



# Hauptkatalog 2023

 DEUTSCH



## Naturally Good

Wir glauben an Good Food, also gute Lebensmittel, die sowohl für uns als auch für unseren Planeten gut sind. Ständig arbeiten wir an unserer All Natural Linie, um ein gesundes, unverfälschtes und herausragendes Produkt sicherzustellen.

All Natural bedeutet für uns natürliches Speiseeis.

Eine verantwortungsbewusste Wahl, die sich widerspiegelt in unserem täglichen Handeln, dem Support, den wir unseren Kunden geben sowie bei der Aufmerksamkeit, die wir allen Verbrauchern entgegen bringen.

Naturally Good steht für die Evolution des Weges, den wir bei Qualität, Nachhaltigkeit und Natürlichkeit eingeschlagen haben.



# Das perfekte rezept für die Eishandwerker



VERTRAUEN



TRANSPARENZ



NATÜRLICHE  
ROHSTOFFE



DIE ALL NATURAL  
WELT



# Inhaltsverzeichnis

All Natural	4
Naturally Sweet	6
Fully Fruit	10
Basen	12
Integratoren	14
Weitere Pulverprodukte	15
Cremesorten	16
Le Vie dell'Eccellenza	19
I Want Kookie	20
Frozen Yogurt	22
Fruchtsorten	24
Liogel® Cremesorten	26
Liogel® Fruchtsorten	28
Variegati	30
Variegati Quattrostagioni®	32
Nutgel	33
Dekorationen und Kuvertüren	34
Konditoreiprodukte	36
Bakery	38





## DAS INTERESSANTESTE, INNOVATIVSTE UND VORTEILHAFTESTE ANGEBOT AN NATÜRLICHEN ZUTATEN FÜR HANDWERKLICHE EISHERSTELLER AUF DEM MARKT

Seit dem Jahr 2004 wird die All Natural Reihe stetig erweitert und zählt bis heute über 100 Produkte. Dazu gehören Grundmischungen, Cremesorten, Fruchtarten, Variegati, Kuvertüren und Dekorationen: ein Komplettangebot, das bei den Eisprofis keine Wünsche offen lässt. Zur All Natural Reihe zählen die Linien Naturally Sweet (ohne Zuckerzusatz), FullyFruit (sehr hoher Fruchtanteil und äußerst vielseitig), Think Vegan (eigens für diejenigen, die eine vegane Ernährung gewählt haben) und Core (die Linie ohne Farbstoffe und natürliche Aromen, die die Ursprünglichkeit und die Echtheit der Rohstoffe gewährleistet und dabei eine Intensität bei Geschmack und Duft bietet, die ihresgleichen sucht).



### DIE ALL NATURAL PRODUKTE SIND FREI VON:

-  Künstlichen Farbstoffen
-  Künstlichen Verdickungsmitteln, Stabilisatoren und Emulgatoren
-  Palmöl
-  Gehärteten Pflanzenfetten
-  Genetisch veränderten Organismen (GVO)
-  Künstlichen Aromen





  
naturally  
sweet OHNE  
ZUGESETZTEN  
ZUCKER

## NATURALLY SWEET DIE LINIE OHNE ZUCKERZUSATZ

7

- Es kommen nur natürliche Zutaten zum Einsatz
- Den Anforderungen unserer All Natural Linie wird nachgekommen
- Eine beachtliche Reduzierung der zugesetzten Zucker im Vergleich zu herkömmlichem Speiseeis mit einer daraus folgenden reduzierten Kalorienzufuhr wird garantiert.
- Es wird ein leckeres Eis (im Vergleich zu anderen Produkten, die keinen Zucker enthalten) sichergestellt: Vor allem die Fruchtarten sind geschmacklich vergleichbar mit dem Speiseeis, dem Zucker zugesetzt wird
- Es werden Zutaten verwendet, die den Zucker ersetzen und einen niedrigen glykämischen Index haben.



Die Linie Naturally Sweet verwendet Zutaten, die den Zucker ersetzen und sich durch einen niedrigen glykämischen Index auszeichnen:

- **Erythrit:** enthält beinahe keine Werte, die sich auf den glykämischen Index (GI) oder den Insulin-Index (II) auswirken. Erythrit ist ein wirksamer Ersatz für Saccharose und hilft die glykämische Last bei der Ernährung zu reduzieren.
- **Sorbit:** der glykämische Index von Sorbit ist im Vergleich zu gewöhnlichem, weißem Zucker niedriger. Es handelt sich dabei um einen Stoff, der teilweise im Darmtrakt aufgenommen wird und daher die Ausscheidung von Insulin nicht anregt.
- **Maltit:** Maltit hilft nicht nur dabei, Karies vorzubeugen, sondern wirkt auch unterstützend den Blutzucker stabil zu halten, ohne glykämische Peaks und Insulinpeaks.
- **Steviolglycoside:** dabei handelt es sich um Süßstoffe, die aus den Blättern der Steviapflanze extrahiert werden. Obwohl sie ungefähr 300-mal mehr Süßkraft als herkömmlicher Zucker (Saccharose) haben, enthalten sie keine Kalorien, lassen keine Karies entstehen und haben keinen Einfluss auf die Blutzuckerwerte.



## WEISSE BASE

Grundmischung ohne Zuckerzusatz mit Süßungsmitteln für sahniges Cremeeis mit unverfälschtem Geschmack und nicht so süß wie herkömmliches Speiseeis.

