Stella

since 1936, naturally

DISARONNO®
INGREDIENTS

Naturally Good

Creemos en la Good Food, una alimentación buena para nosotros y para el planeta.

Trabajamos constantemente en nuestra línea All Natural, garantizando un producto saludable, genuino y de calidad. Para nosotros, All Natural es Helado Natural, una elección de responsabilidad que se traduce en cada gesto diario, en la asistencia que brindamos a nuestros clientes y en la atención a todos los consumidores. Naturally Good es la evolución de nuestro camino hacia la calidad, sostenibilidad y naturalidad.

La receta perfecta para los artesanos del helado

CONFIANZA

TRANSPARENCIA

MATERIAS PRIMAS NATURALES

EL MUNDO ALL NATURAL

2

Indice

All Natural	4
Bases	6
Naturally Sweet	10
Neutros y Integradores	12
Sabores Cremas	14
Preparado completo Crema	20
Sabores frutas	22
Productos Completo Frutas	24
Variegados Crema	26
Variegados Frutas	30
Decorativos	34
Frozen Drinks	36
Pastelería y Postres	38
Glaseado	39
Bakery	40

LOS PRODUCTOS ALL NATURAL NO CONTIENEN:

- Colorantes artificiales
- Aceite de palma
- Aromas artificiales, estabilizantes y emulsionantes artificiales
- Grasas vegetales hidrogenadas
- Espesantes
- Organismos genéticamente modificados (OGM)

LA IMPORTANCIA DE LA EXPERIENCIA

DURANTE MÁS DE 20 AÑOS DESAROLLAMOS CON ORGULLO UNA LÍNEA DE PRODUCTOS NATURALES

Prodotti Stella nace con la vocación All Natural resultado de una constante dedicación que nos enfrentamos constantemente en la búsqueda de una elevada calidad, de una gran inversión de tiempo para la selección de materias primas, para asegurar a nuestros consumidores productos que evolucionan con las necesidades del mercado y con las tendencias de consumo.

Algunos nuestros clientes intuyeron el potencial de la tendencia del Helado natural con mucha anticipación y colaboraron con nosotros en desarollar una gama específica a partir de 2003.
Hoy le podemos asegurar un producto excelente tanto por el punto de vista organoléptico como de estructura

CRECER ALL NATURAL

LA OFERTA MÁS INTERESANTE DE INGREDIENTES NATURALES EN LA HELADERÍA ARTESANAL

La gama All Natural, que ampliamos constantemente, cuenta con más de 100 referencias entre bases, sabores cremas, sabores frutas, variegados, coberturas, decorativos y productos de pastelería: una oferta completa capaz de satisfacer todas las necesidades de los heladeros.
En esta amplia gama de productos, puedes encrontrar lo más apropriado para sus necesidades.

Bases

Espacio a la creatividad y a la personalización del Helado en una gama de bases construida para lograr resultados de total fiabilidad.

Código	Producto	Descripción	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
Bases de Leche					
4025	HOLLANDISH FIOCCO DI PANNA	Base estudiada principalmente para uso en frío. Textura cremosa y esponjosa; pronunciado y agradable sabor a nata. Primera entrada en los ingredientes: nata en polvo.		8x2	40-50
4021	HOLLANDISH FIORDILATTE	Base estudiada principalmente para uso en frío. Por su inconfundible sabor lácteo, se recomienda para la preparación de stracciatella y amarena.		6x1	35-50
6534	EUROGEL 50 G.V.	Confiere al helado una estructura fina, satinada y con cuerpo, con una excelente conservación y un sabor ligeramente avainillado.		8x2	40-50
6521	EUROGEL 50 MIX BASE BIANCA	Una base con un alto contenido de leche en polvo y proteínas lácteas que confiere al helado un agradable sabor a leche y vainilla.		8x2	40-50
6549	EUROGEL BASE LATTE 100	Primer ingrediente de la etiqueta: nata en polvo, para una base de textura cremosa, cálida al paladar y con sabor a nata con leche.		8x2	80-100
6544	EUROGEL LAB 50	Mezcla para la preparación de bases lácteas que no contienen grasas. Alto contenido de leche en polvo y proteínas lácteas. Sabor neutro-lechoso.		8x2	40-50
6539	EUROGEL MIX B.U. 50	Mezcla con un alto contenido de nata en spray que permite preparar mezclas de base láctea sólo con grasas de la leche. No contiene azúcares. Sabor cremoso intenso y textura cremosa.		8x2	40-50
7508	EUROSTELLA BASE 50 NATURAL PLUS	Pertenece a la línea All Natural y no contiene ni grasas ni emulsionantes, con fibras vegetales de nueva generación, para la preparación de mezclas a base de leche en el pasteurizador		8x2	50
7510	EUROSTELLA BASE 100 NATURAL PLUS	Pertenece a la línea All Natural y no contiene ni grasas ni emulsionantes, con fibras vegetales de nueva generación, para la preparación de mezclas a base de leche en el pasteurizador		8x2	100
7939	EUROSTELLA BASE FACILE ALL NATURAL	Base completa de leche y azúcar, a la que sólo hay que añadir agua, para la preparación en pasteurizador de mezclas a base de leche con sabor neutro-lechoso. Forma parte de la línea All Natural.		8x2	510/l acqua
6603	EXPOGEL BASE AMERICA 50	Sabor neutro-lechoso. Forma parte de la línea All Natural: no contiene espesantes ni emulsionantes, que se obtienen por síntesis. Excelente relación calidad-precio.		16x1	50
6605	EXPOGEL BASE AMERICA 100	Para la preparación de mezclas base sin utilizar grasas vegetales hidrogenadas (contiene grasas refinadas). Aporta al helado una buena cremosidad, un sabor neutro con una ligera nota de leche.		16x1	100
7504	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY	Base con ingredientes totalmente All Natural. Sabor limpio para realzar el gusto de las pastas. Las fibras vegetales de última generación confieren al helado una excelente cremosidad.		8x2	50
7502	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY PANNA	Una base con las características de la 7504 y que confiere al helado un sabor a nata fresca. Con aromas naturales.		8x2	50
7503	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY	Base totalmente All Natural sin emulsionantes ni estabilizantes sintéticos. Cuerpo notable sin el uso de grasas vegetales.		8x2	100
7501	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY PANNA	Una base con las características de la 7503 y que confiere al helado un sabor a nata fresca. Con aromas naturales.		8x2	100
7533	EUROSTELLA 100 ALL NATURAL PANNA	Base totalmente All Natural sin emulsionantes ni estabilizantes sintéticos. Cuerpo notable sin el uso de grasas vegetales. Aroma natural de nata fresca.		8x2	80-100
7552	EUROSTELLA 125 ALL NATURAL	Base de la línea All Natural para helados cremosos y calientes al paladar con una excelente estabilidad en la vitrina. Con fibras vegetales de nueva generación y grasas vegetales NO hidrogenadas y sin estabilizantes ni emulsionantes sintéticos.		8x2	125
7518	EUROSTELLA 250 GR PLUS	Base semicompleta para uso con agua sin grasas vegetales hidrogenadas. Notable estabilidad en la vitrina y sabor a leche con una delicada nota de vainilla.		8x2	200-250
7528	EUROSTELLA BASE 100 PROTEIN+	Mezcla estudiada para la producción de helados cremosos de estructura moderna, incluso sin utilizar grasas vegetales. Textura cálida al paladar y cremosa.		8x2	80-120
7526L	EUR. 150 ALL NATURAL CORE	Una base estudiada para heladeros que buscan ingredientes y sabor natural combinados con una estructura de helado cremosa. El sabor natural de la leche está garantizado por el uso de una tecnología de extracción aplicada directamente a la leche fresca de la región del Alto Piamonte. Sin aromas.		8x2	150
7525	EUROSTELLA BASE LATTE 100	Base totalmente All Natural con un sabor limpio. Textura cremosa.		8x2	80-100

