



Stella ♦♦

since 1936, naturally



Naturally Good

Crediamo nel Good Food, un cibo buono per noi e per il pianeta.

Lavoriamo costantemente alla nostra linea All Natural, assicurando un **prodotto sano, genuino e di eccellenza**. Per noi All Natural è Gelato Naturale, una **scelta di responsabilità** che si traduce in ogni gesto quotidiano, nel supporto che forniamo ai nostri clienti e nell'attenzione a tutti i consumatori. **Naturally Good** è l'evoluzione del nostro percorso di **qualità, sostenibilità e naturalità**.

La ricetta perfetta per gli artigiani del gelato



FIDUCIA



TRASPARENZA



MATERIE PRIME
NATURALI



IL MONDO
ALL NATURAL





Indice

All Natural	4
Basi	6
Naturally Sweet	10
Neutri ed Integratori	12
Gusti Crema	14
Prodotti Completi Crema	20
Gusti Frutta	22
Prodotti Completi Frutta	24
Variegati Crema	26
Variegati Frutta	30
Decorativi	34
Frozen Drinks	36
Pasticceria e Semifreddi	38
Glasse	39
Bakery	40



ALL NATURAL[®]

Prodotti Stella, naturally



I PRODOTTI ALL NATURAL SONO PRIVI DI:



Coloranti artificiali



Grassi vegetali idrogenati



Olio di palma



Addensanti



Aromi artificiali
stabilizzanti ed
emulsionanti artificiali



Organismi
geneticamente
modificati (OGM)

L'IMPORTANZA DELL'ESPERIENZA

DA OLTRE 20 ANNI SVILUPPIAMO CON FIEREZZA UNA LINEA DI PRODOTTI NATURALI

Prodotti Stella nasce con la vocazione All Natural frutto di una costante dedizione che ci accompagna da sempre nella ricerca di una qualità produttiva elevata, di un grande investimento di tempo per lo sviluppo e selezione delle materie prime, per garantire ai nostri consumatori prodotti che si evolvono con le attuali esigenze del mercato e dei trend di consumo.

Alcuni nostri Clienti intuirono le potenzialità del trend del Gelato Naturale con largo anticipo e collaborarono con noi nello sviluppare una gamma specifica fin dal 2003. Oggi, siamo in grado di assicurarvi un prodotto di eccellenza sia dal punto vista organolettico sia in termini di struttura e conservabilità.



CRESCERE ALL NATURAL

LA PIÙ AMPIA GAMMA DI PRODOTTI PER LA GELATERIA NATURALE

La gamma All Natural, che costantemente ampliamo, conta oltre cento referenze tra basi, gusti crema, gusti frutta, variegati, coperture, decorazioni e prodotti per pasticceria: un'offerta completa in grado di soddisfare ogni necessità e richiesta dei professionisti del gelato.

In questa ampia gamma di prodotti, la più vasta del settore, potrai certamente trovare quelli più adatti alle tue esigenze e ai gusti della tua clientela, in modo da poter personalizzare la tua offerta e distinguerti sul mercato.





Basi

Spazio alla creatività e alla personalizzazione del gelato in una gamma basi costruita sul presupposto di una resa costante e risultati di assoluta affidabilità.

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
Basi Latte					
4025	HOLLANDISH FIOCCO DI PANNA	Base studiata principalmente per un utilizzo a freddo. Struttura cremosa e soffice; marcato e gradevole sapore di panna. Prima voce tra gli ingredienti: panna in polvere.		8x2	40-50
4021	HOLLANDISH FIORDILATTE	Base studiata per un utilizzo a freddo. Per il suo inconfondibile sapore di latte è consigliata per la preparazione della stracciatella e dell'amarena.		6x1	35-50
6534	EUROGEL 50 G.V.	Conferisce al gelato struttura fine, satinosa, corposa, con ottima conservazione nel tempo e un sapore leggermente vanigliato.		8x2	40-50
6521	EUROGEL 50 MIX BASE BIANCA	Base dall'elevato contenuto di latte in polvere e proteine del latte che conferisce al gelato un gradevole sapore di latte-vaniglia.		8x2	40-50
6549	EUROGEL BASE LATTE 100	Primo ingrediente in etichetta: panna in polvere, per una base dalla struttura cremosa, calda al palato e dal sapore di latte-panna.		8x2	80-100
6544	EUROGEL LAB 50	Mix per la preparazione di miscele basi latte che non contiene grassi. Elevato contenuto di latte in polvere e proteine del latte. Sapore neutro-latte.		8x2	40-50
6539	EUROGEL MIX B.U. 50	Mix con elevato contenuto di panna spray che consente la preparazione di miscele basi latte con soli grassi del latte. Non contiene zuccheri. Sapore intenso di panna e struttura cremosa.		8x2	40-50
7508	EUROSTELLA BASE 50 NATURAL PLUS	Fa parte della linea All Natural e non contiene né grassi né emulsionanti, con fibre vegetali di nuova generazione, per la preparazione in pastorizzatore di miscele basi latte	 	8x2	50
7510	EUROSTELLA BASE 100 NATURAL PLUS	Fa parte della linea All Natural e non contiene né grassi né emulsionanti, con fibre vegetali di nuova generazione, per la preparazione in pastorizzatore di miscele basi latte	 	8x2	100
7939	EUROSTELLA BASE FACILE ALL NATURAL	Base completa di latte e zucchero, alla quale è sufficiente aggiungere acqua, per la preparazione, in pastorizzatore di miscele basi latte dal sapore neutro-latte. Fa parte della linea All Natural.	 	8x2	510/l acqua
6603	EXPOGEL BASE AMERICA 50	Sapore neutro-latte. Ottimo rapporto qualità-prezzo.		16x1	50
6605	EXPOGEL BASE AMERICA 100	Per la preparazione di miscele basi senza l'impiego di grassi vegetali idrogenati (contiene grassi raffinati). Conferisce al gelato una buona cremosità, un sapore neutro con leggera nota di latte.		16x1	100
7504	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY	Base con ingredienti completamente All Natural. Sapore pulito per esaltare il gusto delle paste. Fibre vegetali di ultima generazione conferiscono ottima cremosità al gelato.	 	8x2	50
7502	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY PANNA	Base con le caratteristiche della 7504 e che conferisce al gelato sapore di panna fresca. Con aromi naturali.	 	8x2	50
7503	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY	Base completamente All Natural senza emulsionanti e stabilizzanti di sintesi. Notevole corposità pur senza l'impiego di grassi vegetali.	 	8x2	100
7501	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY PANNA	Base con le caratteristiche della 7503 e che conferisce al gelato sapore di panna fresca. Con aromi naturali.	 	8x2	100
7533	EUROSTELLA 100 ALL NATURAL PANNA	Base completamente All Natural senza emulsionanti e stabilizzanti di sintesi. Notevole corposità pur senza l'impiego di grassi vegetali. Aroma naturale di panna fresca.	 	8x2	80-100
7552	EUROSTELLA 125 ALL NATURAL	Base della linea All Natural per gelati cremosi e caldi al palato con ottima stabilità in vetrina. Con fibre vegetali di nuova generazione e con grassi vegetali NON idrogenati e senza stabilizzanti ed emulsionanti di sintesi.	 	8x2	125
7518	EUROSTELLA 250 GR PLUS	Base semicompleta da utilizzare con acqua senza grassi vegetali idrogenati. Notevole stabilità in vetrina e sapore di latte con delicata nota di vaniglia.		8x2	200-250
7528	EUROSTELLA BASE 100 PROTEIN+	Mix studiato per la produzione di gelati cremosi con struttura moderna anche senza l'impiego di grassi vegetali. Struttura calda al palato e cremosa.		8x2	80-120
7526L	EUR. 150 ALL NATURAL CORE	Base ideata per i gelatieri che ricercano ingredientistica e sapore naturale, unite a una struttura cremosa del gelato. Il sapore naturale di latte è garantito dall'utilizzo di una tecnologia estrattiva applicata direttamente sul latte fresco dell'alto Piemonte. Senza aromi.	 	8x2	150
7525	EUROSTELLA BASE LATTE 100	Base completamente All Natural dal sapore pulito. Struttura cremosa.	 	8x2	80-100

