MONTEBIANCO

all about Gelato

CATÁLOGO 2023

ESPAÑOL

MONTEBIANCO

all about Gelato

Montebianco es una de las marcas que han fraguado la historia del helado en Italia. Desde 1966, Montebianco ha sabido reinventar el mercado de los semielaborados de helado con propuestas únicas e innovadoras, no solo con productos, sino auténticas soluciones desarrolladas para responder a las necesidades de los profesionales del helado artesanal en la actualidad. Montebianco ha sido la primera marca en presentar la histórica base completa para helado Stabilmix y proponer en los años 80 una gama de postres helados listos para usar

de alta calidad, aún hoy muy populares. En consonancia con las tendencias de consumo modernas, Montebianco ha innovado en el mercado presentando la gama Doppiozero (sin grasas añadidas) y el Gelatocaldo para consumirse en cualquier época del año. En la actualidad, proponemos con Montebianco no solo productos de alta calidad fáciles de usar, sino auténticas soluciones con una gran versatilidad de aplicaciones. De acuerdo con las necesidades de los heladeros emprendedores más modernos y atentos al negocio.

NUESTROS ÉXITOS DE SIEMPRE

Stabilmix

Las bases que
han fraguado
la historia del helado.

Desideri

El chocolate
que deseas, listo
en pocos minutos.

Le Cremolotte

Deliciosas cremas
para rellenar,
decorar y vetear.

Gelatocaldo

Suave y con cuerpo,
ideal para cualquier
temporada.

Purea

Todo el placer de
la fruta fresca
sin compromisos.

Ciobar

El helado con todo
el sabor al chocolate
italiano Ciobar.

Doppiozero

Cero grasas añadidas,
cero grasas
hidrogenadas.

Semifreddi

Fácil de usar,
bueno para saborear.

Bases de leche 04

Stabilmix, base de leche y New Age mix 05

Bases de fruta 08

Bases especiales 10

Neutros e integradores 11

Sabores de crema 12

Avellana, pistachos y vainilla 16

Yogurt y Soft 18

Productos de uso 20

Desideri, Doppiozero y Ciobar 21

Gustos especiales 24

Sabores de fruta 26

Pastas concentradas 27

Prod. de uso de fruta (polvo/pasta) 28

Pure-A 30

Variados y coberturas 32

Le Cremolotte 33

Variegati Gourmet 34

Otros variegati 35

Coberturas y Granillas 36

Gelatocaldo 37

Semifreddi 38

Otros prod. de Pastelería 40

BASES DE LECHE

Productos de alta calidad,
versátiles y fáciles de usar.

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

SIN OMG

SIN GLUTEN

¿POR QUÉ ELEGIR LOS PRODUCTOS STABILMIX?

- Helados muy estables en el mostrador, de una consistencia perfecta en el tiempo;
- Gran facilidad de uso, ideales para que los procesos de producción sean más fluidos;
- Bajos costes de adquisición y almacenamiento de las materias primas.

STABILMIX

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
117901	**STABILCENTO**	8 x 1,5 kg	75	C/F
	Resultado de sabor ùnico en pocas pesajes. Producto de facil uso con un sabor único.			
119041	**STABILMIX COMBI LATTE**	8 x 2,5 kg	250	C
	Base completa para utilizar con leche. Enriquecer con nata para obtener un helado cremoso y cálido al paladar. Requiere pasteurización.			
119001	**STABILMIX**	8 x 2,5 kg	330	C/F
	Base completa. Solución ideal para gestionar grandes producciones a diario de helado. Sabor único e inconfundible. Dosificación altamente personalizable			
119011	**STABILMIX COMBI**	8 x 2,5 kg	330	C
	Base completa para utilizar con agua. Enriquecer con nata para obtener un helado cremoso y cálido al paladar			
119031	**STABILMIX COMBI PAST FREE**	8 x 2,5 kg	330	F
	Base completa para utilizar con agua. Enriquecer con nata para obtener un helado cremoso y cálido al paladar. No requiere ninguna elaboración en caliente.			
119111	**STABILMIX 50° ANNIVERSARIO**	8 x 2 kg	350	C/F
	Sin OMG, sin gluten y sin aromas añadidos. Producto de máxima simplicidad de uso y muy estable en el mostrador			
119112	**STABILLATTE**	8 x 2 kg	350	C/F
	Sin OMG, sin gluten y sin aromas añadidos. El sabor natural a leche está garantizado por el uso de una tecnología de extracción aplicada directamente en leche fresca del Piamonte. Producto de máxima simplicidad de uso y muy estable en el mostrador.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG · Sin Gluten · Vegan · Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

STABILMIX

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
119113	**STABILCREAM**	8 x 2 kg	350	C/F
	Sin OMG, sin gluten y sin aromas añadidos. El sabor natural a leche está garantizado por el uso de una tecnología de extracción aplicada directamente en nata fresca del Piamonte. Producto de máxima simplicidad de uso y muy estable en el mostrador.			
119051	**STABILMIX ZEROLATTOSIO** (sin lactosa)	8 x 2 kg	360	C
	Es una base muy digestible, sin lactosa, con fibras añadidas. Se puede elaborar tanto en caliente como en frío, añadiendo únicamente agua, manteniendo inalteradas sus características únicas.			
119320	**STABILMIX PRE-ACTIVATED** NEW	8 x 2 kg	500 g/l agua	F
	La nueva base revolucionaria que permite obtener un helado rico y cremoso como el helado que se obtiene en caliente sin utilizar el pasteurizador; gracias a una tecnología exclusiva Montebianco			
119318	**STABILMIX PRE-ACTIVATED LECHE** NEW	8 x 2,1 kg	300 g/ l leche	F
	La nueva base revolucionaria que permite obtener un helado rico y cremoso como el helado que se obtiene en caliente sin utilizar el pasteurizador; gracias a una tecnología exclusiva Montebianco			

BASES DE LECHE

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
160131	**FUTURA 50**	10 x 1 kg	35	C/F
	Base sin grasas con estructura cremosa y estable. El aroma neutro ayuda a exaltar el sabor de las pastas.			
160121	**MONTCREM**	10 x 1 kg	35	C/F
	Base de excelente estructura, cremosa y estable, con un agradable sabor a leche.			
101019M	**PANPASTEUR**	10 x 1 kg	35	C/F
	Base sin grasas con un pronunciado sabor a nata. Se obtiene un helado con una estructura cremosa y estable			
101020M	**PASTERMILK**	10 x 1 kg	35	C/F
	Se obtiene un helado con una estructura cremosa y estable con un pronunciado sabor a leche.			
101014M	**PASTERVAN D**	10 x 1 kg	35	C
	Base con una estructura especialmente cremosa con aroma a vainilla.			
113312	**FUTURA B**	10 x 0,7 kg	50	C
	Estructura cremosa y estable. Base para añadir a Futura A.			
113301	**FUTURA A**	10 x 1 kg	70	C
	Estructura cremosa y estable. Base para añadir a Futura B.			