### VORTEILE

- Glutenfrei
- All Natural
- Konstanter Ausbeute



## FRUCHT BASIS

Eine Grundmischung, die mit Wasser zum Pasteurisieren (eine niedrige Pasteurisierung bei 65 °C ist zu empfehlen) verwendet oder kalt mit heißem Wasser verarbeitet wird.

### VORTEILE

- Glutenfrei
- All Natural
- Zudem ist sie für die Zubereitung von Cremeeis geeignet. Hierzu zählen etwa Haselnuss, Pistazie und Kakao. Milcherzeugnisse und zugesetzter Zucker sind nicht enthalten.
- Sie kann mit pflanzlichen Getränken, laktosefreier Milch oder mit Wasser mit nicht so cremiger Struktur und kürzerer Haltbarkeit verwendet werden.

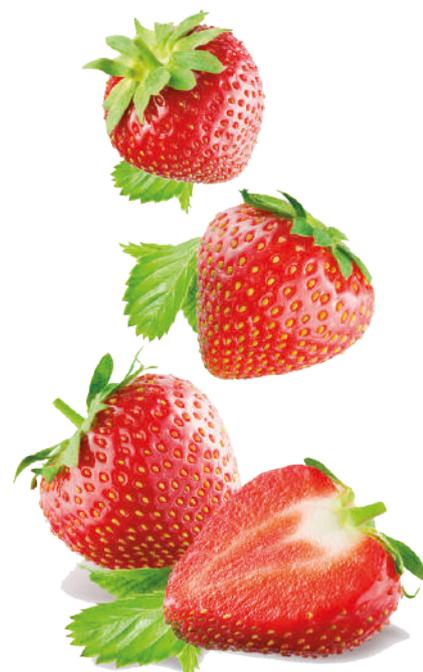


## NATURALLY SWEET REIS

Pulverisiertes Halbfertigprodukt ohne zugesetzten Zucker, mit Süßstoffen, gebrauchsfertig. Enthält einen hohen Anteil vorgekochten Reis im Inneren, der auch bei niedrigen Temperaturen weich bleibt. Garantiert eine cremige Struktur, die mit dem typischen Geschmack von Milchreis über die Zeit erhalten bleibt

### VORTEILE

- Glutenfrei
- All Natural
- Enthält köstliche Reiskörner



# SKYR SOFT

Ein Produkt ohne zugesetzte Fette und Zucker, mit dem typischen Geschmack von Skyr.

## VORTEILE

- All Natural
- Ohne Zuckerzusatz
- Fettfrei

# SCHOKOLADE

Vollständig natürliches Produkt mit kalorienreduziertem Süßungsmittel.

## VORTEILE

- Glutenfrei
- All Natural
- Die Zubereitung kann entweder mit Wasser (Dosierung 500g/l) für ein Eis mit Zartbitterschokoladennoten oder mit Milch (Dosierung 350 g/l) für ein Eis mit weicheren und umhüllenderen Schokoladennoten erfolgen.

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
<b>Naturally Sweet</b>				
8314	WEISSBASIS	 	12x0,725	290
8315	FRUCHT BASIS SDL	 	12x0,875	350
8317	SCHOKOLADE	 	6x1,25	500 g auf 1 Liter Wasser 350 g auf 1 Liter Milch
8318	SKYR SOFT	  	6 x 1,5	375g/l Magermilch
8319	NATURALLY SWEET REIS	  	6 x 1,625	650g/l Wasser



## DER GANZE GENUSS VON FRISCHEM OBST

**Obst ist eine äußerst wichtige Zutat, sowohl in der Eisdielen wie auch in der Konditorei.**

Gibt es etwas frischeres und leckereres als saisonelles, perfekt gereiftes Obst? Obst steht jedoch nicht immer zur Verfügung oder der Reifegrad ist nicht optimal. Abgesehen davon, muss beim Kauf und der Verarbeitung vor der Anwendung gewissenhaft vorgegangen werden.

Durch die neuesten Technologien, die die Stabilisierung der Produkte ermöglichen, ohne dass der Geschmack oder der Duft des Obstes beeinträchtigt werden, sind wir in der Lage, den gesamten Genuss von frischem Obst in der geeignetsten Form für die Anwendung anzubieten.

## VORTEILE

- Fullyfruit, ein Produkt mit sehr hohem Fruchtanteil (45/50%), vollkommen natürlich, das die besten Eigenschaften des Obstes bewahrt und bereit dazu ist, im und auf dem Eis verwendet zu werden, ohne in der Auslage zu gefrieren.
- **Vielseitig:** der Einsatz sowohl zum Bedecken der Oberfläche im Eisbehälter als auch im Produkt ist möglich, wie auch in der Konditorei als Füllung von Semifreddi und Eistorten.
- Eine einzigartige Art zum Kreieren neuer Konsistenzen und Geschmacksrichtungen.
- **Lange Haltbarkeit:** das Produkt ist durch ein technologisches Verfahren, das es ermöglicht, die Frische des Obstes länger zu erhalten und eine Verpackung, die jegliche Verunreinigung mit der Umwelt vermeidet, 12 Monate lang haltbar. Nach dem Öffnen der Verpackung muss sie im Kühlschrank aufbewahrt werden und das Produkt muss innerhalb von 3 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden.

Art.	Produktname	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
------	-------------	----------------	-------------------

### Fully Fruit

9401	FULLYFRUIT FRAGOLA (ERDBEERE)	 	4x1,5	-
9403	FULLYFRUIT MANGO	 	4x1,5	-
9405	FULLYFRUIT MARACUJA (PASSIONSFRUCHT)	 	4x1,5	-
9406	FULLYFRUIT LAMPONE (Himbeere)	  	4x1,5	-





# Basen

Basen in Pulverform können mit flüssigen Zutaten (Wasser, Milch und frischer Sahne) sowie festen Zutaten (Zucker, Milchpulver, Milchproteinen, usw.) kombiniert werden. So erhalten Sie eine ideale Grundmischung, die mit verschiedenen Pasten vermischt werden kann, um die gewünschte Eissorte zu gestalten.

