



MONTEBIANCO

all about Gelato







MONTEBIANCO

all about Gelato

Montebianco to jedna z marek, która na trwałe zapisała się w historii włoskich lodów. Firma Montebianco wprowadza innowacje na rynku półproduktów do lodów od 1966 roku, tworząc unikalne, **przełomowe kompozycje**. To nie tylko produkty, to oryginalne rozwiązania opracowane w celu zaspokojenia potrzeb współczesnych profesjonalistów w świecie lodów rzemieślniczych. Montebianco ustanowiło punkt odniesienia, stając się pierwszą marką, która wprowadziła na rynek kompletną bazę do lodów o nazwie **Stabilmix** i zaprezentowała gamę wysokiej jakości, gotowych do użycia produktów semifreddo, które zostały wprowadzone w latach 80-tych i nadal są bardzo popularne do dzisiaj. Podążając za współczesnymi trendami konsumenckimi, firma Montebianco dokonała innowacyjnego ruchu na rynku, wprowadzając linię kompletnych produktów **Doppiozero** (bez cukru i bez dodatku tłuszczu) oraz wybór tzw produktów **Gelatocaldo** odpowiednich na wszystkie pory roku dzięki ich miłemu, ciepłemu odczuciu podczas jedzenia. Więcej niż tylko **doskonałe produkty**, które są łatwe w użyciu, Montebianco oferuje obecnie kompleksowe i wysoce wszechstronne rozwiązania zaspokajające potrzeby nowoczesnych producentów lodów z perspektywą wysoce zorientowaną na biznes.



MONTEBIANCO

all about Gelato

Nasze bestsellery



Bazy, które
przeszły do historii
lodów.



Czekolada
Twoich marzeń
w kilka minut.



Pyszne kremy
do nadziewania, dekoracji
i jako variegato.



NOWOŚĆ

Wszystkie
super-owocowe
przysmaki.



NOWOŚĆ

Ciobar – prawdziwy
smak czekolady
w lodach.



Prosty w użyciu,
pyszny do jedzenia.

Bazy mleczne	06
Stabilmix, bazy mleczne	07
Bazy owocowe	10
Bazy specjalne	12
Produkty neutralne i suplementy	13
Smaki klasyczne	14
Orzech laskowy, pistacja, wanilia	16
Ciobar  , Desideri	17
Smaki owocowe	18
Doppia frutta, kompletny owoc	19
Easy Fruit, Pure-A 	20
Variegatury	22
Le Cremolotte	23
Inne Variegati	24
Polewy	25
Cukiernia i semifreddi	26

Bazy mleczne

Doskonałe, wszechstronne
i łatwe w użyciu.





Jakość zaczyna się od bazy.

DLACZEGO WARTO WYBRAĆ PRODUKTY STABILMIX?

- Wyjątkowo trwałe lody, które pozostają bardzo stabilne w witrynie przez długi czas
- Bardzo łatwe w użyciu i idealne dla sprawniejszego przebiegu procesów produkcyjnych
- Niskie koszty dostawy i przechowywania składników



STABILMIX

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg bazy)	PROCES (G/Z)
	119041	STABILMIX COMBI LATTE	Karton 8 x 2,5 kg	250	G
Kompletna baza do zastosowania z mlekiem. Dodając do niej śmietankę otrzymujemy niezwykle gładką, aksamitną strukturę masy i cudowny efekt ciepłych lodów na języku. Zalecana pasteryzacja.					
	119031	STABILMIX COMBI PAST FREE	Karton 8 x 2,5 kg	330	Z
Kompletna baza do użycia z wodą. Dodając do niej śmietankę otrzymujemy niezwykle gładką aksamitną strukturę masy i cudowny efekt ciepłych lodów na języku. Nie wymaga pasteryzacji.					
	119111	STABILMIX 50° ANNIVERSARIO	Karton 8 x 2 kg	350	G/Z
Bez dodatku GMO, bez glutenu i aromatów. Produkt jest niezwykle prosty w użyciu i bardzo stabilny w witrynie.					

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO Produkt bezglutenowy Wegańskie Halal

BAZY MLECZNE

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg bazy)	PROCES (G/Z)
	160121	MONTCREM	Karton 10 x 1 kg	35	G/Z
Kremowa, stabilna baza, posiada wyjątkowo zwartą strukturę i przyjemny mleczny smak.					
	 160025	SUPERBASE 100	Karton 8 x 1,5 kg	75	G
Baza o kremowej, stabilnej strukturze, bogata w tłuszcze. Można używać bez dodatku śmietanki ponieważ jest wysoko aromatyzowana.					
	 160125	SUPERBASE 100 V	Karton 8 x 1,5 kg	75	G
Baza o waniliowym aromacie, kremowej, stabilnej strukturze. Bogata w tłuszcze.					

