

NOVITÀ



DISARONNO®
— INGREDIENTS —

Anselmi
1892

Stella.♦♦



MONTEBIANCO

all about Gelato



ALVENA

The background is a textured, light brown surface. In the top left corner, there is a grid of small white dots. On the right side, there are several thin, white, curved lines that sweep across the page. In the center, there is a large, stylized graphic of a fingerprint, composed of many thin, white, wavy lines that form the ridges and valleys of a finger. The brand name 'Anselmi' is written in a large, white, serif font, with the year '1892' in a smaller, white, sans-serif font directly below it.

Anselmi
1892

Pesto di Pistacchio con sale di Cervia

Pesto di Nocciola con Fleur de sel

Latte Menta del piemonte

Anselmi

1892

Novità
2024

Pesto di Pistacchio con sale di Cervia



CODICE
292535AN

CONFEZIONAMENTO
lattina da 3,5 kg



Pesto di Pistacchio con sale di Cervia

CODICE

292535AN

CONFEZIONAMENTO

lattina da 3,5 kg

DOSE D'IMPIEGO

100-130 g/kg miscela -
si usa anche come variegato.



DESCRIZIONE

Il Pesto di Pistacchio con Sale di Cervia nasce dalla fusione di due materie prime di altissimo pregio: il pistacchio e il Sale di Cervia, un sale integrale e dal sapore dolce.

Viene definito sale "dolce" perché costituito quasi esclusivamente da cloruro di sodio, mentre mancano quasi completamente altri sali quali il cloruro di potassio o magnesio che conferiscono note amare.

Viene definito integrale, perché ottenuto solo da evaporazione dell'acqua di mare e asciugatura del sale, senza utilizzo di additivi antiagglomeranti.

È sicuramente uno dei sali più pregiati disponibili: è, infatti, noto anche come "il sale dei Papi".

NOTE TECNICHE

Può essere usato anche come variegato sul Gelato.

In pasticceria: in dosi variabili a seconda delle esigenze ed abitudini. In abbinamento alla crema pasticcera può essere utilizzato per ripieni e farciture.

Anselmi

1892

Novità
2024

Pesto di Nocciola con Fleur de sel



CODICE
292435AN

CONFEZIONAMENTO
latta da 3,5 kg



Pesto di Nocciola con Fleur de sel

CODICE

292435AN

CONFEZIONAMENTO

latta da 3,5 kg

DOSE D'IMPIEGO

100-130 g/kg base -
oppure utilizzo come variegato



DESCRIZIONE

Il Pesto di nocciola con Fleur de sel è un prodotto caratterizzato dalla presenza di una granella di nocciola di pezzatura rilevante con un'elevata croccantezza, immersa in una pasta di nocciola dal gusto intenso. La presenza di Fleur de sel rende questo prodotto gradevolmente sapido e accattivante. Il Fleur de sel è tra i Sali più rari e preziosi. Originario della Camargue e generalmente del Sud della Francia, si raccoglie solo 60 giorni all'anno, durante questo periodo affiora sulla superficie dell'acqua e viene raccolto.

Per questa sua caratteristica e per il fatto di non subire alcuna lavorazione, mantiene intatte tutte le proprietà dell'acqua marina. E' un sale assolutamente naturale. Si presenta come fiocchi di sale abbastanza grossi e di colore variabile dal bianco al grigio, il sapore è molto delicato e senza retrogusto amaro. Per queste sue caratteristiche è molto apprezzato in varie applicazioni di cucina e in abbinamento anche a dolci come, per esempio, il cioccolato fondente o la frutta secca tostata.

Il pesto di nocciola con Fleur de sel Anselmi unisce tutto il sapore delle nocciole, la loro croccantezza e golosità, con il pregio del Fleur de sel che ne esalta le caratteristiche. Si può utilizzare sia come pasta aromatizzante da aggiungere alla base, sia come variegato.

NOTE TECNICHE

Può essere usato anche come variegato sul Gelato. Trova impiego anche in pasticceria e in gastronomia: il dosaggio è variabile a seconda delle esigenze ed abitudini.