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
7500	EUROSTELLA BASE LATTE 100 CORE	Ha le caratteristiche della 7525 arricchita di sapore delicato di latte derivante da latte del Piemonte. Senza aromi.	 	8x2	100
7509	EUROSTELLA BASE UNIVERS. 100	Base dalla struttura corposa. Sapore neutro per esaltare i gusti aggiunti. Con grassi vegetali idrogenati.		8x2	80-120
7507	EUROSTELLA BASE UNIV. 100 GR	Base dal sapore neutro che esalta i gusti aggiunti, in particolare le paste grasse. Con grassi vegetali raffinati.		8x2	100
7519	EUROSTELLA FIORDIPANNA	Base dalla struttura corposa, fine e satinosa. Sapore inconfondibile e persistente di panna.		8x2	80-120
7506	EUROSTELLA FIORDIPANNA GR	Base dalla struttura corposa, fine e satinosa. Sapore inconfondibile e persistente di panna. Non contiene grassi vegetali idrogenati.		8x2	100
7536	EUROSTELLA FV 100	Mix derivato dall'abbinamento al 50% delle basi Protein+ e All Natural Panna. Soddisfa la richiesta di produrre gelati cremosi con struttura moderna ed aroma naturale di panna.		8x2	100
7539P	EUROSTELLA LABASE CORE	Base ideata per i gelatieri che ricercano ingredientistica e sapore naturale, unite a una struttura cremosa del gelato. Il sapore naturale di latte è garantito dall'utilizzo di una tecnologia estrattiva applicata direttamente sul latte fresco dell'alto Piemonte. Utilizzabile con la sola aggiunta di latte, panna e saccarosio.	 	8x2	170
7527	EUROSTELLA MILK	Base dall'elevato contenuto di panna in polvere e di proteine nobili del latte. Struttura calda al palato e cremosa. Non contiene grassi vegetali.		8x2	80-120
7523	EUROSTELLA MIX 100 GR	Base con elevato contenuto di grassi raffinati che garantisce ottima tenuta in vaschetta. Eccellente cremosità e sapore delicato di latte.		8x2	80-120
7537	EUROSTELLA TUTTOLATTE 250	Base semicompleta senza grassi vegetali, da utilizzare con acqua e zucchero. Sapore neutro con delicata nota di latte.		8x2	250
7549 	EUROSTELLA VANIGLIA 100	Semilavorato in polvere per la preparazione di miscele basi gialle e gelati al gusto di vaniglia con nota di crema.		8x2	80-120
7801	STELLAMIX GUSTO LATTE	Base studiata per consentire ottimi risultati anche solo con l'aggiunta di latte e zucchero. Conservazione ottimale anche in caso di esposizione del gelato "a montagna". Ottimo overrun. Sapore marcato di latte.		8x2	150-200
7820	STELLAMIX 125	Base studiata per consentire ottimi risultati anche solo con l'aggiunta di latte e zucchero. Conservazione ottimale anche in caso di esposizione del gelato "a montagna". Ottimo overrun. Sapore neutro.		8x2	120-130
7808	STELLAMIX 250	Base semicompleta studiata per consentire ottimi risultati anche solo con l'aggiunta di latte e zucchero. Conservazione ottimale anche in caso di esposizione del gelato "a montagna". Ottimo overrun. Sapore neutro.		8x2	200-250
7811	STELLAMIX C.F. 100	Base studiata per consentire ottimi risultati anche solo con l'aggiunta di latte e zucchero. Conservazione ottimale anche in caso di esposizione del gelato "a montagna". Ottimi risultati sia con lavorazione a caldo che con lavorazione a freddo. Sapore neutro-latte.		8x2	100-120
7813	STELLAMIX FIOR PANNA	Base studiata per lavorazione sia a caldo che a freddo. Evoluzione nello Stellamix CF100 conferisce un sapore intenso di panna.		8x2	100-120
7822	STELLAMIX PANNAVANIGLIA	Prodotto utilizzabile sia per la preparazione di gelati variegati che come miscela base latte. Sapore intenso di panna e vaniglia.		8x2	120-130

Basi Frutta

4086	CREMANTE 50	Prodotto in polvere per la preparazione a freddo di miscele basi dal sapore neutro, in particolare per miscele basi per gelati alla frutta. Ottima stabilità e conservazione nel tempo.		12x1	50-70
4084	CREMANTE 50 VEG	Prodotto in polvere per la preparazione a freddo di miscele basi dal sapore neutro, in particolare per miscele basi per gelati alla frutta. Ottima stabilità e conservazione nel tempo. Senza ingredienti di origine animale.	 	12x1	40-60
4081	CREMOSA 100 VEG	Prodotto in polvere per la preparazione di gelati alla frutta dalla struttura particolarmente cremosa, sia a caldo che a freddo. Senza ingredienti di origine animale.	 	8x2	100
4096	CREMOSA COMPLETA VEG	Base completa in polvere per la preparazione di gelati alla frutta dalla struttura particolarmente cremosa, sia a caldo che a freddo. Senza ingredienti di origine animale.	 	12x1,155	380-390

