MONTEBIANCO

all about Gelato

HAUPTKATALOG 2023

DEUTSCH

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

MONTEBIANCO

all about Gelato

Montebianco zählt zu den Marken, die die Geschichte des Speiseeises in Italien geschrieben haben. Seit 1966 ist Montebianco in der Lage, den Markt der Halbfertigerzeugnisse der Speiseeis mit einzigartigen und innovativen Angeboten ideenreich aufzumischen. Nicht nur mit Produkten, sondern mit echten und eigenen Lösungen, die entwickelt wurden, um den Bedürfnissen und Anforderungen moderner Fachkräfte von handwerklich hergestelltem Speiseeis nachzukommen und zu erfüllen. Montebianco war die erste Marke überhaupt, die die geschichtsträchtige Komplettgrundmischung "Stabilmix" und in den achtziger Jahren eine Reihe hochwertiger, gebrauchsfertiger Semifreddos

einführte, die heute immer noch sehr geschätzt werden. Montebianco war in der Lage, im Einklang mit modernen Konsumvorlieben, den Markt durch die Einführung der Doppiozero-Linie (ohne Fettzusatz) und des Gelato Caldo, zur saisonalen Anpassung des Verbrauchs, zu erneuern. Heute bieten wir mit Montebianco nicht nur qualitativ hochwertige Produkte, die leicht anzuwenden sind, sondern auch wahre Lösungen, die eine große Anwendungsvielfalt aufweisen. Unsere Entscheidungen werden immer im Einklang mit den Bedürfnissen der modersten und businessorientiertesten Unternehmern der Eisbranche getroffen.

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

„UNSERE ERFOLGSGESCHICHTEN“

Stabilmix

Die Grundmischungen, die beim Speiseeis Geschichte geschrieben haben.

Desideri

Die Schokolade, von der Sie träumen. In wenigen Minuten.

Le Cremolotte

Köstliche Cremes zum Füllen, Dekorieren und Marmorieren.

Gelatocaldo

Cremig und vollmundig, ideal für jede Jahreszeit.

Purea

Obst in seinem vollen Genuss. Ohne Kompromisse.

Ciobar

Das Eis, das den ganzen Geschmack der italienischen heißen Schokolade in sich trägt.

Doppiozero

Keine zugesetzten Fette, keine gehärteten Fette.

Semifreddi

Einfache Anwendung, leckerer Geschmack.

Milchbasen 04

Stabilmix, Milchbasen und New Age Mix 05

Fruchtbasen 08

Spezialbasen 10

Neutros und Integratoren 11

Cremesorten 12

Haselnuss, Pistazien, Vanille 16

Joghurt und Soft 18

Gebrauchsfertig 20

Desideri, Doppiozero und Ciobar 21

Besondere Sorten 24

Fruchtsorten 26

Konzentrierte Pasten 27

Gebrauchsfertige Fruchtbasen (in Pulver/in Paste) 28

Pure-A 30

Dekorationen und variegati 32

Le Cremolotte 33

Variegati Gourmet 34

Weitere Variegati 35

Kuvertüren und Streusel 36

Gelatocaldo 37

Semifreddi 38

Weitere Konditoreiprodukte 40

MILCHBASEN

Hochwertige Produkte mit einfacher und vielseitiger Anwendung

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

GVO-FREI GLUTEN-FREI

Die Qualität beginnt mit der Basis.

WARUM STABILMIX PRODUKTE?

- Optimale Struktur, die in der Zeit unverändert bleibt;
- Äußerst einfache Anwendung, ideal für einen reibungslosen Herstellungsprozess;
- Niedrige Beschaffungs- und Lagerhaltungskosten der Rohstoffe.

STABILMIX

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
117901	**STABILCENTO**	8 x 1,5 kg	75	W/K
	Ein einzigartiges geschmackvolles Ergebnis in nur wenigen Schritten.			
119041	**STABILMIX COMBI LATTE (MILCH)**	8 x 2,5 kg	250	W
	Komplette Grundmischung zur Verwendung mit Milch. Für ein cremiges, am Gaumen warmes Eis mit Sahne verfeinern. Pasteurisieren erforderlich.			
119001	**STABILMIX**	8 x 2,5 kg	330	W/K
	Komplette Grundmischung. Ideale Lösung bei einer großen täglichen Eisproduktion. Einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack.			
119011	**STABILMIX COMBI**	8 x 2,5 kg	330	W
	Komplette Grundmischung zur Verwendung mit Wasser. Mit Sahne verfeinern, um ein cremiges Eis zu erzielen, das warm am Gaumen ist.			
119031	**STABILMIX COMBI PAST FREE**	8 x 2,5 kg	330	K
	Komplette Grundmischung zur Verwendung mit Wasser. Mit Sahne verfeinern, um ein cremiges Eis zu erzielen, das warm am Gaumen ist. Benötigt keine Warmverarbeitung.			
119111	**STABILMIX 50° ANNIVERSARIO**	8 x 2 kg	350	W/K
	GVO- und glutenfrei, ohne zugesetzte Aromen. Umstandslose Anwendung der Grundmischung, die eine optimale Struktur in der Eistheke aufweist.			
119112	**STABILLATTE**	8 x 2 kg	350	W/K
	GVO- und glutenfrei, ohne zugesetzte Aromen. Der natürliche Milchgeschmack wird durch die Anwendung einer Extraktionstechnik sichergestellt, die direkt bei der frischen Milch aus dem „Piemont“ eingesetzt wird. Umstandslose Anwendung der Grundmischung, die eine optimale Struktur in der Eistheke aufweist.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

STABILMIX

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
119113	**STABILCREAM**	8 x 2 kg	350	W/K
	GVO- und glutenfrei, ohne zugesetzten Aromen. Der natürliche Milchgeschmack wird durch die Anwendung einer Extraktionstechnik sichergestellt, die direkt bei der frischen Sahne aus dem „Piemont" eingesetzt wird. Umstandslose Anwendung der Grundmischung, die eine optimale Struktur in der Eistheke aufweist.			
119051	**STABILMIX ZEROLATTOSIO** (laktosefrei)	8 x 2 kg	360	W/K
	Leicht verdauliche, laktosefreie Grundmischung mit zugesetzten Ballaststoffen. Sowohl für die Warm- als auch für die Kaltverarbeitung geeignet. Einfach Wasser hinzufügen und die exklusiven Eigenschaften bleiben unverändert.			
119320	**STABILMIX PRE-ACTIVATED** NEW	8 x 2 kg	500 g/l Wasser	K
	Eine neue bahnbrechende Grundmischung, die es ermöglicht, ein cremiges und reiches Eis zu erzielen, das die gleichen Eigenschaften einer Warmverarbeitung aufweist, ohne Einsatz des Pasteurisators; dank einer exklusiven Technologie von Montebianco.			
119318	**STABILMIX PRE-ACTIVATED MILCH** NEW	8 x 2,1 kg	300 g/ l Milch	K
	Eine neue bahnbrechende Grundmischung, die es ermöglicht, ein cremiges und reiches Eis zu erzielen, das die gleichen Eigenschaften einer Warmverarbeitung aufweist, ohne Einsatz des Pasteurisators; dank einer exklusiven Technologie von Montebianco.			

MILCHBASIS

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
160131	**FUTURA 50**	10 x 1 kg	35	W/K
	Grundmischung ohne Fettzusatz mit cremiger und optimaler Struktur. Durch das neutrale Aroma kommt der Geschmack der Pasten besser zur Geltung.			
160121	**MONTCREM**	10 x 1 kg	35	W/K
	Grundmischung mit ausgezeichneter Struktur, cremig und konstant, mit einem angenehmen Milchgeschmack.			
101019M	**PANPASTEUR**	10 x 1 kg	35	W/K
	Grundmischung ohne Fettzusatz mit einem ausgeprägten Sahnegeschmack. Für ein Eis mit cremiger und konstanter Struktur.			
101020M	**PASTERMILK**	10 x 1 kg	35	W/K
	Für ein Eis mit cremiger und konstanter Struktur mit einem ausgeprägten Milchgeschmack.			
101014M	**PASTERVAN D**	10 x 1 kg	35	W
	Grundmischung mit äußerst cremiger Struktur und Vanillearoma.			
113312	**FUTURA B**	10 x 0,7 kg	50	W
	Cremige und konstante Struktur. Ergänzende Grundmischung zu Futura B.			
113301	**FUTURA A**	10 x 1 kg	70	W
	Cremige und konstante Struktur. Ergänzende Grundmischung zu Futura A.			