Anselmi

1892

Novità
2024

Latte Menta del Piemonte



CODICE
215004AN

CONFEZIONAMENTO
latta da 4 kg



Latte Menta del Piemonte

CODICE
215004AN

CONFEZIONAMENTO

latta da 4 kg

DOSE D'IMPIEGO

130-150g/ kg miscela



DESCRIZIONE

Una pasta per gelato che racchiude due eccellenze del Piemonte: il latte intero e la menta Piperita. Esistono moltissime varietà di menta, con profili anche molto diversi tra loro, ma la menta piperita del Piemonte, non a caso, è definita l'oro del Piemonte. Il suo profilo aromatico caratterizzato da note fresche e balsamiche senza retrogusti amari o erbacei è il frutto, non solo di una varietà di grande pregio e tipica di questa zona, ma anche di una lavorazione eccezionale: dalle foglie di menta del Piemonte raccolte e lavorate in campo per non perdere nulla della freschezza si ottiene un olio essenziale di alta qualità impiegato in questa preparazione.

Dall'unione del latte intero del Piemonte, che conferisce note ricche e cremose e della menta piperita caratterizzata da una grande freschezza, nasce una pasta che permette di ottenere un gelato molto speciale. Assaggiandolo, infatti, la ricchezza di sapore iniziale lascia il posto, con grande equilibrio, alla freschezza che permane e invoglia ad un nuovo assaggio. Un classico della tradizione italiana, che diventa una novità grazie all'eccellenza dei suoi componenti.

NOTE TECNICHE

Oltre alla classica preparazione con miscela base latte, può essere preparato su una miscela parte acqua e parte latte per un sapore più fresco. Il gelato può essere presentato liscio o stracciato con una copertura al cioccolato.

Anselmi
1892

Stella.♦♦



MONTEBIANCO

all about Gelato



ALVENA

Stella.♦♦

since 1936, naturally

ALL IN ONE YUZU

FULLYFRUIT AMARENA

CRUMBLE FRUTTI ROSSI G.F

CRUMBLE BISCOTTO INTEGRALE G.F.

CRUMBLE AMARETTO

PASTA AMIRA D'ORIENTE

SCIROPPO AMIRA D'ORIENTE

GRANELLA AMIRA D'ORIENTE

Stella

Novità 2024

ALL IN ONE YUZU

Profumo d'oriente



◆ Codice

5159

◆ Confezionamento

busta da 1,125 kg
cartone da 6 buste

 ALL NATURAL
Prodotti Stella naturally



Mondo Vegan



GLUTINE
< 20 PPM



ALL IN ONE YUZU

◆ Codice

5159

◆ Confezionamento

busta da 1,125 kg
cartone da 6 buste

◆ Dose d'impiego

450g/l acqua

◆ Descrizione

Lo Yuzu è un agrume giapponese che nasce dall'incrocio tra il mandarino selvatico cinese e la pepeda ichang che è un agrume simile al limone ma ricco di semi.

Il suo profumo e il suo sapore lo hanno reso in breve tempo molto ricercato anche in Europa. Il suo sapore è simile al limone, ma con note di pompelmo e mandarino che ne conferiscono gradevolezza e anche unicità nel panorama degli agrumi che si utilizzano normalmente.

Non essendo possibile la sua coltivazione in Europa, resta un frutto molto raro.

Lo Yuzu è considerato un **super fruit**, infatti è naturalmente ricco di vitamina C e polifenoli. Viene considerato un ottimo alleato per contrastare le malattie stagionali da raffreddamento e per rallentare i processi di invecchiamento. All in One Yuzu è un prodotto pronto a cui aggiungere solo acqua, è **All Natural** e permette di ottenere un sorbetto dalla struttura ricca e cremosa con un'ottima tenuta in vetrina.

◆ Note Tecniche

Il prodotto si presta alla preparazione di granite cremose con un dosaggio di 1 busta con 3 litri di acqua ed è ottimo anche in macchina soft.

