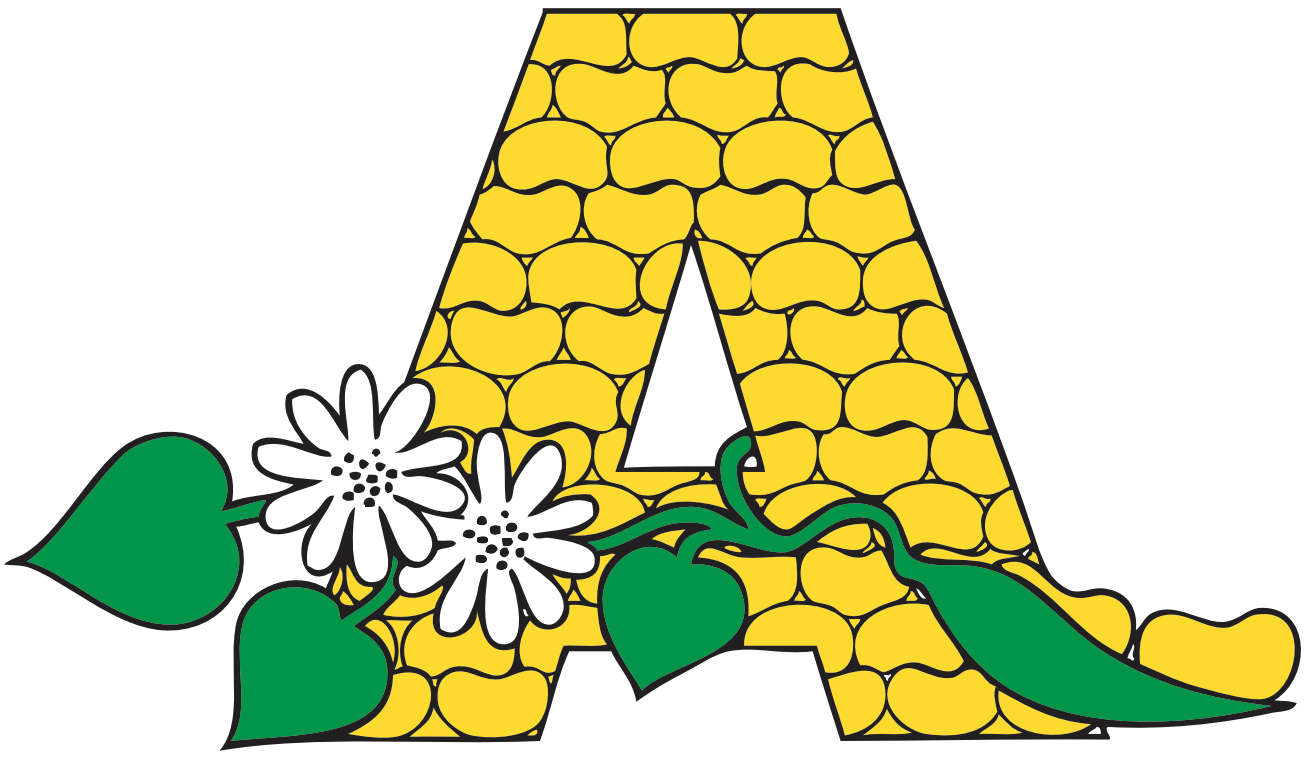

WELCOME ALVENA

STRADE CHE SI INCONTRANO

Nel nostro percorso per l'eccellenza siamo lieti di accogliere un'altra realtà del Made in Italy. Alvena è un'azienda italiana specializzata nello sviluppo di ingredienti e semilavorati per pasticceria e gelateria. Pioniera nel settore, già dalla sua fondazione, ha rivolto l'attenzione a prodotti innovativi come lo yogurt e la soia. Questo approccio lungimirante le ha permesso di conquistare un posto di primo piano nel panorama dell'industria alimentare.

L'acquisizione di Alvena rafforza la nostra missione di offrire ai clienti soluzioni all'avanguardia che rispondano ai bisogni dei consumatori contemporanei. L'azienda, con la sua lunga esperienza e competenza nel settore, rappresenta un pilastro fondamentale nella nostra strategia di crescita e sviluppo.