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
4077	BASE 100 ALL NATURAL VEG	Prodotto in polvere completamente All Natural per la preparazione di gelati alla frutta. Senza ingredienti di origine animale.	  	12x1	100
4078	BASE 50 ALL NATURAL VEG	Prodotto in polvere completamente All Natural per la preparazione di gelati alla frutta. Senza ingredienti di origine animale.	  	12x1	50-60
4093	BASE COMPLETA VEG	Base completa in polvere per la preparazione di sorbetti di sola frutta e anche per sorbetti al cioccolato o paste grasse. Esalta il sapore naturale della frutta e la pienezza del colore. Senza ingredienti di origine animale.	 	12x1,05	350
4094	BASE FRUTTA COMPLETA AN	Base completa in polvere per la preparazione di sorbetti di sola frutta. Ingredienti completamente All Natural. Struttura cremosa e buona conservazione nel tempo.	  	12x1,08	360
4095	BASE VEGAN SORBETTO	Base completa in polvere per la preparazione di sorbetti alla frutta "vegan friendly". Contiene zucchero di canna grezzo e destrosio d'uva, pertanto è sufficiente aggiungere acqua e frutta fresca.	  	12x0,9	360
4079	FRUITGEL 50 VEG	Base frutta di nuova generazione che consente di ottenere sorbetti cremosi sia con lavorazione a caldo che a freddo. Senza ingredienti di origine animale.	 	12x1	50

Basi Speciali

7538	EUROSTELLA BASE VEGAN GELATO	Base completa per la realizzazione di gelati senza latte ai gusti crema. Da utilizzare con acqua o bevande vegetali. Contiene fibre vegetali di ultima generazione e ingredienti completamente All Natural.	  	12x1,05	420
8301	SOIACREM VEG	Prodotto completo in polvere per la realizzazione di gelato alla soia dal sapore neutro-latte. Ideale anche come base per altri gusti.	 	12x1,25	500
5156	ALL IN ONE BASE INTEGRALE	Prodotto completo da utilizzare con acqua arricchito con farine di cereali dal gusto tipico integrale di pane biscottato. Prodotto completamente vegetale e Gluten Free.	  	6X1,5	600
4031 	HOLLANDISH VANIGLIA GIALLA	Indicato per la preparazione con lavorazione a freddo di gelati al gusto vaniglia. Trova inoltre ottimo impiego anche nelle macchine soft-ice.		6X1	50
4041	HOLLANDISH CACAO	Per la preparazione sia a freddo che a caldo di gelati al gusto cacao. Ottimo anche per macchine soft-ice.		6X1	100-130
7529	EUROSTELLA CACAO	Miscela a base di cacao magro di primissima qualità studiato appositamente per la gelateria.		8x2	160-240





Naturally Sweet


naturally
sweet

La linea di prodotti senza zuccheri aggiunti, per ottenere gelati e sorbetti dal sapore autentico, meno dolci rispetto al gelato tradizionale.

Codice	Prodotto	Certificazioni	Confezioni da kg	Dose 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

LA LINEA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

- ☘ **utilizza solo ingredienti naturali**
- ☘ **rispetta i requisiti della nostra linea All Natural**
- ☘ **garantisce una notevole riduzione di zuccheri aggiunti** rispetto ai gelati tradizionali con un conseguente ridotto apporto calorico
- ☘ **assicura la bontà del gelato** (rispetto ad altri prodotti sugar-free): in particolare i gusti frutta sono paragonabili, per sapore, a gelati con zuccheri aggiunti
- ☘ **utilizza ingredienti sostitutivi degli zuccheri con basso indice glicemico**



La linea Naturally Sweet utilizza ingredienti sostitutivi degli zuccheri caratterizzati da basso indice glicemico:

- **Eritritolo:** caratterizzato da valori pressochè nulli di indice glicemico (IG) e indice insulinico (II). Rappresenta un valido sostituto del saccarosio e aiuta a ridurre l'impatto glicemico in una dieta alimentare.
- **Sorbitolo:** l'indice glicemico del sorbitolo è più basso rispetto allo zucchero bianco comune. È una sostanza che viene assorbita parzialmente a livello intestinale e non stimola quindi la secrezione dell'insulina.
- **Maltitolo:** oltre a risultare utile per prevenire la carie dentale, può risultare utile per mantenere stabili i livelli di glucosio nel sangue, senza picchi glicemici ed insulinemici.



Neutri ed integratori

Verso la costante ricerca dell'eccellenza, una gamma di prodotti ideali per agire su tenuta, volume, cremosità e spatolabilità del gelato.

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------

Neutri e preparati per laboratori

5044	NEUTRO ADD. EM.	Neutro per gelati alle creme con ottime capacità addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti. Non contiene derivati del latte.	 	3	4-6
5047	NEUTRO 10 ALL NATURAL NEW	Neutro "All Natural" da utilizzare a caldo ricco di fibre vegetali e con addensanti naturali. Sapore neutro.	 	12x1	10
5010	NEUTRO EMULSIONANTE	Studiato per emulsionare i grassi contenuti nella miscela base latte. Da utilizzare a caldo (oltre 60°C) con ciclo termico completo.		3	4-6
5046	NEUTRO U.I. ADD/EM	Stesso prodotto del 5044, ma in confezione buste da 2 kg.	 	8x2	4-6
5037	PASTA EMULSIONANTE	Prodotto consigliato per garantire al gelato un maggior aumento di volume. Può essere utilizzato sia a caldo che a freddo.		5	3-6

Integratori

5072	CREAMY	Miglioratore per miscele basi latte utile a conferire struttura cremosa e migliorare la tenuta in conservazione.		12x1	20-40
8001	CREMA BASE	Semilavorato in pasta a base di latte fresco parzialmente scremato con zucchero e stabilizzanti.		4x2,5	50-150
5074	FIBRAMIX	Mix di fibre vegetali (bambù, inulina, oligofruttosio) utile a favorire la tenuta del gelato in vetrina.	  	6x1	15-20
5070	INTEGRABASE	Mix con elevato contenuto di proteine del latte, studiato per conferire al gelato una struttura più soffice e una migliore conservazione nel tempo.	 	6x1	20-35
7951	EASY LATTEMIX CARTONE	Prodotto ad alto contenuto di latte in polvere studiato per la sostituzione totale di latte sia liquido che in polvere.		3x6	150-166
7950	EASY LATTEMIX SACCO	Prodotto ad alto contenuto di latte in polvere studiato per la sostituzione totale di latte sia liquido che in polvere.		6	150-166
7953	EASY LATTE PLUS	Preparato composto da latte magro in polvere, maltodestrine, siero di latte, preparato a base di estratto di latte. Può sostituire il latte magro in polvere nei suoi tipici impieghi.	 	16x1	100-120
7957	EASY LATTE CREMA	Prodotto in polvere con ottimo contenuto di latte in polvere, studiato come alternativa al latte in polvere magro in tutti i suoi impieghi, in particolare per la preparazione di creme pasticciere.	 	12X1	100- 120





Gusti Crema

Paste e polveri per la migliore resa nell'aromatizzazione del gelato.