## VORTEILE

- Eine komplette Auswahl an Basen für eine sehr gute individuelle Gestaltung
- Ergebnisse und Ertrag sind konstant und zuverlässig
- Einige Grundmischungen erhalten den Geschmack der Pasten, andere zeichnen sich durch ein delikates Sahne- oder Vanillearoma aus
- Stete Suche nach immer unverfälschteren und natürlicheren Lösungen (All Natural Reihe)
- Verringerung der Fehlermöglichkeiten und Vereinfachung der Arbeit
- Platz für Kreativität und individuelle Zubereitung

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
------	-------------	--	----------------	-------------------

## Basen für Fruchtsorten (Mix Frutta)

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

## Basen für Cremesorten

4025	HOLLANDISH FIOCCO DI PANNA		8x2	40-50
4021	HOLLANDISH FIORDILATTE		6x1	35-50
6534	EUROGEL 50 P.F.		8x2	40-50
6521	EUROGEL 50 MIX BASE BIANCA		8x2	40-50
6549	EUROGEL BASE LATTE 100		8x2	80-100
6544	EUROGEL LAB 50		8x2	40-50
6539	EUROGEL MIX U.B. 50		8x2	40-50
7508	NATURAL PLUS 50		8x2	50
7510	NATURAL PLUS 100		8x2	100
7939	EUROSTELLA BASE FACILE		8x2	510/l Wasser + 150 Creme
6603	EXPOGEL BASE AMERICA 50		16x1	50
6605	EXPOGEL BASE AMERICA 100		16x1	100
7504	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY		8x2	50
7502	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY PANNA		8x2	50
7503	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY		8x2	100
7501	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY PANNA		8x2	100
7533	EUROSTELLA 100 ALL NATURAL PANNA		8x2	80-100
7552	EUROSTELLA 125 ALL NATURAL		8x2	125
7518	EUROSTELLA 250 GR PLUS		8x2	200-250
7528	EUROSTELLA BASIS 100 PROTEIN+		8x2	80-120
7525	EUROSTELLA BASE LATTE 100		8x2	80-100
7509	EUROSTELLA UNIVERSAL BASIS 100		8x2	80-120
7507	EUROSTELLA UNIV. BASIS 100 GR		8x2	100
7553	EUROSTELLA BASE VEG A.N.		12x1	125-135
7538	EUROSTELLA BASIS VEGAN GELATO		12x1,05	420
7519	EUROSTELLA FIORDIPANNA		8x2	80-120

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
7506	EUROSTELLA FIORDIPANNA GR		8x2	100
7536	EUROSTELLA FV 100		8x2	100
7539P	EUROSTELLA LABASE CORE	 	8x2	170

# Basen

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
7527	EUROSTELLA MILK		8x2	80-120
7523	EUROSTELLA MIX 100 GR		8x2	80-120
7537	EUROSTELLA TUTTOLATTE 250		8x2	250
7549 	EUROSTELLA VANILLE 100		8x2	80-120
7801	STELLAMIX GUSTO LATTE		8x2	150-200
7820	STELLAMIX 125		8x2	120-130
7808	STELLAMIX 250		8x2	200-250
7811	STELLAMIX W./K. 100		8x2	100-120
7813	STELLAMIX FIOR PANNA		8x2	100-120
8301	BASE SOIACREM VEG		12x1,25	500
7822	STELLAMIX SAHNE VANILLE		8x2	120-130

## Neutro-Produkte und Laborzubereitungen

5044	EIND. EMULG. NEUTRAL		3	4-6
5010	NEUTRAL EMULGATOR		3	4-6
5046	EINDICK. EMULG. NEUTRAL I.Z.		8x2	4-6
5037	EMULGIERESPASTE		5	3-6

# Integratoren

Es handelt sich um Produkte in Pulver- oder Pastenform, die eingesetzt werden können, um umfassende Rezepte zu entwickeln. Diese Produkte stammen aus der konstanten Suche nach Unübertroffenheit.

## VORTEILE

- Verbessern die Qualität der Grundmischung und sorgen für mehr Haltbarkeit des Speiseeises
- Sorgen für ein erhöhtes Volumen
- Eine cremigere und streichfähigere Struktur

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
------	-------------	--	----------------	-------------------

## Ergänzungsmitt

5072	CREAMY		12x1	20-40
8001	CREMA BASE		4x2,5	50-150
5074	FIBRAMIX	  	6x1	15-20
5070	INTEGRABASE	 	6x1	20-35

# Weitere Pulverprodukte

Produkte für spezielle Zubereitungen

## VORTEILE

- Für Eis mit gesundheitlichen Vorteilen (Stellalight und Soiamix)
- Für Eis mit Vanillegeschmack (Hollandish Vaniglia Gelb)
- Für Schokogrundmischungen (Eurostella Kakao)

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
------	-------------	--	----------------	-------------------

## All in One

5156	BASE INTEGRALE	  	6x1,5	600g/l Wasser
------	----------------	---	-------	---------------

## Weitere Produkte in Pulverform

4030 	HOLLANDISH GELBE VANILLE		5	50
4040	HOLLANDISH KAKAO		5	100-130
7951	EASY LATTEMIX KARTON		3x6	150-166
7950	EASY LATTEMIX BEUTEL*		6	150-166
7953	EASY LATTE PLUS	 	16x1	100-120
7529	EUROSTELLA CACAO		8x2	160-240



# Cremesorten

In Kombination mit der Grundmischung ergeben diese Pasten Cremesorten. Sie werden auch im Konditoreihandwerk eingesetzt.