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

BASES DE LECHE

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
101720M	**PASTERMILK PIÙ** Base cálida al paladar con aroma a leche.	8 x 1,5 kg	75	C/F
101718M	**PASTERVAN PIÙ** Base cálida al paladar con aroma a vainilla.	8 x 1,5 kg	75	C/F
101740M	**PICCADILLY** Base enriquecida con grasas vegetales refinadas, cálida al paladar con una estructura fina.	8 x 1,75 kg	75	C
160025	**SUPERBASE 100** Base con estructura cremosa y estable, rica en grasas, que se puede utilizar sin nata, con una buena aromaticidad	8 x 1,5 kg	75	C
160125	**SUPERBASE 100 V** Base con estructura cremosa y estable, rica en grasas. Aroma a vainilla.	8 x 1,5 kg	75	C
160002	**BASE 100 CLASSICA** Base rica en proteínas que favorecen el índice de aireación. Elaborada con grasas vegetales refinadas, se puede combinar con grasas animales al preparar las recetas. Aroma especial a nata/vainilla; buena estructura	8 x 2 kg	75	C/F
162015	**BASE AUDACE** Base para helados de leche estables en el mostrador con un sabor neutro, sin emulsionantes y sin aromas. Ingredientes: proteínas de la leche, fibra alimentaria, goma garrofín, pectina, sal. No contiene grasas vegetales ni azúcares.	8 x 1,5 kg	75	C
163515	**BASE 100 EXTRA** Base para helado con un alto contenido de proteínas de la leche empleadas para obtener un helado con una buena estructura. Bases para helados de leche de bajo gramaje sin grasas vegetales ni azúcares añadidos. Sabor neutro.	8 x 1,5 kg	75	C
102509M	**SOFFIO DI NEVE** Se obtiene un helado cremoso, estable y cálido al paladar, de fácil preparación. Sabor a leche y vainilla.	10 x 1 kg	110	C/F
160015	**MULTIBASE** Base ideal para quien quiere utilizar una sola base tanto para helado de leche como helado de fruta	8 x 1,5 kg	75	C/F

New Age MIX

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
164020	**NEW AGE MIX - A 100% "E" number-free base** Base para helados de leche sin estabilizantes ni emulsionantes, con leche desnatada como principal ingrediente y ningún "E".	8 x 2 kg	140	C

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

BASES DE FRUTA

Para elaborar tanto helados de fruta cremosos y fáciles de untar como sorbetes sin grasas y sin derivados de la leche.

BASES DE FRUTA

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
119661	**TOPFRUIT**	10 x 1 kg	50	C/F
	Polvo de color blanco con sabor neutro. Totalmente soluble a más de 20ºC.			
161501	**BASE LAMIAFRUTTA**	10 x 1 kg	50	C
	Base en polvo que permite preparar sirope para sorbetes totalmente naturales y aptos para veganos. No contiene derivados de la leche ni emulsionantes. Producto para utilizar en caliente al 5% del total del producto final.			
118661	**BASE FRUTTA GOLD**	10 x 1,2 kg	70	C/F
	Base rica en fibras vegetales. Su composición permite elaborar sorbetes con una estructura muy cremosa y estable en el tiempo, incluso con fruta de bajo contenido de sólidos.			
116401	**MONTEFRUTTO**	10 x 1 kg	100	C/F
	Base enriquecida con proteínas de la leche para elaborar un helado de fruta cremoso y estable en el tiempo.			
228006	**TENACE Sorbetto - 1 KG**	6 x 1 kg	250	F
	Sirope para sorbetes a base de fibras vegetales, sin derivados de la leche, sin grasas vegetales y sin emulsionantes. Base moderna prepasteurizada con ingredientes de alta calidad que garantiza estabilidad en el mostrador y ahorro en los tiempos de producción.			
228003	**TENACE Sorbetto - 3 KG**	3 x 3 kg	250	F
	Sirope para sorbetes a base de fibras vegetales, sin derivados de la leche, sin grasas vegetales y sin emulsionantes. Base moderna prepasteurizada con ingredientes de alta calidad que garantiza estabilidad en el mostrador y ahorro en los tiempos de producción.			
113051	**DOPPIOZERO FRUTTA**	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 1,55 L agua tibia + 1,3 kg frutta	F
	Producto en polvo que se utiliza añadiendo únicamente agua y fruta para elaborar sorbetes de calidad, sin azúcares añadidos.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

BASES ESPECIALES

Personaliza tu mostrador con productos y soluciones
que responden a las modernas tendencias de consumo.

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
	113543	**BASE RICOTTA**	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 3 L leche	F
		Preparado en polvo para helado de ricotta. Útil para elaborar helados al estilo cheesecake en combinación con Variegati Gourmet o Cremolotte Montebianco.			
	116421	**BASE SPIRITOSA - para sorbetes con alcohol**	10 x 1 kg	220	F
		Base específica para la preparación de helados con alcohol.			
	113542	**BASE VEGAN**	8 x 2 kg	435	F
		Base completa para preparar con agua en caliente o en frío y elaborar un helado vegano			
	117542	**SLIM SOYA**	10 X 1,25 kg	1,2 kg + 2,5 L agua	F
		Base para helado de soja sin derivados de la leche.			
H	117701	**SOYA CON FIBRE**	10 x 1,25 kg	1,2 kg + 2,5 L agua	F
		Base completa para helado de soja, rica en fibras y sin derivados de la leche.			

NEUTROS E INTEGRADORES

Productos que mejoran la estructura del helado garantizando una untabilidad perfecta.

