



*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 |



# all natural

tutto il buono del gelato



## 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    |
|-------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| <b>Basi Latte</b> |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                            |                  |             |
| <b>4025</b>       | 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       |
| <b>4021</b>       | 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       |
| <b>6534</b>       | EUROGEL 50 G.V.                     | Conferisce al gelato struttura fine, satinosa, corposa, con ottima conservazione nel tempo e un sapore leggermente vanigliato.                                                                                                                                                      |                                                                                          | 8x2              | 40-50       |
| <b>6521</b>       | 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       |
| <b>6549</b>       | 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      |
| <b>6544</b>       | 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       |
| <b>6539</b>       | 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       |
| <b>7508</b>       | 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          |
| <b>7510</b>       | 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         |
| <b>7939</b>       | 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 |
| <b>6603</b>       | EXPOGEL BASE AMERICA 50             | Sapore neutro-latte. Ottimo rapporto qualità-prezzo.                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                        | 16x1             | 50          |
| <b>6605</b>       | 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         |
| <b>7504</b>       | 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          |
| <b>7502</b>       | 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          |
| <b>7503</b>       | 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         |
| <b>7501</b>       | 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         |
| <b>7533</b>       | 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      |
| <b>7552</b>       | 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         |
| <b>7518</b>       | 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     |
| <b>7528</b>       | 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      |
| <b>7526L</b>      | 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         |
| <b>7525</b>       | 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| <b>7500</b>                                                                                     | 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      |
| <b>7509</b>                                                                                     | EUROSTELLA BASE UNIVERS. 100   | Base dalla struttura corposa. Sapore neutro per esaltare i gusti aggiunti. Con grassi vegetali idrogenati.                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                      | 8x2              | 80-120   |
| <b>7507</b>                                                                                     | 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      |
| <b>7519</b>                                                                                     | EUROSTELLA FIORDIPANNA         | Base dalla struttura corposa, fine e satinosa. Sapore inconfondibile e persistente di panna.                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                      | 8x2              | 80-120   |
| <b>7506</b>                                                                                     | EUROSTELLA FIORDIPANNA GR      | Base dalla struttura corposa, fine e satinosa. Sapore inconfondibile e persistente di panna. Non contiene grassi vegetali idrogenati.                                                                                                                                                                                                  |                                                                                      | 8x2              | 100      |
| <b>7536</b>                                                                                     | 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      |
| <b>7539P</b>                                                                                    | 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      |
| <b>7527</b>                                                                                     | 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   |
| <b>7523</b>                                                                                     | 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   |
| <b>7537</b>                                                                                     | EUROSTELLA TUTTOLATTE 250      | Base semicompleta senza grassi vegetali, da utilizzare con acqua e zucchero. Sapore neutro con delicata nota di latte.                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                      | 8x2              | 250      |
| <b>7549</b>  | 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   |
| <b>7801</b>                                                                                     | 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  |
| <b>7820</b>                                                                                     | 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  |
| <b>7808</b>                                                                                     | 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  |
| <b>7811</b>                                                                                     | 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  |
| <b>7813</b>                                                                                     | 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  |
| <b>7822</b>                                                                                     | 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

|             |                      |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                            |          |         |
|-------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| <b>4086</b> | 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   |
| <b>4084</b> | 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   |
| <b>4081</b> | 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     |
| <b>4096</b> | 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 gelati 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     |
| 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                   |
|------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------|
| <b>Naturally Sweet</b> |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                            |
| 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 <b>NEW</b>            |                                                                                       | 6 x 1,5          | 375g/l latte scremato      |
| 8319                   | NATURALLY SWEET RISO <b>NEW</b> |                                                                                       | 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 <b>NEW</b> | 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    |
| 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 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| <b>Gusti Crema</b>                                                                       |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                      |                  |          |
| 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 (POVERE)                                                                                  | 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   |
| 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  |
| 8741                                                                                     | DISARONNO VELVET  | Pasta di colore marroncino chiaro ricca di granella, di sapore dolce e profumo caratteristico del liquore Velvet Disaronno.                                                                                                                                         |                                                                                      | 2,5              | 100      |
| 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 nocciole 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 nocciole e miscele di cacao di prima qualità.                                                                                                                                                                                               |  | 5,5              | 150-230  |
| 8648                                                                                     | GIANDUIONE AN                                                                                        | Pasta cremosa a base di nocciole e miscele di cacao di prima qualità. Con ingredienti completamente All Natural.                                                                                                                                                    |  | 5,5              | 150-230  |
| 8662                                                                                     | GIANDUIOTTO                                                                                          | Pasta a base di nocciole 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    |

