IMPIEGO:

Essendo un prodotto destinato alla farcitura e guarnizione, va utilizzato puro, secondo modalità e quantità personali.

Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.

## CONFEZIONAMENTO:

4 x 1,5 kg (buste)



Gluten Free

**ALLNATURAL**<sup>®</sup>  
Prodotti Stella, naturally



# FULLYFRUIT MANGO

COD. 9403

## DOSE DI IMPIEGO:

Essendo un prodotto destinato alla farcitura e guarnizione, va utilizzato puro, secondo modalità e quantità personali.

Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.

## CONFEZIONAMENTO:

4 x 1,5 kg (buste)



Gluten Free

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





# FULLYFRUIT LAMPONE

**COD.  
9406**

## **DOSE DI IMPIEGO:**

Essendo un prodotto destinato alla farcitura e guarnizione, va utilizzato puro, secondo modalità e quantità personali.

Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.

## **CONFEZIONAMENTO:**

**4 x 1,5 kg (buste)**

 **Gluten Free**

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



# GUSTO & BENESSERE

## YOGURT

Di origini antichissime (le sue prime tracce risalgono addirittura al neolitico), lo **Yogurt** è il più noto e diffuso tra i lattici fermentati e ne esistono moltissime tipologie classificabili secondo:

- **l'origine geografica**
- la **tipologia di grassi**  
(magro, parzialmente scremato o intero)
- il **metodo di produzione**  
(ad es. lo yogurt classico cremoso, lo yogurt compatto fermentato direttamente in vasetto, lo yogurt colato come il "greco" molto ricco in proteine o lo yogurt da bere con un residuo magro inferiore allo yogurt al cucchiaio).



Le moderne **tendenze di mercato** rilevano un vero e proprio boom per i prodotti fermentati e per i prodotti **arricchiti in proteine**, grazie alle riconosciute proprietà salutistiche e benefiche.

In particolare la crescita di specialità come lo **Yogurt Greco** (+15,5% a volume nel 2021 con un totale di 32 milioni di kg solo in Italia) hanno aperto la strada ad altre novità più esotiche come l'**islandese Skyr**.



MONTEBIANCO

*all about Gelato*



# YOGURT GRECO SOFT

COD.  
113292

In linea con i piu' moderni trend di consumo, Montebianco presenta una fresca e golosa novità: il nuovo **Yogurt Greco Soft**, dal gusto inconfondibile, **ricco e corposo**, come quello del vero yogurt greco, grazie all'**elevata percentuale di yogurt greco** contenuto nel prodotto.

## CARATTERISTICHE:

- Elevata % di yogurt greco



=



**100 gr di Gelato Yogurt Greco Soft contengono  
la stessa quantità di yogurt contenuto in un  
vasetto da 175gr**

- Struttura del gelato molto ricca e cremosa
- Struttura del gelato ben aerata grazie all'elevata incorporazione di aria
- Utilizzabile anche per gelato mantecato

## DOSAGGIO:

400 gr / L Latte

## CONFEZIONAMENTO:

8 x 1,6 kg (buste)



## SKYR SOFT

COD. 8318

Superfood per eccellenza con numerose proprietà benefiche tali da essere considerato fuori dall'ordinario.

È lo Skyr islandese, un formaggio fresco e leggero di latte vaccino, estremamente salutare che può essere arricchito con frutta secca, muesli, semi oleosi.

Di origine antichissime, è giunto ormai sulle tavole degli Italiani e Prodotti Stella lo propone in versione gelato nella linea **Naturally Sweet** con il nuovo gusto **SKYR SOFT**, ideale per ogni occasione di consumo, dalla colazione al brunch, dalla merenda allo snack fresco, sano e leggero, anche in versione Poke.

### CARATTERISTICHE:

- All natural
- Senza zuccheri aggiunti
- Senza grassi
- Ricco in proteine

### DOSAGGIO:

400 gr / L Latte scremato

### CONFEZIONAMENTO:

8 x 1,6 kg (buste)



  
naturally  
sweet  
NO  
SUGAR  
ADDED

# GUSTO & BENESSERE

## CEREALI

I cereali sono sempre più presenti nell'alimentazione quotidiana e vengono scelti da molti consumatori in tutto il mondo per le loro proprietà salutistiche.

In linea con i moderni trend di consumo, Prodotti Stella propone un nuovo prodotto per la realizzazione di un gelato **buono, sano e genuino**, alla riscoperta dei **gusti e dei sapori** semplici di una volta: **BASE INTEGRALE**.

Base integrale è un prodotto completo, da utilizzare con acqua, arricchito con farine di cereali dalle proprietà benefiche:

- **Farina di Riso**  
(altamente digeribile, ricca di potassio e vitamina B, senza glutine)
- **Farina di Avena**  
(moderato indice glicemico, ricca di sali minerali e vitamine gruppo B)
- **Germe di grano**  
(ricco di aminoacidi, vitamine e sali minerali)

E' un prodotto per gelato completamente vegetale e Gluten free.



# BASE INTEGRALE

**COD. 5156**

Per un gelato dal gusto tipico integrale di pane/biscottato, consigliato in abbinamento con variegature golose al cioccolato e nocciola o con variegature alla frutta, per riproporre i gusti buoni e semplici di una volta (come pane e cioccolato, pane e marmellata oppure i biscotti integrali ai frutti rossi).

**DOSAGGIO:**  
600 gr / L acqua

**CONFEZIONAMENTO:**  
6 x 1,5 kg (busta)



Gluten Free



Vegan

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



  
naturally  
sweet NO  
SUGAR  
ADDED



**NATURALLY SWEET**

**RISO**

**COD. 8319**

Prodotto naturale senza zuccheri aggiunti e senza grassi, la presenza dei cicchi di riso precotto conferiscono al gelato una struttura e un sapore molto particolare. Ideale per la preparazione di Pokè. Si abbina perfettamente sia a frutta fresca, sia a variegati senza zuccheri aggiunti.

Il sapore delicato di vaniglia e latte lo rendono particolarmente goloso.

**DOSAGGIO:**

**650 gr / L acqua**

**CONFEZIONAMENTO:**

**6 x 1,625 kg (busta)**



**Gluten Free**



**Vegan**

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





MONTEBIANCO

*all about Gelato*

**PUREA MARACUJA**

Cod. 301041

**PUREA FRAGOLA**

Cod. 301008

**PUREA MANGO**

Cod. 301019

**YOGURT GRECO SOFT**

Cod. 113292



**FULLYFRUIT FRAGOLA**

Cod. 9401

**FULLYFRUIT MARACUJA**

Cod. 9405

**FULLYFRUIT MANGO**

Cod. 9403

**FULLYFRUIT LAMPONE**

Cod. 9406

**SKYR SOFT**

Cod. 8318

**BASE INTEGRALE**

Cod. 5156

**NATURALLY SWEET RISO**

Cod. 8319

**DISARONNO<sup>®</sup>**  
**— INGREDIENTS —**

Disaronno Ingredients S.p.A.  
Via IV Novembre. 12 36077 Altavilla Vicentina (VI)  
+ 39 0444 333600  
[disaronnoingredients.com](http://disaronnoingredients.com)