NOVEDADES

DISARONNO®
INGREDIENTS

Anselmi
1892

Stella

MONTEBIANCO
all about Gelato

ALVENA

Anselmi
1892

Pesto di Pistacchio con sale di Cervia

Pesto di Nocciola con Fleur de sel

Latte Menta del piemonte

Anselmi
1892

Novedad
2024

Pesto di Pistacchio con sale di Cervia

GLUTINE
< 20 PPM

mondo VEGAN

CÓDIGO	EMBALAJE
292535AN	lata de 3,5 kg

Pesto di Pistacchio con sale di Cervia

CÓDIGO

292535AN

EMBALAJE

Lata de 3,5 kg

DOSIS DE USO

100-130 g/kg mezcla - también se utiliza como variegado.

GLUTINE < 20 PPM

DESCRIPCIÓN

El Pesto de Pistacho con Sal de Cervia es el resultado de la fusión de dos materias primas de máxima calidad: el pistacho y la sal de Cervia. La sal antes mencionada es integral y de sabor dulce. Se denomina sal "dulce" porque se compone casi exclusivamente de cloruro sódico y otras sales, como el cloruro potásico o el magnesio, que aportan notas amargas, están casi totalmente ausentes. Se define como integral, porque se obtiene únicamente evaporando agua de mar y secando la sal, sin utilizar aditivos como blanqueadores. Es sin duda una de las sales más valiosas que existen: de hecho, también se la conoce como "la sal de los Papas".

NOTAS TÉCNICAS

También puede utilizarse como variegado en el helado. En pastelería: en dosis variables según las necesidades y los hábitos. En combinación con natillas, puede utilizarse pura, así como para rellenos y coberturas.

Anselmi
1892

Novedad
2024

Pesto di Nocciola con Fleur de sel

GLUTINE
< 20 PPM

mondo VEGAN

CÓDIGO	EMBALAJE
292435AN	lata de 3,5 kg

Pesto di Nocciola con Fleur de sel

CÓDIGO

292435AN

EMBALAJE

lata de 3,5 kg

DOSIS DE USO

100-130 g/kg base -
o utilizar como variegado

GLUTINE
< 20 PPM

DESCRIPCIÓN

El Pesto de avellana con Fleur de sel es un producto caracterizado por la presencia de un gran granulado de avellana muy crujiente inmerso en una pasta de avellana de sabor naturalmente intenso.
La presencia de Fleur de sel hace que este producto sea agradablemente salino y apetecible. La Fleur de sel es una de las sales más raras y preciosas. Originaria de la Camarga y, en general, del sur de Francia, sólo se cosecha 60 días al año, durante los cuales sube a la superficie del agua y se recoge. Debido a esta característica y al hecho de que no se somete a ningún tratamiento, conserva todas las propiedades del agua de mar. Es una sal absolutamente natural. Se presenta en forma de escamas de sal bastante gruesas, de color que varía del blanco al gris, con un sabor muy delicado y sin regusto amargo. Por estas características, es muy popular en diversas aplicaciones culinarias y también en combinación con postres como el chocolate negro o los frutos secos tostados. El Pesto de Avellanas con Fleur de sel de Anselmi combina todo el sabor de las avellanas, su crujiente y delicadeza, con la calidad de la Fleur de sel que realza sus características. Puede utilizarse como pasta aromatizante que se añade a la base o como variegado.

NOTAS TÉCNICAS

También puede utilizarse como variegado en el helado. También se utiliza en pastelería y gastronomía: la dosis es variable según las necesidades y los hábitos.

Novedad 2024

Anselmi 1892

Latte Menta del Piemonte

CÓDIGO	EMBALAJE
215004AN	lata de 4 kg

GLUTINE < 20 PPM

Latte Menta del Piemonte

GLUTINE
< 20 PPM

CÓDIGO

215004AN

EMBALAJE

lata de 4 kg

DOSIS DE USO

130-150g/ kg mezcla

DESCRIPCIÓN

Una pasta de helado que engloba dos excelencias del Piamonte: la leche entera y la menta piperita.
Hay muchas variedades de menta, con perfiles muy diferentes, pero la menta del Piamonte, no por casualidad, se llama el oro del Piamonte. Su perfil aromático caracterizado por notas frescas y balsámicas sin regusto amargo ni herbáceo es el resultado no sólo de una variedad muy apreciada típica de esta zona, sino también de una elaboración excepcional: la menta del Piamonte se recolecta y elabora en el campo para que no pierda nada de su frescura. La combinación de leche entera del Piamonte, que aporta notas ricas y cremosas, y menta piperita, caracterizada por su gran frescura, da como resultado una pasta que constituye un helado muy especial. Al probarlo, de hecho, la riqueza de sabor inicial da paso, con gran equilibrio, a la frescura que perdura y tienta a volver a probarlo. Un clásico tradicional italiano que se convierte en novedad gracias a la excelencia de sus componentes.