## VORTEILE

- Exklusive Marken wie Disaronno und Zabaione mit Marsala Florio
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten, auch in Konditoreien
- Einige Produkte sind für einen besseren Ertrag in Pulverform erhältlich
- Pasten "Nocciola Italia": mit Haselnüssen ausschließlich aus Italien
- Pasten "Pistacchio Sicilia": mit Pistazien ausschließlich aus Sizilien

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
<b>Gelostella® Cremesorten</b>				
8765	KAKAO BLEND 20/22		12x1	70-120
8760	LÖSLICHER MAGERKAKAO 10/12		12x1	70-120
8764	MAGERKAKAO BLEND 10/12		12x1	70-120
8732	WEISSE SCHOKOLADE		6	90-120
8516	NO SUGAR CHOCOLATE PASTE		6	90-110
8755	KAFFEE BRASIL 100% ARABICA		6x1	15-25
8573	MOKKA (GRAN CAFFÈ)		6	70-90
8762 ④	KÄSEKUCHEN (PULVER)		6x1	60-70
8635 ④	GELBE CREME		6	60-80
8440 ⑩	GELBE CREME ALL NATURAL		3	60-80
8621	GERÖSTETE MANDEL CREME		5	90-110
8747	CREMA PINOLI		2,5	100-120
8623 ④	WHISKY CREME PASTE		3	40-60
8652	CUPIDO		5	150-200
8742	DISARONNO AMARETTO		5	170-190
9592	DISARONNO ALL NATURAL		2,5	130-150
8521 ④	FLEUR DE TOFFEE		6	90-100
8659	BITTER GIANDUIA		2,5	100-130
8658	GIANDUIA CINQUESTELLE		5,5	100-160
8657	GIANDUIONE		5,5	150-230
8648	GIANDUIONE AN		5,5	150-230
8662	GIANDUIOTTO		5	150-230
4052	HOLLANDISH LIQUIRIZIA SA		6x1	60-80
8669	GELOSTELLA LIQUIRIZIA PASTA		3	50-70
8725 ④	SIZILIANISCHE TUTTIFRUTTI		6	170-200
8540 ⑩	MALAGA		6	120-150
8622	MANDORLA		6	90-110
8549	MARRON GLACÈ		3	120-150
8619	MARZIPAN		3	80-100
8756	MASCARPONE (PULVER)		6x1	60-70
8677 ③	PFEFFERMINZ		3	40-60
8475	MENTA ALL NATURAL (PULVER)		6x1	50-60
8678	WEISSE PFEFFERMINZ		3	40-60
8723	MERINGA		3	40-60
8510	WALNUSS		6	70-100
8514	SORRENTO WALNUSS		2,5	70-100
8767	EDELWEISS SAHNE		1	30-40
8438	PANNACOTTA 3KG		3	50-70
8737	BITTERSCHOKOLADE PASTE		6	-

# Cremesorten

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8439	PASTA FIORDILATTE		6	30-60
8601	PEANUTS	  	2,5	100-120
8757	RICOTTA (PULVER)	  	6x1	60-70
8680 	TIRAMISÙ		6	130-180
8679 	TIRAMISÙ AN	 	3	100
8615 	TOCINO DE CIELO		3	90-100
8610	TORRONE		5	70-100
8752	JOGHURT (PULVER)	 	6x1	50-70
8753	JOGHURT 30 (PULVER)		6x1	30
8751	JOGHURT AN (PULVER)	 	6x1	50
8537 	EIERLIKÖR FLORIO EIS		6	80-100
8437	SALTED CARAMEL		6x1	25-35

## Gelostella® U.I.

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

## Pistazien

8706 	CREMA PISTACCHIO KONDITOREI N.F.		5	70-100
8708 	CREMA PISTACCHIO SICILIA		2,5	70-100
8709	CREMA PISTACCHIO SICILIA O.F.	  	2,5	70-100
8718 	PISTACCHIO BLEND		2,5	80-100
8701	PISTACCHIO BLEND O.F.	  	2,5	80-100

## Haselnüsse

8592	NOCCIOLA ITALIA GUSTO FORTE		5	70-100
8587	NOCCIOLA ITALIANA CHIARA		5	70-100
8590	NOCCIOLA ITALIA		5	70-100
8595	NOCCIOLA ITALIA S.A.	  	5	70-100
8585	NOCCIOLA TONDA GENTILE		5	80-120
8582	NOCCIOLA TONDA GENTILE S.A.	  	5	80-120
8664	NOCCIOLATO		5	150-230
8650	NOCCIOLONE		5	150-200
8562	NOCCIOLONE BIANCO		5	130-180

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
<b>Vanille</b>				
8605	WEISSE VANILLE ALL NATURAL	  	3	35-45
8643	VANILLE 30		6	25-35
8639	VANILLE 92		6	60-90
8645	VANILLE ALL NATURAL	 	6	80-90
8642	VANILLE LAB		6	35-45



### Eine Reise zu unerforschten Geschmacksrichtungen.

Aus unserer sorgfältigen Suche nach Rohstoffen aus zertifizierter und exklusiver Herkunft aus der ganzen Welt, konnten Produkte entstehen, die dafür gedacht sind, allen die ausgezeichneten Geschmäcker und die lokalen Traditionen, durch das handwerklich hergestelltes Eis, zugänglich zu machen.