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
	191806	**CITROSA/L**	6 x 1 kg	C.S.	F
		Acidulante en forma líquida apto para el uso inmediato en frío y exaltar de la mejor manera el sabor de la fruta fresca			
H	124101	**EMAGEL-B**	10 x 1 kg	10	C
		Estabilizante/emulsionante enriquecido con proteínas de la leche, elaborado con azúcares reductores para facilitar la dispersión incluso a bajas temperaturas en la preparación de la mezcla de helado. El helado tendrá un efecto menos frío.			
H	124902	**EUROCREM KG 1**	10 x 1 kg	5	C
		Emulsionante/estabilizante que permite reducir los tiempos de maduración y una mejor resistencia del helado a derretirse.			
H	124901	**EUROCREM KG 25**	1 x 25 kg	5	C
		Emulsionante/estabilizante que permite reducir los tiempos de maduración y una mejor resistencia del helado a derretirse.			
H	196832	**FIBRINA**	10 x 1 kg	2/20	C/F
		Fibra vegetal para utilizar como espesante natural. Mejora la estructura, aumenta los tiempos de fusión y es ideal para reducir el exceso de agua en los sorbetes			
H	125402	**FRUTTAGEL**	8 x 0,75 kg	3/4	C/F
		Mezcla de estabilizantes y espesantes elaborados con azúcares reductores y proteínas de la leche con una funcionalidad perfecta en mezclas muy ácidas.			
H	124115	**NEUTRO 15 EXTRA**	10 x 1 kg	10/15	C
		Nuevo neutro para helados con proteínas de la leche añadidas.			
	501506M	**PANNAPIÙ**	10 x 1 kg	C.S.	C/F
		Puede sustituir, total o parcialmente, a la nata líquida, dando cuerpo y estructura al helado. 50-80 g/L			
H	196501	**PLURIDGEL**	1 x 25 kg	30/50	C/F
		Mezcla de azúcares reductores apta para todos los helados; a través de la reducción del punto de congelación, mejora la untabilidad y la consistencia del helado en el mostrador, equilibrando el nivel de dulzor			
H	196502	**PLURIDGEL KG 1**	10 x 1 kg	30/50	C/F
		Mezcla de azúcares reductores apta para todos los helados; a través de la reducción del punto de congelación, mejora la untabilidad y la consistencia del helado en el mostrador, equilibrando el nivel de dulzor.			
	196821	**PROLAT**	1 x 10 kg	50	C
		Proteínas funcionales de la leche para utilizar como alternativa a la leche desnatada en polvo, con un efecto de mejora.			
H	196801	**PROTOLAT**	1 x 10 kg	10/30	C
		Proteínas de la leche que tienen la función de reducir la cristalización del agua, aumentando el índice de aireación y reduciendo la sensación de frío			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG · Sin Gluten · Vegan · Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

SABORES DE CREMA

Sabores de crema tradicionales, golosos y funcionales.
Nuestra gama de sabores está llena de soluciones y... dulces inspiraciones.

SABORES DE CREMA

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
	7805095	**CACAO AURUM**	8 x 1,5 kg	50/70	C
		Fina selección compuesta de cacao 10/12 y 22/24. Ligera nota cítrica			
H	212206	**CAFFÈ**	Lata 3 kg	50	F
		Pasta que contiene aromas del café de origen indio. Ideal para helados y postres helados.			
	201107M	**CAFFÈ LIQUID EXPRESS - pasta fluida concentrada**	Lata 1,25 kg	20-30 g	F
		Pasta fluida concentrada de café, útil también para veteados.			
	212356	**CARAMEL NATUR**	Lata 3 kg	70/80	F
		Una pasta con ingredientes 100% naturales. Se trata de un producto de doble uso, ya que se puede utilizar como pasta y como veteado. Contiene aromas naturales..			
	217506	**CARAMEL SALATO** (Caramelo salado)	Lata 3 kg	80	F
		Pasta de caramelo con un sabor envolvente.			
	201523M	**CASSATA SICILIANA**	Lata 3,5 kg	200/250	F
		Pasta con el sabor típico de la cassata siciliana, con ricotta y cítricos confitados			
H	291506	**CIOCCOLATO BIANCO** (Chocolate blanco)	Lata 3 kg	80/100	F
		Pasta de chocolate blanco con un sabor delicado y ligeramente caramelizado			
	294210	**CREMROSCÈ**	Lata 5 kg	80	F
		Pasta de avellana con cacao para crear el sabor del típico bombón, en combinación con Variegato Cremroscè cód. 230310.			
H	2U8206	**CREMROSCÈ GOLD**	Lata 3 kg	80/100	F
		Pasta de avellana con cacao y almendra para crear el sabor del típico bombón, en combinación con Variegato Cremroscè cód. 230310			
	201019M	**CRIMOVO GIALLO** (Crimovo Amarillo)	Lata 3 kg	40	F
		Pasta con yema de huevo de alta calidad y vino Marsala para elaborar un helado de crema y vainilla único y especial.			
	293106	**CROCCANTINO AL RHUM** (Crocanti al Ron)	Lata 3 kg	80	F
		Pasta con sabor a crocanti y ron. Contiene avellanas de praliné.			
H	601009M	**DELIZIA LIMONE**	Lata 1,5 kg	15/25	C/F
		Pasta para elaborar helados, tartas y postres helados con el sabor típico de la Campania. Sabor redondo y delicado			
H	212707	**DULCE DE LECHE SAN TELMO**	Lata 7 kg	*	F
		El típico sabor argentino, parecido al tofe. Pensado para ser el ingrediente esencial para heladería y pastelería. 250/350 g por kg de mezcla.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