NOTAS TÉCNICAS

Una pasta de helado que engloba dos excelencias del Piamonte: la leche entera y la menta piperita.
La menta del Piamonte, también llamada “el oro del Piamonte”, tiene un perfil aromático caracterizado por notas frescas y balsámicas, sin regustos amargos ni herbáceos, fruto de una elaboración excepcional.
La leche entera aporta notas ricas y cremosas, dando como resultado un helado muy especial.
Un clásico tradicional italiano que se convierte en novedad gracias a la excelencia de sus componentes.

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

prodottistella.com

Stella

Novedad 2024

ALL IN ONE YUZU

Perfume de Oriente

✦ Código

5159

✦ Embalaje

bolsa de 1,125 kg
cartón de 6 bolsas

ALL NATURAL
Prodotti Stella naturally

Mondo Vegan

GLUTINE
< 20 PPM

ALL IN ONE YUZU

✦ Código
5159

✦ Embalaje
bolsa de 1,125 kg
cartón de 6 bolsas

✦ Dosis de uso
450g/l agua

✦ Descripción

El yuzu es un raro **cítrico japonés** que procede de un cruce entre la mandarina china silvestre y el papeda de ichang, que es un cítrico parecido al limón pero rico en semillas.
Su perfume y sabor lo hicieron muy apreciado incluso en Europa en poco tiempo. Su sabor es similar al del limón, pero con toques de pomelo y mandarina que le confieren agradabilidad y también singularidad entre los cítricos normalmente utilizados.
Como su cultivo no es posible en Europa, sigue siendo una fruta muy rara. El yuzu se considera una **superfruta**, ya que es naturalmente rico en vitamina C y polifenoles. Se considera un excelente aliado para combatir los resfriados estacionales y ralentizar el proceso de envejecimiento.
All in One Yuzu es un producto ya preparado al que sólo se le puede añadir agua. Es **All natural** y permite obtener un sorbete con una textura rica y cremosa y una excelente solidez en la vitrina.

✦ Notas técnicas

El producto es adecuado para la preparación de granizados cremosos con una dosificación de 1 sobre con 3 litros de agua.

prodottistella.com

Stella

Novedad 2024

FULLY FRUIT AMARENA

El auténtico sabor de la naturaleza

✦ Código

9407

✦ Embalaje

bolsa aséptica con tapón de 1,5 kg
cartón de 4 bolsastti

ALL NATURAL
Prodotti Stella naturally

mondo EGAN
Mondo Vegan

GLUTINE
< 20 PPM

FULLY FRUIT AMARENA

✦ Código
9407

✦ Embalaje
bolsa aséptica con tapón de 1,5 kg
cartón de 4 bolsas

✦ Dosis de uso
al gusto

ESPECIAL PARA CREMINI

✦ Descripción

- Alto contenido en fruta (más del 60% de cerezas amarenas enteras deshuesadas y en compota)
- Bajo contenido en azúcar (lo justo para evitar la congelación en la vitrina)

Producto **All natural** y tratado con tecnologías que preservan al máximo todas las características de la fruta.
Un **rico variegado de cerezas amarenas** con un sabor natural y único. En heladería, el variegado de cereza amarena es un clásico, utilizado tanto para variegar helados en la vitrina como para decorar copas, semifríos, etc. Sin embargo, el Fully fruit amarena es diferente a todo lo demás, tanto por la altísima presencia de fruta, como por su dulzor mucho más cercano al de la fruta, su sabor muy intenso y natural y la posibilidad de ofrecer fantásticos "cremini de verano".