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
<b>Le Vie dell'Ecceellenza</b>				
8579	PASTA DELL'ECCELLENZA ITALIANA		5	100-130
8819	GRANELLA DELL'ECCELLENZA (STREUSEL)	 	2	-
8858A	SALSA PRESTIGE ORIGINAL JAMAICA RUM (TOPPING)		1	-
8568	PASTA MEDITERRANEO (PASTE)	  	2,5	100
8569	VARIEGATO MEDITERRANEO	 	3	-
8790	GRANELLA MEDITERRANEO (STREUSEL)	 	2	-

# I Want Kookie

Die weltweit berühmtesten Kekse verwandeln sich in leckere Sorten, die einfach probiert werden müssen.

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
<b>8523</b> 	KOOKIE		3	50-60
<b>8526</b>	KOOKIE&CHOCOLATE VARIEGATO		2,5	-
<b>8524</b> 	KOOKIE&CAMEL PASTE		3	50-60
<b>8525</b> 	KOOKIE&CAMEL VARIEGATO		2,5	-
<b>8793</b>	KOOKIE & CAMEL GRANELLA (STREUSEL)		2	-
<b>8513</b> 	KOOKIE&CREAM PASTE		3	50-60
<b>8784</b>	KOOKIE&CREAM VARIEGATO		5,5	-
<b>8800</b>	KOOKIE&CREAM GRANELLA (STREUSEL)		2	-
<b>8530</b> 	KOOKIE FREE PASTE		3	50-60
<b>8531</b>	KOOKIE FREE VARIEGATO	 	2,5	-
<b>8788</b>	KOOKIE FREE GRANELLA (STREUSEL)		2	-
<b>8490</b>	KOOKIE STELLA PASTA		3	50-60
<b>8491</b>	KOOKIE STELLA VARIEGATO		2,5	-
<b>8938</b>	KOOKIE STELLA BISCOTTI		1,5	-
<b>8488</b>	KOOKIE KOKOSNUSS PASTE	 	2,5	100
<b>8489</b>	KOOKIE KOKOSNUSS VARIEGATO	 	2,5	-
<b>8937</b>	KOOKIE KOKOSNUSS GRANELLA (RASPELN)	 	1,5	-





# Frozen Yogurt

Der frische Geschmack von Joghurt trifft auf die cremige Struktur von Eis. Köstlich und weich für originelle und einfach herzustellende Kreationen.

## VORTEILE

- Natürlich: ein gesundes, leichtes und äußerst gut bekömmliches Lebensmittel. Reich an Kalzium, fettarm und mit Ballaststoffen
- Viele Möglichkeiten laden zum Genießen ein: als Snack, als Mahlzeit oder als Dessert
- Eine andere und neue Verkaufsmöglichkeit im Vergleich zum klassischen Speiseeis, und zwar zu jedem Tageszeitpunkt
- Ein Produkt für alle: Jeder liebt es!
- Einfach herzustellen und zu servieren

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
------	-------------	--	----------------	-------------------

## Gelampo Basen

5550	GELAMPO 350 FROZEN DESSERT JOGHURT		16x1,4	350 g/l Milch
------	------------------------------------	---	--------	---------------

## Frozzyo Basen

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

## Weitere Produkte

8318	SKYR SOFT	  	6 X 1,5	375 g/l Magermilch
8752	GELOSTELLA JOGHURT (PULVER)		6X1	50-70
8753	GELOSTELLA JOGHURT 30 (PULVER)		6X1	30
8751	GELOSTELLA JOGHURT ALL NATURAL (PULVER)	 	6X1	50
5098	LIOGEL EUROPA JOGHURT 300		12x0,9	300
5110	LIOGEL CREMIGER JOGHURT		12x1	330-350
5096	EUROPA COMPLETO JOGHURT		12x1,215	450

## Frozz Top

9711 	FROZZTOP PRALINE DORÉ		2,5	-
--	-----------------------	--	-----	---



# Fruchtsorten

Pasten, die mit der Grundmischung kombiniert werden, um Fruchteis zu kreieren.  
Auf Wunsch kann frisches oder tiefgefrorenes Obst zugegeben werden.

## VORTEILE

- Vielseitig: sie sind durch den hohen Anteil an ganzen Früchten ideal zum Marmorieren geeignet
- Frisches oder gefrorenes Obst kommt zur Geltung
- Dem Eis wird eine intensive und anziehende Farbe verliehen (wählen Sie zwischen synthetischen oder natürlichen Farbstoffen)

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
<b>Gelostella® Pastefrutta 200</b>				
9550	KOKOSNUSS 200		6	170-220
9508 A	ERDBEERE 200		3	170-220
9514 A	FRAGOLINE DI BOSCO 200 (WALDERDBEEREN)	 	6	170-220

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
9600	KIWI 200		6	170-220
9519	HIMBEERE 200		3	170-220
9625	MANDARINETTO ISOLABELLA 200		3	170-220
9610	MANGO 200		6	170-220
9540	HEIDELBEERE 200		6	170-220