Código	Producto	Descripción	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
7500	EUROSTELLA BASE LATTE 100 CORE	Posee las características de la 7525 enriquecida con el delicado sabor de la leche del Piamonte. Sin aromas.		8x2	100
7509	EUROSTELLA BASE UNIVERS. 100	Base con una textura con cuerpo. Sabor neutro para realzar los sabores añadidos. Con grasas vegetales hidrogenadas.		8x2	80-120
7507	EUROSTELLA BASE UNIV. 100 GR	Base de sabor neutro que potencia los sabores añadidos, especialmente las pastas grasas. Con grasas vegetales refinadas.		8x2	100
7519	EUROSTELLA FIORDIPANNA	Base con cuerpo, fina y satinada. Sabor a nata inconfundible y persistente.		8x2	80-120
7506	EUROSTELLA FIORDIPANNA GR	Base con cuerpo, fina y satinada. Sabor a nata inconfundible y persistente. No contiene grasas vegetales hidrogenadas.		8x2	100
7536	EUROSTELLA FV 100	Mezcla derivada de la combinación al 50% de las bases Protein+ y All Natural Panna. Satisface la demanda de helados cremosos con una estructura moderna y aroma natural a nata.		8x2	100
7539P	EUROSTELLA LABASE CORE	Una base estudiada para heladeros que buscan ingredientes y sabor natural combinados con una estructura de helado cremosa. El sabor natural de la leche está garantizado por el uso de una tecnología de extracción aplicada directamente a la leche fresca de la región del Alto Piamonte. Puede utilizarse con sólo añadir leche, nata y sacarosa.		8x2	170
7527	EUROSTELLA MILK	Una base de alto contenido de nata en polvo y proteínas lácteas. Textura cálida al paladar y cremosa. No contiene grasas vegetales.		8x2	80-120
7523	EUROSTELLA MIX 100 GR	Una base con un alto contenido en grasas refinadas que garantiza una excelente solidez en la cubeta. Excelente.		8x2	80-120
7537	EUROSTELLA TUTTOLATTE 250	Base semicompleta sin grasas vegetales, para utilizar con agua y azúcar. Sabor neutro con una delicada nota de leche.		8x2	250
7549 D	EUROSTELLA VANIGLIA 100	Semielaborado en polvo para la preparación de mezclas de bases amarillas y helados con sabor a vainilla y un toque de crema.		8x2	80-120
7801	STELLAMIX GUSTO LATTE	Una base estudiada para obtener excelentes resultados incluso con la simple adición de leche y azúcar. Conservación óptima aunque el helado esté expuesto en forma "de montaña". Excelente overrun. Sabor pronunciado a leche.		8x2	150-200
7820	STELLAMIX 125	Una base estudiada para obtener excelentes resultados incluso con la simple adición de leche y azúcar. Conservación óptima aunque el helado esté expuesto en forma "de montaña". Excelente overrun. Sabor neutro.		8x2	120-130
7808	STELLAMIX 250	Una base semicompleta estudiada para obtener excelentes resultados incluso con la simple adición de leche y azúcar. Conservación óptima aunque el helado esté expuesto en forma "de montaña". Excelente overrun. Sabor neutro.		8x2	200-250
7811	STELLAMIX C.F. 100	Una base estudiada para obtener excelentes resultados incluso con la simple adición de leche y azúcar. Conservación óptima aunque el helado esté expuesto en forma "de montaña". Excelentes resultados con elaboración tanto en frío como en caliente. Sabor neutro-lechoso.		8x2	100-120
7813	STELLAMIX FIOR PANNA	Base estudiada para la elaboración tanto en frío como en caliente. Evolución del Stella CF 100. Aporta un intenso sabor a nata.		8x2	100-120
7822	STELLAMIX PANNAVANIGLIA	Este producto puede utilizarse tanto para la preparación de helados variegados como para la mezcla de bases lácteas. Sabor intenso a nata y vainilla.		8x2	120-130