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
Gusti Crema					
8765	CACAO BLEND 20/22	Miscela selezionata ed equilibrata di diversi tipi di cacao che conferisce al gelato sapore e colore intensi.	  	12x1	70-120
8760	CACAO MAGRO (10/12)	Miscela in polvere che si caratterizza per l'ottima solubilità anche a freddo, per il colore intenso che conferisce al gelato e per la particolare aromatizzazione alla vaniglia che ne esalta il sapore.	  	12x1	70-120
8764	CACAO MAGRO BLEND 10/12	Miscela in polvere dei migliori cacao olandesi di colore rosso scuro che garantisce colore intenso e sapore fondente caratteristico al gelato.	  	12x1	70-120
8732	CIOCCOLATO BIANCO	Pasta crema con elevato contenuto di burro di cacao, ottenuto per spremitura a pressione della pasta di cacao e da altri ingredienti tipici del cioccolato bianco quali latte intero in polvere, latte magro in polvere, lattosio.		6	90-120
8516	NO SUGAR CHOCOLATE PASTE	Pasta cremosa e corposa senza saccarosio studiata per aromatizzare la miscela base. Ideale per realizzare velocemente un gelato al cioccolato al latte di grande qualità.		6	90-110
8755	CAFFÈ BRASIL 100% ARABICA	Pregiato caffè liofilizzato. Avendo un'ottima solubilità è ideale per aggiungerlo a freddo ad una miscela preparata in pastORIZZATORE	   	6x1	15-25
8573	GRAN CAFFÈ	Pasta al caffè dal sapore rotondo e morbido.	 	6	70-90
8762 	CHEESECAKE (POLVERE)	Preparato in polvere, da aggiungere alla miscela base latte, caratterizzato da un elevato contenuto di formaggio "fresco cremoso" disidratato (primo ingrediente). Ideale per riproporre in gelateria e pasticceria il sapore della famosa torta americana.		6x1	60-70
8635 	CREMA GIALLA	Pasta con un buon contenuto di tuorlo d'uovo pastozizzato. Ideale per preparare gelati al gusto tipico di crema pasticcera o basi gialle.		6	60-80
8440 	CREMA GIALLA ALL NATURAL	Pasta con un buon contenuto di tuorlo d'uovo pastozizzato. Ideale per preparare gelati al gusto tipico di crema pasticcera o basi gialle.	 	3	60-80
8621	CREMA MANDORLA TOSTATA	Pasta con elevato contenuto di mandorle raffinate; tostatura piuttosto marcata.	 	5	90-110
8747	CREMA PINOLI	Pasta dalla struttura cremosa caratterizzata da un abbondante contenuto di pinoli.	 	2,5	100-120
8623 	CREMA WHISKY PASTA	Pasta concentrata per la preparazione di gelati dal sapore pieno, dolce ed insieme delicato tipico delle migliori creme al whisky.	 	3	40-60
8652	CUPIDO	Pasta alla nocciola e cacao con sapore rotondo e dolce tipico delle creme alla nocciola da spalmare.	 	5	150-200
8742	DISARONNO AMARETTO	Pasta celebrativa di uno dei liquori più apprezzati e conosciuti nel mondo: Disaronno Originale. Alto contenuto di mandorle pralinate e granella di nocciola che si mantengono croccanti nel gelato. Non contiene alcol.		5	170-190
9592	DISARONNO ALL NATURAL	Pasta celebrativa di uno dei liquori più apprezzati e conosciuti nel mondo: Disaronno Originale. Alto contenuto di mandorle pralinate e granella di nocciola che si mantengono croccanti nel gelato. Non contiene alcol. Con ingredienti completamente All Natural.	 	2,5	130-150
8521 	FLEUR DE TOFFEE	Prodotto in pasta studiato per conferire il tipico sapore di toffee a gelati, mousse e semifreddi. Spicca la nota burro completata da una leggera nota sapida.		6	90-100
8659	GIANDUIA AMARA	Pasta realizzata con l'impiego di cacao magro e nocchie di prima qualità, senza zucchero e grassi aggiunti. Alto contenuto di cacao magro e sapore fondente. Ideale anche per impieghi in pasticceria.	 	2,5	100-130
8658	GIANDUIA CINQUESTELLE	Pasta alla nocciola e cacao con alto contenuto di nocciola. Ideale anche in pasticceria come ripieno o per farciture.		5,5	100-160
8657	GIANDUIONE	Pasta cremosa a base di nocchie e miscele di cacao di prima qualità.	 	5,5	150-230
8648	GIANDUIONE AN	Pasta cremosa a base di nocchie e miscele di cacao di prima qualità. Con ingredienti completamente All Natural.	 	5,5	150-230
8662	GIANDUIOTTO	Pasta a base di nocchie e cacao dal sapore delicato e colore chiaro. Ideale per gusto "Bacio".		5	150-230
4052	HOLLANDISH LIQUIRIZIA SA	Prodotto in polvere caratterizzato da un pregiato estratto di liquirizia. Va' aggiunta ad una miscela base latte.		6x1	60-80
8669	GELOSTELLA LIQUIRIZIA PASTA	Prodotto in pasta con estratto di liquirizia da aggiungere ad una miscela base anche per produrre il gusto mentaliquirizia abbinato ad una pasta Menta.	 	3	50-70
8540 	MALAGA	Prodotto inconfondibile caratterizzato dall'abbondante contenuto di uva sultanina in una pasta contraddistinta da Marsala di ottima qualità.		6	120-150

