Stella

since 1936, naturally

DISARONNO®
INGREDIENTS

Naturally Good

Wir glauben an Good Food, ins genauere 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

VETRAUEN

TRANSPARENZ

NATÜRLICHE ROHSTOFFE

DIE WELT DES ALL NATURAL

2

Inhaltsverzeichnis

All Natural	4
Basen	6
Naturally Sweet	10
Neutros und Integratoren	12
Cremesorten	14
Komplettprodukte für Cremesorten	20
Fruchtsorten	22
Komplettprodukte für Fruchtsorten	24
Creme-Variegati	26
Frucht-Variegati	30
Dekorationen	34
Frozen Drinks	36
Konditoreiprodukte und Semifreddi	38
Kuvertüren	39
Bakery	40

DIE ALL NATURAL PRODUKTE SIND FREI VON:

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

DIE WICHTIGKEIT VON ERFAHRUNG

SEIT ÜBER 20 JAHREN ENTWICKELN WIR MIT VOLLEM STOLZ EINE LINIE NATÜRLICHER PRODUKTE

Prodotti Stella entsteht mit der Berufung einer All Natural Linie, die das Ergebnis einer ständigen Widmung darstellt, die uns seit immer bei der Forschung nach einer hohen Produktionsqualität, beim großen Zeitaufwand für die Entwicklung und bei der Rohstoffauswahl, begleitet hat, um unseren Kunden Produkte anzubieten, die sich mit den neusten Bedürfnissen des Marktes und den Konsumtrends weiterentwickeln.

Manche unserer Kunden hatten das Potenzial des natürlichen Eistrends lange vorausgesehen und haben seit 2003 mit uns zusammengewirkt, um diese spezielle Linie aufzubauen. Daher sind wir heute in der Lage, Ihnen ein hervorragendes Produkt anzubieten, wahrnehmbar sowohl bei der Struktur als auch bei der Haltbarkeit.

ALL NATURAL WACHSEN

DIE GRÖSSTE PRODUKTIONSPALETTE FÜR EINE NATÜRLICHE EISDIELE

Zur Linie All Natural, die stetig erweitert wird, zählen bis heute über 100 Produkte.
Dazu gehören Basen, Cremesorten, Fruchtsorten, Variegati, Kuvertüren,
Dekorationen und Konditoreiprodukte: Ein Komplettangebot, das bei den Eisprofis keine Wünsche offen lässt. Diese weitreichende Produktpalette, die umfangreichste der Branche, hält sicherlich auch für Sie und die Geschmäcker Ihrer Kunden das Richtige bereit, damit Sie Ihr Angebot individuell gestalten können, um sich vom Markt abzuheben.

Basen

Lassen Sie der Kreativität und der Eisgestaltung freien Lauf mit unserer Reihe an Basen, die entwickelt wurde, um eine unverändert Struktur und zuverlässige Ergebnisse sicherzustellen.

Milchbasen

Art.	Produktname	Descrizione	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
4025	HOLLANDISH FIOCCO DI PANNA	Speziell für die kalte Verwendung entwickelte Grundmischung. Cremige, weiche Struktur; ausgeprägter und angenehmer Sahnegeschmack. Vorrangige Zutat: Sahnepulver.		8x2	40-50
4021	HOLLANDISH FIORDILATTE	Für die kalte Verwendung entwickelte Grundmischung. Aufgrund ihres unverwechselbaren milchigen Geschmacks ideal für die Zubereitung von Stracciatella und Amarena.		6x1	35-50
6534	EUROGEL 50 G.V.	Verleiht dem Speiseeis eine feine, samtige und vollmundige Struktur mit hervorragenden Konservierungseigenschaften und einem leichten Vanillegeschmack.		8x2	40-50
6521	EUROGEL 50 MIX BASE BIANCA	Grundmischung mit einem hohen Anteil an Milchpulver und Milchproteinen, die dem Speiseeis einen angenehm milchig-vanilligen Geschmack verleiht.		8x2	40-50
6549	EUROGEL BASE LATTE 100	Erste Zutat auf dem Etikett: Sahnepulver, für eine Grundmischung mit cremiger Struktur, warm am Gaumen und mit Milch-Sahne-Geschmack.		8x2	80-100
6544	EUROGEL LAB 50	Mischung zur Herstellung einer fettfreien Milch-Grundmischung. Hoher Gehalt an Milchpulver und Milchproteinen. Neutraler Milchgeschmack.		8x2	40-50
6539	EUROGEL MIX B.U. 50	Mischung mit einem hohen Anteil an Sprühsahne zur Zubereitung von Milch-Grundmischungen mit ausschließlich Milchfetten. Enthält keinen Zucker. Intensiver Sahnegeschmack und cremige Struktur.		8x2	40-50
7508	EUROSTELLA BASE 50 NATURAL PLUS	Gehört zur Linie All Natural und enthält weder Fette noch Emulgatoren, dafür aber pflanzliche Ballaststoffe der neuesten Generation für die Zubereitung von Milch-Grundmischungen im Pasteurisierer		8x2	50
7510	EUROSTELLA BASE 100 NATURAL PLUS	Gehört zur Linie All Natural und enthält weder Fette noch Emulgatoren, dafür aber pflanzliche Ballaststoffe der neuesten Generation für die Zubereitung von Milch-Grundmischungen im Pasteurisierer		8x2	100
7939	EUROSTELLA BASE FACILE ALL NATURAL	Komplette Grundmischung mit Milch und Zucker, der zur Herstellung von Milch-Grundmischungen mit neutralem Milchgeschmack im Pasteurisierer nur noch Wasser zugefügt werden muss. Gehört zur Linie All Natural.		8x2	510/l acqua
6603	EXPOGEL BASE AMERICA 50	Neutraler Milchgeschmack. Gehört zur Linie All Natural: enthält keine durch ein synthetisches Verfahren gewonnene Verdickungsmittel und Emulgatoren. Herausragendes Preis-/Leistungsverhältnis.		16x1	50
6605	EXPOGEL BASE AMERICA 100	Zur Herstellung von Grundmischungen ohne Verwendung von gehärteten Pflanzenfetten (enthält raffinierte Fette). Verleiht dem Speiseeis eine schöne Cremigkeit und einen neutralen Geschmack mit einer leicht milchigen Note.		16x1	100
7504	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY	Grundmischung mit vollkommen All Natural-Zutaten. Reiner Geschmack, um den Geschmack der Paste zu betonen. Pflanzliche Ballaststoffe der neuesten Generation verleihen dem Speiseeis eine hervorragende Cremigkeit.		8x2	50
7502	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY PANNA	Grundmischung mit den Eigenschaften von 7504, die dem Speiseeis den Geschmack von frischer Sahne verleiht. Mit natürlichen Aromen.		8x2	50
7503	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY	Komplette Grundmischung All Natural ohne synthetische Emulgatoren und Stabilisatoren. Bemerkenswerter Körper, trotz Verzicht auf pflanzliche Fette.		8x2	100
7501	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY PANNA	Grundmischung mit den Eigenschaften von 7503, die dem Speiseeis den Geschmack von frischer Sahne verleiht. Mit natürlichen Aromen.		8x2	100
7533	EUROSTELLA 100 ALL NATURAL PANNA	Komplette Grundmischung All Natural ohne synthetische Emulgatoren und Stabilisatoren. Bemerkenswerter Körper, trotz Verzicht auf pflanzliche Fette. Natürlicher frischer Sahnegeschmack.		8x2	80-100
7552	EUROSTELLA 125 ALL NATURAL	Grundmischung aus der Linie All Natural für cremige und am Gaumen warme Speiseeise mit einer hervorragenden Stabilität in der Theke. Mit pflanzlichen Ballaststoffen der neuesten Generation, NICHT gehärteten Pflanzenfetten und ohne synthetische Stabilisatoren und Emulgatoren.		8x2	125
7518	EUROSTELLA 250 GR PLUS	Halbfertige Grundmischung zur Verwendung mit Wasser ohne gehärtete Pflanzenfette. Bemerkenswerte Stabilität in der Theke und milchiger Geschmack mit einer zarten Vanillenote.		8x2	200-250
7528	EUROSTELLA BASE 100 PROTEIN+	Mischung für die Herstellung von cremigem Speiseeis mit moderner Struktur, auch ohne Verwendung pflanzlicher Fette. Cremige und am Gaumen warme Struktur.		8x2	80-120