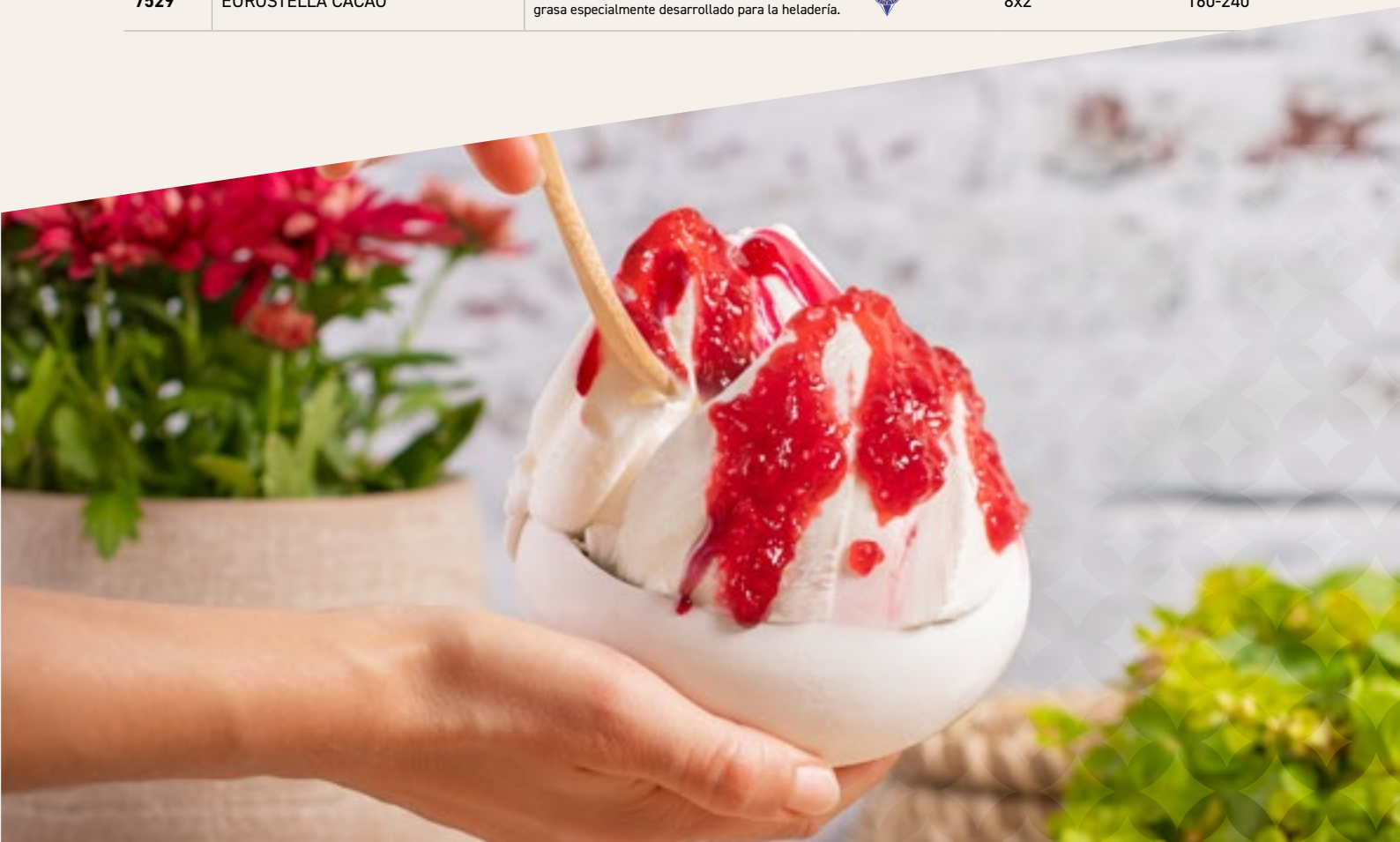
Bases de Frutas

4086	CREMANTE 50	Producto en polvo para la preparación en frío de mezclas base de sabor neutro, especialmente para mezclas base de helados de frutas. Excelente estabilidad y conservación a lo largo del tiempo.		12x1	50-70
4084	CREMANTE 50 VEG	Producto en polvo para la preparación en frío de mezclas base de sabor neutro, especialmente para mezclas base de helados de frutas. Excelente estabilidad y conservación a lo largo del tiempo. Sin ingredientes de origen animal.		12x1	40-60
4081	CREMOSA 100 VEG	Producto en polvo para la preparación de helados de fruta con una textura especialmente cremosa, tanto en frío como en caliente. Sin ingredientes de origen animal.		8x2	100

Código	Producto	Descripción	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
4096	CREMOSA COMPLETA VEG	Una base completa en polvo para la preparación de helados de fruta con una textura especialmente cremosa, tanto en frío como en caliente. Sin ingredientes de origen animal.		12x1,155	380-390
4077	BASE 100 ALL NATURAL VEG	Producto en polvo totalmente All Natural para la preparación de helados de fruta. Sin ingredientes de origen animal.		12x1	100
4078	BASE 50 ALL NATURAL VEG	Producto en polvo totalmente All Natural para la preparación de helados de fruta. Sin ingredientes de origen animal.		12x1	50-60
4093	BASE COMPLETA VEG	Una base completa en polvo para la preparación de sorbetes sólo de fruta y también para sorbetes de chocolate o pastas grasas. Realza el sabor natural de la fruta y la plenitud del color. Sin ingredientes de origen animal.		12x1,05	350
4094	BASE FRUTTA COMPLETA AN	Base completa en polvo para la preparación de sorbetes sólo de fruta. Ingredientes totalmente All Natural. Textura cremosa y buena conservación en el tiempo.		12x1,08	360
4095	BASE VEGAN SORBETTO	Base completa en polvo para la preparación de helados de fruta "vegan friendly". Contiene azúcar de caña en bruto y dextrosa de uva, por lo que sólo hay que añadir agua y fruta fresca.		12x0,9	360
4079	FRUITGEL 50 VEG	Una base de fruta de nueva generación para sorbetes cremosos con elaboración tanto en frío como en caliente. Sin ingredientes de origen animal.		12x1	50

Bases Especiales

7538	EUROSTELLA BASE VEGAN GELATO	Base completa para elaborar helados sin leche con sabores de crema. Utilizar con agua o bebidas vegetales. Contiene fibras vegetales de última generación e ingredientes totalmente All Natural.		12x1,05	420
8301	SOIACREM VEG	Producto completo en polvo para elaborar helado de soja con sabor neutro-lechoso. También es ideal como base para otros sabores.		12x1,25	500
5156	ALL IN ONE BASE INTEGRALE	Producto completo para uso con agua enriquecido con harinas de cereales con el típico sabor integral del pan de galleta. Producto totalmente vegetal y sin gluten.		6X1,5	600
4031 Ⓓ	HOLLANDISH VANIGLIA GIALLA	Adecuado para la elaboración en frío de helados con sabor a vainilla. También se utiliza en máquinas para helado soft.		6X1	50
4041	HOLLANDISH CACAO	Para la preparación en frío y en caliente de helados con sabor a cacao. También sirve para máquinas de helado soft.		6X1	100-130
7529	EUROSTELLA CACAO	Mezcla a base de cacao de primera calidad bajo en grasa especialmente desarrollado para la heladería.		8x2	160-240



Naturally Sweet

La línea de productos sin azúcares añadidos, para obtener helados y sorbetes con un sabor auténtico, menos dulces que el helado tradicional.

Código	Producto	Certificazioni	Paquetes de kg	Dosis g/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

NATURALLY SWEET LA LINEA SIN AZÚCARES AÑADIDOS

- utiliza solo ingredientes naturales
- cumple los requisitos de nuestra línea All Natural
- garantiza una importante reducción de azúcares añadidos en comparación con los helados tradicionales, con una consiguiente reducción de la ingesta de calorías
- asegura la calidad del helado (en comparación con otros productos sin azúcar): en particular, los sabores a fruta son equiparables a los helados con azúcares añadidos en cuanto a sabor se refiere
- utiliza ingredientes sustitutivos del azúcar con un baJo índice glucémico

La línea Naturally Sweet utiliza ingredientes sustitutivos de los azúcares con un baJo índice glucémico:

• **Eritritol**: se caracteriza por valores casi nulos de índice glucémico (IG) e índice insulínico (II). Representa un válido sustituto de la sacarosa y ayuda a reducir el impacto glucémico en una dieta alimentaria.

• **Sorbitol**: el índice glucémico del sorbitol es más baJo que el del azúcar blanco común. Se trata de una sustancia que se absorbe parcialmente en el intestino y, por tanto, no estimula la secreción de insulina.