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
8622	MANDORLA	Pasta alla mandorla dolce con leggera nota amara.	 	6	90-110
8549	MARRON GLACÈ	Pasta dall'elevato contenuto di marroni canditi a pezzi e dal sapore intenso. Ideale anche per variegature.	  	3	120-150
8551S	MARRON GLACE' U.I.	Pasta liscia dall'elevato contenuto di marroni canditi e dal sapore intenso. Ideale per utilizzo in freezer continui e macchine soft-ice.	 	10	60-80
8619	MARZIPAN	Pasta dall'elevato contenuto di nocciola, mandorla e miele. Ideale per proporre nel gelato il caratteristico sapore del marzapane.		3	80-100
8756	MASCARPONE (POLVERE)	Prodotto in polvere con elevato contenuto di mascarpone in polvere da aggiungere alla miscela base latte. Sapore personalizzabile in funzione del dosaggio.	 	6x1	60-70
8677 B	MENTA	Pasta caratterizzata da profumo e sapore intenso di menta. Colore verde.		3	40-60
8475	MENTA ALL NATURAL (POLVERE)	Prodotto in polvere da aggiungere alla miscela base latte o acqua per un sorbetto alla menta. È caratterizzato da un buonissimo aroma naturale di menta e da chlorella ed estratto di spirulina che conferiscono in modo naturale il colore verde.	   	6x1	50-60
8678	MENTA BIANCA	Pasta caratterizzata da profumo e sapore intenso di menta. Senza coloranti. Ingredienti completamente All Natural.	  	3	40-60
8723	MERINGA	Pasta dal delicato e caratteristico sapore di meringa.		3	40-60
8510	NOCE	Pasta dalla struttura fluida e colore chiaro. Contiene pezzettini di noce e anche nocciole.		6	70-100
8514	NOCE SORRENTO	Pasta di nocciole e noci dalla struttura cremosa. Contiene granella di noci pralinate di piccolo calibro che si mantiene croccante nel gelato.		2,5	70-100
8664	NOCCIOLATO	Pasta cremosa, studiata per preparare il gelato al gusto caratteristico e pieno al gusto delle "creme alla nocciola da spalmare". Primo ingrediente: nocciole.		5	150-230
8650	NOCCIOLONE	Pasta ottenuta da un abbinamento tra cacao e nocciola con nota di mandorla amara e contraddistinta da un abbondante contenuto di nocciole intere calibrate.	 	5	150-200
8562	NOCCIOLONE BIANCO	Pasta che fonde in maniera armoniosa i sapori della nocciola e del cioccolato bianco. Elevato contenuto di nocciole intere calibrate.		5	130-180
8767	PANNA EDELWEISS	Prodotto in polvere che conferisce alla miscela un sapore di latte-panna freschi di montagna. Ingredienti completamente All Natural.	 	1	30-40
8438	PANNACOTTA	Pasta che contiene anche della panna in polvere, per la preparazione di gelati al caratteristico sapore pieno del dessert pannacotta.		3	50-70
8737	PASTA CIOCCOLATO BITTER	Pasta con struttura fine, morbida, dal colore di cioccolato molto scuro e con sapore fondente intenso per molteplici impieghi in pasticceria		6	-
8439	PASTA FIORDILATTE	Pasta da aggiungere alla miscela base prima della mantecazione per conferire al gelato un sapore intenso di panna-latte.		3	30-60
8601	PEANUTS	Pasta di altissima qualità ottenuta da 100% vere arachidi tostate e salate.	 	2,5	100-120
8757	RICOTTA (POLVERE)	Preparato in polvere da aggiungere alla miscela base latte con elevato contenuto di ricotta disidratata. Sapore personalizzabile in funzione del dosaggio.	  	6x1	60-70
8437	SALTED CARAMEL (POLVERE)	Prodotto in polvere concentrato che propone nel gelato il particolare connubio tra la dolcezza del latte caramellizzato e il carattere deciso del sale, ispirato alla tradizione della pasticceria francese.		6x1	25-35
8680 C	TIRAMISÙ	Pasta contenente vino marsala, tuorlo d'uovo e caffè bilanciati per ottenere nel gelato il caratteristico sapore pieno del tiramisù.		6	130-180
8679 D	TIRAMISÙ AN	Pasta contenente vino marsala, tuorlo d'uovo e caffè bilanciati per ottenere nel gelato il caratteristico sapore pieno del tiramisù. Con ingredienti completamente All Natural.	 	3	100
8615 C	TOCINO DE CIELO	Pasta caratterizzata da un elevato contenuto di tuorlo d'uovo pastorizzato, ideale per la preparazione del gusto Tocino de cielo, ma anche della crema all'uovo e della miscela base gialla come integrazione di tuorlo fresco.		3	90-100
8610	TORRONE MANDORLATO	Pasta a base di torrone frantumato di pregiata qualità che per la sua struttura compatta si presta a molteplici utilizzi in gelateria. Contiene nocciole, mandorle e miele.		5	70-100

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
8752	YOGURT (POLVERE)	Preparato in polvere a base di yogurt magro con fermenti inattivi, studiato per conferire al gelato un sapore intenso di yogurt con nota leggermente acidula.		6x1	50-70
8753	YOGURT 30 (POLVERE)	Preparato in polvere concentrato a base di yogurt magro dal sapore equilibrato. Non contiene zuccheri.		6x1	30
8751	YOGURT AN (POLVERE)	Preparato in polvere a base di yogurt. Contiene esclusivamente aromi naturali. Sapore pulito, intenso e non troppo acidulo.	 	6x1	50
8537 	ZABAIONE FLORIO GELATERIA	Pasta caratterizzata dall'elevato contenuto di tuorli d'uovo e dall'utilizzo del marsala Florio. Sapore inconfondibile per un gelato corposo e dal colore marcato.		6	80-100

Pistacchi

8708	CREMA PISTACCHIO SICILIA	Pasta ottenuta dalla raffinazione di soli pistacchi siciliani accuratamente selezionati.		2,5	70-100
8709	CREMA PISTACCHIO SICILIA SC	Pasta ottenuta dalla raffinazione di soli pistacchi siciliani accuratamente selezionati. Senza clorofilla.	 	2,5	70-100
8718	PISTACCHIO BLEND	Pasta ottenuta dalla raffinazione di miscele di pistacchi di provenienza Sicilia e Turchia.		2,5	80-100
8701	PISTACCHIO BLEND SC	Pasta ottenuta dalla raffinazione di miscele di pistacchi di provenienza Sicilia e Turchia. Senza clorofilla.	 	2,5	80-100

Nocciole

8592	NOCCIOLA ITALIA GUSTO FORTE	Pasta pura di nocciole dalla tostatura marcata per un gelato di nocciola dal sapore intenso e persistente. Colore scuro.		5	70-100
8587	NOCCIOLA ITALIANA CHIARA	Pasta di nocciole di origine italiana dalla tostatura non troppo marcata.		5	70-100
8590	NOCCIOLA ITALIA	Pasta alla nocciola caratterizzata da una tostatura piuttosto marcata che conferisce al gelato un sapore intenso.		5	70-100
8595	NOCCIOLA ITALIA S.A.	Pasta nocciola caratterizzata da una tostatura media. Senza aromi né emulsionanti.	 	5	70-100
8585	NOCCIOLA TONDA GENTILE	Pasta ottenuta dalla lavorazione di pregiate nocciole di origine piemontese.		5	80-120
8582	NOCCIOLA TONDA GENTILE S.A.	Pasta ottenuta dalla lavorazione di pregiate nocciole di origine piemontese. Senza aromi né emulsionanti.	 	5	80-120

Vaniglie

8605	VANIGLIA BIANCA ALL NATURAL	Pasta alla vaniglia completamente All Natural. Conferisce al gelato un colore chiaro con polvere di bacca.	 	3	35-45
8645 	VANIGLIA ALL NATURAL	Pasta vaniglia con aromi naturali, tuorlo d'uovo e bacche.	 	6	80-90
8643 	VANIGLIA 30	Pasta concentrata alla vaniglia caratterizzata da un buon contenuto di bacche finemente macinate. Contiene tuorlo d'uovo e coloranti naturali.		6	25-35
8637 	VANIGLIA 92 FILTRATA	Pasta dall'aspetto, dal profumo e sapore inconfondibili di vaniglia Bourbon. Liscia, senza bacche macinate.		6	70-90
8639	VANIGLIA 92	Pasta dall'aspetto, dal profumo e sapore inconfondibili di vaniglia Bourbon caratterizzata dall'elevato contenuto di bacche finemente macinate.		6	60-90
8642 	VANIGLIA LAB	Pasta dall'aspetto, dal profumo e sapore inconfondibili di vaniglia Bourbon con una delicata nota di agrumi. Caratterizzata dall'elevato contenuto di bacche finemente macinate.		6	35-45
8602 	VANILLA JASMINE YELLOW	Pasta vaniglia, senza alcol e senza uova, con bacche.		3	30-40

Le Vie dell'Eccellenza

18

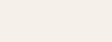
Un viaggio alla ricerca di sapori autentici, attraverso la selezione di materie prime di eccellenza per impreziosire il gelato artigianale con i gusti della tradizione.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose 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		2,5	130-150
8970 	VARIEGATO AMIRA D'ORIENTE		0,84	-
8893 	GRANELLA AMIRA D'ORIENTE		2	-

I Want Kookie

I biscotti più famosi al mondo si trasformano in golosi gusti gelato.