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

MILCHBASIS

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
101720M	**PASTERMILK PLUS**	8 x 1,5 kg	75	W/K
	Eine Grundmischung, die warm am Gaumen ist und ein köstliches Milcharoma aufweist.			
101718M	**PASTERVAN PLUS**	8 x 1,5 kg	75	W/K
	Eine Grundmischung, die warm am Gaumen ist und ein köstliches Vanillearoma aufweist.			
101740M	**PICCADILLY**	8 x 1,75 kg	75	W
	Grundmischung mit zugesetzten pflanzlichen Fetten, die am Gaumen warm ist und eine feine Struktur aufweist.			
H 160025	**SUPERBASE 100**	8 x 1,5 kg	75	W
	Fettreiche Grundmischung mit cremiger und konstanter Struktur. Aufgrund des bereits vorhandenen Aromas, ist diese Grundmischung geeignet für eine sahnefreie Anwendung.			
H 160125	**SUPERBASE 100 V**	8 x 1,5 kg	75	W
	Fettreiche Grundmischung mit cremiger und konstanter Struktur mit Vanillearoma.			
160002	**BASE 100 CLASSICA**	8 x 2 kg	75	W/K
	Grundmischung mit einen reichhaltigen Proteingehalt, die den Overrun unterstützt. Besteht aus raffinierten pflanzlichen Fetten, geeignet für Rezepte mit tierischen Fetten, hat einen Sahne-/ Vanillearoma und weist eine optimale Struktur auf.			
H 162015	**BASE AUDACE**	8 x 1,5 kg	75	W
	Grundmischung für Milchspeiseeissorten, weist eine optimale Struktur in der Eistheke auf und ist geschmacksneutral, ohne Emulgatoren und ohne Aromen. Zutaten: Milchproteine, Pflanzenfasern, Johannisbrotkernmehl, Pektin, Salz. Ohne pflanzliche Fette und zuckerfrei.			
H 163515	**BASE 100 EXTRA**	8 x 1,5 kg	75	W
	Geschmacksneutrale Grundmischung für Speiseeis mit einem hohen Prozentsatz an Milchproteinen für ein optimal strukturiertes Speiseeis, auch geeignet für Milcheissorten mit niedriger Grammatur, ohne zugesetzte pflanzliche Fette und Zucker.			
102509M	**SOFFIO DI NEVE**	10 x 1 kg	110	W/K
	Mit dieser Grundmischung kann ein Eis erzielt werden, das eine cremige und optimale Struktur aufweist und sehr leicht zuzubereiten ist. Diese Grundmischung hat einen feinen Milch- und Vanillegeschmack.			
H 160015	**MULTIBASE**	8 x 1,5 kg	75	W/K
	Die ideale Grundmischung für diejenigen, die nur eine Grundmischung sowohl für Milcheis als auch für Fruchteis verwenden möchten.			

New Age MIX

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
H 164020	**NEW AGE MIX - Grundmischung ohne jegliche "E"-Nummern**	8 x 2 kg	140	W
	Grundmischung für Milcheis ohne Stabilisatoren und Emulgatoren, mit Magermilchpulver an erster Stelle auf der Zutatenliste und ohne jegliche "E"-Nummern.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan H Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

FRUCHTBASEN

Geeignet sowohl für cremiges und streichfähiges Fruchteis, als auch für Sorbets ohne Fette und Milcherzeugnisse.

FRUCHTBASEN

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
119661	**TOPFRUIT**	10 x 1 kg	50	W/K
	Geschmacksneutrales, weißes Pulver. Vollständige Löslichkeit bei über 20°C.			
161501	**BASE LAMIAFRUTTA**	10 x 1 kg	50	W
	Grundmischung in Pulverform zur Sirupzubereitung für vollständig natürliche und vegane Sorbets. Enthält weder Milchprodukte noch Emulgatoren. Dieses Produkt benötigt eine Warmverarbeitung und für die Dosierung sollen 5% der Gesamtmenge des Endprodukt verwendet werden.			
118661	**BASE FRUTTA GOLD**	10 x 1,2 kg	70	W/K
	Diese Grundmischung ist reich an Pflanzenfasern. Ihre Zusammensetzung ermöglicht die Herstellung von äußerst cremigen Sorbets, die im Laufe der Zeit ihre optimale Struktur beibehalten, auch bei einer Verwendung von Obst mit einem niedrigen Feststoffgehalt.			
116401	**MONTEFRUTTO**	10 x 1 kg	100	W/K
	Grundmischung mit zugesetzten Milchproteinen für ein cremiges Fruchteis, das eine optimale Struktur aufweist.			
228006	**TENACE Sorbetto - 1 KG**	6 x 1 kg	250	K
	Sirup für Sorbets auf Pflanzenfasernbasis, ohne Milcherzeugnisse, ohne pflanzliche Fette und ohne Emulgatoren. Moderne, vorpasteurisierte Grundmischung mit hochwertigen Zutaten für eine optimale Struktur in der Eistheke und kürzere Produktionszeiten.			
228003	**TENACE Sorbetto - 3 KG**	3 x 3 kg	250	K
	Sirup für Sorbets auf Pflanzenfasernbasis, ohne Milcherzeugnise, ohne pflanzliche Fette und ohne Emulgatoren. Moderne, vorpasteurisierte Grundmischung mit hochwertigen Zutaten für eine optimale Struktur in der Eistheke und kürzere Produktionszeiten			
113051	**DOPPIOZERO FRUTTA** (FRUCHT)	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 1,55 L lauwarmes Wasser + 1,3 kg Obst	K
	Produkt in Pulverform. Zum Herstellen von hochwertigen Sorbets einfach nur Wasser und beliebige Früchte hinzufügen. Ohne Zuckerzusatz.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

SPEZIALBASEN

Gestalten Sie Ihre Theke individuell mit Produkten und Lösungen, die auf moderne Konsumtrends reagieren.

	ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
	113543	**BASE RICOTTA**	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 3 L Milch	K
		Pulverzubereitung für Ricotta-Speiseeis. In Kombination mit den Variegati Gourmet oder Cremolotte Montebianco können köstliche Cheesecake-Sorten kreiert werden.			
	116421	**BASE SPIRITOSA – FÜR ALKOHOLHALTIGE SORBETS**	10 x 1 kg	220	K
		Grundmischung, die für die Zubereitung von alkoholhaltigen Speiseeissorten bestimmt ist.			
	113542	**BASE VEGAN**	8 x 2 kg	435	K
		Komplette Grundmischung zur Verarbeitung mit warmem Wasser für ein köstliches und veganes Speiseeis, benötigt keine Pasteurisierung. für ein veganes Speiseeis.			
	117542	**SLIM SOIA**	10 X 1,25 kg	1,25 kg + 2,5 L Wasser	K
		Grundmischung für Sojaeis ohne Milcherzeugnisse.			
H	117701	**SOIA con fibre (mit Ballaststoffen)**	10 x 1,25 kg	1,25 kg + 2,5 L Wasser	K
		Komplette Grundmischung für Sojaeis, reich an Ballaststoffen und ohne Milcherzeugnisse.			

NEUTRO-PRODUKTE UND INTEGRATOREN

Produkte, die Eisstruktur verbessern und eine optimale Streichfähigkeit gewährleisten.