## Gelostella® Pastefrutta 100

9099	ANANAS 100		3	80-100
9049	ORANGE 100		3	80-100
9039	BANANE 100		3	80-100
9021	BANANE 100 ALL NATURAL		3	80-100
9142	CEDRO 100 (ZEDER)		3	80-100
9022	KOKONUSS 100 ALL NATURAL		3	80-100
9018	ERDBEERE 100		6	80-100
9512	ERDBEERE 100 ALL NATURAL		6	80-100
9008	ERDBEER 100 TS		6	80-100
9518	HIMBEERE 100 ALL NATURAL		6	80-100
9059	LIMONE 100		3	80-100
9023	MANGO 100 ALL NATURAL		3	80-100
9125S	MELONE 100 "A"		3	80-100
9120	MELONE 100 N.F.		6	80-100
9158	PASSIONSFRUCHT 100		3	90-100
9133	PESCA GIALLA 100 (GELBER PFIRSICH)		3	80-100
9619	WALDBEEREN 100 ALL NATURAL		6	80-100

## Gelostella® U.I.

9151	KOKOSNUSS 40 I.Z.		6	35-45
------	-------------------	--	---	-------

## I Combinati

4612	KOMB. DEHYDRIERTE ZITRONE		3	50
4613	KOMB. ZITRONE IN PASTENFORM		6	100

## All In One

5153	LIMETTE ALL NATURAL CORE VEG		6x1,025	410
5151	ZITRONE ALL NATURAL CORE VEG		12x1,025	410
5154	MANDARINE ALL NATURAL CORE VEG		6x1,025	410



# Liogel® Cremesorten

Eine Reihe an gebrauchsfertigen Pulvermischungen, die eine Kaltverarbeitung benötigen.

## VORTEILE

- Alles in einem. Durch die Zugabe von Milch bzw. Wasser zum Produkt LIOGEL® entsteht ein cremiges Eis, ein Sorbet oder ein Softeis.
- Erfolgssicher
- Schnelle Anwendung

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
------	-------------	--	----------------	-------------------

## Liogel®

5130	KAKAO		12x1,35	450
5164	KAKAO SANTO DOMINGO	 	12x1,175	470
5093 ①	SALZIGES KARAMELL		12x1	400
5129	WEISSE SCHOKOLADE		12x1,5	600
5135	BITTERSCHOKOLADE		12x1,6	640
5160	DARK VEG		12x1,575	630
5131	FIORDILATTE		12x1,14	380
5162	NATURALIKE BLUE	 	6x1	400
5163	NATURALOVE PINK	 	6x1	400
5144	REIS		12x1,45	580
5133 ①	GELBE VANILLE		12x1,14	380
5105	JOGHURT		6x1	90-110
5098	JOGHURT 300 EUROPA		12x0,9	300
5110	CREMIGER JOGHURT		12x1	330-350
5096	JOGHURT EUROPA KOMPLETT		12x1,215	450





# Liogel<sup>®</sup> Fruchtsorten

Eine Reihe an gebrauchsfertigen Pulvermischungen mit einem optimalen Trockenobstanteil. Die Pulvermischungen sind kalt zu verwenden.

## VORTEILE

- Mehr Obst: hoher Anteil an Fruchtstückchen
- Alles in einem: durch die Zugabe von Wasser zum Produkt LIOGEL<sup>®</sup> entsteht ein cremiges Eis, ein Sorbet oder ein Softeis
- Erfolgssicher
- Schnelle Anwendung

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
------	-------------	--	----------------	-------------------

## Liogel®

5109	ZITRUSFRÜCHTE		12x1,35	450
5120	APRIKOSE VEG		12x1,35	500
5114	ANANAS VEG		12x1,35	450
5115	WASSERMELONE VEG		12x1,20	400
5125	BLUTORANGE N.F. SDL		12x1,35	500
5116	BLUTORANGE VEG		12x1,35	500
5113	BANANE		12x1,35	450
5112	KOKOSNUSS		12x1,35	450
5100	FULLEMOM 450		12x1,35	450
5121	HIMBEERE VEG		12x1,35	500
5094	ZITRONE 50 VEG		6x1	50
5124	ZITRONE 450 VEG		12x1,35	450
5103	LIMONITO		12x1,35	450
5108	GRÜNER APFEL		12x1,35	450
5149	GRANATAPFEL VEG		12x1,35	450
5122	MELONE VEG		12x1,35	450
5111	GELBER PFIRSICH		12x1,35	450
5102	ROSA PAMPELMUSE VEG		12x1,35	450
5145	PIÙ FRUTTA ANANAS VEG	 ●	12x1,35	450
5146	PIÙ FRUTTA BANANE VEG	 ●	12x1,35	450
5140	PIÙ FRUTTA ERDBEERE VEG	 ●	12x1,35	450
5150	PIÙ FRUTTA KIBANA VEG	 ●	12x1,35	450
5141	PIÙ FRUTTA MANGO VEG	 ●	12x1,35	450
5142	PIÙ FRUTTA GRÜNER APFEL VEG	 ●	12x1,35	450
5148	PIÙ FRUTTA HEIDELBEERE VEG	 ●	12x1,35	450
5136	PIÙ FRUTTA BIRNE VEG	 ●	12x1,35	450
5137	PIÙ FRUTTA PFIRSICH VEG	 ●	12x1,35	450
5138	PIÙ FRUTTA TROPICAL	 ●	12x1,35	450
5139	PIÙ FRUTTA WALDBEEREN VEG	 ●	12x1,35	450



# Variegati

Mit den Variegati legen Sie noch einen Gang zu. Verwenden Sie die Variegati, um auch nur mit dem Aussehen des Eises Ihre Kunden hungrig zu machen. Sie sind so lecker, dass sie sofort überzeugen. Egal, ob Creme- oder Fruchteis. Die passenden Variegati warten schon.