Stella

Novità 2024

FULLY FRUIT AMARENA

Il gusto autentico della Natura



◆ Codice

9407

◆ Confezionamento

sacchetto asettico con tappo da 1,5 kg
cartone da 4 sacchetti

ALL  NATURAL
Prodotti Stella naturally



Mondo Vegan



GLUTINE
< 20 PPM



FULLY FRUIT AMARENA

◆ Codice

9407

◆ Confezionamento

sacchetto asettico con
tappo da 1,5 kg
cartone da 4 sacchetti

◆ Dose d'impiego

a piacere

SPECIALE PER CREMINI

◆ Descrizione

- Alto contenuto in frutta (più del 60% di amarene intere denocciolate e purea).
- Basso contenuto di zucchero (solo quanto serve ad evitare il congelamento in vetrina).

Prodotto **All Natural** e trattato con tecnologie che consentono di preservare al massimo tutte le caratteristiche della frutta.

Un variegato ricco di amarene, dal sapore naturale e unico. In gelateria il variegato amarena è un classico, utilizzato sia per variegare il gelato in vetrina, sia per decorare coppe, semifreddi, ecc. Il Fullyfruit amarena è però diverso da altri prodotti già esistenti sia per la presenza così elevata di frutta, sia per la sua dolcezza molto più vicina a quella della frutta, sia per il sapore molto intenso e naturale. Inoltre consente la preparazione di cremini molto accattivanti e saporiti.

◆ Note Tecniche

Nella preparazione a strati in vaschetta il prodotto può essere alternato anche ad uno strato di Nutgel o Cremolotta ad esempio al gusto pistacchio o cioccolato per cremini estivi davvero golosi.

Stella

CRUMBLE

Novità 2024



CRUMBLE FRUTTI ROSSI GLUTEN FREE

CRUMBLE BISCOTTO INTEGRALE GLUTEN FREE

CRUMBLE AMARETTO E CACAO



CRUMBLE FRUTTI ROSSI GLUTEN FREE

◆ Codice

8956

◆ Confezionamento

busta da 2 kg

◆ Dose d'impiego

a piacere

◆ Descrizione

Arricchisce in colore e sapore le specialità di pasticceria fredda e gelateria, grazie al fragrante impasto gluten free impreziosito da frutti rossi disidratati: fragola, mora, lampone, mirtillo e ribes nero.

Grazie alla nota fruttata e acidula è consigliato in particolare per semifreddi alla frutta, semifreddi e gelati allo yogurt o ai formaggi.

◆ Note Tecniche

Speciale per arricchire gelati allo yogurt, cheesecake, ricotta e mascarpone sia bianchi che variegati.



GLUTINE
< 20 PPM



CRUMBLE BISCOTTO INTEGRALE GLUTEN FREE

◆ Codice

8957

◆ Confezionamento

busta da 2 kg

◆ Dose d'impiego

a piacere

◆ Descrizione

Ottenuto dalla macinazione di biscotti integrali si contraddistingue per il buon contenuto di farina di riso, crusca di riso e burro.

Da utilizzare per semifreddi e gelati Cheesecake anche in abbinamento al nuovo Variegato Cheesecake, oltre a tanti altri sapori come Cioccolato, Zabaione e Crema.

◆ Note Tecniche

Per la preparazione del classico semifreddo Cheesecake, si consiglia di miscelare bene il prodotto prima dell'utilizzo e utilizzarlo puro all'interno di uno stampo in acciaio per creare una base. Abbattere per qualche minuto.



GLUTINE
< 20 PPM

ALL  NATURAL
Prodotti Stella naturally



CRUMBLE AMARETTO E CACAO

◆ Codice

8958

◆ Confezionamento

busta da 1,5 kg

◆ Dose d'impiego

a piacere

◆ Descrizione

Prodotto ottenuto dalla macinazione di amaretti, in apposite granellatrici, setacciati ed infine ricoperto con l'aggiunta di nibs di cacao.

Consigliato per semifreddi e gelati al cioccolato, allo zabaione, all'amaretto, alle pesche, ecc. anche in abbinamento al nuovo Variegato Paso Doble.