NewAge
MIX

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg bazy)	PROCES (G/Z)
	 164020	NEW AGE MIX - A 100% "E" Baza bez dodatku	Karton 8 x 2 kg	140	G
Baza do lodów mlecznych nie zawiera stabilizatorów, emulgatorów, i zero "E". Główny składnik to odtłuszczone mleko.					

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal





Bazy owocowe

Do przygotowania zarówno kremowych i łatwych do porcjowania lodów owocowych jak i sorbetów bez dodatku tłuszczu i pochodnych mleka.



BAZY OWOCOWE

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg bazy)	PROCES (G/Z)
  	118661	BASE FRUTTA GOLD Baza bogata we włókna roślinne. Jej skład sprawia, że nadaje się do produkcji wyjątkowo kremowych sorbetów, które zapewniają długotrwałą stabilność, nawet przy użyciu owoców o niskiej zawartości części stałych.	Karton 10 x 1,2 kg	70	G/Z
  	161501	BASE LAMIAFRUTTA Baza w proszku może być wykorzystana do przygotowania syropu w 100% naturalnych i wegańskich sorbetach. Nie zawiera produktów mlecznych ani emulgatorów. Produkt ten powinien być stosowany na ciepło i powinien stanowić 5% masy produktu końcowego.	Karton 10 x 1 kg	50	G
  	228003	TENACE - Syrop stabilizujący do sorbetów Syrop przeznaczony do stosowania w sorbetach na bazie błonnika roślinnego, które nie zawierają produktów mlecznych, tłuszczów roślinnych ani emulgatorów. Jest to nowoczesna, wstępnie pasteryzowana baza z najwyższej jakości składnikami, która skraca czas produkcji i zapewnia stabilność produktów w witrynie	Puszka 3 kg	250	Z
  	119661	TOPFRUIT Biały proszek o neutralnym smaku. całkowicie rozpuszczalny w temperaturach powyżej 20 st C.	Karton 10 x 1 kg	50	G/Z

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal



Bazy specjalne

Dodaj indywidualny akcent do swojej witryny lodowej dzięki produktom i rozwiązaniom, które odpowiadają współczesnym trendom konsumenckim.

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg bazy)	PROCES (G/Z)
	116421	BASE SPIRITOSA - Do lodów alkoholowych	Karton 10 x 1 kg	220	Z
Baza dedykowana do produkcji sorbetów i lodów z dodatkiem alkoholu.					

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal



Produkty neutralne i suplementy

Produkty te wzmacniają strukturę lodów i zapewniają, że są niezwykle łatwe do nabierania i porcjowania.

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
 	124902	EUROCREM KG. 1	Karton 10 x 1 kg	5	G
Ten emulgator/stabilizator skraca czas dojrzewania mieszanki i sprawia, że lody są mniej podatne na topienie się.					
 	124115	NEUTRO 15 EXTRA	Karton 10 x 1 kg	10/15	G
To nowoczesna baza do lodów o neutralnym smaku z dodatkiem protein mleka.					

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal



Smaki klasyczne

Tradycyjne, praktyczne i doskonałe
zarazem. Gama naszych smaków
klasycznych jest pełna
ciekawych rozwiązań i...
słodkich inspiracji.