Questa nuova tappa rinnova il nostro impegno per garantire qualità, innovazione, competenza e passione ai nostri clienti, per affiancarli a 360° con soluzioni in grado di rispondere ai moderni trend di consumo.

La collaborazione con Alvena rappresenta un ulteriore passo avanti verso l'obiettivo di creare un ambiente in cui l'eccellenza sia il motore principale del nostro successo.

LE ORIGINI

Alvena prende vita alla fine degli anni 80 grazie al suo fondatore Ferdinando Peruchetti, uno dei maggiori artefici del fenomenale sviluppo che ha saputo imprimere al mercato del gelato artigianale in Italia dal 1953, Precursore dei tempi e personaggio con una genialità unica, ha immediatamente rivolto la sua attenzione a prodotti innovativi, lo yogurt e la soia, facendoli diventare ben presto i prodotti leader di mercato dai consumi in costante e forte crescita

La ricerca, la passione e l'enorme esperienza caratterizzano da subito l'attività di Alvena che ben presto assume una dimensione sempre più importante e prestigiosa nel panorama dei produttori italiani di semilavorati per gelateria.

Vengono inserite nuove linee di prodotti, arrivando ad avere una gamma completa di semilavorati in pasta e dry così da soddisfare a 360° ogni esigenza dei Gelatieri. Tutti i prodotti di Alvena vengono studiati e sviluppati dal team R&D con estrema attenzione alla scelta e alla qualità degli ingredienti e delle materie prime impiegate per la loro realizzazione.

Gli esperti di Alvena, elaborano ricette facilmente realizzabili in ogni tipologia di produzione ed i prodotti vengono corredati da una completa documentazione tecnica, con tutte le informazioni nutrizionali e di utilizzo. Questo ha permesso ad Alvena, nel corso degli anni, di essere partner di numerosi Gelatieri di alto livello professionale e di prestigiosi Gruppi Industriali italiani.

Oggi Alvena è l'unica azienda del settore a disporre di propri centri di distribuzione diretta e cash & carry a Milano e Torino, nei quali i Gelatieri possono trovare ogni tipo di attrezzature, prodotti e l'assistenza tecnica per produrre e vendere un eccellente gelato o per aprire nuove attività. Nel 2011 Alvena, in armonia con il rispetto dell'ambiente, è la prima azienda nel suo settore ad utilizzare il Fotovoltaico per il proprio fabbisogno energetico. E la storia continua.

LA SALUTE SENZA RINUNCIARE AL GUSTO

ALVENA è una azienda italiana specializzata ormai da numerosi anni nella produzione di semilavorati e prodotti speciali per gelati con caratteristiche salutistiche e light. Nella vita moderna il "salutistico" è ormai molto ricercato ed è un trend in continua crescita anche nel gelato, ed i prodotti Alvena rappresentano proprio un carattere salutistico; questo ha garantito un grande successo sia sul territorio nazionale, che all' estero. Il brand ha fatto dei suoi prodotti di soia, di riso e di yogurt i nostri punti di forza, ma la sua gamma viene costantemente migliorata e ampliata per offrire il meglio e restare al passo con le tendenze e le richieste di un mercato sempre più attento ed esigente.

Tra i prodotti i più rinomati vi sono:

Semilavorati per gelati di soia

Semilavorati per gelati allo yogurt

Semilavorati per gelati alla frutta

Semilavorati per gelati e sorbetti senza zuccheri aggiunti

Semilavorati per gelati di riso

SOTTO I RIFLETTORI

DIECOCCO

Diecocco è la soluzione ideale per ottenere un sorbetto di cocco senza nessun derivato del latte. Dolcificato con fruttosio e con all'interno scaglie di cocco, è un prodotto veloce e semplice da utilizzare dal risultato finale garantito perché combina la rapidità con la bontà, insomma un piacere da provare!

YOVITALITY

Una vera e propria linea all'insegna della naturalità: Yovitality è il top di gamma in termini di qualità e fedeltà al gusto originale dello yogurt fresco. La formulazione dei prodotti è studiata per utilizzare dal 75% all'80% di yogurt fresco, ottenendo così gelati ricchi di fermenti lattici vivi e con un ridottissimo contenuto di lattosio. Yovitality è da oggi disponibile anche senza aromi, grassi e zuccheri aggiunti!