| Codice        | Prodotto                    | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                        | Caratteristiche                                                                                                                                                            | Confezioni da kg | Dose g/L |
|---------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| 8540 <b>D</b> | MALAGA                      | Prodotto inconfondibile caratterizzato dall'abbondante contenuto di uva sultanina in una pasta contraddistinta da Marsala di ottima qualità.                                                                                                       |                                                                                          | 6                | 120-150  |
| 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  |
| 8551 S        | 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>B</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 <b>C</b> | PEANUTS                     | Pasta di altissima qualità ottenuta da 100% vere arachidi tostate e salate.                                                                                                                                                                        |   | 3                | 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 <b>C</b> | 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 <b>D</b> | 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 <b>C</b> | 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   |

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





# 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

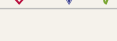
|      |                                 |                                                                                     |         |               |
|------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|
| 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 |
|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| <b>Gelostella Pastefrutta 100</b>  |                             |                                                                                     |                  |          |
| 9099 <b>D</b>                      | ANANAS 100                  |    | 3                | 80-100   |
| 9049 <b>C</b>                      | ARANCIA 100                 |    | 3                | 80-100   |
| 9039 <b>D</b>                      | BANANA 100                  |    | 3                | 80-100   |
| 9021 <b>C</b>                      | BANANA 100 AN               |    | 3                | 80-100   |
| 9142 <b>A</b>                      | CEDRO 100                   |    | 3                | 80-100   |
| 9022                               | COCCO 100 AN                |    | 3                | 80-100   |
| 9018 <b>A</b>                      | FRAGOLA 100                 |    | 6                | 80-100   |
| 9512                               | FRAGOLA 100 AN              |    | 6                | 80-100   |
| 9008 <b>A</b>                      | FRAGOLA 100 TS              |    | 6                | 80-100   |
| 9518                               | LAMPONE 100 AN              |    | 6                | 80-100   |
| 9059                               | LIMONE 100                  |    | 3                | 80-100   |
| 9023 <b>D</b>                      | MANGO 100 AN                |    | 3                | 80-100   |
| 9032                               | MELOGRANO 100 AN <b>NEW</b> |    | 3                | 80-100   |
| 9125S                              | MELONE 100 "A"              |    | 3                | 80-100   |
| 9120 <b>C</b>                      | MELONE 100 C.N.             |   | 6                | 80-100   |
| 9158                               | PASSION FRUIT 100           |  | 3                | 90-100   |
| 9133 <b>C</b>                      | PESCA GIALLA 100            |  | 3                | 80-100   |
| 9619                               | TUTTOBOSCO AN               |  | 6                | 80-100   |
| <b>Gelostella Pastefrutta 200</b>  |                             |                                                                                     |                  |          |
| 9550                               | COCCO 200                   |  | 6                | 170-220  |
| 9508 <b>A</b>                      | FRAGOLA 200                 |  | 3                | 170-220  |
| 9600 <b>C</b>                      | KIWI 200                    |  | 6                | 170-220  |
| 9519 <b>C</b>                      | LAMPONE 200                 |  | 3                | 170-220  |
| 9625 <b>C</b>                      | MANDARINETTO ISOLABELLA 200 |  | 3                | 170-220  |
| 9610 <b>C</b>                      | MANGO 200                   |  | 6                | 170-220  |
| 9540 <b>C</b>                      | MIRTILLO 200                |  | 6                | 170-220  |
| <b>Gelostella Pastefrutta U.I.</b> |                             |                                                                                     |                  |          |
| 9151                               | COCCO 40 U.I.               |  | 6                | 35-45    |
| <b>I Combinati</b>                 |                             |                                                                                     |                  |          |
| 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