Art.	Produktname	Descrizione	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
7526L	EUR. 150 ALL NATURAL CORE	Grundmischung für Eishersteller, die natürliche Zutaten und Geschmack in Kombination mit einer cremigen Speiseeisstruktur wünschen. Der natürliche Milchgeschmack wird durch den Einsatz einer Extraktionstechnologie gewährleistet, die direkt auf frische Milch aus dem Hoch-Piemont angewendet wird. Ohne Aromen.		8x2	150
7525	EUROSTELLA BASE LATTE 100	Komplette Grundmischung All Natural mit reinem Geschmack. Cremige Struktur.		8x2	80-100
7500	EUROSTELLA BASE LATTE 100 CORE	Mit den Eigenschaften von 7525, angereichert mit dem zarten Geschmack von Milch aus dem Piemont. Ohne Aromen.		8x2	100
7509	EUROSTELLA BASE UNIVERS. 100	Grundmischung mit vollmundiger Struktur. Neutraler Geschmack, der die hinzugefügten Aromen in den Vordergrund rückt. Mit gehärteten Pflanzenfetten.		8x2	80-120
7507	EUROSTELLA BASE UNIV. 100 GR	Geschmacksneutrale Grundmischung, die die hinzugefügten Aromen, insbesondere fetthaltige Pasten, in den Vordergrund rückt. Mit raffinierten Pflanzenfetten.		8x2	100
7519	EUROSTELLA FIORDIPANNA	Grundmischung mit vollmundiger, feiner und seidiger Struktur. Unverwechselbarer und anhaltender Sahnegeschmack.		8x2	80-120
7506	EUROSTELLA FIORDIPANNA GR	Grundmischung mit vollmundiger, feiner und seidiger Struktur. Unverwechselbarer und anhaltender Sahnegeschmack. Enthält keine gehärteten Pflanzenfette.		8x2	100
7536	EUROSTELLA FV 100	Mischung aus jeweils 50 % der Grundmischungen Protein + und All Natural Panna. Erfüllt den Anspruch auf die Herstellung cremiger Speiseeise mit moderner Struktur und einem natürlichen Sahnearoma.		8x2	100
7539P	EUROSTELLA LABASE CORE	Grundmischung für Eishersteller, die natürliche Zutaten und Geschmack in Kombination mit einer cremigen Speiseeisstruktur wünschen. Der natürliche Milchgeschmack wird durch den Einsatz einer Extraktionstechnologie gewährleistet, die direkt auf frische Milch aus dem Hoch-Piemont angewendet wird. Kann unter alleiniger Zugabe von Milch, Sahne und Saccharose verwendet werden.		8x2	170
7527	EUROSTELLA MILK	Grundmischung mit einem hohen Anteil an Sahnepulver und edlen Milchproteinen. Cremige und am Gaumen warme Struktur. Enthält keine Pflanzenfette.		8x2	80-120
7523	EUROSTELLA MIX 100 GR	Grundmischung mit hohem raffiniertem Fettgehalt, der eine hervorragende Stabilität in der Wanne garantiert. Herausragend.		8x2	80-120
7537	EUROSTELLA TUTTOLATTE 250	Halbfertige Grundmischung ohne Pflanzenfette, zur Verwendung mit Wasser und Zucker. Neutraler Geschmack mit zarter Milchnote.		8x2	250
7549 D	EUROSTELLA VANIGLIA 100	Halbfertiges Pulver zur Herstellung von gelben Grundmischungen und Speiseeis mit Vanillegeschmack und einer Sahnenote.		8x2	80-120
7801	STELLAMIX GUSTO LATTE	Zum Erhalt hervorragender Ergebnisse, auch bei alleiniger Zugabe von Milch und Zucker, entwickelte Grundmischung. Optimale Stabilität in der Vitrine, auch wenn das Eis „in Gipfelform" ausgestellt wird. Herausragender Lufteinschlag (Overrun). Ausgeprägter Milchgeschmack.		8x2	150-200
7820	STELLAMIX 125	Zum Erhalt hervorragender Ergebnisse, auch bei alleiniger Zugabe von Milch und Zucker, entwickelte Grundmischung. Optimale Stabilität in der Vitrine, auch wenn das Eis „in Gipfelform" ausgestellt wird. Herausragender Lufteinschlag (Overrun). Geschmacksneutral.		8x2	120-130
7808	STELLAMIX 250	Zum Erhalt hervorragender Ergebnisse, auch bei alleiniger Zugabe von Milch und Zucker, entwickelte halbfertige Grundmischung. Optimale Stabilität in der Vitrine, auch wenn das Eis „in Gipfelform" ausgestellt wird. Herausragender Lufteinschlag (Overrun). Geschmacksneutral.		8x2	200-250
7811	STELLAMIX C.F. 100	Zum Erhalt hervorragender Ergebnisse, auch bei alleiniger Zugabe von Milch und Zucker, entwickelte Grundmischung. Optimale Stabilität in der Vitrine, auch wenn das Eis „in Gipfelform" ausgestellt wird. Ausgezeichnete Ergebnisse, sowohl bei der warmen als auch kalten Verarbeitung. Neutraler Milchgeschmack.		8x2	100-120
7813	STELLAMIX FIOR PANNA	Sowohl für die warme als auch kalte Verarbeitung entwickelte Grundmischung. Weiterentwicklung von Stella CF 100. Verleiht einem intensiven Sahnegeschmack.		8x2	100-120
7822	STELLAMIX PANNAVANIGLIA	Sowohl für die Zubereitung von marmoriertem Speiseeis als auch als Milch-Grundmischung verwendbares Produkt. Intensiver Sahne- und Vanillegeschmack.		8x2	120-130

Art.	Produktname	Descrizione	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
Fruchtbasen					
4086	CREMANTE 50	Pulverprodukt für die kalte Herstellung geschmacksneutraler Grundmischungen, insbesondere von Grundmischungen für Fruchteis. Hervorragende Stabilität und Konservierungseigenschaften.		12x1	50-70
4084	CREMANTE 50 VEG	Pulverprodukt für die kalte Herstellung geschmacksneutraler Grundmischungen, insbesondere von Grundmischungen für Fruchteis. Hervorragende Stabilität und Konservierungseigenschaften. Ohne Zutaten tierischen Ursprungs.		12x1	40-60
4081	CREMOSA 100 VEG	Pulverprodukt für die kalte und warme Zubereitung von Fruchteis mit einer besonders cremigen Struktur. Ohne Zutaten tierischen Ursprungs.		8x2	100
4096	CREMOSA COMPLETA VEG	Komplette Grundmischung All Natural in Pulverform für die kalte und warme Zubereitung von Fruchteis mit einer besonders cremigen Struktur. Ohne Zutaten tierischen Ursprungs.		12x1,155	380-390
4077	BASE 100 ALL NATURAL VEG	Komplettes Pulverprodukt All Natural für die Zubereitung von Fruchteis. Ohne Zutaten tierischen Ursprungs.		12x1	100
4078	BASE 50 ALL NATURAL VEG	Komplettes Pulverprodukt All Natural für die Zubereitung von Fruchteis. Ohne Zutaten tierischen Ursprungs.		12x1	50-60
4093	BASE COMPLETA VEG	Komplette Grundmischung in Pulverform für die Zubereitung reiner Fruchtsorbets sowie von Schokoladensorbets und fetthaltigen Pasten. Betont den natürlichen Fruchtgeschmack und die Farbstärke. Ohne Zutaten tierischen Ursprungs.		12x1,05	350
4094	BASE FRUTTA COMPLETA AN	Komplette Grundmischung in Pulverform für die Zubereitung reiner Fruchtsorbets. Zutaten vollkommen All Natural. Cremige Struktur und gute Konservierungseigenschaften.		12x1,08	360
4095	BASE VEGAN SORBETTO	Komplette Grundmischung in Pulverform für die Zubereitung von für „Veganer geeignetem" Fruchteis. Mit Rohrzucker und Traubendextrose, weshalb es genügt, Wasser und frisches Obst hinzuzufügen.		12x0,9	360
4079	FRUITGEL 50 VEG	Frucht-Grundmischung der neuesten Generation, die sowohl bei warmer als auch kalter Verarbeitung den Erhalt cremiger Sorbets gewährleistet. Ohne Zutaten tierischen Ursprungs.		12x1	50
Spezialbasen					
7538	EUROSTELLA BASE VEGAN GELATO	Komplette Grundmischung für die Herstellung von Milcheis ohne Milch. Zur Verwendung mit Wasser oder pflanzlichen Getränken. Enthält pflanzlichen Ballaststoffen der letzten Generation und All Natural-Zutaten.		12x1,05	420
8301	SOIACREM VEG	Pulverförmiges Komplettprodukt für die Herstellung von Sojaeis mit neutralem Milchgeschmack. Ideal auch als Basis für andere Geschmacksrichtungen.		12x1,25	500
5156	ALL IN ONE BASE INTEGRALE	Komplettprodukt zur Verwendung mit Wasser, angereichert mit Getreidemehlen, mit dem typischen Vollkorngeschmack von geröstetem Brot. Glutenfreies, pflanzliches Komplettprodukt.		6X1,5	600
4031 Ⓓ	HOLLANDISH VANIGLIA GIALLA	Geeignet für die kalte Zubereitung von Speiseeissorten mit Vanillegeschmack. Ideal zur Verwendung in einer Softeismaschine.		6X1	50
4041	HOLLANDISH CACAO	Sowohl für die kalte als auch warme Zubereitung von Speiseeis mit Kakaogeschmack. Ideal auch zur Verwendung in der Softeismaschine.		6X1	100-130
7529	EUROSTELLA CACAO	Mischung auf der Basis von qualitativ besonders hochwertigem und speziell für die Eisherstellung entwickeltem Magerkakao.		8x2	160-240

naturally sweet

Naturally Sweet

Eine Produktpalette, die keinen zugesetzen Zucker enthält, um Speiseeis und Sorbets zu erzielen, die einen authentischen Geschmack aufweisen mit weniger Zucker im Vergleich zum herkömmlichen Speiseeis.