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
191806	**CITROSA/L**	6 x 1 kg	nB	K
	Flüssiges Säuerungsmittel für den sofortigen Einsatz, geeignet für die Kaltverarbeitung, um den Geschmack vom frischen Obst bestmöglich hervorzuheben.			
124101	**EMAGEL-B**	10 x 1 kg	10	W
	Stabiliator/Emulgator angereichert mit Milchproteinen, verarbeitet einem reduzierten Zuckeranteil, um die Streuung des Produktes während der Zubereitung der Speiseeismischung zu erleichtern, auch bei niedrigen Temperaturen. Mit diesem Produkt kann ein Speiseeis erzielt werden, das weniger kalt am Gaumen ist.			
124902	**EUROCREM KG 1**	10 x 1 kg	5	W
	Stabilisator/Emulgator, der das Reifeprozess des Speiseeises verringert und für eine niedrigere Anfälligkeit fürs Schmelzen sorgt.			
124901	**EUROCREM KG 25**	1 x 25 kg	5	W
	Stabilisator/Emulgator, der das Reifeprozess des Speiseeises verringert und für eine niedrigere Anfälligkeit fürs Schmelzen sorgt.			
196832	**FIBRINA**	10 x 1 kg	2/20	W/K
	Pflanzenfasern, die als natürliches Verdickungsmittel verwendet werden können. Zur Verbesserung der Struktur, ist geeignet, um das überschüssige Wasser bei Sorbets zu verringern.			
125402	**FRUTTAGEL**	8 x 0,75 kg	3/4	W/K
	Mischung aus mit reduzierenden Zuckern und Milchproteinen verarbeiteten Stabilisatoren und Verdickungsmitteln, äußerst geeignet für Speiseeissorten mit stark sauren Mischungen.			
124115	**NEUTRO 15 EXTRA**	10 x 1 kg	10/15	W
	Neues Neutro-Produkt mit zugesetzten Milchproteinen für Speiseeis.			
501506M	**PANNAPIÙ**	10 x 1 kg	nB	W/K
	Dieses Produkt kann flüssige Sahne komplett oder zum Teil ersetzen und verleiht dem Speiseeis die optimale Form und Struktur. 50-80 g/L.			
196501	**PLURIDGEL**	1 x 25 kg	30/50	W/K
	Mix aus reduzierenden Zuckern für jedes Speiseeis. Durch das Herabsetzen des Gefrierpunkts werden die Streichfähigkeit und die beschaffenheit des Speiseeis in der Theke verbessert und der Grad an süße wird ausgeglichen.			
196502	**PLURIDGEL KG 1**	10 x 1 kg	30/50	W/K
	Mix aus reduzierenden Zuckern geeignet für jedes Speiseeis. Durch das herabsetzen des Gefrierpunkts werden die Streichfähigkeit und die Konsistenz des Speiseeis in der Theke verbessert, mit einem gleichzeitigen Ausgleich der Süßkraft.			
196821	**PROLAT**	1 x 10 kg	50	W
	Funktionale Milchproteine, die als Alternative zum Magermilchpulver verwendet werden können und eine verbessernde Wirkung aufweisen.			
196801	**PROTOLAT**	1 x 10 kg	10/30	W
	Milchproteine, die dazu dienen, die Kristallisierung des Wassers einzuschränken und dabei den Overrun unterstützen und somit auch das Kältegefühl verringern.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

CREMESORTEN

Traditionell, köstlich und funktionell.
Unsere Reihe an Geschmacksrichtungen ist reich
an Lösungenund süßer Inspiration.

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

CREMESORTEN

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
7805095	**CACAO AURUM** (KAKAO)	8 x 1,5 kg	50/70	W
	Eine feine Auswahl, die aus Kakao 10/12 und 22/24 besteht, mit einer leichten Zitrusnote.			
212206	**CAFFÈ (KAFFEE)**	Dose 3 kg	50	K
	Eine Paste, die die Aromen des Kaffees indischen Ursprungs einschließt. Ideal für Speiseeis und Semifreddi.			
201107M	**CAFFÈ LIQUID EXPRESS -Konzentrierte Flüssigpaste**	Dose 1,25 kg	20-30 g	K
	Eine konzentrierte Flüssigpaste mit Kaffee-Geschmac; auch zum Marmorieren geeignet			
212356	**CARAMEL NATUR (KARAMELL)**	Dose 3 kg	70/80	K
	Eine Paste mit ausschließlich natürlichen Zutaten. Ein Produkt mit Doppelfunktion, das sowohl als Paste als auch als Variegato verwendet werden kann. Enthält natürliche Aromen.			
217506	**CARAMEL SALATO** (SALZIGES KARAMELL)	Dose 3 kg	80	K
	Eine Karamellpaste mit vollmundigem Geschmack.			
201523M	**CASSATA SICILIANA** (SIZILIANISCHE CASSATA)	Dose 3,5 kg	200/250	K
	Eine Paste mit dem typischen Geschmack der sizilianischen Cassata mit Ricotta und kandierten Zitrusfrüchten.			
291506	**CIOCCOLATO BIANCO** (WEISSE SCHOKOLADE)	Dose 3 kg	80/100	K
	Weiße-Schokoladen-Paste mit einem feinen und leicht karamellisierten Geschmack.			
294210	**CREMROSCÈ**	Dose 5 kg	80	K
	Eine Haselnusspaste mit Kakao, perfekt um Speiseeis herzustellen, das zusammen mit dem Variegato Cremroscè (Art.-Nr. 230310) das typische Pralinengeschmack aufweist.			
2U8206	**CREMROSCÈ GOLD**	Dose 3 kg	80/100	K
	Eine Haselnusspaste mit Kakao und Mandeln, perfekt um Speiseeis herzustellen, das zusammen mit dem Variegato Cremroscè (Art.-Nr. 230310) das typische Pralinengeschmack aufweist.			
201019M	**CRIMOVO GIALLO** (CRIMOVO GELB)	Dose 3 kg	40	K
	Paste mit hochwertigem Eigelb und Marsala-Wein, geeignet für die Herstellung eines einzigartigen und besonderen Speiseeis mit Vanille- und Cremegeschmack.			
293106	**CROCCANTINO AL RHUM** (RUM-KROKANT)	Dose 3 kg	80	K
	Eine Paste mit Rum-Krokant-Geschmack. Enthält pralinierte Haselnüsse.			
601009M	**DELIZIA LIMONE**	Dose 1,5 kg	15/25	W/K
	Eine Paste, die geeignet zum Herstellen von Speiseeis, Torten, Kuchen sowie Semifreddi ist, mit dem abgerundeten und delikaten Geschmack des typischen Zitronendesserts aus Kampanien.			
212707	**DULCE DE LECHE SAN TELMO**	Dose 7 kg	*	K
	Die typische Süßspeise aus Argentinien, die sich mit Toffee vergleichen lässt. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine grundlegende Zutat sowohl für die Welt des Speiseeises, als auch für die der Konditorei zu werden.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

* 0.125 kg Grundmischung - 0.25 kg Paste - 0.125 kg Sahne - 0.5 l warmes Wasser

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

CREMESORTEN

		ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
		291706	FIOR DI BISCOTTO	Dose 3 kg	80/100	K
			Diese Paste wird aus der Verarbeitung der echten traditionellen Kekse erhalten und weist den einzigartigen Geschmack und die typische Farbe des Mürbeteigs auf.			
	H	2G8306	GRAN GIANDUIA	Dose 3 kg	50/60	K
			Diese Paste hat einen typischen Nougat-Geschmack und besteht aus Kakao und Haselnüssen.			
		164901	LIQUIRIZIA MIX 100 (LAKRITZE)	10 x 1 kg	80	K
			Lakritzegrundmischung in Pulverform zur Herstellung von Lakritzeeis.			
		215106	MALAGA	Dose 3 kg	75	K
			Diese Malagapaste ist reich an in Marsala-Wein eingelegten Rosinen.			
	H	295006	MANDORLA TOSTATA (GERÖSTETE MANDELN)	Dose 3 kg	70/80	K
			Diese Paste hat einen typische Geschmack nach gerösteten Mandeln.			
	H	212426	MASCARPONE	Dose 3 kg	80/100	K
			Diese Mascarponepaste wird mit frischem Mascarpone zubereitet.			
		201089M	MENTA VERDE (GRÜNE MINZE)	Dose 3 kg	30/40	K
			Diese Minzpaste hat einen starken und intensiven Geschmack.			
		216256	MIELE NATUR (HONIG NATUR)	Dose 3 kg	50	K
			Diese Paste hat einen Honiggeschmack und besteht aus ausschließlich natürlichen Zutaten.			
	H	292816	MONCIOK - Schokoladenpaste (50% Kakao)	Dose 3 kg	80/100	K
			Diese Schokoladenpaste besteht aus den edelsten Zutaten (50% Kakao + Haselnusspaste + Mandelpaste) und wiest keine zugesetzten Zucker auf. Kann sowohl warm als auch kalt gelöst werden. Enthält weder Milch noch Milcherzeugnisse.			
		196406	MONTEBLU - Schokolade und Minze	Dose 3 kg	70	K
			Diese Paste hat eine typische hellblaue Farbe und einen Weiße-Schokolade- und Minzgeschmack.			
		196456	MONTEROSA - Kaugummi	Dose 3 kg	50	K
			Diese Paste hat eine rosane Farbe und den Geschmack des traditionellen amerikanischen Kaugummis.			
		217106	NONNAKREM	Dose 3 kg	50/100	K
			Diese Paste ist geeignet für die Herstellung einer Eiercreme mit leichten Zitrusnoten.			
		2G7306	PANNA COTTA	Dose 3 kg	100	K
			Diese Paste hat einen typischen Geschmack nach Pannacotta mit Karamell.			
		2T1418	PASTAPIÙ VOGLIA DI PANNA	Dose 1,25 kg	30/50	K
			Diese aromatisierende Paste weist einen kräftigen Sahnegeschmack auf.			