• **Maltitol**: además de resultar útil para prevenir la caries dental, puede serlo también para mantener estables los niveles de glucosa en sangre, sin picos glucémicos ni insulinémicos.

Neutros y Integradores

Una gama de productos ideal para actuar en volumen y cremosidad del Helado.

Código	Producto	Descripción	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
Neutros y preparados para laboratorios					
5044	NEUTRO ADD. EM.	Neutro para helados de crema con excelentes propiedades espesantes, estabilizantes y emulsionantes. No contiene derivados de la leche		3	4-6
5047	NEUTRO 10 ALL NATURAL NEW	Neutro "All Natural" para uso en caliente rico en fibras vegetales y con espesantes naturales. Sabor neutro.		12x1	10
5010	NEUTRO EMULSIONANTE	Estudiado para emulsionar las grasas contenidas en la mezcla de base de leche. Para utilizar en caliente (por encima de 60°C) con ciclo térmico completo		3	4-6
5046	NEUTRO U.I. ADD/EM	El mismo producto que el 5044, pero en bolsas de 2 kg		8x2	4-6
5037	PASTA EMULSIONANTE	Producto recomendado para dar al helado un mayor aumento de volumen. Puede ser utilizado tanto en frío como en caliente.		5	3-6
Integradores					
5072	CREAMY	Mejorador para mezclas a base de leche, útil para conferir estructura cremosa y mejorar la solidez de conservación.		12x1	20-40
8001	CREMA BASE	Producto semiacabado en pasta a base de leche semidesnatada fresca con azúcar y estabilizantes.		4x2,5	50-150
5074	FIBRAMIX	Mezcla de fibras vegetales (bambú, inulina, oligofructosa) para ayudar al helado a mantener su solidez en la vitrina.		6x1	15-20
5070	INTEGRABASE	Mezcla con alto contenido en proteínas de la leche, estudiada para dar al helado una textura más suave y una mejor conservación.		6x1	20-35
7951	EASY LATTEMIX CARTONE	Producto con un alto contenido de leche en polvo diseñado para sustituir totalmente tanto a la leche líquida como a la leche en polvo.		3x6	150-166
7950	EASY LATTEMIX SACCO	Producto con un alto contenido de leche en polvo diseñado para sustituir totalmente tanto a la leche líquida como a la leche en polvo.		6	150-166
7953	EASY LATTE PLUS	Preparado a base de leche desnatada en polvo, maltodextrina, suero de leche, preparado de extracto de leche. Puede sustituir a la leche desnatada en polvo en sus usos típicos.		16x1	100-120
7957	EASY LATTE CREMA	Producto en polvo con un excelente contenido de leche en polvo, pensado como alternativa a la leche en polvo baja en grasa en todos sus usos, especialmente en la preparación de cremas pasteleras.		12X1	100- 120

Sabores Cremas

Pastas y polvos para aromatizar Helado

Código	Producto	Descripción	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
Sabores Cremas					
8765	CACAO BLEND 20/22	Mezcla seleccionada y equilibrada de distintos tipos de cacao que confiere al helado un sabor y un color intensos.		12x1	70-120
8760	CACAO MAGRO (10/12)	Una mezcla en polvo caracterizada por su excelente solubilidad incluso en frío, el intenso color que confiere al helado y el aroma especial de vainilla que realza el sabor.		12x1	70-120
8764	CACAO MAGRO BLEND 10/12	Mezcla en polvo de los mejores cacaos holandeses de rojo oscuro, que garantiza un color intenso y un sabor a chocolate negro característico al helado.		12x1	70-120
8732	CIOCCOLATO BIANCO	Pasta crema con alto contenido en manteca de cacao, obtenida por prensado de pasta de cacao y otros ingredientes típicos del chocolate blanco, como leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, lactosa.		6	90-120
8516	NO SUGAR CHOCOLATE PASTE	Pasta cremosa, con cuerpo y sin sacarosa, estudiada para aromatizar la mezcla base. Ideal para preparar rápidamente helado de chocolate con leche de alta calidad.		6	90-110
8755	CAFFÈ BRASIL 100% ARABICA	Preciado café liofilizado soluble 100% Arábica, origen Brasil. Al tener una excelente solubilidad, es ideal para añadir pasta en frío a una mezcla preparada en un pasteurizador.		6x1	15-25
8573	GRAN CAFFÈ	Pastel de café con un sabor redondo y suave.		6	70-90
8762 Ⓒ	CHEESECAKE (POLVERE)	Preparado en polvo, para añadir a la mezcla de base de leche, caracterizado por un alto contenido de queso "fresco cremoso" deshidratado (primer ingrediente). Ideal para reproducir el sabor de la famosa tarta americana en heladerías y pastelerías.		6x1	60-70
8635 Ⓒ	CREMA GIALLA	Pasta con un buen contenido de yema de huevo pasteurizada. Ideal para preparar helados con el típico sabor a crema pastelera o bases amarillas.		6	60-80
8440 Ⓓ	CREMA GIALLA ALL NATURAL	Pasta con aromas y colorantes con un buen contenido de yema de huevo pasteurizada. Ideal para preparar helados con el típico sabor a crema pastelera o bases amarillas.		3	60-80
8621	CREMA MANDORLA TOSTATA	Pasta con un alto contenido de almendras refinadas; tostado bastante pronunciado.		5	90-110
8747	CREMA PINOLI	Pasta de textura cremosa caracterizada por un abundante contenido en piñones.		2,5	100-120
8623 Ⓒ	CREMA WHISKY PASTA	Pasta concentrada para la preparación de helados con el sabor pleno, dulce y al mismo tiempo delicado típico de las mejores cremas al whisky.		3	40-60
8652	CUPIDO	Pasta de avellana y cacao con un sabor redondo y dulce típico de las cremas de avellana para untar.		5	150-200
8742	DISARONNO AMARETTO	Pasta que celebra uno de los licores más populares y conocidos del mundo: Disaronno Original. Alto contenido de almendras praliné y granulado de avellanas que permanecen crujientes en el helado. No contiene alcohol.		5	170-190
9592	DISARONNO ALL NATURAL	Pasta que celebra uno de los licores más populares y conocidos del mundo: Disaronno Original. Alto contenido de almendras praliné y granulado de avellanas que permanecen crujientes en el helado. No contiene alcohol. Con ingredientes totalmente All Natural.		2,5	130-150
8521 Ⓒ	FLEUR DE TOFFEE	Producto en pasta estudiado para conferir el típico sabor a toffee a helados, mousses y semifríos. Destaca la nota de mantequilla, completada por una ligera nota salada.		6	90-100
8659	GIANDUIA AMARA	Pasta elaborada con el uso de cacao bajo en grasa y avellanas de primera calidad, sin azúcar ni grasa añadidos. Alto contenido en cacao bajo en grasa y sabor de chocolate negro. También es ideal para su uso en pastelería.		2,5	100-130
8658	GIANDUIA CINQUESTELLE	Pasta de avellana y cacao con alto contenido en avellana. También es ideal en pastelería como relleno y coberturas.		5,5	100-160
8657	GIANDUIONE	Pasta cremosa a base de avellanas y mezclas de cacao de primera calidad.		5,5	150-230
8648	GIANDUIONE AN	Pasta cremosa a base de avellanas y mezclas de cacao de primera calidad. Con ingredientes totalmente All Natural.		5,5	150-230
8662	GIANDUIOTTO	Pasta a base de avellanas y cacao de sabor delicado y color claro. Ideal para el sabor "Bacio".		5	150-230
4052	HOLLANDISH LIQUIRIZIA SA	Producto en polvo caracterizado por un valioso extracto de regaliz. Debe añadirse a una mezcla de base de leche.		6x1	60-80
8669	GELOSTELLA LIQUIRIZIA PASTA	Producto en pasta con extracto de regaliz que se añade a una mezcla base también para producir el sabor a menta regaliz combinado con una pasta de menta.		3	50-70