Art.	Produktname	Certificazioni	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
Naturally Sweet				
8314	BASE BIANCA		12x0,725	290
8315	BASE FRUTTA VEG		12x0,875	350
8317	CIOCCOLATO		6x1,25	500 g con 1 litro di acqua
8318	SKYR SOFT NEW		6 x 1,5	375g/l latte scremato
8319	NATURALLY SWEET RISO NEW		6 x 1,625	650g/l acqua

UNSERE LINIE OHNE ZUGESETZTEN ZUCKER

- **verwendet nur natürliche Zutaten**
- respektiert die Voraussetzungen unsere All Natural Linie
- garantiert eine beachtliche Reduzierung der zugesetzten Zucker im Vergleich zu herkömmlichem Speiseeis mit einer daraus folgenden reduzierten Kalorienzufuhr
- stellt die Köstlichkeit des Speiseeises sicher (im Vergleich zu anderen sugar-free Produkten): insbesondere sind es die Fruchtsorten, die geschmacklich vergleichbar mit dem Speiseeis sind, dem Zucker zugesezt wird
- verwendet Zuckerersatzstoffe mit einem niedrigen glykämischen Index

Die Linie Naturally Sweet verwendet Zuckerersatzstoffe, die 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 trägt zur Redizierung der glykämische Last bei der Ernährung bei.

- **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:** Hilft bei der Vorbeugung von Karies und unterstützt darüberhinaus die Niedrighaltung des Blutzuckers, ohne glykämische Peaks und Insulinpeaks.

Neutros und Integratoren

Auf der ständigen Suche nach Exzellenz, beschreibt sich diese Produktlinie als ideal, um die Struktur, das Volumen, die Cremosität und Streighfähigkeit des Speiseeises hervorragend anzupassen.

Art.	Produktname	Descrizione	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
Neutri e preparati per laboratori					
5044	NEUTRO ADD. EM.	Neutro für Milcheise mit hervorragenden verdickenden, stabilisierenden und emulgierenden Eigenschaften. Enthält keine Milchderivate		3	4-6
5047	NEUTRO 10 ALL NATURAL NEW	Neutro „All Natural" zur warmen Verwendung, reich an pflanzlichen Ballaststoffen und mit natürlichen Verdickungsmitteln. Geschmacksneutral.		12x1	10
5010	NEUTRO EMULSIONANTE	Entwickelt, um die in der Milch-Grundmischung enthaltenen Fette zu emulgieren. Zur warmen Verwendung (über 60 °C) mit vollständigem Wärmezyklus		3	4-6
5046	NEUTRO U.I. ADD/EM	Das gleiche Produkt wie 5044, aber in 2 kg-Packungen		8x2	4-6
5037	PASTA EMULSIONANTE	Zur Gewährleistung eines Speiseeises mit größerem Volumen empfohlenes Produkt. Kann sowohl warm als auch kalt verarbeitet werden.		5	3-6
Integratoren					
5072	CREAMY	Strukturverbesserer für Grundmischungen auf Milchbasis, der eine cremige Struktur verleiht und die Stabilität in der Vitrine verbessert.		12x1	20-40
8001	CREMA BASE	Halbfertige Paste aus teilentrahmter Frischmilch mit Zucker und Stabilisatoren.		4x2,5	50-150
5074	FIBRAMIX	Mischung aus pflanzlichen Ballaststoffen (Bambus, Inulin, Oligofruktose), die den Halt des Speiseeises in der Vitrine optimiert.		6x1	15-20
5070	INTEGRABASE	Mischung mit hohem Milchproteingehalt, die dem Speiseeis eine weichere Struktur und eine bessere Haltbarkeit verleiht.		6x1	20-35
7951	EASY LATTEMIX CARTONE	Produkt mit einem hohen Milchpulvergehalt, das als vollständiger Ersatz für flüssige und pulverisierte Milch entwickelt wurde.		3x6	150-166
7950	EASY LATTEMIX SACCO	Produkt mit einem hohen Milchpulvergehalt, das als vollständiger Ersatz für flüssige und pulverisierte Milch entwickelt wurde.		6	150-166
7953	EASY LATTE PLUS	Mischung bestehend aus Magermilchpulver, Maltodextrin, Molke, zubereitet auf Basis von Milchextrakt. Kann Magermilchpulver in seinen typischen Verwendungszwecken ersetzen.		16x1	100-120
7957	EASY LATTE CREMA	Pulverprodukt mit ausgezeichnetem Milchpulvergehalt, das als Alternative zu fettarmem Milchpulver in all seinen Verwendungszwecken, insbesondere für die Zubereitung von Konditorcremes, entwickelt wurde.		12X1	100- 120

Cremesorten

In Pasten- und Pulverform für das beste Ergebnis bei der Aromatisierung des Speiseeises.

Cremesorten

Art.	Produktname	Descrizione	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8765	CACAO BLEND 20/22	Ausgewählte und ausgewogene Mischung verschiedener Kakaosorten, die dem Speiseeis einen intensiven Geschmack und eine intensive Farbe verleihen.		12x1	70-120
8760	CACAO MAGRO (10/12)	Pulvermischung, die sich durch eine hervorragende Löslichkeit, auch im kalten Zustand, durch die intensive Farbe, die sie dem Eis verleiht, und das besondere, geschmacksverstärkende Vanillearoma auszeichnet.		12x1	70-120
8764	CACAO MAGRO BLEND 10/12	Pulvermischung aus bestem dunkelroten holländischen Kakao, die dem Speiseeis eine intensive Farbe und den charakteristischen Geschmack dunkler Schokolade verleiht.		12x1	70-120
8732	CIOCCOLATO BIANCO	Cremepaste mit einem hohen Gehalt an Kakaobutter, die durch Druckpressen der Kakaomasse und anderen typischen Zutaten weißer Schokolade wie Vollmilchpulver, Magermilchpulver und Laktose hergestellt wird.		6	90-120
8516	NO SUGAR CHOCOLATE PASTE	Cremige und vollmundige Pasta ohne Saccharose zum Aromatisieren der Grundmischung. Ideal für die schnelle Zubereitung eines hochwertigen Milchschokoladeneises.		6	90-110
8755	CAFFÈ BRASIL 100% ARABICA	Hochwertiger gefriergetrockneter löslicher Kaffee aus 100 % Arabica aus Brasilien. Aufgrund seiner hervorragenden Löslichkeit eignet er sich hervorragend für die kalte Zugabe der Paste zu einer in einem Pasteurisierer zubereiteten Mischung.		6x1	15-25
8573	GRAN CAFFÈ	Kaffeepaste mit rundem und weichem Geschmack.		6	70-90
8762 C	CHEESECAKE (POLVERE)	Pulverprodukt zur Zugabe zur Milch-Grundmischung mit einem hohen Anteil an dehydriertem, cremigem Frischkäse (erste Zutat). Ideal, um den Geschmack des bekannten amerikanischen Kuchens in Eisdielen und Konditoreien anzubieten.		6x1	60-70
8635 C	CREMA GIALLA	Paste mit einem hohen Anteil an pasteurisiertem Eigelb. Ideal für die Zubereitung von Speiseeis mit dem typischen Geschmack der Konditorcreme oder gelber Grundmischungen.		6	60-80
8440 D	CREMA GIALLA ALL NATURAL	Paste mit natürlichen Aromen und Farbstoffen mit einem reichlichen Anteil an pasteurisiertem Eigelb. Ideal für die Zubereitung von Speiseeis mit dem typischen Geschmack der Konditorcreme oder gelber Grundmischungen.		3	60-80
8621	CREMA MANDORLA TOSTATA	Paste mit einem hohen Anteil an raffinierten Mandeln; eher ausgeprägte Röstung.		5	90-110
8747	CREMA PINOLI	Paste mit cremiger Struktur und einem sehr hohen Anteil an Pinienkernen.		2,5	100-120
8623 C	CREMA WHISKY PASTA	Konzentrierte Paste für die Zubereitung von Speiseeis mit einem vollen, süßen und delikaten Geschmack, typisch für die besten Whiskycremes.		3	40-60
8652	CUPIDO	Haselnuss- und Kakaopaste mit dem für Haselnussaufstriche typischen runden und süßen Geschmack.		5	150-200
8742	DISARONNO AMARETTO	Diese Paste feiert einen der beliebtesten und bekanntesten Liköre der Welt: Disaronno Originale. Hoher Anteil an pralinierten Mandeln und gehackten Haselnüssen, die im Eis schön knackig bleiben. Enthält keinen Alkohol.		5	170-190
9592	DISARONNO ALL NATURAL	Diese Paste feiert einen der beliebtesten und bekanntesten Liköre der Welt: Disaronno Originale. Hoher Anteil an pralinierten Mandeln und gehackten Haselnüssen, die im Eis schön knackig bleiben. Enthält keinen Alkohol. Zutaten vollkommen All Natural.		2,5	130-150
8521 C	FLEUR DE TOFFEE	Pastenprodukt, das Speiseeis, Mousse und Halbgefrorenem den typischen Toffee-Geschmack verleiht. Besonders sticht die durch eine leicht würzige Note abgerundete Butternote hervor.		6	90-100
8659	GIANDUIA AMARA	Paste aus fettarmem Kakao und hochwertigen Haselnüssen, ohne Zucker- oder Fettzusatz. Hoher Gehalt an fettarmem Kakao und Geschmack dunkler Schokolade. Ideal auch für die Verwendung in Konditoreien.		2,5	100-130
8658	GIANDUIA CINQUESTELLE	Paste aus Haselnuss und Kakao mit hohem Haselnussanteil. Ideal auch in der Konditorei als Füllung oder für Füllungen.		5,5	100-160
8657	GIANDUIONE	Cremige Paste aus Haselnüssen und hochwertigen Kakaomischungen.		5,5	150-230
8648	GIANDUIONE AN	Cremige Paste aus Haselnüssen und hochwertigen Kakaomischungen. Zutaten vollkommen All Natural.		5,5	150-230