◆ Note Tecniche

Può essere utilizzato anche per: creare uno strato sul gelato o al suo interno (anche per cremini-gelato), decorare dolci al cucchiaio o in barattolo, creare un letto per dessert al piatto, per sbriciolate o crostate, per arricchire creme fredde al caffè e frozen yogurt.



GLUTINE
< 20 PPM

AMIRA D'ORIENTE

Tahina con sciroppo di datteri e granella di sesamo



◆ Codici e confezionamenti

8574 Pasta Amira d'Oriente: Latta da 2,5 kg

8790 Variegato Amira d'Oriente: 1 bottiglia squeezable da 840 g

8893 Granella Amira d'Oriente: busta in alluminio da 2 kg



AMIRA D'ORIENTE

◆ Confezionamenti

Pasta: Latta da 2,5 kg

Variegato: 1 bottiglia squeezable da 840 g

Granella: busta in alluminio da 2 kg

◆ Dose d'impiego

Pasta: 130-150 g/kg miscela

◆ Descrizione

Una proposta che unisce la tradizione medio orientale al desiderio di nuove sensazioni che oggi i consumatori chiedono con sempre maggiore insistenza. Una proposta che però resta fedele a quella ricerca di eccellenza di materie prime tipica di Stella.

La **Pasta Amira d'Oriente Stella** è, infatti, ottenuta totalmente con sesamo della miglior qualità al mondo: sesamo Humera che proviene dalla parte nord dell'Etiopia (Tigrai), questo sesamo viene lavorato secondo la tradizione più antica, tostato a bassa temperatura e macinato utilizzando macine di pietra lavica.

Il suo sapore è unico, delicato e goloso al tempo stesso. Le note caratterizzanti sono quelle del sesamo.

Il **Variegato Amira d'Oriente** è uno sciroppo di datteri è ottenuto interamente da datteri medjoul: i datteri più pregiati al mondo. I datteri hanno una storia antichissima, la loro origine è fatta risalire a 6000 anni avanti Cristo. E' un frutto molto calorico, ricco di zuccheri, sali minerali (potassio, ferro, calcio e fosforo) e di vitamine del gruppo A, B, C e D.

La dolcezza che conferisce lo sciroppo di dattero è molto particolare e si accompagna perfettamente al delicato sapore della tahina.

La **Granella Amira d'Oriente** è un granellone di sesamo conferisce croccantezza e sapore a completamento di questa specialità. E' una granella croccante di dimensione variabile tra 8 e 12 mm., molto saporita costituita da un agglomerato di sesamo con estruso di riso che contiene farina di riso ed estratto di malto d'orzo. Tre prodotti per una nuova proposta completamente All Natural che entra a far parte delle Vie dell'Eccellenza di prodotti Stella.

Anselmi
1892

Stella.♦♦



MONTEBIANCO

all about Gelato



ALVENA

The logo features a large, textured letter 'A' with a brick-like pattern. At the base of the 'A' are stylized floral and leaf motifs. Below the graphic, the word 'ALVENA' is written in a bold, outlined, sans-serif font.

CO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MO



MONTEBIANCO

all about Gelato

KEFIR

CIOCCOLOTTA RISO E LATTE

VARIEGATO CHEESECAKE

VARIEGATO PASO DOBLE

VARIEGATO GOURMET SCORZETTE D'ARANCIA

BASE GOURMET

CO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MO

all about Gelato



MONTEBIANCO

all about Gelato

NOVITÀ



KEFIR

Gusto ricercato dal sapore delicato

CODICE

113252

CONFEZIONAMENTO

busta da 1,8 kg
cartone da 8 buste



KEFIR

CODICE

113252

CONFEZIONAMENTO

busta da 1,8 kg
cartone da 8 buste

DOSE D'IMPIEGO

450g / l acqua o latte
scremato

DESCRIZIONE

Prodotto completo per la realizzazione di gelato sia in vaschetta, sia con macchina soft.