Código	Producto	Descripción	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
8540 D	MALAGA	Un producto inconfundible caracterizado por un abundante contenido de uvassultanina en una pasta distinguida por la alta calidad del marsala.		6	120-150
8622	MANDORLA	Pasta de almendra dulce con una ligera nota amarga.		6	90-110
8549	MARRON GLACÈ	Pasta con alto contenido en trozos de castaña confitada y sabor intenso. También es ideal para la variegación.		3	120-150
8551S	MARRON GLACE' U.I.	Pasta suave con alto contenido en castañas confitadas y sabor intenso. Ideal para su uso en congeladores continuos y máquinas de helado soft.		10	60-80
8619	MARZIPAN	Pasta con alto contenido en avellanas, almendras y miel. Ideal para aportar el sabor característico del mazapán al helado.		3	80-100
8756	MASCARPONE (POLVERE)	Producto en polvo con alto contenido en mascarpone en polvo que se añade a la mezcla de base de leche. Sabor personalizable en función de la dosis.		6x1	60-70
8677 B	MENTA	Pasta caracterizada por aroma y un intenso sabor a menta. Color verde.		3	40-60
8475	MENTA ALL NATURAL (POLVERE)	Producto en polvo que se añade a la mezcla base de leche o agua para obtener un sorbete de menta. Se caracteriza por un muy buen aroma natural a menta y chlorella y extracto de espirulina, que le confieren naturalmente su color verde.		6x1	50-60
8678	MENTA BIANCA	Pasta caracterizada por aroma y un intenso sabor a menta. Sin colorantes. Ingredientes totalmente All Natural.		3	40-60
8723	MERINGA	Pasta con un delicado y característico sabor a merengue.		3	40-60
8510	NOCE	Pasta de textura fluida y color claro. Contiene trozos de nuez y también avellanas.		6	70-100
8514	NOCE SORRENTO	Pasta de avellanas y nueces de textura cremosa. Contiene granulado de nuez praliné de pequeño calibre que permanecen crujientes en el helado.		2,5	70-100
8664	NOCCIOLATO	Pasta cremosa, estudiada para elaborar helados con el característico sabor pleno de las "avellanas para untar". Primer ingrediente: avellanas.		5	150-230
8650	NOCCIOLONE	Pasta elaborada a partir de una combinación de cacao y avellana con un toque de almendra amarga y caracterizada por un abundante contenido de avellanas enteras calibradas.		5	150-200
8562	NOCCIOLONE BIANCO	Pasta que combina armoniosamente los sabores de la avellana y el chocolate blanco. Alto contenido de avellanas enteras calibradas.		5	130-180
8767	PANNA EDELWEISS	Producto en polvo que confiere a la mezcla un fresco sabor a crema de leche de montaña. Ingredientes totalmente All Natural.		1	30-40
8438	PANNACOTTA	Pasta que también contiene nata en polvo, para la preparación de helados con el característico sabor pleno del postre pannacotta.		3	50-70
8737	PASTA CIOCCOLATO BITTER	Pasta de textura fina y suave, color chocolate muy oscuro y sabor intenso a chocolate negro. Para múltiples usos en pastelería.		6	-
8439	PASTA FIORDILATTE	Pasta que se añade a la mezcla base antes de batir para dar al helado un intenso sabor a crema de leche		3	30-60
8601	PEANUTS	Pasta de primera calidad elaborada con cacahuetes tostados y salados 100% auténticos.		2,5	100-120
8757	RICOTTA (POLVERE)	Preparado en polvo para añadir a la mezcla de base de leche con un alto contenido de ricotta deshidratada. Sabor personalizable en función de la dosis.		6x1	60-70
8437	SALTED CARAMEL (POLVERE)	Producto en polvo concentrado que aporta al helado la particular combinación del dulzor de la leche caramelizada y el fuerte carácter de la sal, inspirado en la tradición de la pastelería francesa.		6x1	25-35
8680 C	TIRAMISÙ	Pasta a base de vino marsala, yema de huevo y café equilibrados para conseguir el característico sabor pleno del tiramisú en el helado.		6	130-180
8679 D	TIRAMISÙ AN	Pasta a base de vino marsala, yema de huevo y café equilibrados para conseguir el característico sabor pleno del tiramisú en el helado. Con ingredientes totalmente All Natural.		3	100
8615 C	TOCINO DE CIELO	Pasta caracterizada por un alto contenido en yema de huevo pasteurizada, ideal para la preparación del sabor Tocino de cielo, así como la mezcla de crema de huevo y mezcla de base amarilla como suplemento de yema fresca.		3	90-100