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
201048M	**PERLA DEL SUD**	Dose 3 kg	80/100	K
	Diese Paste besteht aus grünen Pistazien aus Bronte DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung), Mandeln und Zitrone, für einen frischen und charakteristischen Geschmack. Die Paste Perla del Sud schließt die typischen Düfte Siziliens ein.			
2U9106	**SORRISO AMARO GOLD** **Haselnuss und Kakao, kein zugesetzter Zucker**	Dose 3 kg	50	K
	Diese Paste weist eine ausgewogene Zusammensetzung aus Haselnüssen und Kakao auf und ist geeignet, um den wahren Geschmack der bekannten Bacio-Praline zu erzielen. Enthält gehackte Haselnüsse.			
2G8606	**TIRAMISÙ**	Dose 3 kg	80	K
	Diese Paste hat einen typischen Geschmack nach Tiramisu, verfeinert mit Marsala-Wein und Eiern. Enthält keinen Kaffee.			
201139M	**TORTA PARADISO**	Dose 3 kg	50	K
	Diese Paste ist leicht vanilliert und gibt den einfachen aber unwiderstehlichen Geschmack des italienischen Biskuitkuchens “Torta Paradiso” wieder.			
219206	**TUTTO UOVO COLORATO** (FARBIG)	Dose 3 kg	50	K
	Farbiges und gezuckertes Eigelb. Kann sowohl in der Eisdiele als auch in der Konditorei verwendet werden.			
219256	**TUTTO UOVO NON COLORATO** (NICHT FARBIG)	Dose 3 kg	50	K
	Diese hellgelbe Paste hat einen typischen Geschmack nach Ei und kann kalt vermischt werden.			
219706	**ZABAGLIONE** (EIERLIKÖR)	Dose 3 kg	120	K
	Diese Paste hat eine hohe Dosierung und ist mit ihrem typischen Geschmack nach Zabaione (Eierlikör) sowohl für Eisdielen als auch für Konditoreien geeignet.			
201085M	**ZUPPA INGLESE**	Dose 3 kg	35	K
	Diese Paste ist geeignet für die Zubereitung von Speiseeis und Süßwaren mit dem typischen Geschmack des traditionellen italienischen Biskuitkuchens “Zuppa Inglese”.			
2G9886	**ZUPPA INGLESE PREMIUM**	Dose 3 kg	30	K
	Diese Paste wiest einen unverwechselbaren Gechmacksmix nach Konditorcreme mit Eiern und nach italienischem Likör “Alchermes” auf.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

HASELNÜSSE

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
2G6510	**GRAN NOCCIOLA**	Dose 2,5 kg	80/100	K
	Diese flüssige Paste ist einer der größten Klassiker Montebiancos, sie weist die Farbe und den typischen Geschmack der Haselnuss auf.			
295610	**NOCCIOLA 100% TONDA GENTILE TR**	Dose 5 kg	80/100	K
	Diese helle und delikate Paste besteht zu 100% aus reinen Tonda Gentile Trilobata Haselnüssen und ist sowohl für den Einsatz in Eisdielen, als auch in Konditoreien geeignet. Sie weist einen exquisiten und anhaltenden Geschmack auf.			
295609	**NOCCIOLA GRAN GUSTO**	Dose 2,5 kg	80/100	K
	Diese Paste besteht aus gerösteten Haselnüssen. Das Speiseeis erhält dank dieser Paste eine leicht dunkleren Farbe und einen intensiveren Geschmack im Vergleich zum durschnittlichen Haselnusseis.			
296815	**NOCCIOLA INTENSA** (HASELNUSS INTENSIV)	Dose 5 kg	70/80	K
	Diese Speiseeis-Paste besteht aus einer Mischung von verschiedenen Haselnussarten und einem niedrigen aromatischen Anteil.			
296705	**NOCCIOLA ROYAL**	Dose 5 kg	80/100	K
	Diese Paste besteht aus Haselnüssen mittlerer Röstung, die einen Geschmack und eine Farbe verleihen, die proportional zur Dosierung bei den verschiedenen Anwendungen in Eisdielen und Konditoreien sind.			

PISTAZIEN

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
2G7669	**GRAN PISTACCHIO**	Dose 3 kg	80/100	K
	Diese Paste ist einer der größten Klassiker Montebiancos, sie besteht zu 100% aus ausgewählten, gerösteten und raffinierten Pistazien, die dem Endprodukt einen starken Geschmack und die typische Farbe der Pistazie verleihen.			
297010	**PISTACCHIO MEDITERRANEO**	Dose 5 kg	80/100	K
	Diese Paste besteht aus Pistazien 100% aus mediterranem Ursprung.			
297110	**PISTACCHIO MEDITERRANEO NC** (OHNE CHLOROPHYLL) NEW	Dose 5 kg	80/10	K
	Diese Paste besteht aus Pistazien 100% aus mediterranem Ursprung, ohne Chlorophyll.			
298010	**PISTACCHIO VINTAGE**	Dose 5 kg	70/80	K
	Diese dickflüsige Paste hat eine delikate grüne Farbe und ist ideal, um ein altbewährtes Pistazien-Mandel-Speiseeis zu kreieren.			

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

VANILLE

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
219386	**PASTA VANIGLIA EXPO**	Dose 3 kg	35/50	K
	Diese Bourbon-Vanille-Paste hat eine strohgelbe Farbe und wird mit Vanilleschotenpulver gemacht. Enthält Eier.			
2G9336	**VANIGLIA BOURBON**	Dose 3 kg	30/50	K
	Diese Bourbon-Vanille-Paste hat eine strohgelbe Farbe und wird mit Vanilleschotenpulver gemacht. Enthält Eier.			
219356	**VANIGLIA BOURBON NATUR**	Dose 3 kg	50	K
	Diese Paste besteht aus vollständig natürlicher Bourbon-Vanille und hat eine Farbe, die zu zartgelb tendiert. Sie weist einen feinen Geschmack auf mit blumigem Duft und Kakaonoten und enthält Vanilleschotenpulver und Eier.			
219276	**VANIGLIA TAHITI**	Dose 3 kg	50	K
	Diese Vanille-Paste hat eine typisch weiße Farbe und enthält Vanilleschotenpulver.			
201079M	**VANIGLIATA BIANCA**	Dose 3,5 kg	30	K
	Diese Paste ist transparent und ist geeignet, um dem Speiseeis einen Vanille-Geschmack zu verleihen.			
219366	**VANILLE AROMA PASTE**	Dose 3 kg	35	K
	Diese aromatisierende gelbe Paste verleiht dem Speiseeis Farbe und einen köstlichen Geschmack nach Vanille. Enthält Eier.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