* 0,125 kg base/ 0,250 kg pasta/ 0,125 kg panna/ 0,5 L agua caliente

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

SABORES DE CREMA

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
	291706	**FIOR DI BISCOTTO**	Lata 3 kg	80/100	F
		Pasta obtenida de la elaboración de auténticas galletas tradicionales con el sabor y el color típicos del bizcocho de pastaflora.			
H	2G8306	**GRAN GIANDUIA**	Lata 3 kg	50/60	F
		Pasta con el sabor típico de gianduia con cacao y avellana.			
	164901	**LIQUIRIZIA MIX 100** (Regaliz)	10 x 1 kg	80	F
		Base de regaliz en polvo para utilizar en la elaboración de helados de regaliz			
	215106	**MALAGA**	Lata 3 kg	75	F
		Pasta de Málaga; rica en uva pasa impregnada en vino Marsala.			
H	295006	**MANDORLA TOSTATA** (Almendra tostada)	Lata 3 kg	70/80	F
		Pasta con sabor a almendra tostada.			
H	212426	**MASCARPONE**	Lata 3 kg	80/100	F
		Pasta con mascarpone fresco.			
	201089M	**MENTA VERDE**	Lata 3 kg	30/40	F
		Pasta de menta con un sabor fuerte e intenso.			
	216256	**MIELE NATUR** (miel natural)	Lata 3 kg	50	F
		Pasta con sabor a miel, con ingredientes totalmente naturales			
H	292816	**MONCIOK - pasta al cioccolato (50% cacao)**	Lata 3 kg	80/100	F
		Pasta de chocolate con ingredientes nobles (50% de cacao + pasta de avellana + pasta de almendra) sin azúcares añadidos. Para derretir también en frío. No contiene leche ni derivados.			
	196406	**MONTEBLU - Chocolate y menta**	Lata 3 kg	70	F
		Pasta con el típico color azul. Sabor a chocolate blanco y menta.			
	196456	**MONTEROSA - Chicle**	Lata 3 kg	50	F
		Pasta rosa con sabor a chicle			
	217106	**NONNAKREM**	Lata 3 kg	50/100	F
		Pasta para elaborar una crema de huevo con ligeras notas cítricas			
	2G7306	**PANNA COTTA**	Lata 3 kg	100	F
		Pasta con el típico sabor a panna cotta con caramelo.			
	2T1418	**PASTAPIÙ VOGLIA DI PANNA**	Lata 1,25 kg	30/50	F
		Pasta aromatizante con un intenso sabor a nata.			

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
201048M	**PERLA DEL SUD**	Lata 3 kg	80/100	F
	Pasta a base de pistacho verde de Bronte DOP, almendras y limón para obtener un sabor fresco y característico. La pasta Perla del Sud contiene los aromas típicos de Sicilia.			
2U9106	**SORRISO AMARO GOLD** **Avellana y cacao, sin azúcares añadidos**	Lata 3 kg	50	F
	Pasta compuesta de avellanas y cacao para elaborar el típico sabor Bacio. Con avellanas en trozos.			
2G8606	**TIRAMISÙ**	Lata 3 kg	80	F
	Pasta con sabor dulce a Tiramisú. Con vino Marsala y huevo. No contiene café.			
201139M	**TORTA PARADISO**	Lata 3 kg	50	F
	Pasta ligeramente a vainilla que reproduce la sencilla, pero elegante, Tarta Paraíso.			
219206	**TUTTO UOVO COLORATO** (Colorido)	Lata 3 kg	50	F
	Yema de huevo colorido y con azúcar. Se puede utilizar tanto en heladería como en pastelería			
219256	**TUTTO UOVO NON COLORATO** (No colorido)	Lata 3 kg	50	F
	Pasta de color amarillo claro, con el sabor típico del producto. Se puede mezclar en frío.			
219706	**ZABAGLIONE P**	Lata 3 kg	120	F
	Pasta de alta dosificación, apta para heladería y pastelería, con el típico sabor del sabayón.			
201085M	**ZUPPA INGLESE**	Lata 3 kg	35	F
	Pasta para elaborar helados y dulces con el sabor del tradicional bizcocho borracho conocido como "zuppa inglese".			
2G9886	**ZUPPA INGLESE PREMIUM**	Lata 3 kg	30	F
	Pasta con una inconfundible mezcla de sabores de crema pastelera con huevo y licor Alchermes.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

AVELLANA

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
2G6510	**GRAN NOCCIOLA**	Lata 2,5 kg	80/100	F
	Un gran clásico de montebianco. Pasta fluida de color avellana con el sabor típico del fruto.			
295610	**NOCCIOLA 100% TONDA GENTILE TR**	Lata 5 kg	80/100	F
	Pasta de avellana Tonda Gentile Trilobata 100% pura, clara y delicada para usar en heladería y pastelería. Sabor fino y persistente.			
295609	**NOCCIOLA GRAN GUSTO**	Lata 2,5 kg	80/100	F
	Pasta obtenida de avellanas tostadas. El color del helado será ligeramente más oscuro y el sabor más intenso que la media.			
296815	**NOCCIOLA INTENSA** (Aromatica)	Lata 5 kg	70/80	F
	Pasta para helado compuesta por una mezcla de avellanas y una pequeña parte aromática.			
296705	**NOCCIOLA ROYAL**	Lata 5 kg	80/100	F
	Pasta de avellana caracterizada por un tostado medio que le otorga sabor y color en proporción a la dosis de utilización en los diferentes empleos en heladería y pastelería.			

PISTACHOS

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
2G7669	**GRAN PISTACCHIO**	Lata 3 kg	80/100	F
	Un gran clásico de Montebianco. Pasta pura al 100% de pistachos seleccionados, tostados y refinados para obtener un producto final con un sabor decidido. Color típico.			
297010	**PISTACCHIO MEDITERRANEO**	Lata 5 kg	80/100	F
	Pasta pura con pistacho 100% de origen mediterráneo			
297110	**PISTACCHIO MEDITERRANEO NC** NEW	Lata 5 kg	80/10	F
	Pasta pura con pistacho 100% de origen mediterráneo. Sin clorofila			
298010	**PISTACCHIO VINTAGE**	Lata 5 kg	70/80	F
	Pasta densa de color verde delicado para elaborar el helado de pistacho almendrado que se hacía antes.			