Código	Producto	Descripción	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
8610	TORRONE MANDORLATO	Pasta elaborada a partir de turrón triturado de alta calidad, que se presta a numerosos usos en la industria heladera gracias a su estructura compacta. Contiene avellanas, almendras y miel.		5	70-100
8752	YOGURT (POLVERE)	Preparado en polvo a base de yogur desnatado con fermentos inactivos, diseñado para dar al helado un intenso sabor a yogur con una nota ligeramente ácida.		6x1	50-70
8753	YOGURT 30 (POLVERE)	Preparado concentrado en polvo a base de yogur desnatado de sabor equilibrado. No contiene azúcares.		6x1	30
8751	YOGURT AN (POLVERE)	Preparado en polvo a base de yogur. Sólo contiene aromas naturales. Sabor limpio, intenso y no demasiado ácido.		6x1	50
8537 C	ZABAIONE FLORIO GELATERIA	Pasta caracterizada por su contenido en yema de huevo y el uso del marsala Florio. Sabor inconfundible para un helado con cuerpo y color pronunciado.		6	80-100
Pistachos					
8708	CREMA PISTACCHIO SICILIA	Pasta obtenida refinando únicamente pistachos sicilianos cuidadosamente seleccionados.		2,5	70-100
8709	CREMA PISTACCHIO SICILIA SC	Pasta obtenida refinando únicamente pistachos sicilianos cuidadosamente seleccionados. Sin clorofila.		2,5	70-100
8718	PISTACCHIO BLEND	Pasta obtenida refinando mezclas de pistachos de Sicilia y Turquía.		2,5	80-100
8701	PISTACCHIO BLEND SC	Pasta obtenida refinando mezclas de pistachos de Sicilia y Turquía. Sin clorofila.		2,5	80-100
Avellana					
8592	NOCCIOLA ITALIA GUSTO FORTE	Pasta pura de avellanas con un tostado pronunciado para un helado de avellana de sabor intenso y persistente. Color oscuro.		5	70-100
8587	NOCCIOLA ITALIANA CHIARA	Pasta de avellanas de origen italiano con un tostado no demasiado pronunciado.		5	70-100
8590	NOCCIOLA ITALIA	Pasta de avellana caracterizada por un tostado bastante pronunciado que confiere al helado un sabor intenso.		5	70-100
8595	NOCCIOLA ITALIA S.A.	Pasta de avellana caracterizada por un tostado medio. Sin aromas ni emulsionantes.		5	70-100
8585	NOCCIOLA TONDA GENTILE	Pasta obtenida de la transformación de las preciadas avellanas del Piamonte.		5	80-120
8582	NOCCIOLA TONDA GENTILE S.A.	Pasta obtenida de la transformación de las preciadas avellanas del Piamonte. Sin aromas ni emulsionantes.		5	80-120
Vainilla					
8605	VANIGLIA BIANCA ALL NATURAL	Pasta de vainilla totalmente All Natural. Da al helado un color claro con polvo de bayas.		3	35-45
8645 C	VANIGLIA ALL NATURAL	Pasta de vainilla concentrada caracterizada por un buen contenido de bayas finamente molidas. Contiene yema de huevo y colorantes naturales.		6	80-90
8643 C	VANIGLIA 30	Pasta con el inconfundible aspecto, olor y sabor de la vainilla Bourbon, sin bayas.		6	25-35
8637 C	VANIGLIA 92 FILTRATA	Pasta con el inconfundible aspecto, olor y sabor de la vainilla Bourbon caracterizada por su alto contenido en bayas finamente molidas.		6	70-90
8639	VANIGLIA 92	Pasta de vainilla de primera calidad elaborada únicamente con aromas naturales. Contiene bayas de vainilla.		6	60-90
8642 C	VANIGLIA LAB	Pasta con el inconfundible aspecto, olor y sabor de la vainilla Bourbon, con una delicada nota de cítricos. Se caracteriza por su alto contenido en bayas finamente molidas.		6	35-45
8602 C	VANILLA JASMINE YELLOW	Pasta de vainilla, sin alcohol y sin huevo, con bayas.		3	30-40

Le Vie dell'Eccellenza

Un viaje por sabores inexplorados. De la sabiduría e investigación de materias primas de proveniencia certificada y exclusiva nacen productos pensados para hacer accesibles a todos las excelencias del sabor y de las tradiciones locales en el helado artesanal.

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/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	PASTA AMIRA D'ORIENTE NEW		2,5	130-150
8970	VARIEGATO AMIRA D'ORIENTE NEW		0,84	-
8893	GRANELLA AMIRA D'ORIENTE NEW		2	-

I Want Kookie

Las galletas más famosas del mundo se transforman en apetitosos sabores de Helado

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/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	-

Productos Completo Crema

Una línea de mezclas completas en polvo preparadas para el uso, para utilizar en frío, de manera sencilla y rápida helados cremosos y sorbetes. Los 4 Liogel Yogurt son excelentes también para Frozen yogurt. La línea All in One está hecha exclusivamente de productos All Natural.

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
All in One				
5157	SANTO DOMINGO VEG		6X1,25	500
5158	NERO FONDENTE VEG		6X1,25	500
Liogel Gusti Crema				
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
Productos para Frozen Yogurt				
5550	GELOLAMPO FROZ. DES. YOGURT 350		16x1,4	350 g/l leche
5547	FROZZYO YOGURT CREAMY		12x1,2	300
5546	FROZZYO YOGURT NATURAL		12x1,12	280
5548	FROZZYO YOGURT ZERO		12x0,96	240

Sabores Frutas

Pastas muy versátiles, para helados y sorbetes de frutas, ideales también con frutas frescas para exaltar el color y el sabor.

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/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

Prouctos Completo Frutas

Una línea de mezclas completas en polvo preparadas para el uso, para utilizar en frío, de manera sencilla y rápida helados cremosos y sorbetes
La línea All in One está hecha exclusivamente de productos All Natural.

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/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 Gusti Frutta				
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

Variegados Crema

La línea específicamente diseñada para rendir más apetitosa y atractiva tu oferta.
La gama Nutgel es especial para cremosidad y bondad.