JOGHURT & SOFT

JOGHURT & SOFT

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
169801	YOGURT GUSTO PIÙ	10 x 1 kg	30/35	K
	Dieser Joghurt in Pulverform ist ideal für die Zubereitung von Speiseeis mit Joghurt-Geschmack.			
169701	YOGURT MONTEBIANCO	10 x 1 kg	30/35	K
	JDieser Joghurt in Pulverform ist ideal für die Zubereitung von Speiseeis mit Joghurt-Geschmack.			
117711	YOGURT CON FIBRE (MIT BALLASTSTOFFEN)	10 x 1,3 kg	1.3 kg + 2.3 l kaltes Wasser	K
	Dieses Produkt mit Joghurt-Geschmack ist gebrauchsfertig und reich an Pflanzenfasern.			
116611	YOGURT GUSTO PIÙ COMPLETO (KOMPLETT)	10 x 1,3 kg	1.3 kg + 2.3 l kaltes Wasser	K
	Dieses Produkt mit Joghurt-Geschmack ist gebrauchsfertig und bietet ein angenehmes säuerliches Geschmackserlebnis.			
119911	YOGURTOSO SOFT	8 x 1,6 kg	250	K
	Dieses Produkt in Pulverform ist geeignet, um ein Softeis zu kreieren, das äußerst cremig ist und eine optimale Struktur aufweist.			
105524M	DOLCE SOFT YOGURT NEW	10 x 1,2 kg	1.2 kg + 4 l Milch	K
	Dieses Produkt ist geeignet, um ein Softeis zu erzielen, das einen besonders köstlichen Joghurt-Geschmack aufweist.			
113292	YOGURT GRECO SOFT NEW (GRIESCHICHER JOGHURT)	8X 1,6 kg	400g/ l Milch	K
	Dieses Produkt besteht aus einem hohen Anteil an grieschichem Joghurt in Pulverform und ist geeignet, sowohl um ein Softeis zu kreieren, das eine luftige, cremige und reichhaltige Struktur aufweist, als auch um Speiseeis herzustellen.			
113222	FIOR DI LATTE SOFT (FETTARME SAHNE)	10X 1,28 kg	320g/ l Milch	K
	Dieses Produkt ist ideal, um ein Softeis zu kreieren, das eine cremige und reichhaltige Struktur, sowie einen saften Milch-Geschmack aufweist.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

GEBRAUCHSFERTIGE PRODUKTE

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

desideri

Unsere Reihe von gebrauchsfertigen Produkten, die eine ausgezeichnete Qualität und eine große Auswahl an Anwendungsmöglichkeiten aufweisen: schnelle und einfache Anwendung für ein cremiges und köstliches Speiseeis. Sie benötigen keine Pasteurisierung und können auch eingesetzt werden, um mit einer Slush-Maschine köstliche Milkshakes oder einzigartige Desserts zu kreieren.

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
502005M	**DESIDERIO CAFFÈ** (KAFFEE)	10 x 1,5 kg	1.5 kg + 2.5 l warmes Wasser	K
	Dieses gebrauchsfertiges Produkt in Pulverform ist geeignet, um Kaffee-Eis herzustellen.			
502525M	**DESIDERIO CIOCCOLATO AL LATTE** (MILCHSCHOKOLADE)	10 x 1,5 kg	1.5 kg + 2.25 l warmes Wasser	K
	Dieses gebrauchsfertiges Produkt in Pulverform mit 25% Schokolade ist geeignet, um echtes Milchschokoladen-Eis herzustellen.			
502075M	**DESIDERIO CIOCCOLATO BIANCO** (WEISSE SCHOKOLADE)	10 x 1,5 kg	1.5 kg + 2.5 l warmes Wasser	K
	Dieses gebrauchsfertiges Produkt in Pulverform ist geeignet, um köstliches Weiße Schokoladen-Eis herzustellen. Dieses Produkt kann auch in Kombination mit den Variegati der Cremolotte-Reihe verwendet werden, um Sorten zu kreieren, die den Geschmack von typischen Snacks nachbilden.			
502545MP	**DESIDERIO CIOCCOLATO DARK** (DUNKLE SCHOKOLADE)	8 x 1,9 kg	1.9 kg + 2.5 l heißes Wasser	K
	Dieses gebrauchsfertiges Produkt in Pulverform ist geeignet, um köstliches Zartbitterschokoladen-Eis herzustellen. Dieses Produkt enthält keine Milcherzeugnisse und besteht zu 50% aus Zartbitterschokoladenpulver. Das Speiseeis weist mit diesem Produkt eine optimale Struktur auf und benötigt keine Pasteurisierung.			
502035M	**DESIDERIO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE** (ZARTBITTERSCHOKOLADE)	10 x 1,5 kg	1.5 kg + 2.5 l warmes Wasser	K
	Dieses gebrauchsfertiges Produkt in Pulverform ist geeignet, um ein intensiv nach Zartbitterschokolade schmekendes Speiseeis herzustellen.			
502555M	**DESIDERIO FIOR DI LATTE** (FETTARME SAHNE)	10 x 1,4 kg	1.4 kg + 2.5 l warmes Wasser	K
	Dieses gebrauchsfertiges Produkt in Pulverform ist geeignet, um Fiordilatte-Eis herzustellen.			
502575M	**DESIDERIO PISTACCHIO** (PISTAZIE)	10 x 1,6 kg	1.6 kg + 2.4 l warmes Wasser	K
	Dieses gebrauchsfertiges Produkt in Pulverform ist geeignet, um Pistazien-Eis herzustellen.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

DOPPIOZERO

Eine Linie für all diejenigen, die auf ihre Figur achten möchten, aber nicht auf den Genuss eines leckeren Eises verzichten wollen.

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
113061	**DOPPIOZERO CACAO** (KAKAO)	10 x 1,1 kg	1.1 kg + 2 l heißes Wasser	K
	Durch die einfache Zugabe von Wasser zu diesem Produkt in Pulverform, kann ein köstliches Schokoladeneis, ohne Fette und ohne zugesetztem Zucker, hergestellt werden.			
113121	**DOPPIOZERO FIOR DI PANNA** (FETTARME SAHNE)	10 x 1,1 kg	1.1 kg + 2 l heißes Wasser	K
	Durch die einfache Zugabe von Wasser zu diesem Produkt in Pulverform, kann ein köstliches Fiordipanna-Eis, ohne Fette und ohne zugesetztem Zucker, hergestellt werden.			
113081	**DOPPIOZERO LEMONKREM**	10 x 1,1 kg	1.1 kg + 2 l heißes Wasser	K
	Durch die einfache Zugabe von Wasser zu diesem Produkt in Pulverform, kann ein köstliches Zitronencreme-Eis, ohne Fette und ohne zugesetztem Zucker, hergestellt werden.			

OHNE ZUGESETZTE FETTE

OHNE ZUCKERZUSATZ

ZWEI ANWENDUNGSBEISPIELE:

DOPPIOZERO FRUCHT
(Erdbeere in Stückchen)
auf 100 g Speiseeis

	kJ	kcal
Brennwert	**329,1**	**79,4**

DOPPIOZERO/C
(Kakao)
auf 100 g Speiseeis

	kJ	kcal
Brennwert	**415,3**	**99,4**

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

	ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
	118831	**CAMEO CIOBAR GELATO EASY CIOCCOLATO** (SCHOKOLADE) Diese Komplettmischung in Pulverform der Easy-Reihe weist den unverwechselbaren Geschmack der heißen Schokolade Ciobar auf.	6 x 1 kg	400 g + 1 L Milch	K
	118841	**CAMEO CIOBAR GELATO EASY CIOCCOLATO BIANCO** (WEISSE SCHOKOLADE) Diese Komplettmischung in Pulverform der Easy-Reihe weist den unverwechselbaren Geschmack der heißen Schokolade Ciobar auf.	6 x 1 kg	400 g + 1 L Milch	K

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

BESONDERE SORTEN

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
502565	**DESIDERIO TITTI**	12 X 0,95 kg	380g/ Milch	K
	Diese Komplettmischung in Pulverform weist den köstlichen Geschmack des italienischen Biskuitskuchens Torta Paradiso auf.			
231146	**VARIEGATO SPECIALE TITTI**	4 X 1,5 kg	nB	K
	Dwukolorowy preparat o smaku moreli do połączenia ze smakiem Desiderio Titti			
502585	**DESIDERIO SILVESTRO** NEW	12 X 0,95 kg	375g /l Milch	K
	Diese Komplettmischung in Pulverform hat einen köstlichen Kokosnuss-Geschmack.			
230248	**VARIEGATO SPECIALE SILVESTRO** NEW	2,5 kg	nB (ca. 300g pro Eisbehälter)	K
	Dieser Variegato weist einen köstlichen Geschmack nach Kakao-Keksen mit intensiver schwarzer Farbe auf und ist angereichert mit Napolitaner-Wafern.			
290326	**PASTA WILLY IL COYOTE** NEW	3 kg	100/120 /Kg Mix	K
	Diese Paste weist einen intensiven Geschmack nach Erdnüssen auf.			
230326	**VARIEGATO SPECIALE WILLY IL COYOTE** NEW	3 kg	nB	K
	Dieser Variegato hat einen köstlich Haselnuss-Geschmack mit Kakao und Napolitaner-Wafern in Stücke.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

FRUCHTSORTEN

Einzigartige Lösungen, die dem Fruchteis und den Sorbets eine optimale Struktur vermitteln, sodass das angebote Eis immer die gleiche Perfektion aufweist.

