DISARONNO®
INGREDIENTS

NOVEDAD

SABOR Y BIENESTAR

GUSTO Y BIENESTAR

FRUTA

- Montebianco
  Pure-A
- Prodotti Stella
  Fullyfruit

GUSTO Y BIENESTAR

YOGUR

- Montebianco
  Yogur Griego Suave
- Prodotti Stella
  Skyr Suave

GUSTO Y BIENESTAR

CEREALES

- Prodotti Stella
  Base Integral
- Prodotti Stella
  Naturally Sweet Arroz

MONTEBIANCO
all about Gelato

Prodotti Stella 1936

GUSTO Y BIENESTAR

FRUTA

La fruta es un ingrediente fundamental en el mundo del Helado y de la Repostería artesanal, y el consumidor busca cada vez más sabores auténticos y genuinos.

Gracias a la constante innovación en investigación y desarrollo, a la profunda dedicación al cuidado y a la búsqueda de las mejores materias primas y a la puesta a punto de un proceso de producción único, ofrecemos dos líneas de productos innovadoras para elaborar helados y postres con todo el sabor y la calidad de la fruta fresca, sin compromisos:

purea

FULLY FRUIT

Excelente calidad de los ingredientes y excelente calidad del producto acabado gracias a:

- Cuidadosa selección de proveedores y materias primas
- Recogida de la fruta en el mejor momento de maduración
- Elaboración de la fruta en su punto ideal de maduración
- Tecnología innovadora y exclusiva
- Numerosas aplicaciones y usos (helados, sorbetes, granizadas, batidos, bombón helado de fruta, insertos de praliné, trufas, palitos de helado, polos y mucho más)

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!

Hay 3 sabores disponibles: Fresa, Mango y Maracuyá.

MONTEBIANCO

all about Gelato

PURE-A MARACUJA

Cód. 301041

DOSIS DE USO:

- **Sorbete:** mezclar 1 litro de agua con 2 kg de Pure-A Maracuyá
- **Granizado:** mezclar 2 litros de agua con 1 kg de Pure-A Maracuyá. Verter en la granizadora.
- **Polos de hielo:** mezclar 500 g de agua con 500 g de Pure-A Maracuyá. Verter en los moldes correspondientes y congelar.

Una vez que se abra el envase, conservar a +4°C y consumir en 3 días.

ENVASE:

Bolsa en caja de 5 kg

Sin gluten

PURE-A FRAGOLA

Cód. 301008

DOSIS DE USO:

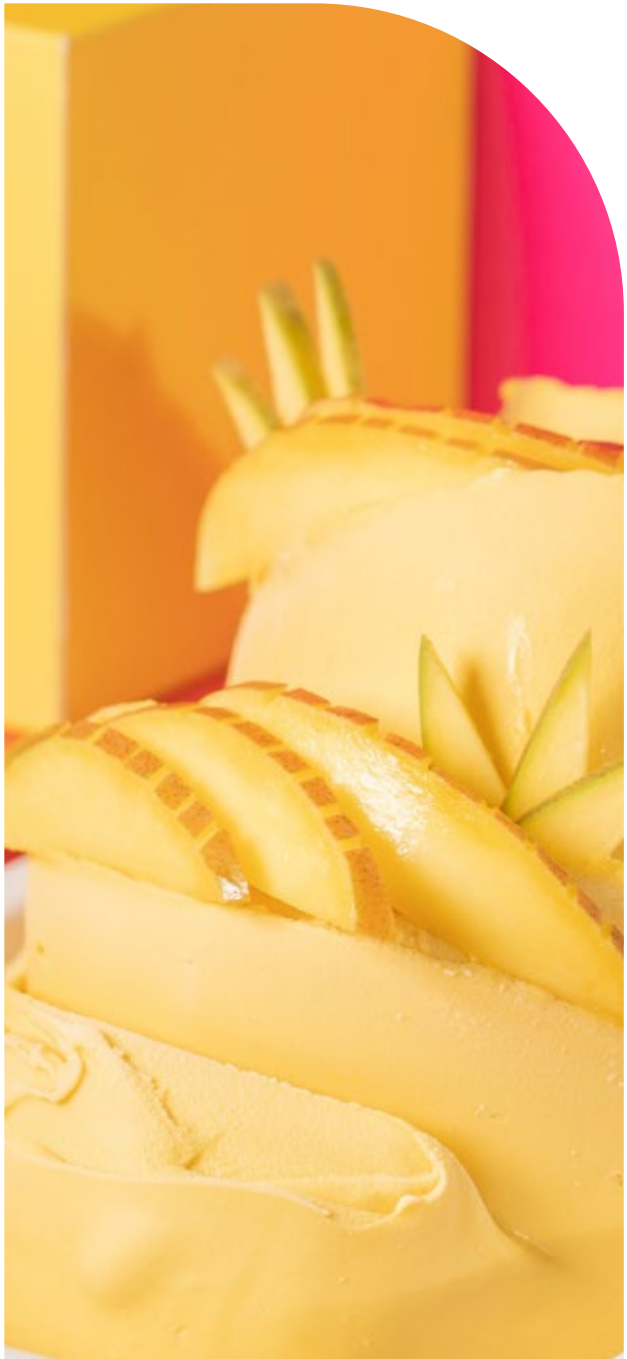
- **Sorbete:** mezclar 1 litro de agua con 2 kg de Pure-A Fresa.
- **Granizado:** mezclar 2 litros de agua con 1 kg de Pure-A Fresa. Verter en la granizadora.
- **Polos de hielo:** mezclar 500 g de agua con 500 g de Pure-A Fresa. Verter en los moldes correspondientes y congelar.

