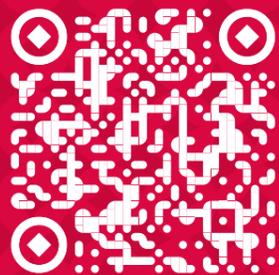


Stella

www.prodottistella.com



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

+ 39 0444 333600
disaronnoingredients.com

Stella

IL MELOGRANO
PER OGNI STAGIONE



all natural
tutto il buono del gelato

LA PIÙ INNOVATIVA E COMPLETA
LINEA DI INGREDIENTI NATURALI
NEL MERCATO DELLA
GELATERIA ARTIGIANALE.

DISARONNO
— INGREDIENTS —

LE ORIGINI

Il melograno, o melagrana, è un frutto originario dell'Asia Minore: nasce nei territori della Persia e dell'Afghanistan, ma la sua coltivazione si diffonde presto in tutti i paesi del Mediterraneo ed in particolare in Medio Oriente. Turchia, Egitto, Palestina sono tra i principali paesi produttori.

Il melograno conquista sempre più spazio nel mondo della **pasticceria e gelateria**, grazie al suo **gusto inconfondibile** e alla sua **versatilità**. Questo frutto si adatta perfettamente a creazioni originali regalando un tocco di freschezza e colore a ogni preparazione.

9032 PASTA MELOGRANO 100 AN

Prodotto All Natural dal gusto intenso di melograno per la realizzazione di gustosi gelati e sorbetti. Pasta ideale anche per altre realizzazioni *al profumo* del tipico frutto autunnale.



Cioccolato&Melograno

	Acqua bollente	g	2500
5135	Liogel Cioccolato Fondente	g	1500
9032	Pasta Melograno 100 AN	g	250
8956	Crumble Frutti Rossi	g	QB



Lampone&Melograno

	Base Bianca	g	950
	Latte	g	50
9519	Lampone 200	g	60
9032	Pasta Melograno 100 AN	g	QB

9874 VARIEGATO QUATTROSTAGIONI MELOGRANO

Un variegato fresco e gustoso al sapore di melograno con i tipici arilli che caratterizzano il frutto. Ideale per creative realizzazioni in gelateria.



Cioccolato bianco&Melograno

	Acqua bollente	g	2650
5129	Liogel cioccolato bianco	g	1500
9874	Variegato Quattrostagioni Melograno	g	QB
8947	Crumble al burro GF	g	QB



Crema gialla&Melograno

	Base bianca	g	930
	Latte	g	70
9874	Variegato Quattrostagioni Melograno	g	QB
8958	Crumble amaretto e cacao	g	QB

PROPRIETÀ

Questo frutto è una buona fonte di fibre solubili e insolubili, utili per una buona digestione.

Al melograno sono inoltre associati benefici in termini di controllo del colesterolo, di miglioramento delle difese immunitarie e della circolazione.

Sempre più apprezzato per i suoi benefici funzionali, il melograno entra da protagonista nell'offerta di gelati e sorbetti artigianali. Ora disponibile in **due nuove versioni**, è la scelta ideale per soddisfare i palati dei clienti più esigenti per un'esperienza di gusto unica.