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

KONZENTRIERTE PASTEN

Konzentrierte Pasten für die Zubereitung von Speiseeis und Sorbets.

		ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
		2B0618	DOPPIA FRUTTA ANANAS	Dose 4 kg	100	K
		2B1518	DOPPIA FRUTTA BANANA (BANANE)	Dose 4 kg	100	K
		2B3718	DOPPIA FRUTTA FRAGOLA (ERDBEERE)	Dose 4 kg	100	K
		2B3018	DOPPIA FRUTTA FRAGOLINA DI BOSCO (WALDERDBEERE)	Dose 4 kg	100	K
		2B3118	DOPPIA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO (WALDBEEREN)	Dose 4 kg	100	K
		2B6118	DOPPIA FRUTTA MELONE	Dose 4 kg	100	K
		2U6218	PASTA MANGO NATUR	Dose 4 kg	100	K
	H	2G2606	COCCO (KOKOSNUSS)	Dose 3 kg	100	K
			Diese Pure Paste enthält Kokosraspeln aus der Karibik und ist ideal für die Zubereitung von Speiseeis und gefrorene Desserts.			
		202012M	COCCO EXTRA (KOKOSNUSS)	Dose 3 kg	75	K
			Diese aromatisierende Kokosnusspaste beinhaltet einen hohen Anteil an Kokosraspeln und hat einen besonders intensiven und am Gaumen anhaltenden Geschmack.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan H Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

GEBRAUCHSFERTIGE FRUCHTBASEN (IN PULVER/IN PASTE)

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
301002M	CREMAFRUTTA ANANAS	Dose 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
	Dieses gebrauchsfertige Produkt in Paste beinhaltet einen hohen Anteil an Früchten und Stückchen. Diese Paste hat eine einfache und schnelle Anwendung bei der Herstellung von Speiseeis und Sorbets.			
301008M	CREMAFRUTTA FRAGOLA INTERA (GANZE ERDBEERE)	Dose 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
	Dieses gebrauchsfertige Produkt in Paste beinhaltet einen hohen Anteil an Früchten und ganzen Erdbeeren. Diese Paste hat eine einfache und schnelle Anwendung bei der Herstellung von Speiseeis und Sorbets.			
301019M	CREMAFRUTTA MANGO	Dose 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
	Dieses gebrauchsfertige Produkt in Paste beinhaltet einen hohen Anteil an Früchten und Fruchtfleisch. Diese Paste hat eine einfache und schnelle Anwendung bei der Herstellung von Speiseeis und Sorbets.			
301041M	CREMAFRUTTA MARACUJA	Dose 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
	Dieses gebrauchsfertige Produkt in Paste beinhaltet einen hohen Anteil an Früchten und Fruchtfleisch. Diese Paste hat eine einfache und schnelle Anwendung bei der Herstellung von Speiseeis und Sorbets.			
301016M	CREMAFRUTTA MELONE	Dose 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
	Dieses gebrauchsfertige Produkt in Paste beinhaltet einen hohen Anteil an Früchten und Stückchen. Diese Paste hat eine einfache und schnelle Anwendung bei der Herstellung von Speiseeis und Sorbets.			
301023M	CREMAFRUTTA PESCA GIALLA (GELBE PFIRSICH)	Dose 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
	Dieses gebrauchsfertige Produkt in Paste beinhaltet einen hohen Anteil an Früchten und Stückchen. Diese Paste hat eine einfache und schnelle Anwendung bei der Herstellung von Speiseeis und Sorbets.			
301027M	CREMAFRUTTA PESCA&MANGO (PFIRSICH&MANGO)	Dose 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
	Dieses gebrauchsfertige Produkt in Paste beinhaltet einen hohen Anteil an Früchten. Diese Paste hat eine einfache und schnelle Anwendung bei der Herstellung von Speiseeis und Sorbets.			

GEBRAUCHSFERTIGE FRUCHTGRUNDMISCHUNGEN (IN PULVER/IN PASTE)

		ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
		301045M	**CREMAFRUTTA POMPELMO ROSA** (ROSA GRAPEFRUIT)	Dose 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg Wasser oder 2,5 kg Milch	K
			Dieses gebrauchsfertige Produkt in Paste beinhaltet einen hohen Anteil an Früchten. Diese Paste hat eine einfache und schnelle Anwendung bei der Herstellung von Speiseeis und Sorbets.			
		115201	**LEMONDRY PIÙ** (ZITRONE PLUS)	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2,7 L lauwarmes Wasser	K
			Diese Komplettmischung ist geeignet für die Herstellung von Zitronen-Sorbets und enthält keine Milcherzeugnisse.			
	H	115002	**LIMONE PIÙ** (ZITRONE)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,8 L lauwarmes Wasser	K
			Diese Komplettmischung ist geeignet für die Herstellung von Zitronen-Sorbets, die durch die Milchproteine eine optimale cremige Struktur erhalten und eine ausgezeichnete Haltbarkeit in der Eistheke aufweisen.			
		1U5701	**MENTADRY PIÙ** (MINZE PLUS)	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2,7 L lauwarmes Wasser	K
			Diese Komplettmischung enthält keine Milcherzeugnisse, sie hat eine äußerst einfache Anwendung und ist geeignet für die Herstellung von Sorbets mit einem authentischen Minz-Geschmack. Durch diese Mischung erhalt das Eis eine optimale Struktur			

EASY FRUIT

		ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
		114831	**EASY FRUIT ANANAS**	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
			Diese Komplettmischung in Pulverform ist geeignet für die Herstellung von Ananas-Sorbets.			
		114821	**EASY FRUIT ANGURIA** (WASSERMELONE)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
			Diese Komplettmischung in Pulverform ist geeignet für die Herstellung von Wassermelone-Sorbets.			
		114911	**EASY FRUIT FRAGOLA** (ERDBEERE)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
			Diese Komplettmischung in Pulverform ist geeignet für die Herstellung von Erdbeer-Sorbets.			
		114911	**EASY FRUIT LIMONE** (ZITRONE)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
			Diese Komplettmischung in Pulverform ist geeignet für die Herstellung von Zitronen-Sorbets.			
		114951	**EASY FRUIT MANDARINO** (MANDARINE)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
			Diese Komplettmischung in Pulverform ist geeignet für die Herstellung von Mandarinen-Sorbets.			
		114921	**EASY FRUIT MANGO**	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
			Diese Komplettmischung in Pulverform ist geeignet für die Herstellung von Mango-Sorbets.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan H Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
114761	**EASY FRUIT MARACUJA**	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
	Diese Komplettmischung in Pulverform ist geeignet für die Herstellung von Maracuja-Sorbets.			
114981	**EASY FRUIT PESCA & MANGO** (PFIRSICH & MANGO)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
	Diese Komplettmischung in Pulverform ist geeignet für die Herstellung von Pfirsich-Mango-Sorbets.			
114971	**EASY FRUIT PESCA GIALLA** (GELBER PFIRSICH)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
	Diese Komplettmischung in Pulverform ist geeignet für die Herstellung von Gelben-Pfirsich-Sorbets.			
114991	**EASY FRUIT POMPELMO ROSA** (ROSA GRAPEFRUIT)	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L kaltes Wasser	K
	Diese Komplettmischung in Pulverform ist geeignet für die Herstellung von Rosa-Grapefruit-Sorbets.			

purea

OBSTGENUSS OHNE KOMPROMISSE.

Ein Komplettprodukt, zu dem nur noch Wasser hinzugegeben werden muss.
Der hohe Fruchtanteil und eine innovative Technologie ermöglichen eine Zubereitung, die alle Merkmale an Frische und Natürlichkeit von frischem Obst beibehält.
Mit diesem Produkt gibt es die Frische des besten Obsts das ganze Jahr lang!

