





BASES LAIT

Produits de haute qualité, polyvalents
et faciles à utiliser.


STABILMIX

| Réf. | Dénomination | Emballage | Dosage (g par litre de lait/eau) | Transformation (C/F) |
|--|--|-----------|-------------------------------------|-------------------------|
|  H 119051 | STABILMIX ZEROLATTOSIO | 8 x 2 kg | 550 | C |
| Cette base est hautement digestible, sans lactose, avec fibres ajoutées. Il est possible de le travailler aussi bien à chaud qu'à froid, par simple addition d'eau, sans modifier ses caractéristiques exclusives. | | | | |
|  119320 | STABILMIX PRE-ACTIVATED  | 8 x 2 kg | 500 | F |
| La nouvelle base révolutionnaire pour une glace chaude riche et crémeuse sans pasteurisation, grâce à la technologie exclusive Montebianco. | | | | |

BASES LAIT

| Réf. | Dénomination | Emballage | Dosage (g par litre de lait) | Transformation (C/F) |
|---|------------------------|-------------|---------------------------------|-------------------------|
|  H 160131 | FUTURA 50 | 10 x 1 kg | 50 | C/F |
| Base sans graisses à structure crémeuse et stable. L'arôme neutre contribue à sublimer le goût des pâtes. | | | | |
|  H 160121 | MONTCREM | 10 x 1 kg | 50 | C/F |
| Base à la structure excellente, crémeuse et stable, avec un goût de lait agréable. | | | | |
|  101014M | PASTERVAN D | 10 x 1 kg | 50 | C |
| Base à la structure particulièrement crémeuse et à l'arôme vanillé. | | | | |
|  113312 | FUTURA B | 10 x 0,7 kg | 70 | C |
| Structure crémeuse et stable. Base complémentaire à la base Futura A. | | | | |
|  113301 | FUTURA A | 10 x 1 kg | 100 | C |
| Structure crémeuse et stable. Base complémentaire à la base Futura B. | | | | |
|  117901 | STABILCENTO | 8 x 1,5 kg | 100 | C/F |
| Résultat au goût unique en quelques pesées. | | | | |
|  101719M | PANPASTEUR PIU' | 8 x 1,5 kg | 100 | C/F |
| Base chaude en bouche à l'arôme de crème. | | | | |

BASES FRUITS

| Réf. | Dénomination | Emballage | Dosage (g par litre d'eau et de fruits) | Transformation (C/F) |
|---|-----------------------------------|-------------|---|-------------------------|
|    119661 | TOPFRUIT | 10 x 1 kg | 50 | C/F |
| Poudre blanche au goût neutre. Solubilité complète au-delà de 20°C. | | | | |
|    161501 | BASE LAMIAFRUTTA | 10 x 1 kg | 50 | C |
| Base en poudre qui permet la préparation d'un sirop pour des sorbets tout à fait naturels et végans. Ne contient ni dérivés du lait ni émulsifiants. Produit à utiliser à chaud à 5 % sur le total du produit fini. | | | | |
|    118661 | BASE FRUTTA GOLD | 10 x 1,2 kg | 90 | C/F |
| BASE riche en fibres végétales. Sa composition permet la réalisation de sorbets à la structure extrêmement crémeuse et stable dans le temps, y compris avec l'utilisation de fruits à faible teneur en solides. | | | | |
|    228003 | TENACE Sorbetto - 3 KG | 3 x 3 kg | 380 | F |
| Sirop pour sorbets à base de fibres végétales, sans dérivés du lait, sans graisses végétales et sans émulsifiants. Base moderne pré-pasteurisée avec des ingrédients de haute qualité, garantit la stabilité en vitrine et la réduction du temps de production. | | | | |
|   113051 | DOPPIOZERO FRUTTA (Fruits) | 10 x 1,1 kg | 1,1 kg + 1,55 litre d'eau tiède + 1,3 kg fruits | F |
| Produit en poudre à utiliser uniquement avec de l'eau et des fruits pour réaliser des sorbets de qualité, sans sucres ajoutés. | | | | |