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

VAINILLA

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
	219386	PASTA VANIGLIA EXPO	Lata 3 kg	35/50	F
		Pasta de vainilla bourbon de color amarillo pajizo, con polvo de la vaina de vainilla. Contiene huevo			
	2G9336	VANIGLIA BOURBON	Lata 3 kg	30/50	F
		Pasta de vainilla bourbon de color amarillo pajizo, con polvo de la vaina de vainilla. Contiene huevo.			
	219356	VANIGLIA BOURBON NATUR	Lata 3 kg	50	F
		Vainilla bourbon totalmente natural que tiende a un amarillo tenue, de sabor delicado con aromas florales y notas de cacao. Contiene polvo de la vaina de vainilla y huevo.			
	219276	VANIGLIA TAHITI	Lata 3 kg	50	F
		Pasta de vainilla de color blanco típico, con polvo de la vaina de vainilla			
	201079M	VANIGLIATA BIANCA	Lata 3,5 kg	30	F
		Pasta transparente de vainilla para la caracterización del helado.			
	219366	VANILLE AROMA PASTE	Lata 3 kg	35	F
		Pasta aromatizante con sabor a vainilla de color amarillo. Contiene huevo.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

YOGURT Y SOFT

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

YOGURT Y SOFT

		COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
	H	169801	**YOGURT GUSTO PIÙ**	10 x 1 kg	30/35	F
			Yogur en polvo ideal para elaborar helados con sabor a yogur.			
	H	169701	**YOGURT MONTEBIANCO**	10 x 1 kg	30/35	F
			Yogur en polvo ideal para elaborar helados con sabor a yogur.			
		117711	**YOGURT CON FIBRE** (con fibras)	10 x 1,3 kg	1,3 kg + 2,3 L agua fría	F
			Producto preparado con sabor a yogur acídulo y persistente			
		116611	**YOGURT GUSTO PIÙ COMPLETO**	10 x 1,3 kg	1,3 kg + 2,3 L agua fría	F
			Producto en polvo para obtener un gelado soft, con una excelente estructura y cremosidad			
	H	119911	**YOGURTOSO SOFT**	8 x 1,6 kg	250	F
			Prodotto in polvere per un gelato Soft, con un'ottima struttura e cremosità.			
		105524M	**DOLCE SOFT YOGURT**	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 4 L leche	F
			Por un helado soft con sabor a yogur especialmente delicado			
		113292	**YOGURT GRECO SOFT** NEW	8X 1,6 kg	400g/ l leche	F
			Con alta proporción de yogur griego en polvo para un helado suave con una estructura bien aireada, rica y cremosa. También se puede utilizar para helado batido.			
		113222	**FIOR DI LATTE SOFT** NEW	10X 1,28 kg	320g/ l leche	F
			Producido para obtener un helado suave con una textura rica y cremosa y un delicado sabor a leche. Ideal para ser marmoleado tanto con helados de crema como de fruta			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan H Halal

PRODUCTOS DE USO

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

Línea de productos completos excelentes y versátiles: fáciles y rápidos por helado cremoso. Puesto en la granizadors permiten de hacer batidos delicados, prácticos para preparar postres deliciosos.
Sin pasteurizar

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
	502005M	**DESIDERIO CAFFÈ** (Coffee)	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L agua caliente	F
		Preparado completo en polvo para elaborar helado de café.			
H	502525M	**DESIDERIO CIOCCOLATO AL LATTE** (Chocolate con leche)	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,25 L agua caliente	F
		Preparado completo en polvo con el 25% de chocolate para elaborar helados de auténtico chocolate con leche			
	502075M	**DESIDERIO CIOCCOLATO BIANCO** (Chocolate blanco)	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L agua caliente	F
		Preparado completo en polvo para elaborar delicados helados de chocolate blanco, ideal como base para la reconstrucción de sabores de snack en combinación con los variegados de la gama Cremolotte			
	502545MP	**DESIDERIO CIOCCOLATO DARK** (Chocolate negro)	8 x 1,9 kg	1,9 kg + 2,5 L agua hirviendo	F
		Preparado completo en polvo para elaborar helado de chocolate negro, sin derivados de la leche, caracterizado por la presencia del 50% de chocolate negro en polvo. Producto estable en el mostrador, sin pasteurización.			
	502035M	**DESIDERIO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE** (Chocolate extra negro)	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L agua caliente	F
		Preparado completo en polvo para elaborar helado de chocolate negro con sabor intenso			
H	502555M	**DESIDERIO FIOR DI LATTE**	10 x 1,4 kg	1,4 kg + 2,5 L agua caliente	F
		Preparado completo en polvo para elaborar helado de fiordilatte.			
H	502575M	**DESIDERIO PISTACCHIO** (Pistacho)	10 x 1,6 kg	1,6 kg + 2,4 L agua caliente	F
		Preparado completo en polvo para elaborar helado de pistacho			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

DOPPIOZERO

Es la línea para todos aquellos que cuidan su forma física, sin renunciar al placer de un buen helado.

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
H 113061	**DOPPIOZERO CACAO**	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L agua hirviendo	F
	Producto en polvo que se utiliza añadiendo únicamente agua, apto para elaborar helados de cacao, sin grasas ni azúcares añadidos.			
H 113121	**DOPPIOZERO FIOR DI PANNA**	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L agua hirviendo	F
	Producto completo en polvo que se utiliza añadiendo únicamente agua para elaborar helados de nata, sin grasas ni azúcares añadidos			
H 113081	**DOPPIOZERO LEMONKREM**	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L agua hirviendo	F
	Producto en polvo para elaborar helados de crema al limón, sin grasas ni azúcares añadidos.			

SIN GRASAS AÑADIDAS

CERO AZÚCARES AÑADIDOS

DOS EJEMPLOS DE USO:

DOPPIOZERO FRUTA
(Fresas en trozos)
por 100 g de helado

	kJ	kcal
Valor energético	**329,1**	**79,4**

DOPPIOZERO/C
(Cacao)
por 100 g de helado

	kJ	kcal
Valor energético	**415,3**	**99,4**

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
118831	**CAMEO CIOBAR GELATO EASY CIOCCOLATO** (CHOCOLATE) Preparado completo en polvo de la línea Easy, con un sabor inconfundible al chocolate caliente italiano Ciobar	6 x 1 kg	400 g + 1 litro de leche	F
118841	**CAMEO CIOBAR GELATO EASY CIOCCOLATO BIANCO** (CHOCOLATE BLANCO) Preparado completo en polvo de la línea Easy, con un sabor inconfundible al chocolate caliente italiano Ciobar.	6 x 1 kg	400 g + 1 litro de leche	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

GUSTOS ESPECIALES

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
502565	**DESIDERIO TITTI**	12 X 0,95 kg	380g/ leche	F
	Preparado completo en polvo con sabor a tarta paraíso			
231146	**VARIEGATO SPECIALE TITTI**	4 X 1,5 kg	al gusto	F
	Vetado especial fullyfruit con sabor a albaricoque.			
502585	**DESIDERIO SILVESTRO** NEW	12 X 0,95 kg	375g/ l leche	F
	Preparado completo en polvo con sabor a Coco			
230248	**VARIEGATO SPECIALE SILVESTRO** NEW	2,5 kg	al gusto	F
	Veteado con sabor a cacao de color negro intenso enriquecido con wafer			
290326	**PASTA WILLY IL COYOTE** NEW	3 kg	100/120g / mix	F
	Pasta para helado con sabor intenso de cacahuetes			
230326	**VARIEGATO SPECIALE WILLY IL COYOTE** NEW	3 kg	al gusto	F
	Veteado de avellanas con cacao y wafer			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

SABORES DE FRUTA

Soluciones que distinguen sorbetes y helados de fruta para una oferta siempre estable.