SMAKI KLASYCZNE

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
	291506	BIAŁA CZEKOLADA (CIOCCOLATO BIANCO) Pasta biała czekolada, posiada delikatny smak i subtelną nutę karmelu.	Puszka 3 kg	80/100	Z
	294210	CREMROSCÈ Ta pasta z orzechów laskowych i kakao może być używana w połączeniu z Cremroscè Variegato (kod produktu: 230310), aby uzyskać klasyczny smak pralinek czekoladowych.	Puszka 5 kg	80	Z
	601009M	DELIZIA AL LIMONE Idealna do robienia lodów, ciast i semifreddo, ta pasta ma pełny, delikatny smak klasycznego deseru Delizia Limone z regionu Kampania we Włoszech.	Puszka 1,5 kg	30/40	G/Z
	212707	DULCE DE LECHE SAN TELMO To słodka argentyńska specjalność znana również jako karmelizowane mleko. Może być kluczowym składnikiem lodów i ciastek. 250 - 400 g na kg mieszanki.	Wiadro 7 kg	250/400	Z
	291706	FIOR DI BISCOTTO Ta pasta jest wytwarzana z prawdziwych tradycyjnych herbatników i ma klasyczny smak i kolor kruchych ciasteczek.	Puszka 3 kg	80/100	Z
	2G8306	GRAND GIANDUIA Klasyczna pasta o smaku gianduja, bogata w orzechy laskowe i kakao.	Puszka 3 kg	50/60	Z
	196456	GUMA BALONOWA (MONTEROSA) Różowa pasta o smaku amerykańskiej gumy balonowej.	Puszka 3 kg	50	Z
	 169801	JOGURT (YOGURT GUSTO PIÙ) Proszek jogurtowy, idealny do przygotowania prawdziwego włoskiego jogurtu.	Karton 10 x 1 kg	30/35	Z
	201107M	KAWA (CAFFÈ LIQUID EXPRESS) Ta skoncentrowana płynna pasta o aromacie kawy może być używana do robienia lodów kawowych lub jako variegato.	Puszka 1,25 kg	20-30	Z
	290406	KREM AMARETTO (AMARETTO) Ta pasta posiada charakterystyczny słodki smak gorzkich migdałów.	Puszka 3 kg	80	Z
	293106	KROKANT Z RUMEM (CROCCANTINO AL RHUM) Pasta orzechowa o smaku rumowym zawiera pralinę z orzechów laskowych.	Puszka 3 kg	80	Z
	215106	MALAGA Pasta o smaku Malaga, pełna rodzynek nasączonych winem Marsala.	Puszka 3 kg	75	Z
	 212426	MASCARPONE - pasta Pasta o smaku mascarpone zawiera świeży serek mascarpone.	Puszka 3 kg	80/100	Z
	201089M	MIĘTA ZIELONA (MENTA VERDE) Pasta miętowa posiada mocny smak i bogaty aromat.	Puszka 3 kg	30/40	Z
	295006	MIGDAŁ PRAŻONY (MANDORLA TOSTATA) Pasta o smaku prażonych migdałów.	Puszka 3 kg	70/80	Z
	216256	MIÓD NATUR (MIELE NATUR) Pasta o smaku miodu, zawiera wyłącznie 100% naturalnych składników.	Puszka 3 kg	50	Z
	292816	MONCIOK Pasta czekoladowa (50% kakao + pasta z orzechów laskowych + pasta migdałowa) bez dodatku cukru. Można ją rozpuszczać w gorących lub zimnych mieszankach. Nie zawiera mleka ani jego pochodnych.	Puszka 3 kg	80/100	Z

SMAKI KLASYCZNE

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
	201048M	PERLA DEL SUD Pasta Perła Południa ma świeży, wyrazisty smak dzięki doborowi składników, które składają się na kwintesencję zapachów Sycylii: migdałów, cytryn i zielonych pistacji PDO z Bronte.	Puszka 3 kg	80/100	Z
	217506	SŁONY KARAMEL (CAREMELLO SALATO) Ta pasta karmelowa ma bardzo przyjemny, delikatny smak.	Puszka 3 kg	80	Z
	2T1418	ŚMIETANKA (PASTA PIÙ VOGLIA DI PANNA) Ta pasta smakowa emanuje bogatymi doznaniem smaku śmietanki.	Puszka 1,25 kg	30/50	Z
	2G8606	TIRAMISÙ Odtwórz smak tradycyjnego tiramisu za pomocą tej pasty, która zawiera wino marsala i żółtka jaj, ale nie zawiera kawy.	Puszka 3 kg	80	Z
	201139M	TORTA PARADISO Pasta charakteryzuje się subtelną nutą wanilii, która odtwarza smak prostego, ale niebiańskiego włoskiego biszkoptu Torta Paradiso.	Puszka 3 kg	50	Z
	2G9886	ZUPPA INGLESE PREMIUM Pasta zawiera niepowtarzalną mieszankę smaków, w tym kremu cukierniczego przygotowywanego na bazie jajek i włoskiego likieru Alchermes.	Puszka 3 kg	30	Z

ORZECH LASKOWY

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
	2G6510	ORZECH LASKOWY (GRAN NOCCIOLA) Ta płynna pasta to prawdziwy klasyk Montebianco, zarówno w kolorze, jak i kwintesencji smaku orzechów laskowych.	Puszka 2,5 kg	80/100	Z