MORO GREZZO

Il Moro Grezzo, una delle più recenti proposte di Alvena, si presenta come un semilavorato in polvere completo, pensato per creare gelati e sorbetti dal gusto avvolgente del cioccolato intenso, arricchiti dalla presenza di una deliziosa granella di fave di cacao. Basta semplicemente mescolare questo innovativo ingrediente con acqua per ottenere un prodotto finale straordinario che soddisferà i palati più esigenti con una combinazione unica di cremosità e croccantezza.

BASE ZERO

Questo prodotto, appartenente alla linea vegetale, è una base per sorbetti senza zuccheri aggiunti, adatta a paste vegetali e materie prime come cacao, caffè e liquirizia. Priva di latte e derivati, la Base Zero è dolcificata con stevia e/o sucralosio, contiene polialcoli e fibre, risultando ideale per chi necessita di limitare l'assunzione di zuccheri. Test effettuati con sorbetti alla frutta e creme (pistacchio e caffè) hanno confermato la sua versatilità e apprezzamento da parte dei clienti, anche senza l'uso di zuccheri aggiunti. La base, lavorabile a caldo, è adatta a diverse esigenze senza richiedere l'uso di macchinari complessi come il pastorizzatore, offrendo una soluzione comoda per gelatieri e pasticceri.

BASE BIANCA VEG

Per creare deliziosi gelati completamente vegetali e privi di derivati del latte, la scelta ottimale ricade sulla Base Bianca Veg. Questo prodotto rappresenta un semilavorato completo in polvere, ideale per garantire la massima qualità e gusto nella preparazione di gelati che soddisfano le esigenze di chi preferisce opzioni alimentari vegane.

BASI LATTE

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
11BGL0019	ICEMIX	Per ottenere gelati al gusto delicato di latte che esalta i gusti caratterizzanti.		Sac. 8 x 2,5	125-330
11BGL0053	BASE TORINO 100	Composta di sole materie prime di origine naturale, senza emulsionanti, senza grassi animali o vegetali aggiunti e priva di aromi. Gli addensanti utilizzati sono solo due ed entrambi di origine naturale: la farina di semi di carruba e farina di guar. Essendo la base totalmente priva di aromi, nel gelato finito emergono i sapori del latte e della panna freschi e risaltano maggiormente i gusti caratterizzanti che vengono aggiunti prima di mantecare.		Sac. 10x1,5	75
11BGL0006	BASE MILANO Z	Per ottenere gelati al gusto di panna molto intenso e dalla struttura ricca e corposa.	HAL	Sac. 8x2,5	125-370
11BGL0061	EASY CREAM	Per produrre un ottimo gelato al gusto latte, tutto a freddo, senza emulsionanti e grassi vegetali		Sac. 10 x 2	100
11BGL0050	WHITE SOFT	Gusto fior di panna.		Sac. 10 x 2	230

BASI FRUTTA

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
12BGF0025	TUTTAFRUTTA	Indicato per la realizzazione di sorbetti alla frutta, senza latte, derivati del latte e completamente senza emulsionanti, ricco in fibre vegetali, mantiene in vetrina il gelato spatolabile e cremoso.	VEG	Sac. 20 x 1	100
12BGF0016	ALVEFRUIT 50	A basso dosaggio per la realizzazione di sorbetti di frutta, senza grassi e derivati del latte. Ottima spatolabilità e cremosità del gelato ottenuto.		Sac. 20 x 1	50
12BGF0024	SORBET LIGHT	Prodotto neutro per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata), dolcificato con fruttosio. La caratteristica unica è di rendere il sorbetto finito spatolabile e morbido nel tempo, particolarmente indicato per l'asporto.	VEG	Sac. 10 x 2	300-340
12BGF0021	SNOW LIGHT	Prodotto neutro per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata), dolcificato con fruttosio. Indicato prevalentemente per sorbetti alla banana, pera e mela, ne impedisce l'ossidazione, non facendoli diventare neri in vaschetta. La caratteristica unica è di rendere il gelato finito spatolabile e morbido nel tempo, particolarmente indicato per l'asporto.		Sac. 10 x 2	200-300