I Want Kookie

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
8523 	KOOKIE		3	50-60
8526	KOOKIE&CHOCOLATE VARIEGATO		2,5	-
8524 	KOOKIE&CAMEL PASTA		3	50-60
8525 	KOOKIE&CAMEL VARIEGATO		2,5	-
8793	KOOKIE&CAMEL GRANELLA		2	-
8513	KOOKIE&CREAM PASTA		3	50-60
8784	KOOKIE&CREAM VARIEGATO		5,5	-
8800	KOOKIE&CREAM GRANELLA		2	-
8530 	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	-





Prodotti Completi Crema

Una linea completa di prodotti in polvere, pronti all'uso per realizzare a freddo, in modo semplice e veloce gelati cremosi, sorbetti o soft-ice. I 4 Liogel Yogurt sono ottimi anche per frozen yogurt. La linea All In One è composta esclusivamente da prodotti All Natural.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose 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 	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 	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

Prodotti per 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





Gusti Frutta

Paste estremamente versatili, utili per la realizzazione di gelati e sorbetti alla frutta, ideali anche in abbinamento con frutta fresca per esaltarne il colore ed il sapore.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose 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



Prodotti Completi Frutta

Una linea completa di prodotti in polvere, pronti all'uso per realizzare a freddo, in modo semplice e veloce gelati cremosi, sorbetti o soft-ice.

La linea All In One è composta esclusivamente da prodotti All Natural.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose 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 	  	6x1,125	450
Liogel Gusti Frutta				
5094	LIMONE 50 VEG	 	6x1	50
5101	LIMONE 100 VEG	 	6x1	100
5109 	AGRUMI		12x1,35	450
5120 	ALBICOCCA VEG	 	12x1,35	500
5114 	ANANAS VEG	 	12x1,35	450
5115 	ANGURIA VEG	 	12x1,20	400
5125 	ARANCIA ROSSA CN		12x1,35	500
5116 	ARANCIA ROSSA VEG	 	12x1,35	500
5113 	BANANA		12x1,35	450
5112	COCCO		12x1,35	450
5100	FULLEMON 450		12x1,35	450
5121 	LAMPONE VEG	 	12x1,35	500
5124	LIMONE 450 VEG	 	12x1,35	450
5103 	LIMONITO VEG	 	12x1,35	450
5108 	MELA VERDE		12x1,35	450
5149	MELOGRANO VEG	 	12x1,35	450
5122 	MELONE VEG	 	12x1,35	450
5111 	PESCA GIALLA	 	12x1,35	450
5102	POMPELMO ROSA VEG	 	12x1,35	450
5145 	PIÙ FRUTTA ANANAS VEG	  	12x1,35	450
5146 	PIÙ FRUTTA BANANA VEG	  	12x1,35	450
5140 	PIÙ FRUTTA FRAGOLA VEG	  	12x1,35	450
5150 	PIÙ FRUTTA KIBANA VEG	  	12x1,35	450
5141 	PIÙ FRUTTA MANGO VEG	  	12x1,35	450
5142 	PIÙ FRUTTA MELA VERDE VEG	  	12x1,35	450
5148	PIÙ FRUTTA MIRTILLO VEG	  	12x1,35	450
5136 	PIÙ FRUTTA PERA VEG	  	12x1,35	450
5137 	PIÙ FRUTTA PESCA VEG	  	12x1,35	450
5138 	PIÙ FRUTTA TROPICALE VEG	  	12x1,35	450
5139	PIÙ FRUTTA TUTTOBOSCO VEG	  	12x1,35	450



Variegati Crema

La linea appositamente studiata per rendere più appetitosa e attraente la tua offerta.

La gamma NUTGEL è speciale per cremosità e bontà.

- Ampia gamma e infiniti golosi abbinamenti
- Versatilità per tantissimi usi sia in gelateria che in pasticceria: cremini, puro in vaschetta, gelato, variegato, pasticceria fredda.

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
Gelostella Pastecrema					
8731	BIGNOLATA CACAO E NOCCIOLA	Variegato fluido, lucido e brillante dal sapore tipico delle creme alla nocciola da spalmare con un abbondante numero di piccoli croccanti bigné in sospensione dal diametro di 20-22 mm ca.		3,5	-
8630 D	CAMEL	Variegato dall'inconfondibile e marcato sapore caramel. Trova impiego anche come pasta per gusto caramello	 	6	70-100
8667	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA	Pasta dalla struttura fluida, ideale per variegare e farcire gelati e semifreddi. Elevato contenuto di nocciole italiane (25%) e di cacao magro (10%).		6	-
8681	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA AN	Pasta dalla struttura fluida, ideale per variegare e farcire gelati e semifreddi. Elevato contenuto di nocciole italiane (25%) e di cacao magro (10%). Con ingredienti completamente All Natural.		6	-
8668	LA GRANELLATA	Variegato alla crema di nocciola italiana completato da nocciole a quarti, biscotti bianchi, gocce di meringa e granella di mandorla.		5	-
8727 D	LATTEMOU	Pasta versatile che ripropone il sapore tipico caldo e cremoso della caramella mou. Contiene lattosio, grassi del latte, panna in polvere e proteine del latte.		6	30-100
8666	NOCCIOLATO FLUIDO	Pasta dalla struttura fluida ideale per variegare e farcire gelati e semifreddi.		6	-
8724	PANNAFRAGOLA	Pasta dalla struttura cremosa particolarmente adatta alle variegature dal sapore di panna e fragola con retrogusto di fragoline di bosco.		6	-
8740	PASTA CACAO FONDENTE	Pasta cremosa studiata principalmente per variegature. Sapore intenso di cacao.		6	120-150
8728	RISOGOLOSO NOCCIOLATO	Pasta dal sapore delle creme alla nocciola da spalmare e con un buon contenuto di riso che, soffiato in forma di chicco, si mantiene morbido anche a temperature negative.		4,5	-
8653	VAR. GOLOSI SCROKY	Crema morbida e profumata con un elevato contenuto di nocciole e nota di cioccolato al latte unita a granella croccante a base di cereali e mandorle.		5,5	-
8608	VARIEGATO BUENISSIMO	Crema di nocciole italiana con elevato contenuto di pregiate nocciole italiane, cacao magro dal gusto intenso e wafer a quadretti e in granella.		5,5	-
8876	VARIEGATO CACAO E NOCCIOLA	Salsa speciale per variegare direttamente in vaschetta il gelato.	 	6	-
8616	VARIEGATO CARAMELO	Variegato dal gusto naturale e intenso tipico dello zucchero caramellizzato.	  	3	-
8624	VARIEGATO CREMA WHISKY	Variegato per la preparazione di gelati caratterizzati da sapore pieno, dolce e insieme delicato, con nota caramello che ripropongono i sapori tipici delle migliori creme al whisky.	 	3	-
8522 D	VARIEGATO FLEUR DE SEL	Prodotto denso in pasta al caramello con presenza di cristalli di sale marino della Normandia raccolto in superficie.		2,5	-
8617 D	VARIEGATO HUEVO	Pasta dal colore giallo uovo intenso con marcato sapore tipico del tuorlo d'uovo.		3	-
8649	VARIEGATO NOCCIOLATTE	Crema morbida e profumata con nota di cioccolato al latte ed elevato contenuto di nocciole.		5,5	-
8609 C	VARIEGATO PRALINE DORÉ	Variegato per la realizzazione di gelato ispirato al gusto pralina a base di nocciola, cialda, crema di nocciola e gianduia.		5,5	-
8477	VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH	Pasta grassa, studiata per farcire e variegare. Con savoiardi in granella, cioccolato bianco, cacao magro in polvere e caffè in polvere. Per una nuova versione moderna, crunch del Tiramisu.		2,5	-