PISTACJA

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
 	2G7669	PISTACJA (GRAN PISTACCHIO) Ta 100% czysta pasta pistacjowa to prawdziwy klasyk Montebianco. Wytwarzany jest z wyselekcjonowanych, prażonych i rafinowanych pistacji, aby nadać mu wyrazisty smak i tradycyjny kolor.	Puszka 3 kg	80/100	Z
 	297010	PISTACJA MEDITERRANEO (PISTACCHIO MEDITERRANEO) Ta czysta pasta jest wykonana w 100% z pistacji śródziemnomorskich.	Puszka 5 kg	80/100	Z

WANILIA

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
	2G9336	WANILIA BOURBON (VANIGLIA BOURBON) Pasta waniliowa Bourbon wykonana ze sproszkowanych lasek waniliowych w kolorze słomkowożółtym. Zawiera jajka.	Puszka 3 kg	30/50	Z
 	219276	WANILIA TAHITI (VANIGLIA TAHITI) Ta pasta waniliowa wykonana z pudru lasek waniliowych ma tradycyjny biały kolor.	Puszka 3 kg	50	Z

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
	118841	BIŁA CZEKOLADA (GELATO EASY CIOCCOLATO BIANCO) 	Karton 6 x 1 kg	400	Z
Teraz możesz cieszyć się doznaniem smaku gorącej białej czekolady Ciobar dzięki produktowi o bogatym, niepowtarzalnym smaku.					
	118831	CZEKOLADA (GELATO EASY CIOCCOLATO) 	Karton 6 x 1 kg	400	Z
Teraz możesz uzyskać wszystkie niepowtarzalne doznania smaku klasycznej gorącej czekolady Ciobar w bogatym, kremowym lodzie.					

Desideri

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
	502075M	BIŁA CZEKOLADA (DESIDERIO CIOCCOLATO BIANCO)	Karton 10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L gorącej wody	Z
To kompletna sproszkowana mieszanka do przygotowania lodów o delikatnym smaku białej czekolady. Stanowi idealną bazę do użycia w połączeniu z variegati z serii Cremolotte w celu odtworzenia smaków popularnych batoników.					
 	502525M	CZEKOLADA MLECZNA (DESIDERIO CIOCCOLATO AL LATTE)	Karton 10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,25 L gorącej wody	Z
Ta kompletna sproszkowana mieszanka zawiera 25% czekolady do przygotowania prawdziwych lodów z mlecznej czekolady.					
	502545MP	GORZKA CZEKOLADA (DESIDERIO CIOCCOLATO DARK)	Karton 8 x 1,9 kg	1,9 kg + 2,5 L wrzącej wody	Z
Jest to kompletna sproszkowana mieszanka do przygotowania lodów o smaku gorzkiej czekolady. Zawiera 50% gorzkiej czekolady w proszku, BEZ DODATKU PRODUKTÓW MLECZNYCH. Nie wymaga pasteryzacji, a produkt końcowy pozostaje długo stabilny w witrynie.					

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal



Smaki owocowe

Dodaj charakterystyczny akcent do lodów owocowych i sorbetów dzięki tym rozwiązaniom a przekonasz się o wysokiej stałej jakości wyprodukowanych przez Ciebie lodów.



DOPPIA FRUTTA

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
	2B3018	POZIOMKA (DOPPIA FRUTTA FRAGOLINA DI BOSCO)	Puszka 4 kg	100	Z
Skoncentrowana pasta owocowa o smaku poziomkowym do przygotowania lodów kremowych jak i sorbetów.					

KOKOS

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
	202012M	KOKOS (COCCO EXTRA)	Puszka 3 kg	75	Z
Pasta kokosowa o wysokiej zawartości startego kokosa. Smak jest szczególnie bogaty i zarazem delikatny na podniebieniu					

KOMPLETNY OWOC

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
	 115002	CYTRYNA (LIMONE PIÙ)	Karton 10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,8 L ciepła woda	Z
Jest to kompletny produkt do przygotowania sorbetu cytrynowego. Proteiny mleka sprawiają, że lody są wyjątkowo kremowe i stabilne na ekspozycji.					