BASI SPECIALI

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
21SBS0122	FIORDISOYA	Prodotto per la preparazione di gelati a base di soia, completamente vegetale, senza derivati del latte, a ridotto contenuto calorico e al gusto di panna, con fruttosio.	VEG	Sac. 10x2	330
21SBS0055	RISOLIGHT PRIMAVERA	Può essere utilizzato con aggiunta di paste pure per realizzare differenti gusti.	VEG	Sac. 10x2	350
21SBS0169	BASE BIANCA VEG	Base vegana, da impiegare con paste vegetali quali nocciola, pistacchio, mandorla, noce, caffè, liquirizia o cacao. Gusto equilibrato, ottima struttura e tenuta in vetrina.	VEG	Sac. 12 x 1,5	350
21SBS0184	BASE AVENA	Base totalmente vegetale con avena senza glutine, dolcificata con zucchero di canna, per produrre sorbetti ai vari gusti. Consigliato abbinamento con Variegato Cranberry.		Sac. 10x2	300-350
21SBS0179	BASE ZERO	Base per produrre sorbetti senza zuccheri, da impiegare anche con paste vegetali quali nocciola, pistacchio, mandorla, noce e con materie prime come cacao, caffè, liquirizia ecc. Non contiene latte e derivati del latte.		Sac. 10x2	300-350
12BGF0029	BASE EUFORIA	Indicato per riprodurre fedelmente vini, liquori o cocktail di qualsiasi genere.		Sac. 2x6	330-440

NEUTRI E INTEGRATORI

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
15NSE0007	ALVEMONOS	Indicato per miscele di gelato.	VEG	Sac. 18x1	5
15NSE0031	SUCROGEL N.2	Mix di zuccheri riducenti.		Sac. 4 x 5	30-50
15NSE0024	NEUTROCREM	Neutro per gelati alle creme.		Sac. 16 x 1	10
16SPS0050	JELLY MIX	Prodotto in polvere gelificante per pasticceria e gelateria.		Sac. 24 x 0,5	15-25