## VORTEILE

- Einzigartig
- Das Detail, das den Unterschied macht
- Farben und Formen für eine schön anzusehende Theke



Art.	Produktname	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
------	-------------	----------------	-------------------

## Gelostella® Creme Variegati

8731	BIGNOLATA CACAO UND NUSS		3,5	-
8630 ①	KARAMELL		6	70-100
8667	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA		6	-
8681	CREMA NOCCIOLA ITALIANA ALL NATURAL		6	-
8668	LA GRANELLATA		5	-
8727 ①	MILCHMOU		6	30-100
8666	FLÜSSIG NOCCIOLATO		6	-
8724 ②	SAHNEERDBEERE		6	-
8740	PASTE MIT KAKAO GESCHMACK		6	120-150
8729	RISOGOLOSO MILCH		4,5	-
8728	RISOGOLOSO NOCCIOLATO		4,5	-
8485	STRACCIATELLA (KAKAOHALTIGE FETTGLASUR)	 	2,5	80-120
8561	WEISSE STRACCIATELLA		5	100-150
8653	VARIEGATO GOLOSI SCROKY		5,5	-
8608	VARIEGATO BUENISSIMO		5,5	-
8616	VARIEGATO KARAMELL	  	3	-
8522 ①	VARIEGATO FLEUR DE SEL		2,5	-
8617 ①	VARIEGATO HUEVO		3	-
8649	VARIEGATO NOCCIOLATTE		5,5	-
8609 ②	VARIEGATO PRALINE DORÉ		5,5	-
8477	VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH		2,5	-
8624 ②	VARIEGATO WHISKY CREME		3	-

# Variegati

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
<b>Gelostella® Frucht Variegati</b>				
9030 A	AMARENA 100		6	80-100
9020 D	AMARENA 100 AN	   	3	80-100
9031 D	AMARENA 100 C.N.		6	80-100
9524 D	FARCIERTE ORANGE 200		3	170-200
9627S	BIRNE 200		3	170-200
9164 C	ORANGENPFIRSICH 100		3	25-100
9620	WALDBEEREN 200		6	170-220

# Variegati Quattrostagioni

Die Linie Variegati Quattrostagioni® ist reich an ganzen Früchten oder in Stückchen. Sie wurde eigens für die Zubereitung von marmoriertem Speiseeis entwickelt und um die Konditoreikreationen ansprechend und verlockend zu gestalten. Jedes Variegati Quattrostagioni® Produkt enthält ausgewähltes Obst, das beim perfekten Reifungsgrad geerntet wurde und halbkandierte ist. Ein einzigartiges Infusionsverfahren in Zuckersirup, das dafür sorgt, dass die organoleptischen Besonderheiten des Obstes unverändert bleiben.

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
9864 D	APRIKOSE		3	
9879 D	ANANAS & ROSMARIN	   	3	-
9863 D	ORANGE	   	3	-
9872	FEIGE	   	3	-
9850 D	ERDBEERE		3	-
9870 D	KLEINE ERDBEEREN KONDITOREI		3	-
9851	WALDBEEREN		3	-
9871	WALDBEEREN KONDITOREI		3	-

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
9865	HIMBEERE		3	-
9866	LIMETTE		3	-
9880 ①	MANDARINE & KURKUMA		3	-
9859	MANGO		3	-
9861	HEIDELBEERE		3	-
9862	BIRNE & INGWER		3	-
9853 ②	PFIRSICH		3	-
9873 ①	ROTE JOHANNISBEEREN	 	3	-
9860 ④	VARIEGATO AMARENA		3	-

# Nutgel

Betören Sie Ihre Kunden mit einer sinnlichen Umarmung mithilfe der Nutgels der Hicream-Reihe. Deren Cremigkeit und Köstlichkeit werden in der Lage die Zeit anzuhalten, damit Sie diesen einzigartigen Moment in aller Ruge genießen können.

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8776	NUTGEL		6	-
8775	NUTGEL ALL NATURAL	  	6	-
8778	NUTGEL BLACK		6	-
8779	NUTGEL BROWNIES		6	-
8777	NUTGEL KAKAO		6	-
8785	NUTGEL KAFFEE		5,5	-
8787 ①	NUTGEL CARAMEL SNACK		5	-
8783 ①	NUTGEL ZITRONENCREME		5,5	-
8462 ①	NUTGEL LEMON KOOKIE		5	-
8786	NUTGEL MANDEL		5	-
8782	NUTGEL MUCHO GUSTO		5,5	-
8781 ③	NUTGEL PISTAZIE		5	-
8461	NUTGEL PISTAZIE GLATT		5,5	-
8780 ①	NUTGEL WHITE		5,5	-
8464	NUTGEL BLANCO		5,5	-
8463	NUTGEL FLEUR DE SEL		5,5	-



# Dekorationen und Kuvertüren

Eine Reihe an hochwertigen Produkten, die dafür gedacht sind Kreationen anzureichern, vom Speiseeis bis hin zu den kalten Konditorei-Desserts.