Il kefir è una bevanda fermentata di **antichissime origini**, la leggenda riporta che Maometto abbia donato ai pastori del Caucaso i grani di Kefir. Questi granuli possono essere aggiunti ad acqua o a latte. La fermentazione avviene a temperatura ambiente e nel caso dell'aggiunta al latte si forma acido lattico e una piccolissima quantità di alcool. Si tratta, quindi, di un prodotto completamente diverso dallo yogurt.

Il sapore del Kefir è differente da quello dello yogurt, la sua acidità è meno pronunciata e il **sapore è più delicato**.

Montebianco ha messo a punto un prodotto con un buon contenuto di kefir e formaggio fresco in polvere. In vaschetta come mantecato mantiene una struttura cremosa e ottima tenuta in vetrina. Nella macchina soft garantisce un sapore intenso e molto cremoso.

NOTE TECNICHE

Oltre che bianco sia come mantecato che soft, può essere degustato con un variegato alla frutta rossa come lampone, ribes, fragolina di bosco, ecc.



MONTEBIANCO

all about Gelato

NOVITÀ



CIOCCOLOTTA RISO E LATTE

Crocantezza a friabilità in una golosa crema dal sapore di latte

*le
Crémolotte*

CODICE

231250

CONFEZIONAMENTO

latta da 2,3 kg

CIOCCOLOTTA RISO E LATTE



CODICE

231250

CONFEZIONAMENTO

latta da 2,3 kg

DOSE D'IMPIEGO

a piacere

DESCRIZIONE

Riso soffiato dalla grande croccantezza e friabilità immerso in una golosa crema dal sapore di latte.

Questo variegato si presta a moltissimi abbinamenti sia con gelati base crema, sia con gelati al cioccolato e con gelati allo yogurt. Con questo variegato si riesce, infatti, a conferire al gelato **croccantezza** e il suo **sapore delicato** di latte permette di creare infinite specialità sia in gelateria sia in pasticceria. E' perfetto, infatti, anche per creare inserti in torte e semifreddi.

NOTE TECNICHE

Speciale come farcitura di torte gelato o torte semifreddi per bambini ai gusti cioccolato al latte e cioccolato bianco.



MONTEBIANCO

all about Gelato

NOVITÀ



VARIEGATO CHEESECAKE

Crema con polvere di biscotto per un Gelato - Cheesecake indimenticabile

CODICE

230325

CONFEZIONAMENTO

latta da 2,5 kg

VARIEGATO CHEESECAKE

CODICE

230325

CONFEZIONAMENTO

latta da 2,5 kg

DOSE D'IMPIEGO

a piacere



DESCRIZIONE

Variegato dal gusto tipico, in cui la dolcezza del biscotto contrasta in modo molto gradevole con la **salinità tipica della cheesecake**. Ricrea il gusto e la consistenza tipicamente sabbiosa della base di biscotto della cheesecake, la più celebre torta americana.

Variegato Cheesecake è un preparato che trova **molteplici applicazioni** in gelateria, ma anche in pasticceria nella preparazione di torte e semifreddi.

NOTE TECNICHE

Per proporre la specialità "American Cheesecake" si consiglia di preparare il gelato al gusto Cheseecake e guarnire con Variegato Cheseecake e Variegato Gourmet Fragola o Fragolina di bosco.



MONTEBIANCO

all about Gelato

NOVITÀ



VARIEGATO PASO DOBLE

La pesca e l'amaretto danzano insieme
in una densa crema al cioccolato

CODICE

230323

CONFEZIONAMENTO

latta da 2,3 kg

VARIEGATO PASO DOBLE

CODICE

230323

CONFEZIONAMENTO

latta da 2,3 kg

DOSE D'IMPIEGO

a piacere



DESCRIZIONE

Variegato dal gusto molto goloso a base di cacao che riprende il sapore della **Persipien**, dolce tipico piemontese a base di **pesche** ripiene con **amaretto** e **cioccolato**.

La croccantezza dell'amaretto e il suo sapore intenso si armonizzano con il sapore dei pezzi di pesca presenti e il tutto è esaltato da una salsa al gusto di cioccolato fondente. Una vera delizia che ben si abbina ai gusti crema (vaniglia, zabajone, fior di latte, crema all'uovo), ma anche al cioccolato in tutte le sue versioni (al latte, fondente o bianco).