Tous les produits sont sans OGM



 Sans gluten

 Vegan





 Halal








PARFUMS CRÈME GLACÉE

| Réf. | Dénomination | Emballage | Dosage (g par kg de base) | Transformation (C/F) |
|--|--|------------------------|------------------------------|-------------------------|
|  291706 | FIOR DI BISCOTTO | Boîte métal 3 kg | 80/100 | F |
| Pâte obtenue à partir de la transformation de véritables biscuits traditionnels au goût et à la couleur typiques du sablé. | | | | |
|  2G8306 | GRAN GIANDUIA (Gianduja) | Boîte métal 3 kg | 50/60 | F |
| Pâte au goût typique de gianduja avec du cacao et des noisettes. | | | | |
|  215106 | MALAGA | Boîte métal 3 kg | 75 | F |
| Pâte au Malaga, riche en raisins secs infusés dans du vin Marsala. | | | | |
|  295006 | MANDORLA TOSTATA (Amandes grillées) | Boîte métal 3 kg | 70/80 | F |
| Pâte au goût d'amandes grillées. | | | | |
|  212426 | MASCARPONE | Boîte métal 3 kg | 80/100 | F |
| Pâte au mascarpone frais. | | | | |
| 201090 | MASTIC | Boîte métal 3 kg | 20/30 | F |
| Pâte aromatisante inspirée de la tradition grecque. | | | | |
|  201089M | MENTA VERDE (Menthe verte) | Boîte métal 3 kg | 30/40 | F |
| Pâte à la menthe au goût prononcé et intense. | | | | |
|  292816 | MONCIOK - pâte au chocolat (50 % cacao) | Boîte métal 3 kg | 80/100 | F |
| Pâte de chocolat aux ingrédients nobles (50 % cacao + pâte noisette + pâte amande) sans sucres ajoutés. À fondre même à froid. Ne contient ni lait ni produits laitiers. | | | | |
|  196406 | MONTEBLU - chocolat et menthe | Boîte métal 3 kg | 70 | F |
| Pâte à la couleur bleue typique. Goût de chocolat blanc et de menthe. | | | | |
|  196456 | MONTEROSA - chewingum | Boîte métal 3 kg | 50 | F |
| Pâte rose au goût de gomme à mâcher. | | | | |
|  2G7306 | PANNA COTTA | Boîte métal 3 kg | 100 | F |
| La pâte au goût typique de la Panna Cotta au caramel. | | | | |
|  2T1418 | PASTAPIÙ VOGLIA DI PANNA (Crème) | Boîte métal 1,25 kg | 30/50 | F |
| Pâte aromatisante au goût intense de panna. | | | | |









NOCCIOLE (Noisettes)

| Réf. | Dénomination | Emballage | Dosage (g par kg de base) | Transformation (C/F) |
|---|---|-----------------------|------------------------------|-------------------------|
|  2G6510 | GRAN NOCCIOLA (Noisette) | Boîte métal 2,5 kg | 80/100 | F |
| Grand classique Montebianco. Pâte fluide couleur noisette, au goût typique du fruit. | | | | |
|  295610 | NOCCIOLA 100% TONDA GENTILE TR (Noisette) | Boîte métal 5 kg | 80/100 | F |
| Pâte noisette Tonda Gentile Trilobata pure à 100 %, claire et délicate pour glacières et pâtisseries. Goût délicat et persistant. | | | | |
|  295609 | NOCCIOLA GRAN GUSTO (Noisette) | Boîte métal 2,5 kg | 80/100 | F |
|  | Pâte obtenue à partir de noisettes grillées. La couleur de la glace sera légèrement plus foncée et le goût plus intense par rapport à la moyenne. | | | |
|  296815 | NOCCIOLA INTENSA (Noisette) | Boîte métal 5 kg | 70/80 | F |
| Pâte pour la réalisation de glaces composée d'un mélange de noisettes et d'une petite partie aromatique. | | | | |
| 296705 | NOCCIOLA ROYAL | Boîte métal 5 kg | 80/100 | F |
| Pâte noisette caractérisée par une torréfaction moyenne qui confère un arôme et une coloration proportionnels à la quantité utilisée dans les glacières et les pâtisseries. | | | | |

PISTACHES

| Réf. | Dénomination | Emballage | Dosage (g par kg de base) | Transformation (C/F) |
|---|--|---------------------|------------------------------|-------------------------|
|  2G7669 | GRAN PISTACCHIO (Pistache) | Boîte métal 3 kg | 80/100 | F |
| Grand classique Montebianco. Pure pâte 100 % à base de pistaches sélectionnées, grillées et raffinées pour un produit fini au goût prononcé. Couleur typique. | | | | |
|  297010 | PISTACCHIO MEDITERRANEO (Pistache) | Boîte métal 5 kg | 80/100 | F |
|  | Pure pâte aux pistaches 100 % d'origine méditerranéenne. | | | |
|  297110 | PISTACCHIO MEDITERRANEO NC  (Pistache) | Boîte métal 5 kg | 80/100 | F |
| Pure pâte aux pistaches 100 % d'origine méditerranéenne. Sans chlorophylle | | | | |
| 298010 | PISTACCHIO VINTAGE (Pistache) | Boîte métal 5 kg | 70/80 | F |
| Pâte verte dense et délicate pour la production d'une glace aux pistaches au goût d'amandes d'antan. | | | | |