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal





	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
	114821	ARBUZ (EASY FRUIT ANGURIA)	Karton 10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L zimna woda	Z
		Kompletny produkt do przygotowania sorbetów o smaku arbuza.			
	114981	BRZOSKWINIA & MANGO (EASY FRUIT PESCA & MANGO)	Karton 10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L zimna woda	Z
		Kompletny produkt do przygotowania sorbetów o smaku brzoskwinia & mango.			
	114951	MANDARYNKA (EASY FRUIT MANDARINO)	Karton 10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L zimna woda	Z
		Kompletny produkt do przygotowania sorbetów o smaku mandarynki.			
	114921	MANGO (EASY FRUIT MANGO)	Karton 10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L zimna woda	Z
		Kompletny produkt do przygotowania sorbetów o smaku mango.			
	114761	MARAKUJA (EASY FRUIT MARACUJA)	Karton 10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L zimnej wody	Z
		Kompletny produkt do przygotowania sorbetów o smaku maracujki.			



	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
	301019	MANGO (PURE-A-MANGO)	Bag-in-box 5 kg	2 kg Pure-A + 1 L woda	Z
		To kompletny produkt: wystarczy dodać wodę.			
	301041	MARAKUJA (PURE-A-MARACUJA)	Bag-in-box 5 kg	2 kg Pure-A + 1 L woda	Z
		To kompletny produkt: wystarczy dodać wodę.			
	301008	TRUSKAWKA (PURE-A FRAGOLA)	Bag-in-box 5 kg	2 kg Pure-A + 1 L woda	Z
		To kompletny produkt: wystarczy dodać wodę.			

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO Produkt bezglutenowy Wegańskie Halal





Variegatury

Uwolnij swoją fantazję z linią produktów Montebianco Variegati: Twoje lody i ciasta będą smaczniejsze!





Delektuj się nimi stosując je samodzielnie jako polewę, wykorzystaj je jako variegato w lodach, zrób pyszne cremino lub wymyśl oryginalne kreacje cukiernicze: z gamą produktów Cremolotte możesz puścić wodze fantazji. Żaden z produktów nie zawiera tłuszczów uwodornionych.

KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
292815	KREM BIAŁA CZEKOLADA (CIOCCOLOTTA BIANCA) Posiada charakterystyczny kolor i smak białej czekolady.	Wiadro 5 kg	Według uznania	Z
292750	KREM CZEKOLADOWO-ORZECHOWY (NOCCIOLOTTA CLASSICA) Płynny krem z orzechów laskowych i czekolady.	Wiadro 5 kg	Według uznania	Z
292840	KREM CZEKOLADOWO-ORZECHOWY MORBIDONA (NOCCIOLOTTA LA MORBIDONA) Gęsty krem orzechowo-czekoladowy o wysokiej zawartości orzechów laskowych.	Wiadro 5 kg	Według uznania	Z
292850	KREM GIANDUJA Z KROKANTEM (NOCCIOLOTTA LA CROCCANTE) Do tego kremu czekoladowo-orzechowego dodano kawałki wafła.	Wiadro 5 kg	Według uznania	Z
 292720	KREM ORZECZ LASKOWY (NOCCIOLOTTA CHIARA) Ten mleczno - orzechowy krem ma charakterystyczny jasny kolor orzechów laskowych, nie zawiera uwodornionych tłuszczów roślinnych.	Wiadro 5 kg	Według uznania	Z
  292860	KREM PISTACJOWY (PISTACCHIOTTA) To variegato z pistacji jest tak kremowe, że aż aksamitne. Idealnie nadaje się do celów variegato oraz do robienia cremino i nadziewania deserów.	Puszka 3,5 kg	Według uznania	Z

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal



INNE VARIEGATI

KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
 230258	VARIEGATO BLACK EMOTION Variegato o smaku czekoladowych biskwitów o głębokim czarnym kolorze.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
 230310	VARIEGATO CREMROSCÈ To variegato z orzechów laskowych z kakao i waflami może być używane w połączeniu z Cremroscè Gold (kod produktu 2U8206), aby uzyskać klasyczny smak czekolady, produkt o mocnym ciemnym kolorze.	Puszka 5 kg	200	Z
402006M	VARIEGATO PERLA DEL SUD Produkt ten jest idealny do stosowania jako variegato ze smakiem Perła Południa (kod produktu 201048M) oraz wszystkimi smakami orzechowymi i czekoladowymi, zawiera bogate aromaty pistacji, migdałów i limonki.	Puszka 3 kg	Według uznania	Z