|      |                               |                                                                                                                                                                                                                                                       |          |     |
|------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 5171 | FRAGOLA <b>NEW</b>            |    | 6x1,125  | 450 |
| 5174 | FRUTTI DI BOSCO <b>NEW</b>    |    | 6x1,125  | 450 |
| 5170 | LIMONE <b>NEW</b>             |    | 6x1,125  | 450 |
| 5151 | LIMONE AN CORE VEG <b>NEW</b> |    | 12x1,125 | 410 |
| 5173 | MIRTILLO <b>NEW</b>           |    | 6x1,125  | 450 |
| 5172 | PESCA <b>NEW</b>              |    | 6x1,125  | 450 |
| 5159 | YUZU <b>NEW</b>               |    | 6x1,125  | 450 |

### Liogel Gusti Frutta

|               |                           |                                                                                                                                                                                                                                                             |         |     |
|---------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| 5094          | LIMONE 50 VEG             |                                                                                           | 6x1     | 50  |
| 5101          | LIMONE 100 VEG            |                                                                                           | 6x1     | 100 |
| 5109 <b>C</b> | AGRUMI                    |                                                                                                                                                                            | 12x1,35 | 450 |
| 5120 <b>C</b> | ALBICOCCA VEG             |                                                                                           | 12x1,35 | 500 |
| 5114 <b>D</b> | ANANAS VEG                |                                                                                           | 12x1,35 | 450 |
| 5115 <b>A</b> | ANGURIA VEG               |                                                                                           | 12x1,20 | 400 |
| 5125 <b>D</b> | ARANCIA ROSSA CN          |                                                                                                                                                                           | 12x1,35 | 500 |
| 5116 <b>A</b> | ARANCIA ROSSA VEG         |                                                                                       | 12x1,35 | 500 |
| 5113 <b>C</b> | BANANA                    |                                                                                                                                                                          | 12x1,35 | 450 |
| 5112          | COCCO                     |                                                                                                                                                                          | 12x1,35 | 450 |
| 5100          | FULLEMON 450              |                                                                                                                                                                          | 12x1,35 | 450 |
| 5121 <b>D</b> | LAMPONE VEG               |                                                                                       | 12x1,35 | 500 |
| 5124          | LIMONE 450 VEG            |                                                                                       | 12x1,35 | 450 |
| 5103 <b>C</b> | LIMONITO VEG              |                                                                                       | 12x1,35 | 450 |
| 5108 <b>C</b> | MELA VERDE                |                                                                                                                                                                          | 12x1,35 | 450 |
| 5149          | MELOGRANO VEG             |                                                                                       | 12x1,35 | 450 |
| 5122 <b>C</b> | MELONE VEG                |                                                                                       | 12x1,35 | 450 |
| 5111 <b>C</b> | PESCA GIALLA              |                                                                                       | 12x1,35 | 450 |
| 5102          | POMPELMO ROSA VEG         |                                                                                       | 12x1,35 | 450 |
| 5145 <b>D</b> | PIÙ FRUTTA ANANAS VEG     |    | 12x1,35 | 450 |
| 5146 <b>C</b> | PIÙ FRUTTA BANANA VEG     |    | 12x1,35 | 450 |
| 5140 <b>D</b> | PIÙ FRUTTA FRAGOLA VEG    |    | 12x1,35 | 450 |
| 5150 <b>C</b> | PIÙ FRUTTA KIBANA VEG     |    | 12x1,35 | 450 |
| 5141 <b>D</b> | PIÙ FRUTTA MANGO VEG      |    | 12x1,35 | 450 |
| 5142 <b>C</b> | PIÙ FRUTTA MELA VERDE VEG |    | 12x1,35 | 450 |
| 5148          | PIÙ FRUTTA MIRTILLO VEG   |    | 12x1,35 | 450 |
| 5137 <b>D</b> | PIÙ FRUTTA PESCA VEG      |    | 12x1,35 | 450 |
| 5138 <b>D</b> | 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 |
|------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| <b>Gelostella Pastecrema</b> |                               |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                      |                  |          |
| 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              | -        |
| 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    | NUTGEL CARAMEL SNACK                                                                                 | Dal sapore intenso di Mou con abbondante contenuto di granellone di arachidi salate e tostate.                                                                                                                                   |                                                                                      | 3   | - |
| 8783    | NUTGEL CREMA LIMONE                                                                                  | Variegato molto profumato con il colore e sapore tipico delle creme pasticcere al limone.                                                                                                                                        |    | 5,5 | - |
| 8462    | 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   | NUTGEL PISTACCHIO                                                                                    | Crema con alto contenuto di pasta di pistacchio e notevole quantità di pistacchi a pezzi.                                                                                                                                        |   | 5   | - |
| 8461  | NUTGEL PISTACCHIO LISCIO                                                                             | Crema con elevato contenuto di pistacchio, colore più intenso e priva di granella.                                                                                                                                               |  | 5,5 | - |
| 8780  | 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 | - |
| 8773                                                                                     | NUTGEL CARAMELLO  | Appositamente studiato per dare golosità ad ogni gusto, il nuovo Nutgel Caramel è speciale per cremosità e bontà. Versatilità per tantissimi usi. Ideale in gelateria per cremini o variegature, ma anche in pasticceria fredda. |  | 2,6 | - |