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

PASTAS CONCENTRADAS

pastas concentradas para preparar helados y sorbetes

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
2B0618	DOPPIA FRUTTA ANANAS (PIÑA)	Lata 4 kg	100	F
2B1518	DOPPIA FRUTTA BANANA (PLÁTANO)	Lata 4 kg	100	F
2B3718	DOPPIA FRUTTA FRAGOLA (FRESA)	Lata 4 kg	100	F
2B3018	DOPPIA FRUTTA FRAGOLINA DI BOSCO (FRESAS SILVESTRES)	Lata 4 kg	100	F
2B3118	DOPPIA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO (FRUTAS DEL BOSQUE)	Lata 4 kg	100	F
2B6118	DOPPIA FRUTTA MELONE (MELÓN)	Lata 4 kg	100	F
2U6218	PASTA MANGO NATUR (NATURAL)	Lata 4 kg	100	F
2G2606	COCCO (coco)	Lata 3 kg	100	F
	Pasta pura con coco rallado de origen caribeño añadido. Ideal para helados y postres congelados			
202012M	COCCO EXTRA (coco)	Lata 3 kg	75	F
	Pasta aromatizante de coco con gran cantidad de coco rallado. Sabor especialmente intenso y persistente en el paladar.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

PROD. DE USO DE FRUTA (POLVO/PASTA)

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
301002M	**CREMAFRUTTA ANANAS** (PIÑA)	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg agua o 2,5 kg leche	F
	Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y trozos. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.			
301008M	**CREMAFRUTTA FRAGOLA INTERA** (FRESAS ENTERAS)	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg agua o 2,5 kg leche	F
	Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y fresas enteras. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.			
301019M	**CREMAFRUTTA MANGO**	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg agua o 2,5 kg leche	F
	Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y pulpa. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados			
301041M	**CREMAFRUTTA MARACUJA** (MARACUYÁ)	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg agua o 2,5 kg leche	F
	Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y pulpa. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados			
301016M	**CREMAFRUTTA MELONE** (Melon)	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg agua o 2,5 kg leche	F
	Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y trozos. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.			
301023M	**CREMAFRUTTA PESCA GIALLA** (MELOCOTÓN AMARILLO)	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg agua o 2,5 kg leche	F
	Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta y trozos. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.			
301027M	**CREMAFRUTTA PESCA&MANGO** (MELOCOTÓN Y MANGO)	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg agua o 2,5 kg leche	F
	Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados.			

PROD. DE USO DE FRUTA (POLVO/PASTA)

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
	301045M	CREMAFRUTTA POMPELMO ROSA (POMELO ROSA)	Lata 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg agua o 2,5 kg leche	F
		Producto completo de pasta con un alto contenido de fruta. Fácil y práctico de usar para elaborar sorbetes o helados			
	115201	LEMONDRY PIÙ	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2,7 L agua tibia	F
		Producto completo para elaborar sorbetes con sabor a limón, sin derivados de la leche.			
H	115002	LIMONE PIÙ (LIMÓN)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,8 L agua tibia	F
		Producto completo para elaborar sorbetes con sabor a limón. Las proteínas de la leche confieren una perfecta cremosidad y consistencia en el mostrador			
	1U5701	MENTADRY PIÙ	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2,7 L agua tibia	F
		Producto completo de fácil utilización para elaborar sorbetes con sabor a auténtica menta. Gran estabilidad. No contiene derivados de la leche.			

EASY FRUIT

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
	114831	EASY FRUIT ANANAS (PIÑA)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L agua fría	F
		Producto completo en polvo para elaborar sorbetes con sabor a piña.			
	114821	EASY FRUIT ANGURIA (SANDÍA)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L agua fría	F
		Producto completo en polvo para elaborar sorbetes con sabor a sandía.			
	114911	EASY FRUIT LIMONE (LIMÓN)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L agua fría	F
		Producto completo en polvo para elaborar sorbetes con sabor a limón.			
	114951	EASY FRUIT MANDARINO (MANDARINA)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L agua fría	F
		Producto completo en polvo para elaborar sorbetes con sabor a mandarina			
	114921	EASY FRUIT MANGO	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L agua fría	F
		Producto completo en polvo para elaborar sorbetes de mango.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
114761	**EASY FRUIT MARACUJA** (MARACUYÁ)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L agua fría	F
	Producto completo en polvo para elaborar sorbetes de maracuyá.			
114981	**EASY FRUIT PESCA & MANGO** (MELOCOTÓN Y MANGO)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L agua fría	F
	Producto completo en polvo para elaborar sorbetes con sabor a melocotón y mango			
114971	**EASY FRUIT PESCA GIALLA** (MELOCOTÓN AMARILLO)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L agua fría	F
	Producto completo en polvo para elaborar sorbetes de melocotón amarillo.			
114991	**EASY FRUIT POMPELMO ROSA** (POMELO ROSA)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L agua fría	F
	Producto completo en polvo para elaborar sorbetes de pomelo rosa.			

purea

EL PLACER DE LA FRUTA SIN COMPROMISOS.

Un producto completo al que se añade solamente agua.
El alto contenido de fruta y una tecnología innovadora permiten obtener un preparado que conserva todas las características de frescura y naturalidad de la fruta fresca.
¡Con este producto puedes tener la frescura de la mejor fruta todo el año!