## VORTEILE

### Dekorationen

- Große Auswahl an Streuseln, Keksen, Soßen und Toppings
- Vielseitigkeit: zum Marmorieren von Eis sowie zum Dekorieren und Füllen von Semifreddi

## VORTEILE

### Kuvertüren

- Qualitativ hochwertige Zutaten
- Hoher Anteil an weißer Schokolade
- Ohne gehärtete Fette und synthetische Farbstoffe
- Ausgezeichnete Fließfähigkeit, auch bei Raumtemperatur
- Einfache und schnelle Anwendung
- Großer Spielraum für Kreativität und Individualität

# Dekorationen

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8810 ①	AMAR.TA 18/20 - VOLLFR.UND SIR.		6	-
8812 ①	AMAR.TA 20/22 - VOLLFR.UND SIR.		6	-
8816 ①	SAUCE AMARENATA TOPPING		12	-
8822	BUTTER COOKIES		2	-
8829	GETREIDE SCROKY		2	-
8798	BROWNIES STREUSEL		2,5	-
8846	AMARETTOKÖRNER		2	-
8841	PRALINIERTER MANDEL IN STÜCKEN	 	2	-
8952	GERÖSTETE HASELNÜSSE IN STK.	 	2,5	-
8837	PRALINIERTER PISTAZIENSTÜCKEN	 	2	-
8953	PRALINIERTER HASELNÜSSE IN STK.	 	2,5	-
8794	PISTAZIENSTÜCKEN	 	2,5	-
8797	MINI CHOCO COLORS		2	-
8954	GERÖSTETE HASELNÜSSE, GANZ	 	2,5	-
8944	CRUMBLE BUTTER COOKIES		2	-
8945	KAKAO CRUMBLE GLUTENFREI		2	-
8943	CRUMBLE KOOKIE KARAMEL		2	-
8850A ①	AMARENA TOPPING	 	1	-
8869A	HASELNUSS-KAKAO TOPPING		1	-
8857A	MOKKA TOPPING	 	1	-
8852A ①	KARAMEL TOPPING	 	1	-
8853A ①	ERDBEERE TOPPING	 	1	-
8864A	HIMBEERE TOPPING	 	1	-
8862A ③	MILCHMINZE TOPPING	 	1	-
8861A ①	MILCHMOU TOPPING	 	1	-
8860A ③	MANDARINETTO ISOLABELLA® TOPP.	 	1	-
9028A	MANGO TOPPING	   	1	-
9029A	HONIG TOPPING	 	1	-
8849A	HASELNUSS TOPPING	 	1	-
8855A	WALDBEEREN TOPPING	 	1	-
8868A	KAKAO TOPPING	 	1	-
8851B	PRESTIGE SCHOKOLADE TOPPING	 	0,95	-
8866A	PRESTIGE WEISSE SCHOKOLADE TOPPING	 	1	-
8859A	PRESTIGE NOCCIOLATO TOPPING	 	1	-
8867A ③	PRESTIGE PISTAZIE TOPPING	 	1	-
8951	CRUMBLE KAFFEE		2	-
8950	CRUMBLE ZITRONE GLUTENFREI	 	2	-

# Konditoreiprodukte

Lösungen für gefrorene Konditoreiprodukte. Produkte in Pulverform für die Zubereitung von Semifreddi und Desserts.

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
<b>Für Konditorei und Semifreddi</b>				
8017	ALBUMIX	  	6x1	150+100 Wasser
8014 	CREMALAMPO PASTICCIERA	 	6x2	300
8002	FLEXI GR PALM FREE		8x2	450-500
8019	JELLY MIX	  	6x1	210
8009	MIX PER PANNA +°		12x1	120-150
8012	MOUSSEMIX		8x2	500
8011	QUATTROSTAGIONI		8x2	500
8007	SEMIFREDDO FLEXI GR		8x2	450-500





# BAKERY

GLUTEN FREE

Die neue Linie für Backwarenmischungen ist perfekt für Sie, wenn Sie: Ihr Angebot erweitern möchten eine praktische und schnelle Lösung wünschen, ohne Abstriche bei der Qualität der Zutaten zu machen auf der Suche nach gesunden und glutenfreien Produkten sind wenig Zeit zur Verfügung haben, aber Ihre Kunden immer beeindrucken möchten. Ihr Angebot erweitern möchten;

Eine praktische und schnelle Lösung wünschen, ohne auf die Qualität der Zutaten verzichten zu müssen;

Auf der Suche nach gesunden und glutenfreien Produkten sind;

Wenig Zeit zur Verfügung haben, aber Ihre Kunden immer beeindrucken möchten.

## VORTEILE

- Die Garantie zertifizierter Kontrollen.
- Hochwertige Endprodukte, die Produkten mit Gluten in nichts nachstehen.
- Eine Arbeit Seite an Seite mit einem Partner mit 20-jähriger Erfahrung bei glutenfreien Produkten.
- Eine weitreichende und vielseitige Produktpalette für unzählige Konditoreiideen.

Art.	Produktname		Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8021	MIX BASIS FÜR KROKANT		5x1	300+150 Trockenfrüchte
8022	MIX FÜR TORTENBODEN UND ROULLE		5x1	-
8023	MIX FÜR MUFFINS UND CUPCAKES		5x1	-
8024	MIX FÜR MÜRBETEIG UND KEKSE		5x1	-
8025	MIX FÜR WINDBEUTEL UND ECLAIR		5x1	-
8026	MIX FÜR WAFFELN UND CRÊPES		5x1	-
8028	MIX FÜR EISWAFFELN UND KNUSPERWAFFELN		5x1	-





All Natural



Glutenfrei



Think Vegan



Auch zum  
Marmorieren



Nur bis Vorrat  
reicht



Verkauf nur als ganze  
Palette  
( 80 Säcke a 6Kg.)



Verkauf im beutel  
mit Code VB

**A** Enthält Synthetische Farbstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008

**B** Enthält keine Synthetische Farbstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2

**C** Enthält naturidentische und andere lebensmittelrechtlich zugelassenen Farbstoffe

**D** Enthält natürliche Farbstoffe





[prodottistella.com](http://prodottistella.com)