GUSTI CREMA

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
13PGC0094	PASTA ARACHIDE	Ottima da sola o abbinata al Variegato arachide.	VEG	Lat.4x2,5	100
13PGC0044	PISTACCHIO 100% TOP	Pasta pistacchio, con pistacchi 100% Sicilia	VEG	Lat. 4 x 2,5	80-100
13PGC0050	PASTA RICOTTA	Con ricotta fresca di pecora, ottima sia da sola che abbinata con il Variegato fichi caramellati, Variegato pera o la Cassata MC		Lat. 4 x 3	130-150
13PGC0066	PASTA CARAMELLO SALATO	Gusto caramello salato.		Lat. 4 x 3	80-100
13PGC0048	CREUOVO	Gusto di crema all'uovo.	HAL	Lat. 4 x 3	80-100
13PGC0022	MENTA BIANCA DI PANCALIERI	Concentrata, arricchita dalla Menta Piperita coltivata a Pancalieri.	HAL	Lat. 4 x 3	20-30
13PGC0046	PASTA BISCOKREM	Gusto biscotto, da abbinare al Variegato biscokrok e Frollino krok		Lat. 4 x 3	50
13PGC0074	PASTA LATTE DI MANDORLA VAL DI NOTO	Pura della Val di Noto, una vera specialità siciliana conosciuta in tutto il mondo, che fa parte dei Presidi italiani SLOW FOOD. Ideale per produrre ottimi gelati, fedelissime granite e la famosa bibita dissetante.	VEG	Lat. 4 x 2,5	120-170
13PGC0037	PASTA NOCCIOLA ALBA EXTRA	Pasta nocciola, con sole nocciole selezionate del cuneese e astigiano	VEG	Lat. 4 x 2,5	80-100
13PGC0013	GRAN CREMA AL MASCARPONE	Gusto di mascarpone.		Lat. 4 x 3	80-100
13PGC0064	VANIGLIA AURORA	Gusto di vaniglia.		Lat. 4 x 3	30-50
13PGC0034	PASTA MENTA GREEN	Gusto di menta dal colore verde	HAL	Lat. 4 x 3	40-60
13PGC0051	TIRAMISU' AL MASCARPONE	Con uova e mascarpone freschi e vino marsala.		Lat. 4 x 3	80-100
13PGC0018	PASTA MANDORLA TOSTATA	Composto solo da mandorle 100% Sicilia.		Lat. 4 x 2,5	120
13PGC0058	ORIGINAL CHEESECAKE	Gusto fedelissimo al classico e originale dolce americano. Da abbinare al Variegato frutti di Bosco e Frollino cheescake		Lat. 4 x 3	100
13PGC0026	PASTA CANNELLA	Gusto cannella.	HAL	Lat. 4 x 3	40-60
13PGC0102	PASTA PANE,BURRO E ...	Gusto di pane e burro, da abbinare al Variegato albicocca o allo Zucchero di canna microincapsulato		Lat. 4 x 3	100
13PGC0093	PASTA PANERA GENOVESE	Gusto del tipico dolce genovese, con intenso sapore di caffè.		Lat. 4 x 3	100
13PGC0081	PASTA CANTUCCIO FIORENTINO	Riproduce il sapore del Cantuccio toscano e si abbina ad un eccellente Variegato cantuccio fiorentino.		Lat. 4 x 3	80-120
13PGC0104	PRALINATO MEDITERRANEO	Sapiente mix di mandorle, nocciole e anacardi, arricchito da una squisita granella pralinata di mandorla e nocciola che si consiglia di impiegare con Variegato pistacchio krok.	VEG	Lat. 4 x 2,5	100
13PGC0038	PASTA NOCCIOLA SUPERIOR	Pasta di nocciole selezionate e tostate, dal gusto rotondo e incisivo.	VEG	Lat. 4 x 2,5	100
13PGC0042	POLPA DI COCCO	Gusto di cocco, ricco di scaglie di cocco rapé.		Lat. 4 x 3	80-100
13PGC0040	PASTA PISTACCHIO PURO ALVENA	Pasta pistacchio, con pistacchi selezionati.		Lat. 4 x 2,5	80-100

YOGURT

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
21SBS0078	YOVITALITY F 22/24 SA	Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato solo con fruttosio, senza aromi. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.		Sac. 10 x 2	220-240
21SBS0069	YOVITALITY F 22/24	Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato solo con fruttosio. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio. Versione con aromi.		Sac. 10 x 2	220-240
21SBS0094	YOVITALITY Z 20/27 S.A.	Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt con zucchero e senza aromi. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.		Sac. 20 x 1	220-270
21SBS0092	YOVITALITY Z 20/27	Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt con zucchero. Versione con aromi. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.		Sac. 10 x 2	220-270
21SBS0084	YOVITAL C2 S.A.	Da integrare con zucchero o fruttosio e da utilizzare con yogurt fresco intero o magro. Prodotto non aromatizzato.		Sac. 3 x 5	70-90
21SBS0087	YOVITALITY GRECO	Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt GRECO senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato solo con fruttosio. Un gelato contenente il 75% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.		Sac. 10 x 2	250
21SBS0142	YOFREE S.A.	Prodotto completo per realizzare un gelato allo yogurt, con l'impiego di solo yogurt fresco intero o magro. Senza aromi, zuccheri e grassi aggiunti.		Sac. 10 x 2	250
21SBS0180	YOMILK	Prodotto completo da impiegare nel latte per ottenere un gelato soft al gusto di yogurt.		Sac. 10x2	200