✦ Notas técnicas

En la preparación por capas en la cubeta, el producto también puede alternarse con una capa de Nutgel o Cremolotta, por ejemplo con sabor a pistacho o chocolate para obtener cremini realmente sabrosos.

prodottistella.com

Stella

Novedad 2024

CRUMBLE

CRUMBLE FRUTTI ROSSI GLUTEN FREE

CRUMBLE BISCOTTO INTEGRALE GLUTEN FREE

CRUMBLE AMARETTO E CACAO

CRUMBLE FRUTTI ROSSI GLUTEN FREE

✦ Código
8956

✦ Embalaje
sobre de 2 kg

✦ Dosis de uso
al gusto

✦ Descripción

Enriquece con color y sabor las especialidades de pastelería fría y heladería, gracias a la fragante **masa sin gluten** enriquecida con **frutos rojos deshidratados**: fresa, mora, frambuesa, arándano y grosella negra. Gracias a su nota afrutada y ácida, se recomienda especialmente para semifríos de frutas, semifríos y helados con yogur o queso.

✦ Notas técnicas

Especial para enriquecer helados de yogur, tarta de queso, ricotta y mascarpone, tanto blancos como variegados.

GLUTINE
< 20 PPM

CRUMBLE BISCOTTO INTEGRALE GLUTEN FREE

✦ Código
8957

✦ Embalaje
sobre de 2 kg

✦ Dosis de uso
al gusto

✦ Descripción

Se obtiene moliendo **galletas integrales** y se caracteriza por un buen contenido de harina de arroz, salvado de arroz y mantequilla. Para semifríos y helados de Tarta de Queso, también en combinación con el nuevo Variegato Cheesecake, así como con otros muchos sabores como Chocolate, Sabayón y Crema.

✦ Notas técnicas

Para la preparación del clásico semifrío de Tarta de Queso, se recomienda mezclar bien el producto antes de su uso y utilizarlo puro dentro de un molde de acero para crear una base. Abatir durante algunos minutos.

GLUTINE
< 20 PPM

ALL NATURAL
Prodotti Stella naturally

CRUMBLE AMARETTO E CACAO

✦ Código
8958

✦ Embalaje
sobre de 1,5 kg

✦ Dosis de uso
al gusto

✦ Descripción

Producto obtenido **moliendo galletas amaretti**, en molinillos especiales y tamizados y, a continuación, cubierto con la adición de **nibs de cacao**. Recomendado para semifríos y helados de chocolate, sabayón, amaretto, melocotón, etc., también en combinación con el nuevo Variegato Paso Doble.

✦ Notas técnicas

También puede utilizarse para: crear una capa sobre o dentro del helado (también para cremini-helado), decorar postres de cuchara o en tarro, crear un lecho para postres de plato, para sbriciolata o crostata, para enriquecer cremas frías de café y yogur helado.

GLUTINE
< 20 PPM

prodottistella.com

Stella

Novedad 2024

AMIRA D'ORIENTE

Tahina con jarabe de dátil y sésamo en grano

✦ Códigos y Embalajes

8574 Pasta Amira d'Oriente: Lata de 2,5 kg

8970 Variegato Amira d'Oriente: 1 botella formato squeeze de 840 g

8893 Granella Amira d'Oriente: bolsa de aluminio de 2 kg

Le vie dell'Eccellenza

ALL NATURAL
Prodotti Stella naturally

AMIRA D'ORIENTE

✦ Embalaje

Pasta: Lata de 2,5 kg
Variegato: 1 botella formato squeeze de 840 g
Granella: bolsa de aluminio de 2 kg

✦ Dosis de uso

130- 150 g/kg mezcla

✦ Descripción

Una propuesta que combina la tradición de Oriente Medio con el deseo de nuevas sensaciones que los consumidores actuales demandan cada vez más. Una propuesta que, sin embargo, se mantiene fiel a esa búsqueda de la excelencia en las materias primas que es típica de Prodotti Stella.

De hecho, la **Pasta Amira d'Oriente** Stella se elabora íntegramente con sésamo de la mejor calidad del mundo: sésamo Humera procedente del norte de Etiopía (Tigray), este sésamo se procesa según la tradición más antigua, se tuesta a baja temperatura y se muele con molinillos de piedra de lava. Su sabor es único, delicado y delicioso al mismo tiempo. Las notas características son las del sésamo.

El **Variegato Amira d'Oriente** es un jarabe de dátil que se obtiene íntegramente a partir de dátiles medjoul: los dátiles más apreciados del mundo. Los dátiles tienen una historia muy antigua, ya que su origen se remonta a 6.000 años antes de Cristo. Es una fruta muy calórica, rica en azúcares, sales minerales (potasio, hierro, calcio y fósforo) y vitaminas del grupo A, B, C y D. El dulzor que aporta el jarabe de dátiles es muy especial y complementa a la perfección el delicado sabor del tahini.