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
301008	**PURE-A FRAGOLA** (FRESA) NEW	Bolsa en caja 5 kg	2 kg puré; 1 kg agua	F
	Producto completo perfectamente equilibrado para elaborar sorbetes, granizados, batidos y polos de hielo añadiendo simplemente agua en distintas cantidades.			
301019	**PURE-A MANGO** NEW	Bolsa en caja 5 kg	2 kg puré; 1 kg agua	F
	Producto completo perfectamente equilibrado para elaborar sorbetes, granizados, batidos y polos de hielo añadiendo simplemente agua en distintas cantidades			
301041	**PURE-A MARACUJA** (MARACUYÁ) NEW	Bolsa en caja 5 kg	2 kg puré; 1 kg agua	F
	Producto completo perfectamente equilibrado para elaborar sorbetes, granizados, batidos y polos de hielo añadiendo simplemente agua en distintas cantidades			

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

VARIADOS Y COBERTURAS

Deja volar tu imaginación con los Variegati Montebianco para que tus preparaciones de heladería y pastelería sean aún más apetitosas.

Para degustar al natural, para usar como veteado en el helado, para elaborar deliciosos cremini o para deleitarte con la pastelería:
con las Cremolotte tu fantasía no tendrá límites.
Todos los productos son sin grasas hidrogenadas.

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
292815	**CIOCCOLOTTA BIANCA** (Blanco)	Secchiello 5 kg	C.S.	F
	Veteado de chocolate blanco, muy cremoso y casi aterciopelado. Ideal para vetear y elaborar dulces cremini y rellenos.			
292720	**NOCCIOLOTTA CHIARA** (Clara)	Secchiello 5 kg	C.S.	F
	Crema de leche y avellana con el color claro típico del fruto. Sin grasas hidrogenadas.			
292750	**NOCCIOLOTTA CLASSICA 5 KG** (CLÁSICA)	Secchiello 5 kg	C.S.	F
	Crema fluida de avellana y chocolate			
292850	**NOCCIOLOTTA LA CROCCANTE** (Crunchy)	Secchiello 5 kg	C.S.	F
	Crema de avellana y chocolate con granilla de galleta crujiente.			
292840	**NOCCIOLOTTA LA MORBIDONA**	Secchiello 5 kg	C.S.	F
	Crema de avellana y chocolate.			
292820	**NOCCIOLOTTA LA PASTOSA**	Secchiello 3,5 kg	C.S.	F
	Crema densa de avellana y chocolate con alto contenido de avellanas.			
292860	**PISTACCHIOTTA**	Lata 3,5 kg	C.S.	F
	Crema untable densa de pistacho, ideal para elaborar dulces cremini, veteados y rellenos.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

variegati GOURMET

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
H 230108	**VARIEGATO GOURMET AMARENA CON PEZZI** (CEREZA AMARENA CON TROZOS) Sirope condensado y trozos de fruta, adecuado para adornar y vetear cubetas, copas y helados artesanales.	Lata 4 kg	C.S.	F
H 230118	**VARIEGATO GOURMET ARANCIA SICILIA** (NARANJA SICILIANA) Veteado con trozos de fruta, con el típico color naranja. Los trozos consiguen que sea adecuado para adornar y vetear cubetas en el mostrador y copas de helado.	Lata 4 kg	C.S.	F
230148	**VARIEGATO GOURMET FRAGOLA** (FRESA) Veteado de fresa de color rojo intenso y trozos de fresa por dentro	Lata 4 kg	C.S.	F
230158	**VARIEGATO GOURMET FRAGOLINA DI BOSCO** (FRESAS SILVESTRES) Veteado de fresa de color rojo intenso y trozos de fresa por dentro.	Lata 4 kg	C.S.	F
230168	**VARIEGATO GOURMET FRUTTI DI BOSCO** (FRUTAS DEL BOSQUES) Pasta de color rojo púrpura, con el sabor típico del fruto	Lata 4 kg	C.S.	F
H 231168	**VARIEGATO GOURMET LAMPONE CON PEZZI** (FRAMBUESA CON TROZOS) Crema densa con trozos de fruta, con el típico color rojo brillante. Veteado con trozos, adecuado para adornar y vetear las cubetas, las copas y los helados artesanales	Lata 4 kg	C.S.	F
H 231178	**VARIEGATO GOURMET MANDARINO CIACULLI** (MANDARINA DE CIACULLI) Crema densa con trozos de fruta, con el típico color naranja. Veteado con trozos, adecuado para adornar y vetear las cubetas, las copas y los helados artesanales.	Lata 4 kg	C.S.	F
H 232378	**VARIEGATO GOURMET MARACUJA ECUADOR** (MARACUYÁ DE ECUADOR) Crema densa con el típico color amarillo intenso y semillas de color marrón. Adecuado para adornar y vetear las cubetas, las copas y los helados artesanales.	Lata 4 kg	C.S.	F
H 231408	**VARIEGATO GOURMET MELA AL FORNO** (MANZANA AL HORNO) Pasta de color amarillo tenue con manzana semiconfitada en trozos	Lata 4 kg	C.S.	F
230408	**VARIEGATO GOURMET MIELE ZENZERO ARANCIA** (MIEL, JENGIBRE Y NARANJA) Pasta de color ámbar con sabor a miel, ligera nota picante de jengibre y regusto cítrico.	Lata 4 kg	C.S.	F

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

OTROS VARIEGATI

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
190109	**AMARENA IN COMPOSTA** (CEREZA AMARENA EN COMPOTA) Cerezas amarena enteras en sirope, adecuadas para usar como decoración en heladería y pastelería.	Lata 4 kg	C.S.	F
190159L	**AMARENATA** Cerezas en trozos, ideales para vetear y decorar helados o para utilizarlas en tartas y postres helados.	Lata 4 kg	C.S.	F
230258	**VARIEGATO BLACK EMOTION** Veteados con sabor a galleta de cacao y de color negro intenso.	Lata 4 kg	C.S.	F
230310	**VARIEGATO CREMROSCÈ** Veteados de avellana con cacao y galleta crujiente, para elaborar el típico bombón en combinación con Cremroscè Gold cód. 2U8206. De color oscuro.	Lata 5 kg	200	F
402006M	**VARIEGATO PERLA DEL SUD** Ideal para el veteados de sabor Perla del Sud cód. 201048M y todos los sabores de frutos secos y chocolate. Está hecho con pistacho, almendra y aroma de lima	Lata 3 kg	C.S.	F