CIOCCOLATI

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
21SBS0162	MORO PURO	Al gusto di cioccolato amaro fondente. Prodotto versatile che presenta molteplici vantaggi: basso dosaggio, senza latte e derivati, con soli emulsionanti naturali. Personalizzabile attraverso l'aggiunta di qualsiasi tipo di copertura o cioccolato fondente, anche monorigine.		Sac. 12x1,52	320
21SBS0010	ALVEMORO Z	Prodotto completo al gusto di cioccolato fondente, senza latte e derivati del latte, con mix di cacao scuri.		Sac. 4 x 6	400
21SBS0050	MORO CIOCOLAT NOIR F	Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro "fondente", dolcificato solo con fruttosio.		Sac. 10 x 1,8	450
21SBS0031	CIOCOLAT NOIR Z	Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro "fondente", con diverse varietà di cioccolato e cacao.	HAL	Sac. 10 x 1,92	480
21SBS0033	CIOCOLAT NOIR Z	Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro "fondente", con diverse varietà di cioccolato e cacao.	HAL	Sac. 25 x 1	480
21SBS0185	MORO GREZZO	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.	VEG	Sac. 10 x 2	400
21SBS0029	CIOCOLAT LAIT Z	Prodotto completo al gusto di cioccolato al latte.	HAL	Sac. 10 x 2	400
21SBS0183	NOIR ZERO	Prodotto completo al gusto di cioccolato fondente, senza zuccheri aggiunti, con massa di cacao e totalmente vegetale.		Sac. 10 x 2	380

COMPLETI CREMA

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
14PGF0044	FRUTTIAMO MANDORLA	Pasta pronta per sorbetti gustosi al gusto mandorla. Contiene il 20% di pasta di mandorla pura al suo interno.	VEG	Vaso 8 x 1,9	330-420
21SBS0186	SUPER GIANDUIA	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 prepararto con acqua o con latte a piacere.		Sac. 10 x 2	400

COMPLETI FRUTTA

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
21SBS0009	ALVELIMO	Per sorbetti al gusto limone, completamente vegetale.	VEG	Sac.10x2	330
21SBS0035	DIECOCCO	Per sorbetti al cocco, completamente vegetale, con scaglie di cocco e dolcificato con fruttosio	VEG	Sac. 10x2	400
14PGF0014	FRUTTIAMO MELONE	Per sorbetti, gelati e granite al gusto di melone		Vaso 8 x 1,9	330-420

FRUTTA

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
41PFC0115	MANGO 100% ALVENA	Prodotto per realizzare sorbetti di frutta.		2x5	QB

VARIEGATI E DECORAZIONI

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
19VCG0007	AMARENA VARIEGATA	Con ciliegie amarenate candite in pezzi.		Lat. 4 x 3	QB
19VCG0025	VARIEGATO DI FICHI CARAMELLATI	Ricca di frutti in pezzi. Indicato per variegare il gelato al gusto Ricotta		Lat. 4 x 3	QB
19VCG0017	VARIEGATO BISCOKROK	Finissima crema al cacao e nocciola, arricchita con pezzi di frollini. Ideale per variegare il Biscokrem.		Lat. 4 x 3	QB
13PGC0011	CROCCANTELLA	Gusto di nocciola e cacao		Lat. 4 x 3	QB
19VCG0046	VARIEGATO LIMONE ZENZERO	Ricco di frutta a piccoli pezzi, per variegare il gelato al gusto Crema al miele		Lat. 4 x 3	QB
19VCG0012	VARIEGATO ARANCIA SCORZA	Ricca di frutti in pezzi. Ideale per variegare ogni tipo di gelato al cioccolato.		Lat. 4 x 3	QB
19VCG0052	VARIEGATO EXOTIC	A base di mango, passion fruit e gojaba, è fresco ed energizzante, l' ideale per variegare lo yogurt.		Lat. 4 x 3	QB
19VCG0056	VARIEGATO NOCCIOLA KROK	A base di nocciola arricchita con cialde croccanti. Da abbinare alla Pasta Panera o con la Polpa di cocco.		Lat. 4 x 2,5	QB
19VCG0057	VARIEGATO CRAZY ROUGE	Lampone, Rabarbaro, e Sambuco. Un mix molto particolare che dona un armonioso bouquet fruttato, ideale per variegare il Pralinato Mediterraneo o la Vaniglia Aurora.		Lat. 4 x 3	QB
19VCG0072	VARIEGATO LITCHI e PESCA	Con purea di Litchi e cubetti di pesca, ideale per variegare la Pasta Robiola e i gusti come yogurt, fiordilatte ecc.		Lat. 4 x 3	QB
19VCG0042	VARIEGATO MANDORLA TOSTATA	Ottimo per variegare la Crema Limone Surrient.		Lat. 4 x 3	QB
19VCG0020	VARIEGATO PERA	Con presenza minima del 45% di frutta. Ideale per variegare gelati, semifreddi e monoporzioni.		Lat. 4 x 3	QB
41PFC0017	COPERTURA STRACCIATELLA FONDENTE	Gusto stracciatella fondente.		SAC. 2 x 5	QB
19VCG0073	VARIEGATO CRANBERRY	Ricco di frutta in pezzi, dal colore rosso amaranto e sapore intenso di cranberry. Da abbinare alla Base Avena , ideale per variegare gelati, sorbetti, semifreddi, yogurt e cioccolato.		Lat. 4 x 3	QB
19VCG0075	VARIEGATO CIOCCOLATO GREZZO	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.		Lat. 4 x 3	QB
19VCG0076	VARIEGATO DRAGON FRUIT ZERO	Il Dragon fruit conosciuto come frutto del drago o Pitahaya /Pitaya ha origini delle zone neotropicali (Messico,Guatemale, 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.	VEG	Lat. 4 x 3	QB