La **Granella Amira d'Oriente** es un grano de sésamo añade crujiente y sabor para completar esta especialidad. Se trata de un granulado crujiente de tamaño variable entre 8 a 12 mm, muy sabroso, compuesto por un aglomerado de sésamo con extruido de arroz que contiene harina de arroz y extracto de malta de cebada. Tres productos para una nueva propuesta completamente All Natural, que pasa a formar parte de las Vie dell'Eccellenza de Prodotti Stella.

Anselmi
1892

Stella

MONTEBIANCO
all about Gelato

ALVENA

MONTEBIANCO

all about Gelato

KEFIR

CIOCCOLOTTA RISO E LATTE

VARIEGATO CHEESECAKE

VARIEGATO PASO DOBLE

VARIEGATO GOURMET SCORZETTE D'ARANCIA

BASE GOURMET

MONTEBIANCO

all about Gelato

NOVEDAD

KEFIR

Gusto refinado con un sabor delicado

CÓDIGO	EMBALAJE
113252	Bolsa de 1,8 kg cartón de 8 bolsas

GLUTINE
< 20 PPM

ANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

KEFIR

CÓDIGO	113252
EMBALAJE	Bolsa de 1,8 kg cartón de 8 bolsas
DOSIS DE USO	450g / l agua o leche desnatada

DESCRIPCIÓN

El kéfir es una bebida fermentada de **origen muy antiguo**; cuenta la leyenda que Mahoma dio a los pastores del Cáucaso granos de kéfir. Marco Polo también menciona esta bebida en El Millón.
Estos granos, que aún hoy pueden comprarse para elaborar la bebida, son granos polisacáridos que contienen bacterias lácticas mesófilas y levaduras. Estos gránulos pueden añadirse al agua o a la leche. La fermentación tiene lugar a temperatura ambiente y, si se añade a la leche, se forma ácido láctico y una cantidad muy pequeña de alcohol. Es, por tanto, un producto completamente distinto del yogur. Según la tradición, la longevidad de los pastores caucásicos puede atribuirse al consumo regular de kéfir, del que se dice que protege contra las infecciones gracias a su capacidad para favorecer la formación de anticuerpos. En concreto, los microorganismos que transforman la leche en kéfir ayudan a "digerir" las proteínas de la leche en aminoácidos individuales, aumentando así la digestibilidad del producto. El proceso de fermentación permite disponer de vitaminas como la B12 y B2, calcio y vitamina D.
El kéfir también tiene un sabor diferente al del yogur, su acidez es menos pronunciada y el sabor es más suave. El producto puede prepararse en la cubeta o en la máquina soft.

NOTAS TÉCNICAS

Además de blanco tanto meloso como soft, puede disfrutarse con un variegado de frutos rojos como frambuesa, grosella, fresa silvestre, etc.

MONTEBIANCO

all about Gelato

NOVEDAD

CIOCCOLOTTA RISO E LATTE

le Crémolotte

Crujiente y friabilidad en una deliciosa crema con sabor a leche

CÓDIGO	EMBALAJE
231250	lata de 2,3 kg

CIOCCOLOTTA RISO E LATTE

CÓDIGO	231250
EMBALAJE	lata de 2,3 kg
DOSIS DE USO	al gusto

DESCRIPCIÓN

Arroz inflado muy crujiente y de gran friabilidad bañado en una **deliciosa crema** con sabor a leche.
Es un variegado que se presta a muchas combinaciones con helados a base de crema, helados de chocolate y helados de yogur. Este variegado confiere al helado una **textura crujiente** y su delicado **sabor lácteo** permite crear infinitas especialidades tanto en heladería como en pastelería. También es perfecto para crear inserciones en tartas y semifríos.

NOTAS TÉCNICAS

Especial como relleno de tartas heladas o semifríos para niños en sabores de chocolate con leche y chocolate blanco.

MONTEBIANCO

all about Gelato

NOVEDAD

VARIEGATO CHEESECAKE

Crema con polvo de galleta para una Tarta de Queso helada inolvidable

CÓDIGO	EMBALAJE
230325	lata de 2,5 kg

VARIEGATO CHEESECAKE

CÓDIGO	230325
EMBALAJE	lata de 2,5 kg
DOSIS DE USO	al gusto

DESCRIPCIÓN

Un variegado con un sabor innovador, en el que el dulzor de la galleta contrasta muy agradablemente con **el salado típico de la tarta de queso.** Recrea el sabor y la textura típicamente arenosa de la base de galleta de la tarta de queso, la tarta americana más famosa. Tiene todo el gusto y la textura típicos de la famosa tarta americana.