Una vez que se abra el envase, conservar a +4°C y consumir en 3 días.

ENVASE:

Bolsa en caja de 5 kg

Sin gluten



PURE-A MANGO

Cód. 301019

DOSIS DE USO:

- **Sorbete:** mezclar 1 litro de agua con 2 kg de Pure-A Mango.
- **Granizado:** mezclar 2 litros de agua con 1 kg de Pure-A Mango. Verter en la granizadora.
- **Polos de hielo:** mezclar 500 g de agua con 500 g de Pure-A Mango. Verter en los moldes correspondientes y congelar.

Una vez que se abra el envase, conservar a +4°C y consumir en 3 días.

ENVASE:

Bolsa en caja de 5 kg

Sin gluten

FULLY FRUIT

Pura Fruta.

Una gran cantidad de fruta para verter en el helado.
Un preparado con casi el 50 % de fruta.
Fruta tratada con una nueva tecnología que permite conservar todas sus características de frescura y sabor.
El sabor auténtico de lo natural.
Gracias a una nueva tecnología, nace un producto innovador que te permite experimentar todo el sabor y el color de la fruta fresca a través de una experiencia multisensorial.

Es ideal para distintos usos en heladería y pastelería:

- para crear dulces cremini;
- como veteado de helados;
- como decoración en pralinés, trufas, polos de helado y de hielo.

Hay 3 sabores disponibles: Fresa, Mango y Maracuyá.

ALL NATURAL®
Prodotti Stella, naturally

Prodotti Stella 1936

FULLYFRUIT FRAGOLA

Cód. 9401

DOSIS DE USO:

Al ser un producto pensado para rellenos y guarniciones, se utiliza puro, según los métodos y las cantidades que decida la persona.

Una vez que se abra el envase, conservar a +4°C y consumir en 3 días.

ENVASE:

4 x 1,5 kg (sobres)

Sin gluten

ALL NATURAL®
Prodotti Stella, naturally

FULLYFRUIT MARACUJA

Cód. 9405

DOSIS DE USO:

Al ser un producto pensado para rellenos y guarniciones, se utiliza puro, según los métodos y las cantidades que decida la persona.

Una vez que se abra el envase, conservar a +4°C y consumir en 3 días.

ENVASE:

4 x 1,5 kg (sobres)

Sin gluten

ALL NATURAL®
Prodotti Stella, naturally

FULLYFRUIT MANGO

Cód. 9403

DOSIS DE USO:

Al ser un producto pensado para rellenos y guarniciones, se utiliza puro, según los métodos y las cantidades que decida la persona.

Una vez que se abra el envase, conservar a +4°C y consumir en 3 días.

ENVASE:

4 x 1,5 kg (sobres)

Sin gluten

ALL NATURAL®
Prodotti Stella, naturally

FULLYFRUIT FRAMBUESA

Cód. 9406

DOSIS DE USO:

Al ser un producto pensado para rellenos y guarniciones, se utiliza puro, según los métodos y las cantidades que decida la persona.

Una vez que se abra el envase, conservar a +4°C y consumir en 3 días.

ENVASE:

4 x 1,5 kg (sobres)

Sin gluten

ALL NATURAL®
Prodotti Stella, naturally

GUSTO Y BIENESTAR

YOGUR

De origen milenario (sus primeros vestigios se remontan al Neolítico), el Yogur es la más conocida y extendida de todas las leches fermentadas y existen muchos tipos que pueden clasificarse según:

- el origen geográfico
- el tipo de grasa (desnatada, semidesnatada o entera)
- el método de producción (por ejemplo, yogur cremoso clásico, yogur compacto fermentado directamente en la tarrina, yogur colado como el "griego", muy rico en proteínas, o yogur para beber con un contenido residual de grasa inferior al del yogur de cuchara).

Las modernas tendencias del mercado muestran un verdadero auge de los productos fermentados y enriquecidos con proteínas, debido a sus reconocidas propiedades beneficiosas para la salud.

En particular, el crecimiento de especialidades como el Yogur Griego (+15,5% de volumen en 2021, con un total de 32 millones de kg solo en Italia) abrió camino a otras novedades más exóticas como el Skyr islandés.