Gelostella Pastecrema

Código	Producto	Descripción	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
8731	BIGNOLATA CACAO E NOCCIOLA	Un variegado fluido, claro y brillante con el sabor típico de las cremas de avellana para untar con un abundante número de pequeños y crujientes bollitos de crema con un diámetro aproximado de 20-22 mm.		3,5	-
8630 D	CARAMEL	Variegado con un inconfundible y pronunciado sabor a caramelo. También se utiliza como pasta para dar sabor a caramelo.		6	70-100
8667	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA	Pasta de estructura fluida, ideal para variegear y rellenar helados y semifríos. Alto contenido en avellanas italianas (25%) y cacao bajo en grasa (10%).		6	-
8681	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA AN	Pasta de estructura fluida, ideal para variegar y rellenar helados y semifríos. Alto contenido en avellanas italianas (25%) y cacao bajo en grasa (10%). Con ingredientes totalmente All Natural.		6	-
8668	LA GRANELLATA	Variegado de crema de avellana italiana completado con avellanas troceadas, galletas blancas, gotas de merengue y granulado de almendra.		5	-
8727 D	LATTEMOU	Pasta versátil con el típico sabor cálido y cremoso del toffee. Contiene lactosa, grasa láctea, nata en polvo y proteínas de la leche.		6	30-100
8666	NOCCIOLATO FLUIDO	Pasta de estructura fluida, ideal para variegar y rellenar helados y semifríos.		6	-
8724	PANNAFRAGOLA	Pasta de textura cremosa especialmente indicada para variegaciones de sabor a nata y fresa con regusto a fresas de bosque.		6	-
8740	PASTA CACAO FONDENTE	Pasta cremosa estudiada principalmente para la variegación. Sabor intenso a cacao.		6	120-150
8728	RISOGOLOSO NOCCIOLATO	Pasta con sabor a crema de avellana para untar y un buen contenido de arroz que, al hincharse en forma de grano, se mantiene blando incluso a temperaturas negativas.		4,5	-
8653	VAR. GOLOSI SCROKY	Crema suave y perfumada con un alto contenido en avellanas y notas de chocolate con leche, combinada con granulado crujiente a base de cereales y almendras.		5,5	-
8608	VARIEGATO BUENISSIMO	Crema de avellanas italiana con un alto contenido de finas avellanas italianas, cacao bajo en grasa de sabor intenso y barquillos cuadrados y en granulado.		5,5	-
8876	VARIEGATO CACAO E NOCCIOLA	Salsa especial para variegar directamente en la cubeta el helado.		6	-
8616	VARIEGATO CARAMELO	Variegado con el sabor natural e intenso típico del azúcar caramelizado.		3	-
8624	VARIEGATO CREMA WHISKY	Variegado para la preparación de helados caracterizados por un sabor pleno, dulce y al mismo tiempo delicado, con notas de caramelo que recuerdan los sabores típicos de las mejores cremas al whisky.		3	-
8522 D	VARIEGATO FLEUR DE SEL	Producto denso de pasta de caramelo con presencia de cristales de sal marina de Normandía recogidos en la superficie.		2,5	-
8617 D	VARIEGATO HUEVO	Pasta de color intenso amarillo huevo con un pronunciado sabor a yema de huevo.		3	-
8649	VARIEGATO NOCCIOLATTE	Crema suave y perfumada con un toque de chocolate con leche y un alto contenido en avellanas.		5,5	-
8609 C	VARIEGATO PRALINE DORÉ	Variegado para preparar helado inspirado en el gusto praliné a base de avellana, barquillo, crema de avellana y gianduja.		5,5	-
8477	VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH	Pasta grasa, estudiada para rellenar y variegar. Con bizcochos de soletilla en granulado, chocolate blanco, cacao en polvo desnatado y café en polvo. Para una nueva versión moderna y crujiente del Tiramisú.		2,5	-

Código	Producto	Descripción	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
Nutgel					
8776	NUTGEL	Con un buen contenido de avellanas y cacao con el sabor típico de las cremas de avellanas para untar.		6	-
8775	NUTGEL ALL NATURAL	Versión con ingredientes totalmente All Natural a base de cacao y avellanas de primera calidad.		6	-
8778	NUTGEL BLACK	De color muy oscuro y alto contenido en cacao bajo en grasas. Sabor a chocolate negro. No contiene avellanas.		6	-
8779	NUTGEL BROWNIES	Variegado consistente en una crema con un alto contenido en cacao bajo en grasas y sin avellanas. Color muy oscuro. Alto contenido de cubitos de brownies de sabor a chocolate negro.		6	-
8777	NUTGEL CACAO	En comparación con Nutgel, tiene un mayor contenido de cacao y es más oscuro. No demasiado dulce e intenso sabor a cacao y avellanas.		6	-
8785	NUTGEL CAFFÈ	Intenso sabor a café tostado con abundante contenido en granulado de galleta de café.		5,5	-
8787 D	NUTGEL CARAMEL SNACK	Intenso sabor a Toffee con abundantes granos de cacahuete salados y tostados.		5	-
8783 D	NUTGEL CREMA LIMONE	Variegado muy fragante con el color y el sabor típicos de las cremas pasteleras de limón.		5,5	-
8462 D	NUTGEL LEMON KOOKIE	Un producto en el que el crujiente y el sabor del frollino de maíz se combinan con la frescura de la crema de limón. Diseñado para el variegado y el relleno, también es excelente para preparar "cremini"		5	-
8786	NUTGEL MANDORLA	Una crema sencilla pero irresistible en la que las almendras y el chocolate blanco se funden en un sabor delicioso. Además de los usos clásicos en heladería, es extremadamente versátil en pastelería fría, para inserciones y rellenos.		5	-
8782	NUTGEL MUCHO GUSTO	Crema de chocolate con leche con abundantes barquillos picados (cuadrados y granulado).		5,5	-
8781 C	NUTGEL PISTACCHIO	Una crema con un alto contenido en pasta de pistacho y una cantidad considerable de pistachos picados.		5	-
8461 C	NUTGEL PISTACCHIO LISCIO	Una crema con un alto contenido en pistacho, un color más intenso y sin granulado.		5,5	-
8780 D	NUTGEL WHITE	Crema de chocolate blanco ideal para variegear y rellenar.		5,5	-
8464	NUTGEL BLANCO	Crema de chocolate blanco ideal para variegear y rellenar. Típico sabor a tableta de chocolate blanco.		5,5	-
8463	NUTGEL FLEUR DE SEL	Crema fluida de caramelo con presencia de cristales de sal marina de Normandía recogidos en la superficie.		5,5	-
Coberturas					
8556	COPERTURA AL LATTE PRESTIGE	Cobertura de alta calidad a base de grasas vegetales no hidrogenadas con un excelente sabor a chocolate con leche.		5	-
8501 C	COPERTURA ARANCIA	Cobertura suave y versátil con un intenso sabor a naranja. Ingredientes totalmente All Natural.		2,5	-
8507	COPERTURA CAFFÈ	Cobertura caracterizada por un buen contenido de café de color y sabor intensos.		2,5	-
8503	COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	Cobertura suave que contiene manteca de cacao, leche entera en polvo y aroma natural de vainilla.		2,5	-
8504	COPERTURA COCCO	Cobertura con matriz blanco-marfil con coco rallado y granulado de praliné.		2,5	-
8499	COPERTURA DISARONNO	Cobertura de chocolate blanco con alto contenido en granulado de amaretto.		2,5	-
8554	COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE	Cobertura de chocolate negro de alta calidad (74%). Ingredientes totalmente All Natural.		5,5	-
8497 D	COPERTURA FRAGOLA	Cobertura de chocolate blanco con sabor a fresa.		2,5	-
8505 D	COPERTURA FRUTTI DI BOSCO	Cobertura suave y versátil con sabor a frutas de bosque. Ingredientes totalmente All Natural.		2,5	-
8509 D	COPERTURA LIMONE	Cobertura de chocolate blanco, con aroma natural de limón y color agradable al paladar. Ingredientes totalmente All Natural.		2,5	-

Código	Producto	Descripción	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
8508	COPERTURA NOCCIOLA	Cobertura de chocolate blanco y pasta de avellana.		2,5	-
8498	COPERTURA PRALINE DORÉ	Cobertura de chocolate con leche y avellanas con alto contenido en granulado de avellanas y barquillo.		2,5	-
8506 C	COPERTURA PISTACCHIO	Cobertura de chocolate blanco y pasta de pistacho con un color no demasiado intenso.		2,5	-
8485	STRACCIATELLA	Pasta con sabor a chocolate negro para obtener el sabor tradicional de la "stracciatella".		2,5	80-120
8561	STRACCIATELLA BIANCA	Pasta para hacer helados con inserciones crujientes de chocolate blanco.		5	100-150

Variegados Fruta

Gama muy amplia que incluye una línea rica en frutas enteras o en pedazos y tambien los nuevos Fully Fruit con altísimo contenido de frutas

Fully Fruit

TODO EL PLACER DE LA FRUTA FRESCA

La fruta es un ingrediente de gran importancia tanto en heladería como en pastelería.
¿Hay algo más fresco y agradable que una fruta de temporada perfectamente madura? Sin embargo, la fruta no siempre está disponible o no se encuentra en el grado de maduración perfecto además de requerir atención en la compra y
elaboración antes del uso.