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal

variegati
GOURMET

KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
 231178	MANDARYNKA CIACULLI (VARIEGATO GOURMET MANDARINO CIACULLI) Ten gęsty krem zawiera kawałki owoców i ma klasyczny pomarańczowy kolor. Może być stosowany do dekoracji lodów rzemieślniczych w kuwetach, deserów lodowych w pucharkach.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
  232378	MARAKUJA EKWADOR (VARIEGATO GOURMET MARACUJA ECUADOR) Ten gęsty krem ma klasyczny głęboki żółty kolor i zawiera brązowe nasiona marakui. Może być stosowany do dekoracji i jako variegato do lodów rzemieślniczych w kuwetach oraz jako dodatek do deserów lodowych w pucharkach.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
 230408	MIÓD, IMBIR I POMARAŃCZA (VARIEGATO GOURMET MIELE, ZENZERO E ARANCIA) Ta pasta o bursztynowym kolorze ma smak miodu, z lekko ostrymi nutami imbiru i cytrusowym posmakiem.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
  231408	PIECZONE JABŁKO (VARIEGATO GOURMET MELA AL FORNO) Ta pasta ma delikatny żółty odcień i zawiera pół-kandyzowane kawałki jabłek.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
 230118	POMARAŃCZA SYCYLIA (VARIEGATO GOURMET ARANCIA SICILIA) To variegato zawiera kawałki owoców i ma klasyczny pomarańczowy kolor. Kawałki sprawiają, że idealnie nadaje się do dekoracji lodów w kuwetach oraz deserów lodowych.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
 230158	POZIOMKA (VARIEGATO GOURMET FRAGOLINA DI BOSCO) To truskawkowe variegato ma jaskrawoczerwony kolor i zawiera kawałki truskawek.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
 230108	WIŚNIA Z KAWAŁKAMI (VARIEGATO GOURMET AMARENA CON PEZZI) Ten zagęszczony syrop z kawałkami owoców może być używany do dekoracji lodów rzemieślniczych w kuwetach oraz pojedynczych porcji deserowych w kubeczku.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal

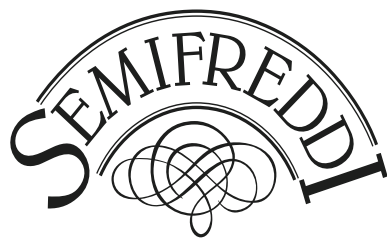
POLEWY

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)
H	292830M	STRACCIATELLA	Puszka 5 kg	Według uznania

Ta polewa o smaku czekoladowym może być stosowana do dekoracji lodów w pucharku, do variegowania lodów w kuwecie lub do oblewania lodów na patyku.

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie **H** Halal





Produkty z tej ekskluzywnej linii są szybkie i łatwe w przygotowaniu, rozpuszczalne w zimnym płynie i zachowują miękkość nawet w temperaturze -18°C . Mogą być przygotowywane w mikserze planetarnym lub maszynie do bitej śmietany i są dostępne w szerokiej gamie smaków, dzięki czemu możesz uwolnić swoją kreatywność



400 g/L śmietanki
w mikserze **planetarnym**



500 g/L śmietany
w maszynie do **bitej śmietany**

Jedną z charakterystycznych cech produktów Montebianco dla semifreddi jest ich wszechstronność. Produkty są pomyślane tak, aby dawać bezkonkurencyjne rezultaty zarówno w mikserach planetarnych, jak i maszynach do bitej śmietany. To prosty sposób na wytwarzanie dużych ilości produktów przy zerowej ilości odpadów.

- Jeszcze szybsza metoda
- Ciasta o większej objętości przy tej samej wadze
- Jeszcze mniej błędów produkcyjnych
- Brak odpadów

CUKIERNIA I SEMIFREDDI

	KOD PRODUKTU	OPIS	OPAKOWANIE	DOZOWANIA (g na kg mieszanki)	PROCES (G/Z)
	145001M	PANNAFIX Ten proszek ma biały kolor i neutralny smak. Powinien być stosowany w małych dawkach (30-50 g/l) i powstał jako produkt do stabilizowania kremu, ale może również poprawiać strukturę kremom bawarskim i musom.	Karton 10 x 1 kg	Według uznania	G/Z
	247016	TENACE PASTRY Ten bezwonny, bezsmakowy, stabilizowany syrop zawiera błonnik. Przeznaczony do semifreddo i musów, zapobiega SZYBKIEMU ROZMRAŻANIU produktów i zapewnia im doskonałą stabilność strukturalną.	Puszka 6 kg	150 - 250	G/Z

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO Produkt bezglutenowy Wegańskie Halal







MONTEBIANCO

all about Gelato

info@montebiancogelato.com
montebiancogelato.com



Disaronno Ingredients SP. Z O.O.
UL. Ślaska 25 A
02-472 Warszawa
disaronnoingredients.com