È un variegato che trova un grande utilizzo anche in pasticceria, sia per interni di torte o semifreddi, sia per creare monoporzioni o bicchierini.

NOTE TECNICHE

Per riproporre la specialità "Persipien" può essere abbinato ad un gelato ottenuto con la pasta Disaronno o un gelato cremoso con parte acqua e parte latte alla Pesca.

VARIEGATO GOURMET SCORZETTE D'ARANCIA

CODICE

230113

CONFEZIONAMENTO

latta da 3 kg

DOSE D'IMPIEGO

a piacere

DESCRIZIONE

Variegato ricco di scorzette di arancia a filetti che, per il suo gusto fresco e naturale, si presta ad essere utilizzato sia in abbinamento a moltissimi gusti di gelato sia a completamento di semifreddi, torte gelato o anche di torte, plumcake, ecc.

Ideale per accompagnare gelati alla vaniglia, alla classica crema, al cioccolato sia fondente, sia al latte, si presta anche ad accompagnare gelati al gusto biscotto, torta o simili.

NOTE TECNICHE

Si possono preparare degli ottimi gelé da utilizzare anche come inserti in semifreddi sia solo all'arancio che con liquore. Si consiglia per la preparazione di utilizzare il prodotto in combinazione con Jelly Mix.



MONTEBIANCO

all about Gelato

NOVITÀ

BASE GOURMET

Per ricette da veri chef

CODICE

116410

CONFEZIONAMENTO

busta da 1 kg
cartone da 10 buste



GLUTINE
< 20 PPM

BASE GOURMET



CODICE

116410

CONFEZIONAMENTO

busta da 1 kg
cartone da 10 buste

DOSE D'IMPIEGO

500g /l acqua

DESCRIZIONE

La base Gourmet nasce per soddisfare le esigenze di gelatieri e chef che vogliono studiare nuovi sapori da proporre ai loro clienti. Sapori in cui la freschezza e golosità del gelato non si accompagna al dolce, ma al **salato** o a sapori che vengono dal mondo **vegetale**.

I consumatori sono sempre più esigenti e cercano nuove esperienze e nuove sensazioni. Ormai è sempre più apprezzato l'abbinamento di **gelato "gastronomico"** a piatti gourmet. Ecco allora l'esigenza di una base che consenta la preparazione di questi gelati in cui la dolcezza non deve essere presente, ma il gelato deve essere il supporto di sapori che vengono dal mondo del salato.

La base Gourmet consente la preparazione di un gelato in cui la struttura viene ottenuta senza apportare dolcezza. Si tratta di una nuova tipologia di base che risponde alle nuove esigenze del mercato e a nuove opportunità di utilizzo del gelato artigianale.

NOTE TECNICHE

Alcune idee di gusti gelato che si possono preparare con la Base Gourmet: olive taggiasche, guanciale di Amatrice, pinzimonio di verdure, pomodoro e basilico, Parmigiano e tartufo, zucca e pepe nero, gelato al curry, salmone affumicato e caprino.

Anselmi
1892

Stella.♦



MONTEBIANCO

all about Gelato





Yofree S.A.

Moro grezzo

Granifast zero

Fruttiamo Mandorla

Variegato Dragon fruit zero

Variegato Cioccolato grezzo

Super Gianduia

Novità 2024



Yofree S.A.

Senza aromi, zuccheri e grassi aggiunti

Codice

21SBS0142



Confezionamento

10 sacchetti x 2 kg

www.alvena.it



Yofree S.A.

Senza aromi,
zuccheri e grassi
aggiunti



Codice

21SBS0142

Confezionamento

10 sacchetti x 2kg

Dose d'impiego

250g/ kg di miscela

Descrizione

Prodotto completo per realizzare un gelato allo yogurt, con l'impiego di solo yogurt fresco intero o magro. Senza aromi, zuccheri e grassi aggiunti.