GRANITE

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
17SSG0017	GRANIFAST Z	Mix neutro di zuccheri riducenti per realizzare granite ai vari gusti		Tanica 2 x 7	250
17SSG0006	GRANIMENTA	Mix di zuccheri riducenti per granite al gusto di menta. Senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato con fruttosio.		Tanica 2 x 7	200-330
17SSG0021	GRANIFAST ZERO	Sciroppo 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.).	VEG	Sec. 2 x 6	250

PASTICCERIA

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Conf. da	Dose g/mix
16SPS0049	BISCOTORTA	Al gusto di cacao e nocciola.		Sac. 12x1	QB
16SPS0054	SEMICAKES	Da impiegare con sola panna per realizzare semifreddi che possono essere conservati sia a temperatura negativa che positiva (max 2 gg.)		Sac. 10x2	200
16SPS0051	TORTA VEG	Al gusto vanigliato. Completamente vegetale.	VEG	Sac. 12x1	QB
16SPS0032	ALVEPAN	Al gusto panna. Prodotto da montare in planetaria con acqua. Può essere personalizzato aggiungendo i gusti caratterizzanti utilizzati per la produzione del gelato.	VEG	Sac. 10x2	370
16SPS0036	GLASSA LUCIDA CARAMELLO	Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.	VEG	Lat. 4 x 3	QB
16SPS0058	GLASSA LUCIDA ARANCIA/VANIGLIA	Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	QB
41PFC0042	SQUISITA PISTACCHIO	Crema morbida al gusto pistacchio.		Lat. 4 x 2,5	QB
41PFC0034	SQUISITA CIOKBIANCO	Crema morbida al gusto cioccolato bianco.		Lat. 4 x 2,5	QB
41PFC0113	SQUISITA EXTRA FONDENTE	Crema morbida al gusto di cacao amaro.		Lat. 4 x 2,5	QB
16SPS0060	GLASSA LUCIDA PISTACCHIO	Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	QB
16SPS0040	GLASSA LUCIDA LAMPONE	Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C		Lat. 4 x 3	QB
16SPS0037	GLASSA LUCIDA CIOCCOBIANCO	Ottima lucentezza anche a -20°C . Temperatura d'utilizzo 30°/ 40° C.		Lat. 4 x 3	QB
16SPS0048	GLASSA CRYSTAL	Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C. Prodotto neutro e trasparente.		Lat. 4 x 3	QB

ALVENA
L'ECCELLENZA NEL GELATO

Yovitality

Lo yogurt fresco diventa gelato.

Con la sua consistenza vellutata e il sapore ricco, è un'esperienza deliziosa per il palato, Yovitality è il segreto per un benessere deliziosamente naturale. Genuino e gustoso è studiato per utilizzare l'80% di yogurt fresco, consentendo di ottenere un gelato ricco di fermenti lattici vivi e un ridotto contenuto di lattosio.

www.alvena.it

DISARONNO® INGREDIENTS

Via IV Novembre, 12 – 36077 Altavilla Vicentina (VI)
+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com