Art.	Produktname	Descrizione	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8662	GIANDUIOTTO	Paste auf Haselnuss- und Kakaobasis mit zartem Geschmack und heller Farbe. Ideal für die Sorte „Bacio".		5	150-230
4052	HOLLANDISH LIQUIRIZIA SA	Pulverprodukt mit einem hochwertigen Lakritzextrakt. Als Zugabe zu einer Milch-Grundmischung.		6x1	60-80
8669	GELOSTELLA LIQUIRIZIA PASTA	Pastenprodukt mit Lakritzextrakt zur Zugabe zu einer Grundmischung, auch um einen Minz-Lakritzgeschmack in Kombination mit einer Minzpaste zu erzeugen.		3	50-70
8540 D	MALAGA	Unverwechselbares Produkt mit reichlichem Anteil an Sultaninen in einer Paste, das sich durch Marsala von ausgezeichneter Qualität auszeichnet.		6	120-150
8622	MANDORLA	Süßmandelpaste mit leicht bitterer Note.		6	90-110
8549	MARRON GLACÈ	Paste mit einem hohen Anteil an kandierten, geschmacksintensiven Kastanienstücken. Ideal auch für Marmorieren.		3	120-150
8551S	MARRON GLACE' U.I.	Glatte Paste mit einem hohen Anteil an kandierten, geschmacksintensiven Kastanien. Ideal zur Verwendung im Dauer-Froster und in Softeismaschinen.		10	60-80
8619	MARZIPAN	Paste mit einem hohen Gehalt an Haselnüssen, Mandeln und Honig. Ideal zur Herstellung deines Speiseeises mit charakteristischstem Marzipangeschmack.		3	80-100
8756	MASCARPONE (POLVERE)	Pulverprodukt mit einem hohen Anteil an Mascarpone in Pulverform zur Zugabe zur Milch-Grundmischung. In Abhängigkeit von der Dosierung personalisierbarer Geschmack.		6x1	60-70
8677 B	MENTA	Paste mit einem intensiven Minzduft und -geschmack. Grüne Paste.		3	40-60
8475	MENTA ALL NATURAL (POLVERE)	Pulverform zur Zugabe zur Milch-Grundmischung oder zu Wasser für die Herstellung eines Minzsorbets. Mit einem besonders schmackhaften natürlichen Geschmack von Minze sowie Chlorella und Spirulina-Extrakt, die dem Produkt einen natürlichen Grünton verleihen.		6x1	50-60
8678	MENTA BIANCA	Paste mit einem intensiven Minzduft und -geschmack. Ohne Farbstoffe. Zutaten vollkommen All Natural.		3	40-60
8723	MERINGA	Paste mit dem zarten und charakteristischsten Geschmack von Baiser.		3	40-60
8510	NOCE	Paste mit einer flüssigen Struktur und hellen Farbe. Mit Walnuss- und Haselnussstücken.		6	70-100
8514	NOCE SORRENTO	Walnuss-Haselnuss-Paste mit cremiger Struktur. Mit kleinen pralinierten Walnussstücken, die im Eis ihren Knusper-Effekt bewahren.		2,5	70-100
8664	NOCCIOLATO	Cremige Paste zur Herstellung eines Speiseeis mit dem charakteristischen, vollen Geschmack von „Haselnussstreichcreme". Erste Zutat: Haselnüsse.		5	150-230
8650	NOCCIOLONE	Paste aus einer Kombination von Kakao und Haselnüssen mit einer Bittermandelnote und einem hohen Gehalt an ganzen, kalibrierten Haselnüssen.		5	150-200
8562	NOCCIOLONE BIANCO	Paste, die die Aromen von Haselnuss und weißer Schokolade harmonisch vereint. Hoher Anteil an kalibrierten ganzen Haselnüssen.		5	130-180
8767	PANNA EDELWEISS	Pulverprodukt, das der Mischung einen frischen Bergmilch-Sahne-Geschmack verleiht. Zutaten vollkommen All Natural.		1	30-40
8438	PANNACOTTA	Paste mit Sahnepulver für die Zubereitung von Eiscreme mit dem charakteristischen vollen Geschmack des Pannacotta-Desserts.		3	50-70
8737	PASTA CIOCCOLATO BITTER	Paste mit feiner, weicher Struktur, sehr dunkler Schokoladenfarbe und intensivem Geschmack dunkler Schokolade. Für vielfältige Verwendungsmöglichkeiten in der Konditorei.		6	-
8439	PASTA FIORDILATTE	Die Paste wird vor dem Verrühren zur Grundmischung hinzugefügt, um dem Speiseeis einen intensiven Sahne-Milch-Geschmack zu verleihen		3	30-60
8601	PEANUTS	Hochwertige Paste aus 100 % echten, gerösteten und gesalzenen Erdnüssen.		2,5	100-120
8757	RICOTTA (POLVERE)	Pulverprodukt zur Zugabe zur Milch-Grundmischung mit einem hohen Gehalt an dehydriertem Ricotta. In Abhängigkeit von der Dosierung personalisierbarer Geschmack.		6x1	60-70
8437	SALTED CARAMEL (POLVERE)	Konzentriertes Pulverprodukt, das im Speiseeis die besondere Kombination aus der Süße karamellisierter Milch und dem entschlossenen Charakter von Salz kreiert – inspiriert von der französischen Konditoreitradition.		6x1	25-35

Art.	Produktname	Descrizione	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8680 Ⓒ	TIRAMISÙ	Ausgewogene Paste mit Marsala-Wein, Eigelb und Kaffee, die dem Speiseeis den charakteristischen vollen Tiramisu-Geschmack verleiht.		6	130-180
8679 Ⓓ	TIRAMISÙ AN	Ausgewogene Paste mit Marsala-Wein, Eigelb und Kaffee, die dem Speiseeis den charakteristischen vollen Tiramisu-Geschmack verleiht. Zutaten vollkommen All Natural.		3	100
8615 Ⓒ	TOCINO DE CIELO	Paste mit einem hohen Gehalt an pasteurisiertem Eigelb, ideal für die Zubereitung des Tocino de cielo-Geschmacks, aber auch von Milcheis mit Ei und der gelben Grundmischung als Ergänzung von frischem Eigelb.		3	90-100
8610	TORRONE MANDORLATO	Paste auf der Basis von hochwertigem zerkleinertem Torrone, die sich aufgrund ihrer kompakten Struktur für vielfältige Verwendungszwecke in Eisdielen eignet. Enthält Haselnüsse, Mandeln und Honig.		5	70-100
8752	YOGURT (POLVERE)	Pulverprodukt auf Basis von fettarmem Joghurt mit inaktiven Kulturen, die dem Speiseeis einen intensiven Joghurtgeschmack mit einer leicht säuerlichen Note verleiht.		6x1	50-70
8753	YOGURT 30 (POLVERE)	Pulverkonzentrat auf Basis von fettarmem Joghurt mit ausgewogenem Geschmack. Enthält keinen Zucker.		6x1	30
8751	YOGURT AN (POLVERE)	Pulverprodukt auf Joghurtbasis. Ausschließlich mit natürlichen Armen. Reiner, intensiver und nicht zu säuerlicher Geschmack.		6x1	50
8537 Ⓒ	ZABAIONE FLORIO GELATERIA	Paste, die sich durch den Gehalt an Eigelb und die Verwendung von Marsala Florio auszeichnet. Unverwechselbarer Geschmack für ein vollmundiges Speiseeis mit kräftiger Farbe.		6	80-100