## 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  | 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  | COPERTURA FRAGOLA             | Copertura a base di cioccolato bianco dal sapore di fragola.                                                                         |  | 2,5 | - |
| 8505  | COPERTURA FRUTTI DI BOSCO     | Copertura liscia e versatile dal sapore di frutti di bosco. Ingredienti completamente All Natural.                                   |  | 2,5 | - |

| Codice                                                                                 | Prodotto               | Descrizione                                                                                                                                        | Caratteristiche                                                                                                                                                                                                                                            | Confezioni da kg | Dose g/L |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| 8509  | COPERTURA LIMONE       | Copertura a base di cioccolato bianco, con aromi naturali di limone e colore appetibile. Ingredienti completamente All Natural.                    |                                                                                                                                                                          | 2,5              | -        |
| 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 |
|--------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| <b>Fully Fruit</b> |                               |                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |          |
| 9407               | FULLYFRUIT AMARENA <b>NEW</b> |    | 4X1,5            | -        |
| 9401               | FULLYFRUIT FRAGOLA            |    | 4X1,5            | -        |
| 9403               | FULLYFRUIT MANGO              |    | 4X1,5            | -        |
| 9405               | FULLYFRUIT MARACUJA           |    | 4X1,5            | -        |
| 9406               | FULLYFRUIT LAMPONE <b>NEW</b> |    | 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 |
|----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| <b>Variegati Quattrostagioni</b> |                             |                                                                                     |                  |          |
| 9864 <b>D</b>                    | ALBICOCCA                   |    | 3                | -        |
| 9879 <b>D</b>                    | ANANAS & ROSMARINO          |    | 3                | -        |
| 9863 <b>D</b>                    | ARANCIA                     |    | 3                | -        |
| 9872                             | FICO                        |    | 3                | -        |
| 9850 <b>D</b>                    | FRAGOLA                     |    | 3                | -        |
| 9870 <b>D</b>                    | FRAGOLINE PASTICCERIA       |    | 3                | -        |
| 9851                             | FRUTTI DI BOSCO             |    | 3                | -        |
| 9871                             | FRUTTI DI BOSCO PASTICCERIA |    | 3                | -        |
| 9865                             | LAMPONE                     |  | 3                | -        |
| 9866                             | LIME                        |  | 3                | -        |
| 9880 <b>D</b>                    | MANDARINO & CURCUMA         |  | 3                | -        |
| 9859                             | MANGO                       |  | 3                | -        |
| 9874                             | MELOGRANO <b>NEW</b>        |  | 3                | -        |
| 9861                             | MIRTILLO                    |  | 3                | -        |
| 9862                             | PERA & ZENZERO              |  | 3                | -        |
| 9853 <b>C</b>                    | PESCA                       |  | 3                | -        |
| 9873 <b>D</b>                    | RIBES ROSSO                 |  | 3                | -        |
| 9860 <b>A</b>                    | VARIEGATO AMARENA           |                                                                                     | 3                | -        |