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
301008	**PURE-A FRAGOLA** (ERDBEERE) NEW	Beutel in 5 kg Schachtel	2 kg püree, 1 kg Wasser	K
	Durch die Zugabe von verschiedenen Wassermengen kann diese perfekt ausgeglichene Komplettmischung verwendet werden, um Sorbets, Slushies, Smoothies und Wassereis zu kreieren.			
301019	**PURE-A MANGO** NEW	Beutel in 5 kg Schachtel	2 kg püree, 1 kg Wasser	K
	Durch die Zugabe von verschiedenen Wassermengen kann diese perfekt ausgeglichene Komplettmischung verwendet werden, um Sorbets, Slushies, Smoothies und Wassereis zu kreieren.			
301041	**PURE-A MARACUJA** NEW	Beutel in 5 kg Schachtel	2 kg püree, 1 kg Wasser	K
	Durch die Zugabe von verschiedenen Wassermengen kann diese perfekt ausgeglichene Komplettmischung verwendet werden, um Sorbets, Slushies, Smoothies und Wassereis zu kreieren.			

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

VARIEGATI & KUVERTÜREN

Lassen Sie Ihrer Fantasie mit der Variegati-Reihe von Montebianco freien Lauf, um Ihre Speiseeis- und Konditoreizubereitungen noch köstlicher zu gestalten.

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

le Crémolotte

Mit den Cremolotte-Produkten werden Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt: Sie können diese einfach pur genießen, zum Marmorieren von Speiseeis verwenden, bei der Kreation von köstlichen Cremini einsetzen oder sich bei der Gestaltung von Konditorei-Produkten einfach ausleben. Alle Produkte sind frei von gehärteten Fetten.

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
292815	**CIOCCOLOTTA BIANCA** (WEISSE SCHIKOLADE)	5 kg Eimer	nB	K
	Dieser Weiße Schokolade-Variegato weist eine äußerst cremige, fast samt-weiche Struktur auf und ist ideal zum Marmorieren und für die Kreation von Cremini und Füllungen.			
292720	**NOCCIOLOTTA CHIARA** (HELLE FARBE)	5 kg Eimer	nB	K
	Diese Milch- und Haselnusscreme weist die typische helle Farbe der Haselnuss auf und enthält keine gehärtete Fette.			
292750	**NOCCIOLOTTA CLASSICA 5 KG** (KLASSISCH)	5 kg Eimer	nB	K
	Flüssige Schokoladen-Haselnusscreme.			
292850	**NOCCIOLOTTA LA CROCCANTE** (CRUNCHY)	5 kg Eimer	nB	K
	Diese Schokoladen-Haselnusscreme enthält Napolitaner-Wafern in Stückchen.			
292840	**NOCCIOLOTTA LA MORBIDONA**	5 kg Eimer	nB	K
	Dickflüssige Schokoladen-Haselnusscreme.			
292820	**NOCCIOLOTTA LA PASTOSA**	5 kg Eimer	nB	K
	Diese dickflüssige Schokoladen-Haselnusscreme weist einen hohen Anteil an Haselnüssen auf und ist geeignet für die Füllung von verschiedenen Desserts.			
292860	**PISTACCHIOTTA** (PISTAZIE)	3,5 kg Eimer	nB	K
	Diese dickflüssige, streichfähige Pistaziencreme ist ideal für die Herstellung von Cremini, zum Marmorieren und für Füllungen.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
230108	**VARIEGATO GOURMET AMARENA CON PEZZI** (SAUERKIRSCHE MIT STÜCKE)	Dose 4 kg	nB	K
	Dieser verdickter Sirup mit Fruchtstücken ist ideal, um Eisbechern zu garnieren und Eisbehältern zu Marmorieren.			
230118	**VARIEGATO GOURMET ARANCIA SICILIA** (SIZILIANISCHE ORANGE)	Dose 4 kg	nB	K
	Dieser Variegato enthält Fruchtstücke und hat die typische orangene Farbe der Frucht. Er ist dank der Fruchtstücke ideal, um die Eisbehälter in der Eistheke, sowie die Eisbecher zu garnieren.			
230148	**VARIEGATO GOURMET FRAGOLA** (ERDBEERE)	Dose 4 kg	nB	K
	Dieser Erdbeer-Variegato hat eine feuerrote Farbe und enthält Erdbeerenstückchen.			
230158	**VARIEGATO GOURMET FRAGOLINA DI BOSCO** (WALDERDBEERE)	Dose 4 kg	nB	K
	Dieser Erdbeer-Variegato hat eine feuerrote Farbe und enthält Walderdbeerenstückchen.			
230168	**VARIEGATO GOURMET FRUTTI DI BOSCO** (WALDBEEREN)	Dose 4 kg	nB	K
	Diese Paste hat eine rot-lilane Farbe und weist den typischen Geschmack der Waldbeeren auf.			
231168	**VARIEGATO GOURMET LAMPONE CON PEZZI** (HIMBEERE MIT STÜCKCHEN)	Dose 4 kg	nB	K
	Diese dickflüssige Himbeer-Creme enthält Fruchtstückchen und hat die typische knallrote Farbe der Himbeere. Sie ist ideal, um die Eisbehälter in der Eistheke sowie die Eisbecher zu garnieren.			
231178	**VARIEGATO GOURMET MANDARINO CIACULLI** (CIACULLI MANDARINE)	Dose 4 kg	nB	K
	Diese dickflüssige Cianculli Mandarinen-Creme enthält Fruchtstückchen und hat die typische orangene Farbe der Mandarine. Sie ist ideal, um die Eisbehälter in der Eistheke, sowie die Eisbecher zu garnieren.			
232378	**VARIEGATO GOURMET MARACUJA ECUADOR**	Dose 4 kg	nB	K
	Diese dickflüssige Maracuja-Creme enthält braune Fruchtsamen und hat die typische intensiv gelbe Farbe der Maracuja. Sie ist ideal, um die Eisbehälter in der Eistheke, sowie die Eisbecher zu garnieren.			
231408	**VARIEGATO GOURMET MELA AL FORNO** (BRATAPFEL)	Dose 4 kg	nB	K
	Diese Apfel-Paste hat eine sanftgelbe Farbe und enthält halbkandierte Apfelstückchen.			
230408	**VARIEGATO GOURMET MIELE ZENZERO ARANCIA** (HONIG INGWER ORANGE)	Dose 4 kg	nB	K
	Diese bernsteinfarbige Paste mit Honig-Geschmack hat eine leicht “scharfen” Ingwernote und einen Zitrus-Nachgeschmack.			

SONSTIGE VARIEGATI

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
190109	**AMARENA IN COMPOSTA** (SAUERKIRSCH-KOMPOTT)	Dose 4 kg	nB	K
	Diese bernsteinfarbige Paste mit Honig-Geschmack hat eine leicht "scharfen" Ingwernote und einen Zitrus-Nachgeschmack.			
190159L	**AMARENATA** (SAUERKIRSCH-STÜCKCHEN)	Dose 4 kg	nB	K
	Kirschen in Stückchen, die sowohl zum Marmorieren und Dekorieren von Speiseeis geeignet sind, als auch zur Verwendung in Kuchen und Semifreddi.			
230258	**VARIEGATO BLACK EMOTION**	Dose 4 kg	nB	K
	Dieser Variegato mit Kakaokeks-Geschmack hat eine intensive rabenschwarze Farbe.			
230310	**VARIEGATO CREMROSCÈ**	Dose 5 kg	200	K
	Dieser dunkelfarbige Haselnuss-Variegato mit Kakao und Napolitaner-Wafern kann, in Kombination mit Cremroscè Gold (Art-Nr. 2U8206), verwendet werden, um Speiseeis herzustellen, das den Geschmack der typischen Praline nachbildet.			
402006M	**VARIEGATO PERLA DEL SUD**	Dose 3 kg	nB	K
	Dieser Variegato ist ideal für die Marmorierung der Sorte Perla del Sud, in Kombination mit Art.-Nr. 201048M, sowie aller anderen Sorten, die Trockenfrüchte oder Schokolade beinhalten. Dieser Variegato wird mit Pistazien, Mandeln und Limettenaroma hergestellt.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

KUVERTÜREN UND STREUSEL

	ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
H	292808A	**COPERTURA PER GELATI CACAO** (KAKAO-KUVERTÜRE FÜR SPEISEEIS)	Dose 3 kg		nB
		Diese Kuvertüre mit Kakao-Geschmack ist ideal zum Marmorieren von Speiseeis im Eisbehälter oder zum Überziehen von Eis am Stiel.			
H	2A2404	**COPERTURA SPECIALE CIOCCOLATO FONDENTE** (ZARTBITTERSCHOKOLADE-SPEZIALKUVERTÜRE)	Dose 1 kg		nB
		Diese Kuvertüre mit Zartbitterschokoladen-Geschmack ist ideal zum Marmorieren von Speiseeis im Eisbehälter oder zum Überziehen von Eis am Stiel.			
H	292830M	**STRACCIATELLA** (Bitterschokolade)	Dose 5 kg		nB
		Diese Kuvertüre mit Biterschokoladen-Geschmack ist ideal zum Marmorieren von Speiseeis im Eisbehälter oder zum Überziehen von Eis am Stiel.			
	401029M	**GRANELLA DI AMARETTI** (AMARETTI-STREUSEL)	2 x 3 kg		nB
		Wasserfreie Amaretti-Streusel, die auch bei Feuchtigkeit und Minustemperaturen knusprig bleiben.			
	290105	**GRANELLA PER TORRONE** (STREUSEL FÜR TORRONE)	4 x 1 kg		nB
		Geröstete Haselnüsse, Mandeln und Pistazien in Streuselform.			