Note Tecniche

Da utilizzare con yogurt fresco intero o magro ideale da abbinare al Variegato Dragon fruit zero.

Novità 2024



Moro grezzo

Con fave di cacao

Codice

21SBS0185



Confezionamento

Sacchetto da 2 Kg (CT 20 Kg)

www.alvena.it



Moro grezzo

Con fave di cacao



Codice

21SBS0185

Confezionamento

Sacchetto da 2 Kg (CT 20 Kg)

Dose d'impiego

400 g/Kg

Descrizione

Semilavorato in polvere completo da utilizzare con acqua per ottenere un gelato/sorbetto al gusto di cioccolato intenso con all'interno una granella di fave di cacao.

Note Tecniche

Da abbinare al Variiegato cioccolato grezzo.

Novità 2024

Granifast zero

Senza zuccheri
aggiunti



Codice

17SSG0021

Confezionamento

Secchiello da 6 Kg (CT 12 Kg)

Dose d'impiego

250 g/Kg

Descrizione

Sciropo ottenuto da una miscela equilibrata e stabilizzata di polialcoli e fibre da utilizzare per granite senza zuccheri aggiunti ai diversi gusti di frutta e per poter ottenere anche granite con paste vegetali pure (pistacchio, mandorla, nocciola ecc.).

Note Tecniche

Da utilizzare in combinazione con paste vegetali pure o con frutta fresca o surgelata.

Novità 2024

Fruttiamo Mandorla

Con mandorla
pura all'interno



Codice

14PGF0044

Confezionamento

Vaso da 1,9 Kg (Ct 15,2 Kg)

Dose d'impiego

420 g /Kg

Descrizione

Pasta pronta per sorbetti gustosi al gusto mandorla. Contiene il 20% di pasta di mandorla pura al suo interno.

Note Tecniche

Può essere usato anche per ottenere delle granite al gusto di mandorla.

Variegato Dragon fruit zero

Senza zuccheri
aggiunti



Novità 2024



Codice

19VCG0076

Confezionamento

Lattina da 3 Kg (CT 12 Kg)

Dose d'impiego

Q.B.

Descrizione

Il Dragon fruit conosciuto come frutto del drago o Pitahaya /Pitaya ha origini delle zone neotropicali (Messico,Guatemala, CostaRica), questo frutto è lungo da 5 fino a 12 cm con un diametro di 4-9 cm; è di un colore che varia dal rosa intenso al rosso, con larghe brattee verdastre. La polpa all'interno del frutto è generalmente di color bianco o rosso con numerosissimi e piccolissimi semi di color nero, che sono commestibili. La polpa è di consistenza morbida e ha un gusto dolce e delicato ed è di gradevole profumo. È un frutto ricco di sali minerali.

Note Tecniche

Da abbinare allo Yofree SA (semilavorato in polvere per preparare un gelato con yogurt senza zuccheri aggiunti).

Variegato Cioccolato grezzo

Novità 2024

Con zucchero
di canna
microincapsulato



Codice

19VCG0075

Confezionamento

Lattina da 3 Kg (CT 12 Kg)

Dose d'impiego

Q.B

Descrizione

Variegato dal gusto di cioccolato fondente molto intenso e persistente con dei granelli di zucchero di canna microincapsulato che dona una sensazione di croccantezza e di corposità al palato.

Note Tecniche

Da utilizzare per variegare il gelato al cioccolato ottenuto con il Moro Grezzo.

Novità 2024

Super Gianduia

Golosità
gluten free



Codice

21SBS0186

Confezionamento

Sacchetto da 2 Kg (CT 20 Kg)

Dose d'impiego

400 g/Kg

Descrizione

Ideato da un'idea nata per caso e/o coincidenze questo prodotto è stato realizzato per aiutare il gelatiere a produrre un gelato al gusto gianduia in modo semplice e veloce. Può essere preparato con acqua o con latte a piacere.

Note Tecniche

Ottimo da solo e veloce da preparare.



Inquadra il QR code per
ottenere i cataloghi aggiornati
di tutti i nostri brand!

DISARONNO®
— INGREDIENTS —

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com