Es un variegado que encuentra **muchas aplicaciones** en heladería, pero también en pastelería en la preparación de tartas y semifríos.

NOTAS TÉCNICAS

Para ofrecer la especialidad "American Cheesecake", se recomienda preparar un helado con sabor a Tarta de Queso y variegar con Variegato Chesecake y Variegato Gourmet Fragola o Fragolina di bosco.

MONTEBIANCO

all about Gelato

NOVEDAD

VARIEGATO PASO DOBLE

Melocotones y amaretto bailan juntos en una espesa crema de chocolate

CÓDIGO	EMBALAJE
230323	lata de 2,3 kg

VARIEGATO PASO DOBLE

CÓDIGO	230323
EMBALAJE	lata de 2,3 kg
DOSIS DE USO	al gusto

DESCRIPCIÓN

Un variegado muy sabroso a base de **melocotones** rellenos de **amaretto** y **chocolate** que recuerda el sabor de un postre tradicional piamontés: el Persipien.
El crujiente del amaretto y su intenso sabor armonizan con el gusto de los trozos de melocotón presentes y el conjunto se realza con una salsa de sabor a chocolate negro. Una auténtica delicia que combina bien con sabores de crema (vainilla, sabayón, nata, crema de huevo), pero también con chocolate en todas sus versiones (con leche, negro o blanco). Es un variegado que también encuentra un gran uso en pastelería, ya sea para el interior de tartas o semifríos, o para crear porciones individuales o pequeños vasos.

NOTAS TÉCNICAS

La especialidad “Persipien” puede combinarse con un helado obtenido con la pasta Disaronno o un helado cremoso con parte de agua y parte de leche de melocotón.

MONTEBIANCO

all about Gelato

NOVEDAD

VARIEGATO GOURMET SCORZETTE D'ARANCIA

Con cascaritas de naranja semi confitadas

mondo VEGAN

GLUTINE < 20 PPM

CÓDIGO	EMBALAJE
230113	lata de 3 kg

MONTEBIANCO

all about Gelato

NOVEDAD

BASE GOURMET

Para recetas de verdaderos chefs

mondo VEGAN

GLUTINE < 20 PPM

CÓDIGO	EMBALAJE
116410	bolsa de 1 kg cartón de 10 bolsas

BASE GOURMET

CÓDIGO	116410
EMBALAJE	bolsa de 1 kg cartón de 10 bolsas
DOSIS DE USO	500g/l agua

DESCRIPCIÓN

La base Gourmet se creó para satisfacer las necesidades de los heladeros y chefs que quieren estudiar nuevos sabores para proponer a sus clientes. Sabores en los que la frescura y la exquisitez del helado no se acompañan de dulce, sino de **salado** o de sabores del mundo **vegetal.**

Los consumidores son cada vez más exigentes y buscan nuevas experiencias y nuevas sensaciones. La combinación de **helado "gastronómico"** con platos gourmet es cada vez más popular. De ahí la necesidad de una base que permita preparar estos helados en los que el dulce no debe estar presente, sino que el helado debe ser la base de sabores procedentes del mundo salado. La base Gourmet permite preparar un helado en el que se consigue estructura sin añadir dulzor. Se trata de un nuevo tipo de base que responde a las nuevas exigencias del mercado y a las nuevas oportunidades de uso del helado artesanal.

NOTAS TÉCNICAS

Algunas ideas de sabores de helados que se pueden preparar con la Base Gourmet: aceitunas Taggiasche, papada de Amatrice, pinzimonio vegetal, tomate y albahaca, parmesano y trufa, calabaza y pimienta negra, helado de curry, salmón ahumado y queso de cabra.

Anselmi
1892

Stella

MONTEBIANCO
all about Gelato

ALVENA

ALVENA

Yofree S.A.

Moro grezzo

Granifast zero

Fruttiamo Mandorla

Variegato Dragon fruit zero

Variegato Cioccolato grezzo

Super Gianduia

Novedad 2024

ALVENA

L'ECCELLENZA NEL GELATO

Yofree S.A.

Sin aromas, azúcares y grasas añadidas

Código

14PGF0044

GLUTEN FREE

Embalaje

10 bolsas x 2 kg

www.alvena.it

Yofree S.A.

Sin aromas, azúcares y grasas añadidas

Código	Embalaje	Dosis de uso
14PGF0044	10 bolsas x 2 kg	250 g/kg de mezcla

Descripción

Producto completo para elaborar un helado de yogur utilizando únicamente yogur fresco entero o desnatado. Sin aromas, azúcares ni grasas añadidos.