Pistazien

8708	CREMA PISTACCHIO SICILIA	Paste, die durch die ausschließliche Raffination sorgfältig ausgewählter sizilianischer Pistazien hergestellt wird.		2,5	70-100
8709	CREMA PISTACCHIO SICILIA SC	Paste, die durch die ausschließliche Raffination sorgfältig ausgewählter sizilianischer Pistazien hergestellt wird. Ohne Chlorophyll.		2,5	70-100
8718	PISTACCHIO BLEND	Paste, die durch die Raffination von Pistazienmischungen aus Sizilien und der Türkei hergestellt wird.		2,5	80-100
8701	PISTACCHIO BLEND SC	Paste, die durch die Raffination von Pistazienmischungen aus Sizilien und der Türkei hergestellt wird. Ohne Chlorophyll.		2,5	80-100

Haselnüsse

8592	NOCCIOLA ITALIA GUSTO FORTE	Reine Haselnusspaste mit kräftig gerösteten Haselnüssen für ein Haselnusseis mit intensivem und anhaltendem Geschmack. Dunkle Farbe.		5	70-100
8587	NOCCIOLA ITALIANA CHIARA	Haselnusspaste aus Haselnüssen italienischer Herkunft mit nicht zu starker Röstung.		5	70-100
8590	NOCCIOLA ITALIA	Haselnusspaste mit ziemlich stark gerösteten Haselnüssen, die dem Speiseeis einen intensiven Geschmack verleiht.		5	70-100
8595	NOCCIOLA ITALIA S.A.	Haselnusspaste mit mittelstark gerösteten Haselnüssen. Ohne Aromen oder Emulgatoren.		5	70-100
8585	NOCCIOLA TONDA GENTILE	Aus hochwertigen Haselnüssen aus dem Piemont hergestellte Paste.		5	80-120
8582	NOCCIOLA TONDA GENTILE S.A.	Aus hochwertigen Haselnüssen aus dem Piemont hergestellte Paste. Ohne Aromen oder Emulgatoren.		5	80-120

Vanille

8605	VANIGLIA BIANCA ALL NATURAL	Vanillepaste – vollkommen All Natural. Verleiht dem Speiseeis eine helle Farbe mit Schotenpulver.		3	35-45
8645 Ⓒ	VANIGLIA ALL NATURAL	Feine Vanillepaste mit ausschließlich natürlichen Aromen. Enthält Vanilleschoten.		6	80-90
8643 Ⓒ	VANIGLIA 30	Konzentrierte Vanillepaste, die sich durch einen guten Gehalt an fein gemahlenen Schoten auszeichnet. Enthält Eigelb und natürliche Farbstoffe.		6	25-35
8637 Ⓒ	VANIGLIA 92 FILTRATA	Paste mit dem unverwechselbaren Aussehen, Aroma und Geschmack der Bourbon-Vanille, ohne Schoten.		6	70-90
8639	VANIGLIA 92	Paste mit dem unverwechselbaren Aussehen, Aroma und Geschmack der Bourbon-Vanille mit einem hohen Anteil an fein gemahlenen Schoten.		6	60-90
8642 Ⓒ	VANIGLIA LAB	Paste mit dem unverwechselbaren Aussehen, Aroma und Geschmack der Bourbon-Vanille mit einem zarten Zitrusaroma. Mit einem hohen Anteil an fein gemahlenen Schoten.		6	35-45
8602 Ⓒ	VANILLA JASMINE YELLOW	Vanillepaste, ohne Alkohol und Eier, mit Schoten.		3	30-40

Le Vie dell'Eccellenza

Eine Reise auf der Suche nach authentischen Geschmacksrichtungen, durch die Auswahl von ausgezeichneten Rohstoffen, um das handwerkliche Speiseeis mit dem Geschmack der Tradition zu vereinen.

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8579	PASTA DELL'ECCELLENZA ITALIANA		5	100-130
8819	GRANELLA DELL'ECCELLENZA		2	-
8858A	SALSA PRESTIGE ORIGINAL JAMAICA RUM		1	-
8568	PASTA MEDITERRANEO		2,5	100
8569	VARIEGATO MEDITERRANEO		3	-
8790	GRANELLA MEDITERRANEO		2	-
8574 NEW	PASTA AMIRA D'ORIENTE		2,5	130-150
8970 NEW	VARIEGATO AMIRA D'ORIENTE		0,84	-
8893 NEW	GRANELLA AMIRA D'ORIENTE		2	-

I Want Kookie

Die weltweit berühmtesten Kekse verwandeln sich in köstliche Eissorten.

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8523 C	KOOKIE		3	50-60
8526	KOOKIE&CHOCOLATE VARIEGATO		2,5	-
8524 D	KOOKIE&CARAMEL PASTA		3	50-60
8525 D	KOOKIE&CARAMEL VARIEGATO		2,5	-
8793	KOOKIE&CARAMEL GRANELLA		2	-
8513	KOOKIE&CREAM PASTA		3	50-60
8784	KOOKIE&CREAM VARIEGATO		5,5	-
8800	KOOKIE&CREAM GRANELLA		2	-
8530 C	KOOKIE FREE PASTA		3	50-60
8531	KOOKIE FREE VARIEGATO		2,5	-
8788	KOOKIE FREE GRANELLA		2	-
8490	KOOKIE STELLA PASTA		3	50-60
8491	KOOKIE STELLA VARIEGATO		2,5	-
8938	KOOKIE STELLA BISCOTTI		1,5	-
8488	KOOKIE COCCO PASTA		2,5	100
8489	KOOKIE COCCO VARIEGATO		2,5	-
8937	KOOKIE COCCO GRANELLA		1,5	-

Komplettprodukte für Cremesorten

Eine komplette Produktlinie an gebrauchsfertige Produkte in Pulverform, die für eine Kaltverwendung geeignet sind, und auf schnelle und einfach Art köstliches Speiseeis, Sorbets oder Softeis kreieren können. Unsere 4 Liogel Yogurt eignen sich äußerst für die Zubereitung von Frozen Yogurt und unsere All In One Reihe besteht ausschließlich aus All Natural Produkte.

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
All in One				
5157	SANTO DOMINGO VEG		6X1,25	500
5158	NERO FONDENTE VEG		6X1,25	500
Liogel Cremesorten				
5130	CACAO		12x1,35	450
5164	CACAO SANTO DOMINGO		12x1,175	470
5093 D	CARAMELLO SALATO		12X1	400
5129	CIOCCOLATO BIANCO		12x1,5	600
5135	CIOCCOLATO FONDENTE		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	RISO		12X1,45	580
5133 D	VANIGLIA GIALLA		12X1,1,14	380
5105	YOGURT		6X1	90-110
5098	YOGURT 300 EUROPA		12x0,9	300
5110	YOGURT CREMOSO		12X1	330-350
5096	YOGURT EUROPA COMPLETO		12x1,215	450
Produkte für Frozen Yogurt				
5550	GELOLAMPO FROZ. DES. YOGURT 350		16x1,4	350 g/l latte
5547	FROZZYO YOGURT CREAMY		12x1,2	300
5546	FROZZYO YOGURT NATURAL		12x1,12	280
5548	FROZZYO YOGURT ZERO		12x0,96	240

Fruchtsorten

Äußerst vielseitige Pasten, die sowohl für die Zubereitung von Speiseeis, als auch von Frucht-Sorbets verwendet werden können. Ideal für die Kombination mit frischem Obst, um die Farbe und den Geschmack hervorzuheben.

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
Gelostella Pastefrutta 100				
9099 D	ANANAS 100		3	80-100
9049 C	ARANCIA 100		3	80-100
9039 D	BANANA 100		3	80-100
9021 C	BANANA 100 AN		3	80-100
9142 A	CEDRO 100		3	80-100
9022	COCCO 100 AN		3	80-100
9018 A	FRAGOLA 100		6	80-100
9512	FRAGOLA 100 AN		6	80-100
9008 A	FRAGOLA 100 TS		6	80-100
9518	LAMPONE 100 AN		6	80-100
9059	LIMONE 100		3	80-100
9023 D	MANGO 100 AN		3	80-100
9125S	MELONE 100 "A"		3	80-100
9120 C	MELONE 100 C.N.		6	80-100
9158	PASSION FRUIT 100		3	90-100
9133 C	PESCA GIALLA 100		3	80-100
9619	TUTTOBOSCO AN		6	80-100
Gelostella Pastefrutta 200				
9550	COCCO 200		6	170-220
9508 A	FRAGOLA 200		3	170-220
9514 A	FRAGOLINE DI BOSCO 200		6	170-220
9600 C	KIWI 200		6	170-220
9519 C	LAMPONE 200		3	170-220
9625 C	MANDARINETTO ISOLABELLA 200		3	170-220
9610 C	MANGO 200		6	170-220
9540 C	MIRTILLO 200		6	170-220
Gelostella Pastefrutta U.I.				
9151	COCCO 40 U.I.		6	35-45
I Combinati				
4612	LIMONE COMBIN.DISIDRATATO		3	50
4613	LIMONE PASTA COMBINATA		6	80-100

Komplettprodukte für Fruchtsorten

Eine komplette Produktlinie an gebrauchsfertige Produkte in Pulverform, die für eine Kaltverwendung geeignet sind, und auf schnelle und einfach Art köstliches Speiseeis, Sorbets oder Softeis kreieren können. Unsere All In One Reihe besteht ausschließlich aus All Natural Produkte.