MONTEBIANCO

all about Gelato

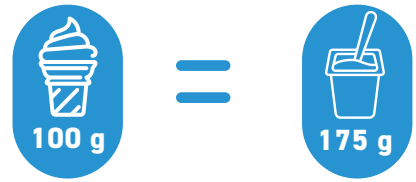
YOGUR GRIEGO SUAVE

Cód. 113292

En línea con las tendencias más modernas de consumo, Montebianco presenta una novedad fresca y apetitosa: el nuevo Yogur Griego Suave, con un sabor inconfundible, rico y con cuerpo, como el del auténtico yogur griego, gracias al alto porcentaje de yogur griego que contiene el producto.

CARACTERÍSTICAS:

- Elevado % de yogur griego



100 gr de Helado Yogur Griego Suave contienen la misma cantidad de yogur que contiene una tarrina de 175 g

- Estructura del helado muy rica y cremosa
- Estructura del helado bien aireada gracias a la alta incorporación de aire
- También se puede utilizar para helado batido

DOSIS:

400 gr / L leche

ENVASE:

8 x 1,6 kg (sobres)

SKYR SUAVE

Cód. 8318

Superalimento por excelencia con numerosas propiedades beneficiosas como para ser considerado fuera de lo común. Es el Skyr islandés, un queso fresco y ligero elaborado con leche de vaca, muy saludable, que puede enriquecerse con frutos secos, muesli y semillas oleaginosas. De origen milenario, ahora ha llegado a las mesas de los italianos y Prodotti Stella lo ofrece en versión helado en la línea Naturally Sweet con el nuevo sabor SKYR SUAVE, ideal para cualquier ocasión de consumo, desde el desayuno hasta el brunch, desde la merienda hasta el tentempié fresco, sano y ligero, también en versión Poke.

CARACTERÍSTICAS:

- Totalmente natural
- Sin azúcares añadidos
- Sin grasas
- Rico en proteínas

DOSIS:

400 gr / L Leche desnatada

ENVASE:

8 x 1,6 kg (sobres)

GUSTO Y BIENESTAR CEREALES

Los cereales están cada vez más presentes en la dieta diaria y son elegidos por muchos consumidores de todo el mundo por sus propiedades beneficiosas para la salud.

En consonancia con las tendencias de consumo modernas, Prodotti Stella propone un nuevo producto para elaborar un helado bueno, sano y genuino, redescubriendo los gustos y sabores sencillos de antaño: BASE INTEGRAL.

Base Integral es un producto completo, para utilizar con agua, enriquecido con harinas de cereales con propiedades beneficiosas:

- **Harina de Arroz**
  (altamente digerible, rica en potasio y vitamina B, sin gluten)
- **Harina de Avena**
  (moderado índice glucémico, rica de sales minerales y vitaminas del grupo B)
- **Germen de trigo**
  (rico de aminoácidos, vitaminas y sales minerales)

Es un producto para helado totalmente vegetal y sin gluten.

BASE INTEGRAL

Cód. 5156

Para un helado con sabor típico a pan integral/ galleta, recomendado en combinación con marmoleados de chocolate y avellana o con marmoleados de fruta, para reintroducir los buenos y sencillos sabores de antaño (como pan y chocolate, pan y mermelada o galletas integrales de frutos rojos).

DOSIS:
600 gr / L agua

ENVASE:
6 x 1,5 kg (sobre)

Sin gluten

Vegano

ALL NATURAL®
Prodotti Stella, naturally

NATURALLY SWEET ARROZ

Cód. 8319

Producto natural sin azúcares añadidos ni grasas, la presencia de granos de arroz precocido confieren al helado una estructura y un sabor muy especiales. Ideal para la preparación de Poké. Combina perfectamente tanto con fruta fresca como con marmoleados sin azúcar añadido.

El delicado sabor de vainilla y leche lo hacen especialmente delicioso.

DOSIS:
650 gr / L agua

ENVASE:
6 x 1,625 kg (sobre)

Sin gluten

Vegano

ALL NATURAL®
Prodotti Stella, naturally

MONTEBIANCO

all about Gelato

PUREA MARACUYÁ
Cod. 301041

PUREA FRESA
Cod. 301008

PUREA MANGO
Cod. 301019

YOGURT GRECO SOFT
Cod. 113292

Prodotti "Stella" 1936

FULLYFRUIT FRESA
Cod. 9401

FULLYFRUIT MARACUYÁ
Cod. 9405

FULLYFRUIT MANGO
Cod. 9403

FULLYFRUIT HIMBERE
Cod. 9406

SKYR SOFT
Cod. 8318

BASE INTEGRALE
Cod. 5156

NATURALLY SWEET REIS
Cod. 8319

DISARONNO®
INGREDIENTS

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

+ 39 0444 333600
disaronnoingredients.com