Notas técnicas

Para ser utilizado con yogur fresco entero o bajo en grasa, ideal para combinar con Variegato Dragon FruitZero.

Novedad 2024

ALVENA

L'ECCELLENZA NEL GELATO

Moro grezzo

Con habas de cacao

Código

21SBS0185

Embalaje

Bolsa de 2 Kg (Cart. 20 Kg)

www.alvena.it

Moro grezzo

Con habas de cacao

Código	Embalaje	Dosis de uso
21SBS0185	Bolsa de 2 Kg (Cart. 20 Kg)	400 g/Kg

Descripción

Producto semiacabado en polvo completo que se utiliza con agua para elaborar un helado/ sorbete de sabor a chocolate intenso con un granulado de cacao en su interior.

Notas técnicas

Para combinar con el Variegato cioccolato grezzo.

Novedad 2024

Granifast zero

Sin azúcares añadidos

Código	Embalaje	Dosis de uso
17SSG0021	Cubo de 6 Kg (Cart. 12 Kg)	250 g/Kg

Descripción

Jarabe obtenido a partir de una mezcla equilibrada y estabilizada de alcoholes polihídricos y fibras para utilizar en granizados sin azúcares añadidos de diferentes sabores de frutas y poder elaborar también granizados con pastas vegetales puras (pistacho, almendra, avellana, etc.).

Notas técnicas

Para ser utilizado en combinación con pastas vegetales puras o con fruta fresca o congelada.

Novedad 2024

Fruttiamo Mandorla

Solución Vegana

Código	Embalaje	Dosis de uso
14PGF0044	Tarro de 1,9 Kg (Cart. 15,2 Kg)	420 g /Kg

Descripción

Pasta preparada para sabrosos sorbetes con sabor a almendra, que contiene un 20 % de pasta de almendra pura.

Notas técnicas

También puede utilizarse para preparar granizados con sabor a almendra.

Variegato Dragon fruit zero

Novedad 2024

Sin azúcares añadidos

Código	Embalaje	Dosis de uso
19VCG0076	Lata de 3 Kg (Cart. 12 Kg)	Al gusto

Descripción

Dragon fruit conocida como fruta del dragón o Pitahaya /Pitaya es originaria del neotrópico (México, Guatemala, CostaRica), esta fruta mide de 5 a 12 cm de largo con un diámetro de 4-9 cm; es de un color que varía del rosa intenso al rojo, con grandes brácteas verdosas. La pulpa del interior del fruto suele ser de color blanco o rojo, con numerosas y muy pequeñas semillas de color negro, que son comestibles. La pulpa, de textura blanda, tiene un sabor dulce y delicado y un agradable aroma. Es una fruta rica en sales minerales.

Notas técnicas

Para combinar con Yofree SA (polvo semiacabado para hacer helado de yogur sin azúcares añadidos).

Novedad 2024

Variegato Cioccolato grezzo

Con azúcar moreno microincapsulado

Código	Embalaje	Dosis de uso
19VCG0075	Lata de 3 Kg (Cart. 12 Kg)	Al gusto

Descripción

Variegado con un sabor a chocolate negro muy intenso y persistente con gránulos de azúcar moreno microencapsulado que proporciona una sensación crujiente y con cuerpo en el paladar.

Notas técnicas

Para ser utilizado para variar gelato de chocolate hecho con Moro Grezzo.

Novedad 2024

Super Gianduia

Exquisitez gluten free

Código	Embalaje	Dosis de uso
21SBS0186	Bolsa de 2 Kg (Cart. 20 Kg)	400 g/Kg

Descripción

Creado a partir de una idea surgida por casualidad y/o coincidencia, este producto está pensado para ayudar al heladero a elaborar un helado con sabor a gianduja de forma rápida y sencilla. Puede prepararse con agua o leche, según se desee.

Notas técnicas

Excelente por sí solo y rápido de preparar.

¡Escanea el código QR para
obtener los catálogos actualizados
de todas nuestras marcas!

DISARONNO®
INGREDIENTS

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

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

¡Escanea el código QR para
obtener los catálogos actualizados
de todas nuestras marcas!

DISARONNO®
INGREDIENTS

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

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

NOVEDADES

DISARONNO®
INGREDIENTS

Anselmi
1892

Stella

MONTEBIANCO
all about Gelato

ALVENA