Gracias a **modernas tecnologías** que permiten la estabilidad de los productos, estamos en condiciones de ofrecer todo **el palcer de la fruta fresca.**

I VENTAJAS

- Fullyfruit es un producto de altísimo contenido de fruta (45/50 %) y totalmente natural que conserva las mejores características de la fruta, un helado listo para utilizarse fuera y dentro sin congelación en el mostrador.
- Es versátil: se puede utilizar tanto para cubrir la superficie de la cubeta de helado como dentro y en pastelería para rellenos de postres helados y tartas heladas.
- Es una forma original de crear nuevas sensaciones de texturas y sabor.
- Larga duración: gracias a un proceso tecnológico que permite prolongar la frescura de la fruta y gracias a un envase que evita cualquier contaminación ambiental, se obtiene una duración del producto de 12 meses. Una vez abierto el envase, se debe conservar en el frigorífico y usar el producto en 3 días.

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/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

Toda la linea Variegati Quattrostagioni® contiene fruta seleccionada, recogida en el grado de maduración perfecto y semiconfitada.

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/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

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/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	-

Decorativos

Una gama de productos de alta calidad para adornar las creaciones de heladería y postres fríos.

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/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	-

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/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

Productos en polvo para la producción de granite siciliane, sorbetes y polos.
Productos en polvo para la producción de postres fríos con un resultado perfecto.

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/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

Pastelería y Postres

Soluciones para la pastelería fría y postres en plato.

Código	Producto	Descripción	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
Sabores alcohólicos en botellas					
9944	ORIG. JAMAICA BLACK	Aroma alcohólico 70° para enriquecer y embellecer especialidades de pastelería.		2	-
Sabores alcohólicos en tanque					
9945	ORIG. JAMAICA BLACK	Aroma alcohólico 70° para enriquecer y embellecer especialidades de pastelería. Sabor a ron oscuro.		10	-
9935	ORIG. JAMAICA WHITE	Aroma alcohólico 70° para enriquecer y embellecer especialidades de pastelería. Sabor a ron claro.		10	-
9941	MILLEFIORI CUCCHI	Aroma alcohólico 70° para enriquecer y embellecer especialidades de pastelería. Sabor perfumado y aromático típico del licor.		10	-
Bagne fantasia					
9950 D	ALKERMES	Jarabe sin alcohol ideal para mojar bizcochos y dobus roll. Sabor a alkermes.		1,3	100+50 agua
9954	MARASCHINO	Jarabe sin alcohol ideal para mojar bizcochos y dobus roll. Sabor a marrasquino.		1,3	100+50 agua
9955 C	RHUM	Jarabe sin alcohol ideal para mojar bizcochos y dobus roll. Sabor a ron.		1,3	100+50 agua
Preparaciones para productos de pastelería y postres helados					
8017	ALBUMIX	Un completo producto en polvo a base de claras de huevo montadas que permite preparar el clásico merengue a la italiana de forma fácil, rápida e higiénica.		6x1	150+100 agua
8014 D	CREMALAMPO PASTICCIERA	Preparado en polvo para hacer crema pastelera en una batidora planetaria con sólo añadir leche. Textura suave y aterciopelada y delicado sabor a crema ligeramente avainillada.		6x2	300
8002	FLEXI GR PALM FREE	Producto en polvo para hacer semifríos, porciones individuales y mousses en la cubeta. Sin aceite de palma.		8x2	450-500
8019	JELLY MIX	Producto en polvo para preparar aspic, palet de fruta, panna cotta, crème brûlée y muchos otros tipos de postres de cuchara.		6x1	210
8009	MIX PER PANNA +°	Estabilizador de nata estudiado para la preparación de diversas especialidades como tartas, porciones individuales y mignons de nata y crema pastelera.		12x1	120-150
8012	MOUSSEMIX	Producto en polvo para hacer semifríos, porciones individuales y mousses en la cubeta.		8x2	500
8011	QUATTROSTAGIONI	Producto en polvo para hacer semifríos, porciones individuales y mousses en la cubeta. También es útil como suplemento para enriquecer las mezclas a base de leche.		8x2	500
8007	SEMIFREDDO FLEXI GR	Producto en polvo para hacer semifríos, porciones individuales y mousses en la cubeta.		8x2	450-500

Glaseados

Los glaseados Prodotti Stella están listos para su uso y diseñados para cubrir postres helados y pastelería fría.

Mix para glaseados personalizados es un producto en polvo para usar con agua y Crema Base o leche condensada.

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/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 agua + 30 base de crema

Bakery

Una nueva línea de preparados para productos de horno pensada para ti:
Que quieres ampliar tu oferta
Que buscas una solución práctica y rápida sin renunciar a la calidad de los ingredientes
Que buscas productos sanos y sin gluten
Que tienes poco tiempo, pero no te cansas nunca de sorprender a tus clientes.

Código	Producto	Características	Paquetes de kg	Dosis g/L
8021	MIX BASE PER CROCCANTE		5x1	250+125 frutas secas
8022	MIX PAN DI SPAGNA E ROULLÉ		5x1	250+300 huevos enteros
8023	MIX PER MUFFIN E CUPCAKE		5x1	250+75 aceite de semillas + 125 huevos enteros
8024	MIX PASTA FROLLA E BISCOTTI		5x1	250+100 mantequilla/margarina + 40 yemas de huevo
8025	MIX PER BIGNÈ E ÉCLAIR		5x1	250+235 mantequilla/margarina + 310 agua/leche + 40-50 huevos enteros
8026	MIX PER WAFFLES E CREPES		5x1	250+100 mantequilla/margarina + 65 huevos enteros + 215 agua
8028	MIX CONI E CIALDE		5x1	250+37 mantequilla + 62 huevos enteros + 112 agua

All Natural

Gluten Free

Vegan

También por jaspear

Venta en sobre individual con código VB

A Contiene tintes sintéticos sujetos al Reg. 1333-08

B Contiene colorantes sintéticos NO sujetos al Reg. 1333-08

C Contiene colorantes Idénticas y otras naturales

D Contiene colorantes Natural

Stella

www.prodottistella.com

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

+ 39 0444 333600
disaronnoingredients.com