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

COBERTURAS Y GRANILLAS

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
H 292808A	**COPERTURA PER GELATI CACAO** (PARA HELADOS CACAO) Cobertura con sabor a cacao para vetear el helado en cubeta o la cobertura del helado en el polo	Lata 3 kg	C.S.	
H 2A2404	**COPERTURA SPECIALE CIOCCOLATO FONDENTE** (ESPECIAL CHOCOLATE NEGRO) Cobertura con sabor a chocolate negro para vetear el helado en cubeta o la cobertura del helado en el polo	Lata 1 kg	C.S.	
H 292830M	**STRACCIATELLA** Cobertura de chocolate para el sabor a stracciatella para vetear el helado en cubeta o la cobertura del helado en el polo	Lata 5 kg	C.S.	
401029M	**GRANELLA DI AMARETTI** (GRANILLA DE AMARETTI) Granilla de amaretti anhidra, que se mantiene crujiente incluso en ambientes húmedos y a temperaturas negativas.	2 x 3 kg	C.S.	
290105	**GRANELLA PER TORRONE** (GRANILLA PARA TURRÓN) Granilla de avellanas, almendras y pistachos tostados.	4 x 1 kg	C.S.	

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

El extraordinario equilibrio entre suavidad y cuerpo es el elemento distintivo que, junto con un sabor intenso y cálido al paladar, hace que este producto resulte también adecuado para consumirse en invierno.

Base especial para la creación de mousse para el mostrador y otras especialidades de cuchara. Se puede elaborar en mezcladora planetaria.

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
H 147851	**GELATOCALDO**	10 x 1 kg	300	F
	Base para elaborar postres helados de mostrador, con un sabor intenso y especialmente cálido al paladar			
H 147891	**GELATOCALDO N.H.O.**	10 x 1,3 kg	300	F
	Base para elaborar postres helados de mostrador, con un sabor intenso y especialmente cálido al paladar. Sin grasas vegetales hidrogenadas, con aroma neutro.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG · Sin Gluten · Vegan · Halal

SEMIFREDDI

Línea exclusiva de productos fáciles y rápidos de preparar, solubles en frío y siempre suaves incluso a -18º. Se pueden elaborar con mezcladora planetaria o montadora de nata y están disponibles en una gran variedad de sabores para dar rienda suelta a tu creatividad.

SEMIFREDDI

Una de las particularidades de los productos para postres helados de Montebianco es la versatilidad de uso. El producto ha sido concebido para rendir al máximo incluso con montadora de nata.
Este método puede ofrecer la posibilidad de crear de manera sencilla grandes cantidades de producto sin desperdicios.

- Método aún más rápido;
- Tarta más voluminosa con el mismo peso;
- Mayor reducción de errores en la producción;
- Cero desperdicios.

400 g/L de nata
para el uso en
mezcladora planetaria

500 g/L de nata
para el uso en
montadora de nata

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
242108	**SEMIFREDDO CACAO** (Cocoa)	Lata 1,25 kg	500	F
	Producto completo de pasta aromatizado al cacao adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría			
242208	**SEMIFREDDO CAFFÈ** (CAFÉ)	Lata 1,25 kg	500	F
	Producto completo de pasta aromatizado al café adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			
244708	**SEMIFREDDO LIMONE** (LIMÓN)	Lata 1,25 kg	500	F
	Semifreddo aromatizado al limón adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			
245308	**SEMIFREDDO MASCARPONE**	Lata 1,25 kg	500	F
	Semifreddo aromatizado al mascarpone adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			
248388	**SEMIFREDDO NEUTRO**	Lata 1,25 kg	400	F
	Semifreddo de sabor neutro, altamente personalizable con cualquier tipo de pasta			
248308	**SEMIFREDDO STRACCIATELLA**	Lata 1,25 kg	500	F
	Semifreddo aromatizado a la stracciatella (nata) adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			
249308	**SEMIFREDDO VANIGLIA** (VAINILLA)	Lata 1,25 kg	500	F
	Semifreddo aromatizado a la vainilla adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			
249608	**SEMIFREDDO ZABAGLIONE**	Lata 1,25 kg	500	F
	Semifreddo aromatizado al sabayón adecuado para elaborar especialidades de pastelería fría.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG · Sin Gluten · Vegan · Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

OTROS PRODUCTOS DE PASTELERÍA

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
140804	**AMIDMIX**	10 x 1 kg	80/100	
	Almidones enriquecidos con estabilizantes y maltodextrina para elaborar cremas pasteleras y para espesar cualquier preparado cuando sea necesario usar almidones.			
228008	**GELLY - Para temperaturas negativas**	Lata 1,25 kg	C.S.	
	Gelatina transparente para decorar postres helados que se conservan a temperatura negativa. Útil también para dar brillo a superficies y frutas de decoración que se mantienen incluso a -20°C.			
601002M	**GELO GELO -Para temperaturas positivas**	Lata 6 kg	C.S.	
	Gelatina transparente, de sabor neutro, especialmente indicada para glasear tartas y galletas de fruta, así como para decorar cremas bávaras, que se conservan a temperatura positiva. Pasta lista para usar			
106022M	**MERINGAMIX**	10 x 1 kg	150 g + 110 g agua caliente	
	Preparado en polvo para elaborar el clásico merengue a la italiana.			
147401	**MOROMIL**	8 x 2,5 kg	400	
	Producto en polvo para elaborar postres helados			
502501M	**OVOPIÙ**	Lata 1,25 kg	C.S.	
	Yema de huevo pasteurizada al 50% mezclada con 50% de azúcar			
145001M	**PANNAFIX**	10 x 1 kg	C.S.	
	Polvo de color blanco y sabor neutro, utilizado en pequeñas dosificaciones (30-50 g/L), que nace como fijador de nata, útil también para dar estructura a cremas bávaras y mousse			
501505M	**SEMIGEL**	10 x 1 kg	500	
	Producto en polvo para elaborar mousse para el mostrador.			
247016	**TENACE PASTRY**	Lata 6 kg	150 - 250	
	Sirope estabilizado con fibras, sin olor ni sabor, para elaborar postres helados y mousse. Garantiza una rápida descongelación y una gran estabilidad a la estructura del producto.			

Ninguno de nuestros productos contiene OMG Sin Gluten Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

MONTEBIANCO

all about Gelato

info@montebiancogelato.com
www.montebiancogelato.com

Disaronno Ingredients S.p.A.
Via IV Novembre. 12 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+ 39 0444 333600
disaronnoingredients.com