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
All in One				
5153	LIME AN CORE VEG		6x1,025	410
5151	LIMONE AN CORE VEG		12x1,025	410
5154	MANDARINO AN CORE VEG		6x1,025	410
5159	YUZU NEW		6x1,125	450
Liogel Fruchtsorten				
5094	LIMONE 50 VEG		6x1	50
5101	LIMONE 100 VEG		6x1	100
5109 C	AGRUMI		12x1,35	450
5120 C	ALBICOCCA VEG		12x1,35	500
5114 D	ANANAS VEG		12x1,35	450
5115 A	ANGURIA VEG		12x1,20	400
5125 D	ARANCIA ROSSA CN		12x1,35	500
5116 A	ARANCIA ROSSA VEG		12x1,35	500
5113 C	BANANA		12x1,35	450
5112	COCCO		12x1,35	450
5100	FULLEMON 450		12x1,35	450
5121 D	LAMPONE VEG		12x1,35	500
5124	LIMONE 450 VEG		12x1,35	450
5103 C	LIMONITO VEG		12x1,35	450
5108 C	MELA VERDE		12x1,35	450
5149	MELOGRANO VEG		12x1,35	450
5122 C	MELONE VEG		12x1,35	450
5111 C	PESCA GIALLA		12x1,35	450
5102	POMPELMO ROSA VEG		12x1,35	450
5145 D	PIÙ FRUTTA ANANAS VEG		12x1,35	450
5146 C	PIÙ FRUTTA BANANA VEG		12x1,35	450
5140 D	PIÙ FRUTTA FRAGOLA VEG		12x1,35	450
5150 C	PIÙ FRUTTA KIBANA VEG		12x1,35	450
5141 D	PIÙ FRUTTA MANGO VEG		12x1,35	450
5142 C	PIÙ FRUTTA MELA VERDE VEG		12x1,35	450
5148	PIÙ FRUTTA MIRTILLO VEG		12x1,35	450
5136 D	PIÙ FRUTTA PERA VEG		12x1,35	450
5137 D	PIÙ FRUTTA PESCA VEG		12x1,35	450
5138 D	PIÙ FRUTTA TROPICALE VEG		12x1,35	450
5139	PIÙ FRUTTA TUTTOBOSCO VEG		12x1,35	450

Creme-Variegati

Diese Produktlinie wurde entwickelt, für eine köstlichere und attraktivere Gestaltung Ihres Angebots.
Die NUTGEL-Produktreihe zeichnet sich durch seine Cremigkeit und seines Geschmacks aus.

- Breite Auswahl und unzählige köstliche Kombinationen
- Vielseitig in der Anwendung, geeignet sowohl für Eisdielen, als auch für Konditoreien: als Cremini, pur im Eisbehälter, zum Marmorieren und für kalte Desserts.

Gelostella Pastecrema

Art.	Produktname	Descrizione	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8731	BIGNOLATA CACAO E NOCCIOLA	Flüssiges, glänzendes und reichhaltiges Variegato mit dem typischen Geschmack von Haselnuss-Streichcremes mit einer hohen Anzahl kleiner, knuspriger, schwebender Beignets mit einem Durchmesser von ca. 20–22 mm.		3,5	-
8630 D	CARAMEL	Variegato mit einem unverwechselbaren und ausgeprägten Karamellgeschmack. Kann auch als Paste für den Karamellgeschmack verwendet werden.		6	70-100
8667	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA	Paste mit flüssiger Struktur, ideal zum Verfeinern und Füllen von Speiseeis und Halbgefrorenem. Mit einem hohen Anteil an italienischen Haselnüssen (25 %) und Magerkakao (10 %).		6	-
8681	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA AN	Paste mit flüssiger Struktur, ideal zum Verfeinern und Füllen von Speiseeis und Halbgefrorenem. Mit einem hohen Anteil an italienischen Haselnüssen (25 %) und Magerkakao (10 %). Zutaten vollkommen All Natural.		6	-
8668	LA GRANELLATA	Variegato auf der Basis einer Creme aus italienischen Haselnüssen, abgerundet mit geviertelten Haselnüssen, weißen Keksen, Baisertropfen und Mandelstückchen.		5	-
8727 D	LATTEMOU	Vielseitige Paste mit dem typischen warmen und cremigen Geschmack von Toffee. Enthält Laktose, Milchfett, Sahnepulver und Milchproteine.		6	30-100
8666	NOCCIOLATO FLUIDO	Paste mit flüssiger Struktur, ideal zum Verfeinern und Füllen von Speiseeis und Halbgefrorenem.		6	-
8724	PANNAFRAGOLA	Paste mit cremiger Struktur, besonders geeignet für Marmorierungen mit Sahne- und Erdbeergeschmack mit einem Nachgeschmack von Walderdbeeren.		6	-
8740	PASTA CACAO FONDENTE	Speziell für Marmorierungen entwickelte cremige Paste. Intensiver Kakaogeschmack.		6	120-150
8728	RISOGOLOSO NOCCIOLATO	Paste mit dem Geschmack von Haselnuss-Streichcremes mit hohem Reisanteil, dessen Körner als Puffreis auch bei Minustemperaturen weich bleiben.		4,5	-
8653	VAR. GOLOSI SCROKY	Weiche, duftende Creme mit einem hohen Anteil an Haselnüssen und einer Note von Milchschokolade kombiniert mit knusprigen Stückchen auf Getreide- und Mandelbasis.		5,5	-
8608	VARIEGATO BUENISSIMO	Italienische Haselnusscreme mit einem hohen Anteil an feinen italienischen Haselnüssen, fettarmem, geschmacksintensivem Kakao und quadratischen sowie gehackten Waffelstückchen.		5,5	-
8876	VARIEGATO CACAO E NOCCIOLA	Spezialsauce zum Marmorieren von Speiseeis direkt in der Wanne.		6	-
8616	VARIEGATO CARAMELO	Variegato mit einem natürlichen und intensiven Geschmack, typisch für karamellisierten Zucker.		3	-
8624	VARIEGATO CREMA WHISKY	Variegato für die Zubereitung von Speiseeisen mit einem vollen, süßen und delikaten Geschmack sowie einer Karamellnote mit den typischen Aromen der besten Whisky-Cremes.		3	-
8522 D	VARIEGATO FLEUR DE SEL	Dickflüssige Karamellpaste mit Kristallen von Meersalz aus der Normandie an der Oberfläche.		2,5	-
8617 D	VARIEGATO HUEVO	Intensiv eigelbe Paste mit einem ausgeprägten, typischen Eigelbgeschmack.		3	-
8649	VARIEGATO NOCCIOLATTE	Zarte und duftende Creme mit einer Milchschokoladennote und hohem Haselnussanteil.		5,5	-
8609 C	VARIEGATO PRALINE DORÉ	Variegato für die Herstellung von am Pralinengeschmack auf Basis von Haselnuss, Waffel, Haselnusscreme und Gianduia inspiriertem Speiseeis.		5,5	-
8477	VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH	Fettpaste zum Füllen und Marmorieren. Mit Löffelbiskuitstückchen, weißer Schokolade, fettarmem Kakaopulver und Kaffeepulver. Für eine neue moderne Version: Tiramisu-Crunch.		2,5	-