Die einmalige Ausgewogenheit zwischen der weichen und kompakten Struktur ist kennzeichnend für dieses Produkts, das zusammen mit seinem intensiven und wärmenden Geschmack auch ideal für den Verzehr in den Wintermonaten geeignet ist.

Spezialgrundmischung zum Herstellen von Mousses, die in Kuchenvitrinen ausgestellt werden sollen, und anderen Löffeldesserts. Verarbeitung auch in der Planetenrührmaschine möglich.

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
H 147851	**GELATOCALDO**	**10 x 1 kg**	**300**	**K**
	Diese Grundmischung ist geeignet für die Herstellung von Semifreddi, die in Kuchenvitrinen ausgestellt werden können, und hat einen intensiven Geschmack, der am Gaumen besonders warm ist.			
H 147891	**GELATOCALDO O.G.F.**	**10 x 1,3 kg**	**300**	**K**
	Diese Grundmischung ist geeignet für die Herstellung von Semifreddi, die in Kuchenvitrinen ausgestellt werden können, und hat einen intensiven Geschmack, der am Gaumen besonders warm ist. Ohne gehärtete pflanzliche Fette und mit neutralem Aroma.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan H Halal

SEMIFREDDI

Exklusive Produktlinie mit einfacher und schneller Zubereitung kalt löslich und immer weich, auch bei -18°C. Die Verarbeitung kann in der Planetenrührmaschine oder dem Sahneautomaten erfolgen. Erhältlich in vielen Geschmacksrichtungen, damit Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.

SEMIFREDDI

Eine Besonderheit bei der Montebianco-PRodukte für Semifreddi ist die Vielseitigkeit bei der Anwendung. Diese Reihe wurde mit Absicht entwickelt, sowohl im Sahneautomaten als auch in der Planetenrührmaschine, unschlagbare Ergebnisse zu erzielen. Auf dieser Art und Weise können, ohne jegliche Verschweundung, große Produktmengen sehr leicht hergestellt werden.herzustellen

- Noch schnelleres Verfahre;
- Torten und Kuchen mit mehr Volumen bei gleichem Gewich;
- Deutliche Fehlerreduzierung in der Produktio;
- Kein Abfa.

400 g/L Sahne
in der
Planetenrührmaschine

500 g/L Sahne
im
Sahneautomaten

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
242108	**SEMIFREDDO CACAO** (KAKAO)	Dose 1,25 kg	500	K
	Dieses mit Kakao aromatisierte Komplettprodukt in Paste ist ideal zum Herstellen von kalten Konditoreispezialitäten.			
242208	**SEMIFREDDO CAFFÈ** (KAFFEE)	Dose 1,25 kg	500	K
	Dieses mit Kaffee aromatisierte Komplettprodukt in Paste ist ideal zum Herstellen von kalten Konditoreispezialitäten.			
244708	**SEMIFREDDO LIMONE** (ZITRONE)	Dose 1,25 kg	500	K
	Diese mit Zitrone aromatisierte Mischung für Semifreddi ist ideal zum Herstellen von kalten Konditoreispezialitäten.			
245308	**SEMIFREDDO MASCARPONE**	Dose 1,25 kg	500	K
	Diese mit Mascarpone aromatisierte Mischung für Semifreddi ist ideal zum Herstellen von kalten Konditoreispezialitäten.			
248388	**SEMIFREDDO NEUTRO** (NEUTRAL)	Dose 1,25 kg	400	K
	Diese Mischung für Semifreddi kann aufgrund seines neutralen Geschmacks mit jeder Art von Paste personalisiert werden.			
248308	**SEMIFREDDO STRACCIATELLA**	Dose 1,25 kg	500	K
	Diese mit Stracciatella (Sahne) aromatisierte Mischung für Semifreddi ist ideal zum Herstellen von kalten Konditoreispezialitäten.			
249308	**SEMIFREDDO VANIGLIA** (Vanille)	Dose 1,25 kg	500	K
	Diese mit Vanille aromatisierte Mischung für Semifreddi ist ideal zum Herstellen von kalten Konditoreispezialitäten.			
249608	**SEMIFREDDO ZABAGLIONE**	Dose 1,25 kg	500	K
	Diese mit Zabaione (Eierlikör) aromatisierte Mischung für Semifreddi ist ideal zum Herstellen von kalten Konditoreispezialitäten.			

ANDERE PRODUKTE DES KONDITOREIEN

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEINHEIT	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
140804	**AMIDMIX**	10 x 1 kg	80/100	W
	Durch die zugesetzten Stabilisatoren und Maltodextrin, kann diese Stärke sowohl für die Zubereitung von Konditorcreme verwendet werden, als auch zur Verdickung von allen Mischungen, bei denen Stärke benötigt wird.			
228008	**GELLY - Für Temperaturen unter 0°C**	Dose 1,25 kg	nB	K
	Diese klare Gelatine kann eingesetzt werden, um Semifreddi zu dekorieren, die bei Minustemperaturen aufbewahrt werden. Sie ist auch geeignet, um Oberflächen und Obst, das auch bei -20°C konserviert werden soll, einen Glanz zu schenken.			
601002M	**GELO GELO -Für Temperaturen über 0°C**	Dose 6 kg	nB	K
	Diese klare Gelatine mit neutralem Geschmack ist eine gebrauchsfertige Paste und ist besonders geeignet, um Fruchttorten, Kuchen und Obsttartelettes zu glasieren und um verschiedene Variationen von Bayerischen-Cremes zu garnieren, die bei Temperaturen über 0°C konserviert werden sollen.			
106022M	**MERINGAMIX**	10 x 1 kg	150 g + 100 g warmes Wasser	K
	Diese gebrauchsfertige Pulverzubereitung ist ideal für die Herstellung des klassischen italienischen Baisers.			
147401	**MOROMIL**	8 x 2,5 kg	400	W
	Dieses Produkt in Pulverform ist geeignet für die Herstellung von Semifreddi.			
502501M	**OVOPIÙ**	Dose 1,25 kg	nB	K
	Dieses Produkt ist eine Mischung aus 50% pasteurisiertem Eigelb und 50% Zucker.			
145001M	**PANNAFIX**	10 x 1 kg	nB	W/K
	Dieses geschmacksneutrales, weißes Pulver soll in niedrigen Dosierungen (30-50 g/L) verwendet werden. Ursprünglich als Sahnestandmittel gedacht, kann auch eingesetzt werden, um verschiedenen Variationen von Bayerischen-Cremes und Mousses eine bessere Struktur zu verleihen.			
501505M	**SEMIGEL**	10 x 1 kg	500	K
	Dieses Produkt in Pulverform ist geeignet für die Zubereitung von Mousses, die in Kuchenvitrinen ausgestellt werden sollen.			
247016	**TENACE PASTRY**	Dose 6 kg	150 - 250	W/K
	Dieser Sirup wurde mit Ballaststoffen stabilisiert und weist weder Geruch, noch Geschmack auf. Er ist geeignet für die Herstellung von Semifreddi und Mousses und sorgt für ein schnelles Auftauen und eine optimale Struktur des Produktes.			

Alle unsere Produkte sind GVO-frei Glutenfrei Vegan Halal

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

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE