



Catalogo 2023

 ITALIANO



Naturally Good

Crediamo nel Good Food, un cibo buono per noi e per il pianeta.

Lavoriamo costantemente alla nostra linea All Natural, assicurando un **prodotto sano, genuino e di eccellenza**. Per noi All Natural è Gelato Naturale, una **scelta di responsabilità** che si traduce in ogni gesto quotidiano, nel supporto che forniamo ai nostri clienti e nell'attenzione a tutti i consumatori. **Naturally Good** è l'evoluzione del nostro percorso di **qualità, sostenibilità e naturalità**.



La ricetta perfetta per gli artigiani del gelato



FIDUCIA



TRASPARENZA



MATERIE PRIME
NATURALI



IL MONDO
ALL NATURAL



Indice

All Natural	6
Naturally Sweet	8
Fully Fruit	12
Basi	14
Integratori	16
Altri prodotti in polvere	17
Gusti Crema	18
Le Vie dell'Eccellenza	21
I Want Kookie	22
Frozen Yogurt	24
Gusti Frutta	26
Liogel® Gusti Creme	28
Liogel® Gusti Frutta	30
Variegati	32
Variegati Quattrostagioni®	34
Nutgel	35
Decorativi e Coperture	36
Splash	39
Cremito	39
Pasticceria e Semifreddi	40
Glasse	42
Bakery	44







LA PIÙ INTERESSANTE, INNOVATIVA E VANTAGGIOSA OFFERTA DI INGREDIENTI NATURALI NEL MERCATO DELLA GELATERIA ARTIGIANALE

Dal 2004 la gamma **All Natural** viene costantemente ampliata e ad oggi conta oltre cento prodotti tra basi, gusti crema, gusti frutta, variegati, coperture e decorazioni: un'offerta completa in grado di soddisfare ogni necessità e richiesta dei professionisti del gelato.

Fanno parte della famiglia All Natural le linee **Naturally Sweet** (senza zuccheri aggiunti), **FullyFruit** (ad altissimo contenuto di frutta ed estremamente versatile), **Think Vegan** (la nostra offerta dedicata a chi sceglie un'alimentazione vegana) e **Core** (la linea priva di coloranti e aromi naturali che assicura l'integrità e la genuinità delle materie prime, offrendo un'intensità di gusto e profumo senza uguali).



I PRODOTTI ALL NATURAL SONO PRIVI DI:

-  Coloranti artificiali
-  Grassi vegetali idrogenati
-  Addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti artificiali
-  Organismi geneticamente modificati (OGM)
-  Olio di palma
-  Aromi artificiali






naturally
sweet SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI

LA LINEA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

- ☘ **utilizza solo ingredienti naturali**
- ☘ **rispetta i requisiti della nostra linea All Natural**
- ☘ **garantisce una notevole riduzione di zuccheri aggiunti** rispetto ai gelati tradizionali con un conseguente ridotto apporto calorico
- ☘ **assicura la bontà del gelato** (rispetto ad altri prodotti sugar-free): in particolare i gusti frutta sono paragonabili, per sapore, a gelati con zuccheri aggiunti
- ☘ **utilizza ingredienti sostitutivi degli zuccheri con basso indice glicemico**



La linea Naturally Sweet utilizza ingredienti sostitutivi degli zuccheri caratterizzati da basso indice glicemico:

- **Eritritolo:** caratterizzato da valori pressochè nulli di indice glicemico (IG) e indice insulinico (II). Rappresenta un valido sostituto del saccarosio e aiuta a ridurre l'impatto glicemico in una dieta alimentare.
- **Sorbitolo:** l'indice glicemico del sorbitolo è più basso rispetto allo zucchero bianco comune. È una sostanza che viene assorbita parzialmente a livello intestinale e non stimola quindi la secrezione dell'insulina.
- **Maltitolo:** oltre a risultare utile per prevenire la carie dentale, può risultare utile per mantenere stabili i livelli di glucosio nel sangue, senza picchi glicemici ed insulinemici.
- **Glicosidi steviolici:** sono dolcificanti estratti dalle foglie della stevia. Nonostante abbiano un potere dolcificante maggiore dello zucchero di circa 300 volte rispetto allo zucchero tradizionale (saccarosio), sono privi di calorie, non provocano carie e non incidono sui valori di glucosio nel sangue.



**naturally
sweet** SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI

BASE BIANCA

Base senza zuccheri aggiunti con edulcoranti per ottenere **gelati alle creme cremosi e con sapori autentici**, meno dolci rispetto al gelato tradizionale.

I VANTAGGI

- Senza glutine
- All Natural
- Resa costante



BASE FRUTTA VEG

Una base da utilizzare con acqua in **pastorizzazione** (consigliata bassa pastorizzazione a 65 °C) oppure con **lavorazione a freddo** con acqua molto calda.

I VANTAGGI

- Senza glutine
- All Natural
- È inoltre indicata per la preparazione di **gelati alle creme** quali ad esempio nocciola, pistacchio, cacao, ecc. **senza derivati del latte e senza zuccheri aggiunti.**
- Può essere utilizzata con **bevande vegetali e latte delattosato** oppure con acqua con minor cremosità e minore durata nel tempo.



SKYR SOFT

Un prodotto senza grassi e zuccheri aggiunti, con il gusto tipico dello Skyr.

I VANTAGGI

- All Natural
- Senza zuccheri aggiunti
- Senza grassi









CIOCCOLATO

Prodotto con edulcoranti a ridotto contenuto calorico e completamente naturale.

I VANTAGGI

- Senza glutine
- All Natural
- Si può preparare o con acqua (dosaggio 500g/l) per un gelato dalle note di cioccolato fondente, oppure con latte (dosaggio 350 g/l) per un gelato con note di cioccolato più morbide e avvolgenti.



Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
Naturally Sweet				
8314	BASE BIANCA	 	12x0,725	290
8315	BASE FRUTTA VEG	 	12x0,875	350
8317	CIOCCOLATO	 	6x1,25	500 g con 1 litro di acqua 350 g con 1 litro di latte
8318	SKYR SOFT	  	6 x 1,5	375g/l latte scremato



TUTTO IL PIACERE DELLA FRUTTA FRESCA

La frutta è un ingrediente di grandissima importanza sia in gelateria che in pasticceria. Cosa c'è di più fresco e piacevole di un frutto di stagione perfettamente maturo? La frutta però non è sempre disponibile o non si trova al grado di maturazione ottimale oltre a richiedere cura nell'acquisto e lavorazione prima dell'utilizzo.

Grazie a nuovissime tecnologie che consentono la stabilizzazione dei prodotti senza che venga alterato il sapore e il profumo della frutta, siamo in grado di fornire tutto il piacere della frutta fresca, nella forma più adatta all'utilizzo.





I VANTAGGI

- Fullyfruit è un prodotto ad **altissimo contenuto di frutta (45/50%)**, totalmente naturale che conserva le migliori caratteristiche della frutta, pronto per essere utilizzato fuori e dentro il gelato senza congelamento in vetrina.
- È **versatile**: può essere utilizzato sia per coprire la superficie della vaschetta di gelato, sia utilizzato all'interno, sia utilizzato in pasticceria per interni di semifreddi e torte gelato.
- È un modo **originale** per creare nuove sensazioni di texture e sapore.
- **Lunga durata**: grazie ad un processo tecnologico che consente di prolungare la freschezza della frutta e grazie ad un confezionamento che evita ogni contaminazione ambientale, si ottiene una durata di prodotto di 12 mesi. Una volta aperta la confezione, deve essere conservata in frigorifero e il prodotto utilizzato entro 3 giorni dall'apertura.

13

Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	------------------	----------

Fully Fruit

9401	FULLYFRUIT FRAGOLA		4x1,5	-
9403	FULLYFRUIT MANGO		4x1,5	-
9405	FULLYFRUIT MARACUJA		4x1,5	-
9406	FULLYFRUIT LAMPONE		4x1,5	-





Basi



















Le Basi sono prodotti in polvere che puoi combinare con ingredienti liquidi (acqua, latte e panna fresca) ed ingredienti solidi (zuccheri, latte in polvere, proteine del latte...) per ottenere la **miscela base da abbinare successivamente alle Paste**, a seconda del gusto di gelato che vuoi ottenere.

I VANTAGGI









































- Una **gamma completa** di basi altamente personalizzabili
- **Risultati** e resa costanti ed affidabili
- Alcune **basi** preservano il sapore delle paste altre sono caratterizzate da un delicato **aroma di panna o vaniglia**
- Continua ricerca di **soluzioni più genuine e naturali** (gamma All Natural)
- Riducono la possibilità di errori e ne **semplificano il lavoro**
- Lasciano spazio alla **creatività ed alla personalizzazione**

Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	------------------	----------













Basi per gelati alla frutta (Mix Frutta)

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

Basi

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose 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	SOIACREM VEG		12x1,25	500
7822	STELLAMIX PANNAVANIGLIA		8x2	120-130

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

Integratori

Sono prodotti in polvere o in pasta che consentono la realizzazione di ricette articolate frutto della costante ricerca dell'eccellenza.

I VANTAGGI

- Migliorano la qualità della miscela base agendo sulla tenuta
- Migliorano il volume
- Aumentano la cremosità e la spatolabilità

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
Integratori				
5072	CREAMY		12x1	20-40
8001	CREMA BASE		4x2,5	50-150
5074	FIBRAMIX	  	6x1	15-20
5070	INTEGRABASE	 	6x1	20-35

Altri prodotti in polvere









Prodotti per specifiche preparazioni.

I VANTAGGI

- Per gelati di tipo **salutistico** (Base Integrale)
- Per gelati al gusto **vaniglia** (Hollandish Vaniglia Gialla)
- Per miscele **basi cioccolato** (Eurostella Cacao)

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
5156	BASE INTEGRALE	  	6x1,5	600g/l acqua

Altri prodotti in polvere

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













































Gusti Crema

Sono paste da abbinare alla miscela base per gelati alle creme.
Vengono utilizzate anche in pasticceria.

I VANTAGGI

- Marchi esclusivi quali Disaronno e Zabaione con Marsala Florio
- Versatilità per il loro utilizzo anche in pasticceria
- Alcuni prodotti sono in polvere per garantire una resa superiore
- Paste nocciola Italia: con nocciole esclusivamente italiane
- Paste pistacchio Sicilia: con pistacchi esclusivamente siciliani

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
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 	CHEESECAKE (POLVERE)		6x1	60-70
8635 	CREMA GIALLA		6	60-80
8440 	CREMA GIALLA ALL NATURAL		3	60-80
8621	CREMA MANDORLA TOSTATA		5	90-110
8747	CREMA PINOLI		2,5	100-120
8623 	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 	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 	MACEDONIA SICILIANA		6	170-200
8540 	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 	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	-













Gusti Crema

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
8439	PASTA FIORDILATTE		6	30-60
8601	PEANUTS	  	2,5	100-120
8757	RICOTTA (POLVERE)	  	6x1	60-70
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
8437	SALTED CARAMEL		6x1	25-35

Gelostella® U.I.

8637 	VANIGLIA 92 FILTRATA		6	70-90
--	----------------------	---	---	-------

Pistacchi

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

Nocciole

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

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
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



Un viaggio attraverso sapori inesplorati.

Dalla sapiente ricerca di materie prime di provenienza certificata ed esclusiva da tutto il mondo nascono prodotti pensati per rendere accessibili a tutti le **eccellenze del gusto e delle tradizioni locali**, nel gelato artigianale.

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
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 biscotti più famosi al mondo si trasformano in **golosi gusti**, che non possono fare a meno di essere assaggiati.

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
8523	KOOKIE		3	50-60
8526	KOOKIE&CHOCOLATE VARIEGATO		2,5	-
8524	KOOKIE&CAMEL PASTA		3	50-60
8525	KOOKIE&CAMEL VARIEGATO		2,5	-
8793	KOOKIE&CAMEL GRANELLA		2	-
8513	KOOKIE&CREAM PASTA		3	50-60
8784	KOOKIE&CREAM VARIEGATO		5,5	-
8800	KOOKIE&CREAM GRANELLA		2	-
8528	VARIEGATO SFOGLIATINE ALLA CREMA		2,5	-
8530	KOOKIE FREE PASTA		3	50-60
8531	KOOKIE FREE VARIEGATO		2,5	-
8788	KOOKIE FREE GRANELLA		2	-
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	KOOKIE PIEMONTE PASTA		2,5	100
8484	KOOKIE PIEMONTE VARIEGATO		2,5	-





Frozen Yogurt

Il sapore fresco dello yogurt con la **struttura cremosa** del gelato.
Delizioso e morbido, creativo e semplice da realizzare.

I VANTAGGI

- **Naturale:** è un alimento salutistico, leggero e altamente digeribile.
- Possibilità di creare **infiniti abbinamenti** con frutta fresca, granella di cereali, salse
- È una **diversa e nuova opportunità di vendita** rispetto al gelato classico, **per ogni momento della giornata**
- È un prodotto per tutti: **tutti lo amano!**
- **Facile da produrre e servire**

Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	------------------	----------




Basi Gelolampo

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

Basi Frozzyo

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

Altri prodotti

8318	SKYR SOFT	  	6 X 1,5	375 g/l latte scremato
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	-
--	-----------------------	--	-----	---







Gusti Frutta

Paste da abbinare alla miscela base per gelati alla frutta ed eventualmente da usare assieme alla frutta fresca o surgelata.

I VANTAGGI

- **Versatili:** ideali anche per variegare dato il loro elevato contenuto di frutta intera
- **Esaltano la frutta** fresca o surgelata
- **Donano colore intenso ed attraente** al gelato (scegli tra le versioni con coloranti di sintesi e quelle con coloranti naturali)

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
9550	COCCO 200		6	170-220
9508 A	FRAGOLA 200		3	170-220
9514 A	FRAGOLINE DI BOSCO 200	 	6	170-220

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
9600	KIWI 200		6	170-220
9519	LAMPONE 200		3	170-220
9625	MANDARINETTO ISOLABELLA 200		3	170-220
9610	MANGO 200		6	170-220
9540	MIRTILLO 200		6	170-220

Gelostella® Pastefrutta 100

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

5153	LIME AN CORE VEG		6x1,025	410
5151	LIMONE AN CORE VEG		12x1,025	410
5154	MANDARINO AN CORE VEG		6x1,025	410



Liogel[®] Gusti Crema

Una linea di mix completi in polvere pronti all'uso, da utilizzare a freddo.

I VANTAGGI

- **Tutto in uno.** Aggiungendo latte e/o acqua al prodotto LIOGEL[®] si ottiene un gelato cremoso, un sorbetto o un soft-ice
- **Resa sicura**
- **Velocità di esecuzione**

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	--	------------------	----------

Liogel®

5130	CACAO		12x1,35	450
5164	CACAO SANTO DOMINGO	 	12x1,175	470
5093 ①	CARAMELLO SALATO		12x1	400
5129	CIOCCOLATO BIANCO		12x1,5	600
5135	CIOCCOLATO FONDENTE		12x1,6	640
5160	DARK VEG		12x1,575	630
5131	FIORDILATTE		12x1,14	380
5162	NATURALIKE BLUE	 	6x1	400
5163	NATURALOVE PINK	 	6x1	400
5144	RISO		12x1,45	580
5133 ①	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® Gusti Frutta






























Linea di mix completi in polvere pronti all'uso, da utilizzare a freddo, con un ottimo contenuto di frutta disidratata.

I VANTAGGI

- Più frutta - elevato contenuto di frutta a pezzi
- Tutto in uno: aggiungendo acqua al prodotto LIOGEL® si ottiene un gelato cremoso, un sorbetto o un soft-ice
- Resa sicura
- Velocità di esecuzione

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	--	------------------	----------

Liogel®

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



Variegati

I Variegati sono la tua marcia in più.

Usali per ingolosire l'occhio della clientela. La loro bontà non tradirà al momento dell'assaggio.

Ci sono quelli ideali per variegare i gelati alle creme e quelli alla frutta.


















I VANTAGGI

- Unicità
- Dettaglio che fa la differenza
- Colori e forme per una vetrina bella da vedere












Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	------------------	----------

Gelostella® Pastecrema















8731	BIGNOLATA CACAO E NOCCIOLA		3,5	-
8630 ①	CARAMEL		6	70-100
8667	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA		6	-
8681	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA AN		6	-
8668	LA GRANELLATA		5	-
8727 ①	LATTEMOU		6	30-100
8666	NOCCIOLATO FLUIDO		6	-
8724 ②	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 CARAMELO	  	3	-
8522 ①	VARIEGATO FLEUR DE SEL		2,5	-
8617 ①	VARIEGATO HUEVO		3	-
8649	VARIEGATO NOCCIOLATTE		5,5	-
8609 ②	VARIEGATO PRALINE DORÉ		5,5	-
8477	VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH		2,5	-
8624 ②	VARIEGATO CREMA WHISKY		3	-











Variegati

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
Gelostella® Pastefrutta				
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 linea Variegati Quattrostagioni® è ricca di frutta intera o a pezzi ed è studiata appositamente per la preparazione di **gelati variegati** e per rendere appetitose ed attraenti le **creazioni di pasticceria**. Ogni prodotto Variegati Quattrostagioni® contiene frutta selezionata, raccolta al **perfetto grado di maturazione e semicandita**: uno speciale processo di infusione a freddo in sciroppo zuccherino che permette di **mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche della frutta**.


Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose 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	-

Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
9865	LAMPONE 	3	-
9866	LIME 	3	-
9880 ①	MANDARINO & CURCUMA 	3	-
9859	MANGO 	3	-
9861	MIRTILLO 	3	-
9862	PERA & ZENZERO 	3	-
9853 ②	PESCA 	3	-
9873 ①	RIBES ROSSO  	3	-
9860 ④	VARIEGATO AMARENA 	3	-

Nutgel

Avvolgi con un **abbraccio goloso** la tua clientela con le Nutgel.

La loro cremosità e bontà fermano il tempo per un **momento unico di piacere**.

Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose 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 ①	NUTGEL CARAMEL SNACK	5	-
8783 ①	NUTGEL CREMA LIMONE 	5,5	-
8462 ①	NUTGEL LEMON KOOKIE	5	-
8786	NUTGEL MANDORLA	5	-
8782	NUTGEL MUCHO GUSTO	5,5	-
8781 ③	NUTGEL PISTACCHIO 	5	-
8461	NUTGEL PISTACCHIO LISCIO 	5,5	-
8780 ①	NUTGEL WHITE 	5,5	-
8464	NUTGEL BLANCO 	5,5	-
8463	NUTGEL FLEUR DE SEL 	5,5	-



Decorativi e Coperture

Una gamma di prodotti di alta qualità per impreziosire creazioni di gelateria e pasticceria fredda.

I VANTAGGI

Decorativi






























































- Ampia gamma di granelle, biscottini, salse e topping
- Versatilità: variegatura gelato, decorazione e farcitura semifreddi

I VANTAGGI

Coperture

- Alta qualità degli ingredienti
- Elevato contenuto di cioccolato bianco
- No grassi idrogenati e coloranti sintetici
- Fluidità eccellente anche a temperatura ambiente
- Facilità e velocità di utilizzo
- Spazio alla creatività e alla personalizzazione

Decorativi

Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
8810 ①	AMAREN. FRUT. INT. 18/20 	6	-
8812 ①	AMAREN. FRUT. INT. 20/22 	6	-
8816 ①	SALSA AMAREN. (in tanica)	12	-
8822	BUTTER COOKIES 	2	-
8829	CEREALI SCROKY 	2	-
8798	GRANELLA BROWNIES 	2,5	-
8846	GRANELLA DI AMARETTO 	2	-
8841	GRAN. MANDORLA PRALINATA  	2	-
8826	GRANELLA NOCCIOLA  	2,5	-
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 ①	SALSA AMARENA  	1	-
8869A	SALSA CACAO E NOCCIOLA 	1	-
8857A	SALSA CAFFÈ  	1	-
8852A ①	SALSA CARAMEL  	1	-
8853A ①	SALSA FRAGOLA  	1	-
8864A	SALSA LAMPONE  	1	-
8862A ②	SALSA LATTEMENTA  	1	-
8861A ①	SALSA LATTEMOU  	1	-
8860A ②	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 ②	SALSA PRESTIGE PISTACCHIO  	1	-
8951	CRUMBLE CAFFÈ 	2	-
8950	CRUMBLE LIMONE GLUTEN FREE  	2	-

Coperture

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
8556	COPERTURA AL LATTE PRESTIGE		5	-
8501 C	COPERTURA ARANCIA		2,5	-
8507	COPERTURA CAFFÈ		2,5	-
8503 D	COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO		2,5	-
8504	COPERTURA COCCO		2,5	-
8499 D	COPERTURA DISARONNO		2,5	-
8554	COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE	  	5,5	-
8497 D	COPERTURA FRAGOLA		2,5	-
8505 D	COPERTURA FRUTTI DI BOSCO		2,5	-
8509 D	COPERTURA LIMONE		2,5	-
8508	COPERTURA NOCCIOLA		2,5	-
8498 C	COPERTURA PRALINE DORÉ		2,5	-
8506	COPERTURA PISTACCHIO	 	2,5	-





Splash

La soluzione migliore per produrre la **granita siciliana** ma anche il **sorbetto** e il **ghiacciolo**.

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
5200	ACE ROSSO		12x0,91	260
5201	AMARENA		12x0,91	260
5206	COCCO		12x1,05	300
5207	COLA		12x0,875	250
5210	LIMONE		12x0,95	270
5205	LIMONE MEDITERRANEO		12x0,8	230
5211	MANDORLA		12x1,05	300
5212	MENTA		12x1,05	300

Cremito

Una **crema fredda** al gusto di latte e caffè, per avvolgere i tuoi clienti. Pochi step per un risultato perfetto.










Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
5222	CREMITO CAFFÈ		12x0,93	310
5226	CREMITO CAFFÈ GUSTO FORTE		12x0,95	315
5221	CREMITO LATTE		12x0,9	300

Pasticceria e Semifreddi


Soluzioni per la pasticceria fredda. Prodotti in polvere per la preparazione di semifreddi e dessert.

Codice	Prodotto	Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	------------------	----------

Preparati per prodotti di pasticceria e semifreddi

8017	ALBUMIX		6x1	150+100 acqua
8014 	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 	ALKERMES		1,3	100+50 acqua
9954	MARASCHINO		1,3	100+50 acqua
9955 	RHUM		1,3	100+50 acqua

Aromi Alcolici bottiglie o bottiglioni

9928	AURUM		2	-
9944	ORIG. JAMAICA BLACK		2	-

Aromi Alcolici

9945	ORIG. JAMAICA BLACK		10	-
9935	ORIG. JAMAICA WHITE		10	-

















Glasse

Sono **paste** da abbinare alla miscela base per gelati alle creme.
Vengono utilizzate anche in pasticceria.

I VANTAGGI

- Ingredienti di alta qualità
- Studiate per ricoprire sia in superficie che i bordi
- Facilità e rapidità di utilizzo
- **UNA SPECIALE GLASSA AL CIOCCOLATO**
Primo ingrediente cioccolato in polvere
Gusto intenso di cioccolato che rende le torte non solo belle ma anche buone!

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
Glasse e Farcifruit				
8895 A	GLASSA AMARENA		3	-
9074	GLASSA CARMELLO	  	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	-
9070	GLASSA TRASPARENTE		3	-
8035	MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE	 	6x1	100+30-40 acqua+ 30 crema base

Mix per glasse personalizzate

È un prodotto in polvere completo studiato per la preparazione di **glasse ad effetto lucido** utilizzabili a temperatura negativa (-15/-18°C) e positiva (+2/+4°C) ideali per ricoprire **semifreddi, bavaresi, mousses e monoporzioni**.

I VANTAGGI

- **Facile e veloce da preparare.** Una volta riscaldata la glassa è pronta all'uso, fluida, semplice da utilizzare.
- **Altamente personalizzabile** sia nei dosaggi che nell'abbinamento con pastecreme, pastefrutta e coloranti alimentari.
- Garantisce una **copertura uniforme sulle superfici dei dolci** sia orizzontali che verticali e personalizzabile anche nel sapore per completare un dessert senza prevalere sul suo gusto principale.
- La **tenuta è omogenea** e ben aggrappata e la struttura non opacizza alle basse temperature. Il **taglio del dolce risulta così sempre netto e privo di sbavature**.



BAKERY

GLUTEN FREE

La nuova linea di preparati per prodotti da forno pensata per te:

Che vuoi ampliare la tua offerta








Che desideri una soluzione pratica e veloce senza rinunciare alla qualità degli ingredienti

Che sei alla ricerca di prodotti sani e liberi da glutine

Che hai poco tempo ma non ti stanchi mai di stupire i tuoi clienti

I VANTAGGI

- **Garanzia di controlli certificati.**
- **Elevata qualità dei prodotti finiti all'altezza di quelli contenenti glutine.**
- **L'affiancamento di un partner con esperienza ventennale in prodotti Gluten Free.**
- **Un'ampia e versatile gamma per tantissime proposte di pasticceria.**

Codice	Prodotto		Confezioni da kg	Dose g/L
8021	MIX BASE PER CROCCANTE		5x1	300+150 frutta secca
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	-





All Natural



Gluten Free



Think Vegan



Anche per variegare



Fino esaurimento scorte



Vendita a pallet
(80 sacchi da 6kg)



Vendita in busta singola
con codice VB

A Contiene coloranti di Sintesi soggetti al Reg. 1333-08

B Contiene coloranti di Sintesi NON soggetti al Reg. 1333-08

C Contiene coloranti Naturali Identici ed Altri

D Contiene coloranti Naturali





prodottistella.com