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------

Nutgel

8776	NUTGEL	Con buon contenuto di nocciole e cacao dal sapore tipico delle creme alla nocciola da spalmare.		6	-
8775	NUTGEL ALL NATURAL	Versione con ingredienti completamente All Natural sempre a base di cacao e nocciole di primissima qualità.		6	-
8778	NUTGEL BLACK	Dal colore molto scuro e dall'alto contenuto di cacao magro. Sapore fondente. Non contiene nocciole.		6	-
8779	NUTGEL BROWNIES	Variegato costituito da una crema con alto contenuto di cacao magro e senza nocciole. Colore molto scuro. Elevato contenuto di cubetti di brownies dal sapore fondente.		6	-
8777	NUTGEL CACAO	Rispetto a Nutgel ha un maggior contenuto di cacao ed è più scura. Sapore non troppo dolce ed intenso di cacao e nocciola.		6	-
8785	NUTGEL CAFFÈ	Dal sapore intenso di caffè tostato con abbondante contenuto di granella di biscottino al caffè.		5,5	-
8787 ①	NUTGEL CARAMEL SNACK	Dal sapore intenso di Mou con abbondante contenuto di granellone di arachidi salate e tostate.		5	-
8783 ①	NUTGEL CREMA LIMONE	Variegato molto profumato con il colore e sapore tipico delle creme pasticcere al limone.		5,5	-
8462 ①	NUTGEL LEMON KOOKIE	Prodotto in cui la croccantezza e il sapore del frollino al mais si uniscono alla freschezza della crema al limone. Studiato per variegare e farcire, è ottimo anche per la preparazione di "cremini" "		5	-
8786	NUTGEL MANDORLA	Crema semplice ma irresistibile, in cui mandorle e cioccolato bianco si fondono in un gusto delizioso. Oltre ai classici impieghi in gelateria è estremamente versatile in pasticceria fredda, per inserti e ripieni.		5	-
8782	NUTGEL MUCHO GUSTO	Crema al cioccolato al latte con abbondante contenuto di wafer a pezzi (quadrotti e granella).		5,5	-
8781 ②	NUTGEL PISTACCHIO	Crema con alto contenuto di pasta di pistacchio e notevole quantità di pistacchi a pezzi.		5	-
8461 ②	NUTGEL PISTACCHIO LISCIO	Crema con elevato contenuto di pistacchio, colore più intenso e priva di granella.		5,5	-
8780 ①	NUTGEL WHITE	Crema di cioccolato bianco ideale per variegare e per farcire.		5,5	-
8464	NUTGEL BLANCO	Crema di cioccolato bianco ideale per variegare e per farcire. Sapore tipico di tavoletta di cioccolato bianco.		5,5	-
8463	NUTGEL FLEUR DE SEL	Crema fluida al caramello al caramello con presenza di cristalli di sale marino della Normandia raccolto in superficie.		5,5	-

Coperture

8556	COPERTURA AL LATTE PRESTIGE	Copertura di elevata qualità a base di grassi vegetali non idrogenati caratterizzata da un sapore eccellente di cioccolato al latte.		5	-
8501 ②	COPERTURA ARANCIA	Copertura liscia, versatile e dal sapore intenso di arancia. Ingredienti completamente All Natural.		2,5	-
8507	COPERTURA CAFFÈ	Copertura caratterizzata da un buon contenuto di caffè dal colore e sapore intensi.		2,5	-
8503	COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	Copertura liscia contenente burro di cacao, latte intero in polvere e aroma naturale di vaniglia.		2,5	-
8504	COPERTURA COCCO	Copertura con matrice bianco-avorio con cocco rapè e granella pralinata.		2,5	-
8499	COPERTURA DISARONNO	Copertura a base di cioccolato bianco con elevato contenuto di granella di amaretto.		2,5	-
8554	COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE	Copertura di elevata qualità a base di cioccolato fondente (74%). Ingredienti completamente All Natural.		5,5	-
8497 ①	COPERTURA FRAGOLA	Copertura a base di cioccolato bianco dal sapore di fragola.		2,5	-
8505 ①	COPERTURA FRUTTI DI BOSCO	Copertura liscia e versatile dal sapore di frutti di bosco. Ingredienti completamente All Natural.		2,5	-
8509 ①	COPERTURA LIMONE	Copertura a base di cioccolato bianco, con aromi naturali di limone e colore appetibile. Ingredienti completamente All Natural.		2,5	-

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
8508	COPERTURA NOCCIOLA	Copertura a base di cioccolato bianco e pasta di nocciola.		2,5	-
8498	COPERTURA PRALINE DORÉ	Copertura al cioccolato al latte e nocciola con elevato contenuto di granella di nocciola e cialda di wafer.		2,5	-
8506 	COPERTURA PISTACCHIO	Copertura a base di cioccolato bianco e pasta di pistacchio dal colore non troppo intenso.		2,5	-
8485	STRACCIATELLA	Pasta al sapore di cacao fondente per la realizzazione del tradizionale gusto "stracciatella".	  	2,5	80-120
8561	STRACCIATELLA BIANCA	Pasta bianca che trova impiego oltre che per "stracciare" il gelato anche per ricoprire monoporzioni, mignon, semifreddi e gelati in genere, ecc.,		5	100-150





Variegati Frutta

Una gamma molto ampia che comprende sia una linea ricca di frutta intera o a pezzi che i nuovi Fullyfruit con altissimo contenuto di frutta.



La frutta è un ingrediente di grandissima importanza sia in gelateria che in pasticceria. Cosa c'è di più fresco e piacevole di un frutto di stagione perfettamente maturo? La frutta però non è sempre disponibile o non si trova al grado di maturazione ottimale oltre a richiedere cura nell'acquisto e lavorazione prima dell'utilizzo.

Grazie a nuovissime tecnologie che consentono la **stabilizzazione** dei prodotti senza che venga alterato il sapore e il profumo della frutta, siamo in grado di fornire tutto il **piacere della frutta fresca**, nella forma più adatta all'utilizzo.

I VANTAGGI

- Fullyfruit è un prodotto ad **altissimo contenuto di frutta (45/50%)**, totalmente naturale che conserva le migliori caratteristiche della frutta, pronto per essere utilizzato fuori e dentro il gelato senza congelamento in vetrina.
- È **versatile**: può essere utilizzato sia per coprire la superficie della vaschetta di gelato, sia utilizzato all'interno, sia utilizzato in pasticceria per interni di semifreddi e torte gelato.
- È un modo **originale** per creare nuove sensazioni di texture e sapore.
- **Lunga durata**: grazie ad un processo tecnologico che consente di prolungare la freschezza della frutta e grazie ad un confezionamento che evita ogni contaminazione ambientale, si ottiene una durata di prodotto di 12 mesi. Una volta aperta la confezione, deve essere conservata in frigorifero e il prodotto utilizzato entro 3 giorni dall'apertura.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose 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

I variegati della linea Quattrostagioni sono ricchi di frutta, intera o in pezzi, raccolta al perfetto grado di maturazione e semicandita per mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose 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

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose 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	-





Decorativi

Prodotti di alta qualità per impreziosire creazioni di gelateria e pasticceria fredda.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
8810 	AMAREN. FRUT. INT. 18/20		6	-
8812 	AMAREN. FRUT. INT. 20/22		6	-
8816 	SALSA AMAREN. (in tanica)		12	-
8829	CEREALI SCROKY		2	-
8798	GRANELLA BROWNIES		2,5	-

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
8846	GRANELLA DI AMARETTO		2	-
8841	GRAN. MANDORLA PRALINATA	 	2	-
8952	GRANELLA NOCCIOLA	 	2,5	-
8837	GRANELLA PR. PISTACCHIO	 	2	-
8955	GRANELLEONE DI NOCCIOLA	 	2,5	-
8953	GRAN. NOCCIOLA PRALINATA	 	2,5	-
8794	GRANELLEONE 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

Prodotti in polvere per la produzione di granite siciliane, sorbetti e ghiaccioli.

Prodotti in polvere per la produzione di creme fredde in velocità e con un risultato perfetto.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose 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





Pasticceria e Semifreddi

Soluzioni per la preparazione di semifreddi e dessert.

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------

Aromi alcolici in bottiglia

9944	ORIG. JAMAICA BLACK	Aroma alcolico 70° per arricchire e impreziosire specialità di pasticceria. Sapore rhum scuro.		2	-
------	---------------------	--	--	---	---

Aromi alcolici in tanica

9945	ORIG. JAMAICA BLACK	Aroma alcolico 70° per arricchire e impreziosire specialità di pasticceria. Sapore rhum scuro.		10	-
9935	ORIG. JAMAICA WHITE	Aroma alcolico 70° per arricchire e impreziosire specialità di pasticceria. Sapore rhum chiaro.		10	-
9941	MILLEFIORI CUCCHI	Aroma alcolico 70° che deriva dal liquore profumato ed aromatico nato più di cento anni fa che, conserva, all'interno della sua bottiglia, un ramoscello di erica impreziosita da cristalli di zucchero.		10	-

Bagne fantasia

9950 	ALKERMES	Sciroppo non alcolico ideale per inzuppare pan di Spagna e Dobus roll. Sapore alkermes.		1,3	100+50 acqua
9954	MARASCHINO	Sciroppo non alcolico ideale per inzuppare pan di Spagna e Dobus roll. Sapore maraschino.		1,3	100+50 acqua
9955 	RHUM	Sciroppo non alcolico ideale per inzuppare pan di Spagna e Dobus roll. Sapore rhum.		1,3	100+50 acqua

Preparati per Prodotti di Pasticceria e Semifreddi

8017	ALBUMIX	Prodotto completo in polvere a base di albume montante che consente di preparare la classica meringa all'italiana in modo semplice, rapido e igienicamente sicuro.		6x1	150+100 acqua
8014 	CREMALAMPO PASTICCERA	Preparato in polvere per la preparazione di crema pasticcera in planetaria con la sola aggiunta di latte. Struttura liscia e vellutata e delicato sapore di crema leggermente vanigliata.		6x2	300
8002	FLEXI GR PALM FREE	Prodotto in polvere per la realizzazione di semifreddi, monoporzioni e mousse in vaschetta. Senza olio di palma.		8x2	450-500
8019	JELLY MIX	Prodotto in polvere per la preparazione di aspic, palet di frutta, panna cotta, crème brûlée e tanti altri tipi di desserts al cucchiaino.		6x1	210
8009	MIX PER PANNA +°	Stabilizzante per panna studiato per la preparazione di varie specialità quali torte, monoporzioni e mignon a base di panna e crema pasticcera.		12x1	120-150
8012	MOUSSEMIX	Prodotto in polvere per la realizzazione di semifreddi, monoporzioni e mousse in vaschetta.		8x2	500
8011	QUATTROSTAGIONI	Prodotto in polvere per la realizzazione di semifreddi, monoporzioni e mousse in vaschetta. Utile anche come integratore per arricchire miscele basi latte.		8x2	500
8007	SEMIFREDDO FLEXI GR	Prodotto in polvere per la realizzazione di semifreddi, monoporzioni e mousse in vaschetta.		8x2	450-500



Glasse

Le glasse Prodotti Stella sono pronte all'uso e studiate per ricoprire sia in superficie che nei bordi torte semifreddo, monoporzioni, dessert al piatto, torte gelato, pezzi duri, con un procedimento molto semplice e veloce. MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE invece è un prodotto in polvere da utilizzare con acqua e Crema Base o latte condensato

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L
8895	GLASSA AMARENA		3	-
9074	GLASSA CARAMELLO	  	3	-
8885	GLASSA CIOCCOLATO		6	-
9075 	GLASSA CIOCC. BIANCO		3	-
8897 	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

La nuova linea di preparati per prodotti da forno pensata per te:

Che vuoi ampliare la tua offerta

Che desideri una soluzione pratica e veloce senza rinunciare alla qualità degli ingredienti

Che sei alla ricerca di prodotti sani e **liberi da glutine**

Che hai poco tempo ma non ti stanchi mai di stupire i tuoi clienti.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/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



Gluten Free



Vegan



Anche per
variegare



Vendita in busta singola
con codice VB

A

Contiene coloranti di
Sintesi soggetti al Reg.
1333-08

B

Contiene coloranti di
Sintesi **NON** soggetti al
Reg. 1333-08

C

Contiene coloranti
Naturali Identici ed Altri

D

Contiene coloranti
Naturali

Stella

www.prodottistella.com