## Gelostella Pastefrutta

| Codice        | Prodotto            | Caratteristiche                                                                     | Confezioni da kg | Dose g/L |
|---------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| 9030 <b>A</b> | AMARENA 100         |  | 6                | 80-100   |
| 9020 <b>D</b> | AMARENA 100 AN      |  | 3                | 80-100   |
| 9031 <b>D</b> | AMARENA 100 C.N.    |  | 6                | 80-100   |
| 9524 <b>D</b> | ARANCIO FARCITO 200 |  | 3                | 170-200  |
| 9627S         | PERA 200            |  | 3                | 170-200  |
| 9164 <b>C</b> | PESCARANCIA 100     |  | 3                | 25-100   |
| 9620          | TUTTOBOSCO 200      |  | 6                | 170-220  |





# 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     | MINI CHOCO COLORS                                                                                                        |                                                                                        | 2                | -        |
| 8954                                                                                      | NOCCIOLE INTERE TOSTATE                                                                                                  |                                                                                        | 2,5              | -        |
| 8956                                                                                      | CRUMBLE FRUTTI ROSSI GLUTEN FREE        |                                                                                        | 2                | -        |
| 8957                                                                                      | CRUMBLE BISCOTTO INTEGRALE GLUTEN FREE  |       | 2                | -        |
| 8958                                                                                      | CRUMBLE AMARETTO E CACAO                |                                                                                        | 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  | SALSA AMARENA                                                                                                            |                                                                                      | 1                | -        |
| 8869A                                                                                     | SALSA CACAO E NOCCIOLA                                                                                                   |   | 1                | -        |
| 8857A                                                                                     | SALSA CAFFÈ                                                                                                              |   | 1                | -        |
| 8852A  | SALSA CARAMEL                                                                                                            |   | 1                | -        |
| 8853A  | SALSA FRAGOLA                                                                                                            |                                                                                      | 1                | -        |
| 8864A                                                                                     | SALSA LAMPONE                                                                                                            |   | 1                | -        |
| 8861A  | SALSA LATTEMOU                                                                                                           |                                                                                      | 1                | -        |
| 9029A                                                                                     | SALSA MIELE                                                                                                              |                                                                                      | 1                | -        |
| 8849A                                                                                     | SALSA NOCCIOLA                                                                                                           |                                                                                      | 1                | -        |
| 8855A                                                                                     | SALSA TUTTOBOSCO                                                                                                         |   | 1                | -        |
| 8868A                                                                                     | TOPPING CACAO                                                                                                            |   | 1                | -        |
| 8866A                                                                                     | SALSA PRESTIGE CIOCCOLATO BIANCO                                                                                         |   | 0,95             | -        |

# 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 |
|----------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| <b>Splash</b>  |                           |                                                                                     |                  |          |
| 5200 <b>D</b>  | ACE ROSSO                 |    | 12x0,91          | 260      |
| 5201 <b>B</b>  | AMARENA                   |    | 12x0,91          | 260      |
| 5206           | COCCO                     |    | 12x1,05          | 300      |
| 5207 <b>C</b>  | COLA                      |    | 12x0,875         | 250      |
| 5210           | LIMONE                    |    | 12x0,95          | 270      |
| 5205           | LIMONE MEDITERRANEO       |    | 12x0,8           | 230      |
| 5211           | MANDORLA                  |   | 12x1,05          | 300      |
| 5212 <b>B</b>  | MENTA                     |  | 12x1,05          | 300      |
| <b>Cremito</b> |                           |                                                                                     |                  |          |
| 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 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 | - |

## 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<br>acqua |
| 8014  | CREMALAMPO PASTICCIERA | 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 e 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                | -                              |
| 8885                                                                                     | GLASSA CIOCCOLATO             |                                                                                                                                                                          | 6                | -                              |
| 9075  | GLASSA CIOCC. BIANCO          |                                                                                                                                                                          | 3                | -                              |
| 8897  | GLASSA FRAGOLA                |                                                                                                                                                                          | 3                | -                              |
| 9071                                                                                     | GLASSA NOCCIOLA E CACAO       |                                                                                                                                                                          | 6                | -                              |
| 9070                                                                                     | GLASSA TRASPARENTE            |                                                                                       | 3                | -                              |
| 8035                                                                                     | MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE |    | 6X1              | 100+30-40 acqua+ 30 crema base |



naturally  
sweet



*I Want*  
Kookie



Nutgel



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](http://www.prodottistella.com)