Art.	Produktname	Descrizione	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
Nutgel					
8776	NUTGEL	Mit einem hohen Anteil an Haselnüssen und Kakao mit dem typischen Geschmack von Haselnuss-Streichcremes.		6	-
8775	NUTGEL ALL NATURAL	Version mit vollkommen All Natural Zutaten auf Basis von besonders hochwertigem Kakao und Haselnüssen.		6	-
8778	NUTGEL BLACK	Sehr dunkle Farbe und hoher Anteil an fettarmem Kakao. Geschmack dunkler Schokolade. Enthält keine Haselnüsse.		6	-
8779	NUTGEL BROWNIES	Variegato bestehend aus einer Creme mit hohem Anteil an fettarmem Kakao, ohne Haselnüsse. Sehr dunkle Farbe. Hoher Anteil an gewürfelten Brownies mit Zartbitterschokoladengeschmack.		6	-
8777	NUTGEL CACAO	Mit einem im Vergleich zu Nutgel höheren Kakaoanteil und dunkler. Nicht zu süßer und intensiver Kakao- und Haselnussgeschmack.		6	-
8785	NUTGEL CAFFÈ	Mit einem intensiven Röstkaffeegeschmack und reichlich Kaffeekeksstückchen.		5,5	-
8787 D	NUTGEL CARAMEL SNACK	Mit einem intensiven Toffee-Geschmack und reichlich gesalzenen und gerösteten Erdnussstückchen.		5	-
8783 D	NUTGEL CREMA LIMONE	Intensiv duftendes Variegato mit der typischen Farbe und dem typischen Geschmack von Konditorcremes mit Zitronenaroma.		5,5	-
8462 D	NUTGEL LEMON KOOKIE	Produkt, bei dem sich die Knusprigkeit und der Geschmack von Maiskeksen mit der Frische der Zitronencreme verbinden. Zum Marmorieren und Füllen entwickeltes Produkt, das sich auch hervorragend für die Zubereitung von „Cremini" eignet		5	-
8786	NUTGEL MANDORLA	Einfache, aber unwiderstehliche Creme, in der Mandeln und weiße Schokolade zu einem köstlichen Geschmack miteinander verschmelzen. Neben den klassischen Einsatzmöglichkeiten in der Speiseeisherstellung lässt sie sich äußerst vielseitig zur Herstellung von kalten Desserts, für Einlagen und Füllungen verwenden.		5	-
8782	NUTGEL MUCHO GUSTO	Milchschokoladencreme mit vielen Waffelstücken (Quadrate und Stückchen).		5,5	-
8781 C	NUTGEL PISTACCHIO	Creme mit einem hohen Anteil an Pistazienpaste und einer großen Menge gehackter Pistazien.		5	-
8461 C	NUTGEL PISTACCHIO LISCIO	Creme mit hohem Pistazienanteil, intensiverer Farbe, ohne Stückchen.		5,5	-
8780 D	NUTGEL WHITE	Weiße Schokoladencreme, ideal zum Marmorieren und Füllen.		5,5	-
8464	NUTGEL BLANCO	Weiße Schokoladencreme, ideal zum Marmorieren und Füllen. Typischer Geschmack einer Tafel weißer Schokolade.		5,5	-
8463	NUTGEL FLEUR DE SEL	Flüssige Karamellcreme mit Kristallen von Meersalz aus der Normandie an der Oberfläche.		5,5	-
Coperture					
8556	COPERTURA AL LATTE PRESTIGE	Hochwertiger Überzug auf Basis ungehärteter pflanzlicher Fette mit einem hervorragenden Milchschokoladengeschmack.		5	–
8501 C	COPERTURA ARANCIA	Glatter, vielseitiger Überzug mit intensivem Orangengeschmack. Zutaten vollkommen All Natural.		2,5	–
8507	COPERTURA CAFFÈ	Überzug mit einem erheblichen Kaffeeanteil, intensiver Farbe und intensivem Geschmack.		2,5	–
8503	COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	Glatter Überzug mit Kakaobutter, Vollmilchpulver und natürlichem Vanillearoma.		2,5	–
8504	COPERTURA COCCO	Überzug mit elfenbeinweißer Matrix mit Kokosraspeln und pralinierten Stückchen.		2,5	–
8499	COPERTURA DISARONNO	Überzug auf Basis weißer Schokolade mit einem hohen Anteil an Amarettostückchen.		2,5	–
8554	COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE	Hochwertiger Überzug auf Basis dunkler Schokolade (74 %). Zutaten vollkommen All Natural.		5,5	–
8497 D	COPERTURA FRAGOLA	Überzug auf Basis weißer Schokolade mit Erdbeergeschmack.		2,5	–

Art.	Produktname	Descrizione	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8505 D	COPERTURA FRUTTI DI BOSCO	Glatter, vielseitiger Überzug mit Beerengeschmack. Zutaten vollkommen All Natural.		2,5	–
8509 D	COPERTURA LIMONE	Überzug auf Basis weißer Schokolade mit natürlichen Zitronenaromen und einer ansprechenden Farbe. Zutaten vollkommen All Natural.		2,5	–
8508	COPERTURA NOCCIOLA	Überzug auf Basis weißer Schokolade und Haselnusspaste.		2,5	-
8498	COPERTURA PRALINE DORÉ	Überzug aus Milchschokolade und Haselnüssen mit einem hohen Anteil an Haselnuss- und Waffelstückchen.		2,5	-
8506 C	COPERTURA PISTACCHIO	Überzug auf Basis weißer Schokolade und Pistazienpaste mit einer nicht zu intensiven Farbe.		2,5	-
8485	STRACCIATELLA	Paste mit dem Geschmack von Bitterkakao für die Herstellung eines traditionellen „Stracciatella-Geschmacks“.		2,5	80-120
8561	STRACCIATELLA BIANCA	Paste für die Herstellung eines Speiseeises mit Crunch-Einlagen aus weißer Schokolade.		5	100-150

Frucht-Variegati

Eine äußert breite Reihe, die sowohl Produkte reich an ganz oder gestückelten Früchten beinhaltet, als auch die neuen Fullyfruit mit einem sehr hohen Anteil an Früchten.

Fully Fruit

Der ganze Genuss vom frischen Obst

Obst ist eine äußerst wichtige Zutat, sowohl in der Eisdiele wie auch in der Konditorei. Gibt es etwas frischeres und leckereres als saisonelles, perfekt gereiftes Obst? Obst steht jedoch nicht immer zur Verfügung beziehungsweise der Reifegrad ist nicht optimal. Abgesehen davon, muss beim Kauf und bei 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 Obsts beeinträchtigt werden, sind wir in der Lage, den gesamten Genuss von frischem Obst in der geeignetesten Form für die Anwendung anzubieten.

VORTEILE

- Fullyfruit, ist ein Produkt mit sehr hohem Fruchtanteil (45/50%), vollkommen natürlich, das die besten Eigenschaften des Obsts bewahrt und gebrauchsfertig im und auf dem Eis verwendet werden kann, ohne in der Eistheke zu gefrieren.

- **Vielseitig:** dieses Produkt kann sowohl zum Bedecken der Oberfläche im Eisbehälter als auch im Speiseeis eingesetzt werden, wie auch in der Konditorei als Füllung von Semifreddi und Eistorten.

- Eine einzigartige Art,um neue Konsistenzen und Geschmacksrichtungen zu kreieren.

- **Lange Haltbarkeit:** das Produkt ist durch ein technologisches Verfahren, das es ermöglicht, die Frische des Obsts länger zu erhalten und eine Verpackung, die jegliche Verunreinigung mit der Umwelt vermeidet, 12 Monate lang haltbar. Nach dem Öffnen der Verpackung muss diese im Kühlschrank aufbewahrt werden und das Produkt muss innerhalb von 3 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden.

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
Fully Fruit				
9407	FULLYFRUIT AMARENA NEW		4X1,5	-
9401	FULLYFRUIT FRAGOLA		4X1,5	-
9403	FULLYFRUIT MANGO		4X1,5	-
9405	FULLYFRUIT MARACUJA		4X1,5	-
9406	FULLYFRUIT LAMPONE NEW		4X1,5	-

Variegati Quattrostagioni

Die Variegati der Linie Quattrostagioni sind reich an ganzen oder gestückelten Früchten, die beim perfekten Reifegrad geerntet wurden und halbkandiert sind, um die organoleptischen Merkmale des Obstes unverändert beizubehalten.

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
Variegati Quattrostagioni				
9864 D	ALBICOCCA		3	-
9879 D	ANANAS & ROSMARINO		3	-
9863 D	ARANCIA		3	-
9872	FICO		3	-
9850 D	FRAGOLA		3	-
9870 D	FRAGOLINE PASTICCERIA		3	-
9851	FRUTTI DI BOSCO		3	-
9871	FRUTTI DI BOSCO PASTICCERIA		3	-
9865	LAMPONE		3	-
9866	LIME		3	-
9880 D	MANDARINO & CURCUMA		3	-
9859	MANGO		3	-
9861	MIRTILLO		3	-
9862	PERA & ZENZERO		3	-
9853 C	PESCA		3	-
9873 D	RIBES ROSSO		3	-
9860 A	VARIEGATO AMARENA		3	-

Gelostella Pastefrutta

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
Variegati Quattrostagioni				
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	ARANCIO FARCITO 200		3	170-200
9627S	PERA 200		3	170-200
9164 C	PESCARANCIA 100		3	25-100
9620	TUTTOBOSCO 200		6	170-220
9860 A	VARIEGATO AMARENA		3	-

Dekorationen

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

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8810 D	AMAREN. FRUT. INT. 18/20		6	-
8812 D	AMAREN. FRUT. INT. 20/22		6	-
8816 D	SALSA AMAREN. (in tanica)		12	-
8829	CEREALI SCROKY		2	-
8798	GRANELLA BROWNIES		2,5	-

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8846	GRANELLA DI AMARETTO		2	-
8841	GRAN. MANDORLA PRALINATA		2	-
8952	GRANELLA NOCCIOLA		2,5	-
8837	GRANELLA PR. PISTACCHIO		2	-
8955	GRANELLONE DI NOCCIOLA		2,5	
8953	GRAN. NOCCIOLA PRALINATA		2,5	-
8794	GRANELLONE DI PISTACCHIO		2,5	-
8822	BUTTER COOKIES		2	-
8797 B	MINI CHOCO COLORS		2	-
8954	NOCCIOLE INTERE TOSTATE		2,5	-
8956	CRUMBLE FRUTTI ROSSI GLUTEN FREE NEW		2	-
8957	CRUMBLE BISCOTTO INTEGRALE GLUTEN FREE NEW		2	-
8958	CRUMBLE AMARETTO E CACAO NEW		1,5	-
8944	CRUMBLE BUTTER COOKIES		2	-
8947	CRUMBLE AL BURRO GF		2	-
8945	CRUMBLE CACAO GLUTEN FREE		2	-
8943	CRUMBLE KOOKIE CARAMEL		2	-
8951	CRUMBLE CAFFÈ		2	-
8950	CRUMBLE LIMONE GLUTEN FREE		2	-
8850A D	SALSA AMARENA		1	-
8869A	SALSA CACAO E NOCCIOLA		1	-
8857A	SALSA CAFFÈ		1	-
8852A D	SALSA CARAMEL		1	-
8853A D	SALSA FRAGOLA		1	-
8864A	SALSA LAMPONE		1	-
8861A D	SALSA LATTEMOU		1	-
8860A D	SALSA MANDARINETTO ISOLABELLA		1	-
9028A	SALSA MANGO		1	-
9029A	SALSA MIELE		1	-
8849A	SALSA NOCCIOLA		1	-
8855A	SALSA TUTTOBOSCO		1	-
8868A	TOPPING CACAO		1	-
8851B	SALSA PRESTIGE CIOCCOLATO		1	-
8866A	SALSA PRESTIGE CIOCCOLATO BIANCO		0,95	-
8859A	SALSA PRESTIGE NOCCIOLATO		1	-
8858A	SALSA PRESTIGE ORIGINAL JAMAICA RUM		1	-
8867A C	SALSA PRESTIGE PISTACCHIO		1	-

Frozen Drinks

Produkte in Pulverform für die Zubereitung von sizilianische Granita, Sorbets und Eis am Stiel
Produkte in Pulverform für eine schnelle Zubereitung von kalten Cremes mit einem hervorragenden Ergebnis.

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
Splash				
5200 D	ACE ROSSO		12x0,91	260
5201 B	AMARENA		12x0,91	260
5206	COCCO		12x1,05	300
5207 C	COLA		12x0,875	250
5210	LIMONE		12x0,95	270
5205	LIMONE MEDITERRANEO		12x0,8	230
5211	MANDORLA		12x1,05	300
5212 B	MENTA		12x1,05	300
Cremito				
5222	CREMITO CAFFÈ		12x0,93	310
5226	CREMITO CAFFÈ GUSTO FORTE		12x0,95	315
5221	CREMITO LATTE		12x0,9	300

Konditorei und Semifreddi

Eine Auswahl an Lösungen für Semifreddi und Desserts.

Art.	Produktname	Descrizione	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwen-dung Gr./L.
Alkoholhaltige Aromen in der Flasche					
9944	ORIG. JAMAICA BLACK	Aroma auf der Basis von 70 % Alkohol zur Ergänzung und Verfeinerung von Konditoreispezialitäten.		2	-
Alkoholhaltige Aromen im Kanister					
9945	ORIG. JAMAICA BLACK	Aroma auf der Basis von 70 % Alkohol zur Ergänzung und Verfeinerung von Konditoreispezialitäten. Geschmack dunklen Rums.		10	-
9935	ORIG. JAMAICA WHITE	Aroma auf der Basis von 70 % Alkohol zur Ergänzung und Verfeinerung von Konditoreispezialitäten. Geschmack hellen Rums.		10	-
9941	MILLEFIORI CUCCHI	Aroma auf der Basis von 70 % Alkohol zur Ergänzung und Verfeinerung von Konditoreispezialitäten. Duftender, aromatischer Likörgeschmack.		10	-
Bagne fantasia					
9950 D	ALKERMES	Alkoholfreier Sirup, ideal zum Einweichen von Biskuit und Dobus-Rollen. Kermesgeschmack.		1,3	100+50 acqua
9954	MARASCHINO	Alkoholfreier Sirup, ideal zum Einweichen von Biskuit und Dobus-Rollen. Maraschino-Geschmack.		1,3	100+50 acqua
9955 C	RHUM	Alkoholfreier Sirup, ideal zum Einweichen von Biskuit und Dobus-Rollen. Rumgeschmack.		1,3	100+50 acqua
Zubereitungen für Konditoreiprodukte und Semifreddi					
8017	ALBUMIX	Komplettes Pulverprodukt auf Basis von aufgeschlagenem Eiweiß für die hygienisch sichere, einfache und schnelle Herstellung klassischer italienischer Baisers.		6x1	150+100 acqua
8014 D	CREMALAMPO PASTICCIERA	Pulverprodukt für die Herstellung von Konditorcreme in der Rührmaschine unter ausschließlicher Zugabe von Milch. Glatte und samtige Struktur und zarter, leicht vanilliger Cremegeschmack.		6x2	300
8002	FLEXI GR PALM FREE	Pulverprodukt zur Herstellung von Halbgefrorenem, Einzelportionen und Mousse in Schalen. Ohne Palmöl.		8x2	450-500
8019	JELLY MIX	Pulverprodukt zur Herstellung von Aspik, Obstpaletten, Panna Cotta, Crème Brûlée und vielen anderen Löffeldesserts.		6x1	210
8009	MIX PER PANNA +°	Sahnestabilisator zur Herstellung verschiedener Spezialitäten wie Torten, Einzelportionen und Mignon auf Basis von Sahne und Konditorcreme.		12x1	120-150
8012	MOUSSEMIX	Pulverprodukt zur Herstellung von Halbgefrorenem, Einzelportionen und Mousse in Schalen.		8x2	500
8011	QUATTROSTAGIONI	Pulverprodukt zur Herstellung von Halbgefrorenem, Einzelportionen und Mousse in Schalen. Auch als Ergänzungsmittel zur Verfeinerung von Milch-Grundmischungen sehr geeignet.		8x2	500
8007	SEMIFREDDO FLEXI GR	Pulverprodukt zur Herstellung von Halbgefrorenem, Einzelportionen und Mousse in Schalen.		8x2	450-500

Kuvertüren

Die Kuvertüren von Prodotti Stella sind gebrauchsfertig und wurden entwickelt, um sowohl die Oberfläche, als auch die Seiten von Semifreddi, kleine Torten, Desserts, Eistorten und Dekorationen zu bedecken, mit einer äußerst einfachen und schnellen Anwendung.
MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE bezeichnet hingegen ein Produkt in Pulverform, das mit Wasser und Crema Base verwendet werden soll, oder mit Kondensmilch.

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8895	GLASSA AMARENA		3	-
9074	GLASSA CARAMELLO		3	-
8885	GLASSA CIOCCOLATO		6	-
9075 C	GLASSA CIOCC. BIANCO		3	-
8897 D	GLASSA FRAGOLA		3	-
8898	GLASSA LIMONE		3	-
9071	GLASSA NOCCIOLA E CACAO		6	-
9070	GLASSA TRASPARENTE		3	-
8035	MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE		6X1	100+30-40 acqua+ 30 crema base

Bakery

Die neue Reihe an Backwarenmischungen ist perfekt für Sie, wenn:
Sie Ihr Angebot erweitern möchten
Sie eine praktische und schnelle Lösung wünschen, ohne Verzicht auf die Qualität der Zutaten
Sie auf der Suche nach gesunden und glutenfreien Zutaten sind
Sie nicht viel Zeit haben, aber Ihre Kunden immer mit neuen Ideen überraschen möchten.

Art.	Produktname	Eigenschaften	Verpackung kg.	Verwendung Gr./L.
8021	MIX BASE PER CROCCANTE		5x1	250+125 frutta secca
8022	MIX PAN DI SPAGNA E ROULLÉ		5x1	250+300 uova intere
8023	MIX PER MUFFIN E CUPCAKE		5x1	250+75 olio semi+ 125 uova intere
8024	MIX PASTA FROLLA E BISCOTTI		5x1	250+100 burro/margarina+ 40 tuorlo d'uovo
8025	MIX PER BIGNÈ E ÉCLAIR		5x1	250+ 235 burro/margarina+ 310 acqua/latte+ 40-50 uova intere
8026	MIX PER WAFFLES E CREPES		5x1	250+100 burro/margarina+ 65 uova intere+ 215 acqua
8028	MIX CONI E CIALDE		5x1	250+ 37 burro+ 62 uova intere+ 112 acqua

All Natural

Glutenfrei

Vegan

Auch zum Marmorieren

Verkauf im Einzelbeutel mit dem Code VB

A Enthält Synthetische Farbstoffe, die der Verordnung (EG) Nr. 1333-08 unterliegen

B Enthält Synthetische Farbstoffe, die der Verordnung (EG) Nr. 1333-08 nicht unterliegen

C Enthält naturidentische und andere lebensmittelrechtlich zugelassenen Farbstoffe

D Enthält natürliche Farbstoffe

Stella

www.prodottistella.com

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

+ 39 0444 333600
disaronnoingredients.com