VANIGLIA (Vanille)

| Réf. | Dénomination | Emballage | Dosage (g par kg de base) | Transformation (C/F) |
|--|---|-------------------------------|------------------------------|-------------------------|
|  219386 | PASTA VANIGLIA EXPO (Vanille) | Boîte métal 3 kg | 35/50 | F |
| Pâte de vanille Bourbon à la couleur jaune paille, avec poudre de baies. Contient des œufs. | | | | |
|  2G9336 | VANIGLIA BOURBON (Vanille) | Boîte métal 3 kg | 30/50 | F |
| Pâte de vanille Bourbon à la couleur jaune paille, avec poudre de baies. Contient des œufs. | | | | |
|  219356 | VANIGLIA BOURBON NATUR (Vanille) | Boîte métal 3 kg | 50 | F |
| Vanille bourbon entièrement naturelle, de couleur jaune pâle, au goût délicat avec des notes florales et de cacao. Contient de la poudre de baies et des œufs. | | | | |
|   219276 | VANIGLIA TAHITI (Vanille) | Boîte métal 3 kg | 50 | F |
| Pâte de vanille à la typique couleur blanche, avec poudre de baies. | | | | |
|   201079M | VANIGLIATA BIANCA (Vanille) | Boîte métal 3,5 kg | 30 | F |
| Pâte transparente vanillée pour la caractérisation de la glace. | | | | |
|  219366 | VANILLE AROMA PASTE (Vanille) | Boîte métal 3 kg | 35 | F |
| Pâte aromatisante jaune à la vanille. Contient des œufs. | | | | |

Tous les produits sont sans OGM





MARBAGES & NAPPAGES

Libérez votre imagination avec les Marbrages et les Nappages Montebianco, pour rendre vos préparations de glaces et pâtisseries encore plus gourmandes.











Des produits à déguster au naturel, à utiliser comme marbrage sur les glaces, pour faire de délicieux cremini ou pour se faire plaisir en pâtisserie : avec les Crémolotte, votre fantaisie n'a pas de limites. **Produits sans graisses hydrogénées.**

| Réf. | Dénomination | Emballage | Dosage | Transformation (C/F) |
|--|--|--------------------|--------|----------------------|
| 292815 | CIOCCOLOTTA BIANCA (Chocolat blanc) | Seau 5 kg | Q.S. | F |
| Marbrage au chocolat blanc, extrêmement crémeux, presque velouté. Idéal pour panacher et pour la réalisation de cremini et garnitures. | | | | |
| 231250 | CIOCCOLOTTA RISO E LATTE (Chocolat riz et lait) | Boîte métal 2,3 kg | Q.S. | F |
| Riz soufflé croustillant et friable dans une crème gourmande aromatisée au lait. | | | | |
| 292760 | NOCCILOTTA BISCUITS (Noisette) | Seau 5 kg | Q.S. | F |
| Crème fluide noisettes et chocolat avec brisures de biscuits parfumés. | | | | |
| 292720 | NOCCILOTTA CHIARA (Noisette) | Seau 5 kg | Q.S. | F |
| Crème lait & noisettes à la typique couleur claire. | | | | |
| 292740 | NOCCILOTTA CHIARA LA CROCCANTE (Noisette) | Seau 5 kg | Q.S. | F |
| Crème lait & noisettes à la typique couleur claire avec avec brisures de gaufrettes. | | | | |
| 292750 | NOCCILOTTA CLASSICA 5 KG (Noisette) | Seau 5 kg | Q.S. | F |
| Crème fluide noisettes et chocolat. | | | | |
| 292770 | NOCCILOTTA EXTRA (Noisette) | Seau 5 kg | Q.S. | F |
| Crème fluide aux noisettes avec un pourcentage élevé de cacao à l'intérieur. | | | | |
| 292851 | NOCCILOTTA LA CROCCANTE (Noisette) | Seau 5 kg | Q.S. | F |
| Crème aux noisettes et au chocolat avec brisures de gaufrettes. | | | | |
| 292840 | NOCCILOTTA LA MORBIDONA (Noisette) | Seau 5 kg | Q.S. | F |
| Crème noisettes et chocolat. | | | | |
| 292820 | NOCCILOTTA LA PASTOSA (Noisette) | Seau 5 kg | Q.S. | F |
| Crème dense noisettes et chocolat à haute teneur en noisettes. | | | | |
| 292860 | PISTACCHIOTTA (Pistache) | Boîte métal 3,5 kg | Q.S. | F |
| Crème à tartiner dense aux pistaches, idéale pour la réalisation de cremini, panachures et garnitures. | | | | |

| Réf. | Dénomination | Emballage | Dosage | Transformation (C/F) | |
|---|---|--|---------------------|-------------------------|---|
|   231106 | VAREGATO GOURMET AMARENA CON PEZZI (Panaché griotte avec morceaux) | Boîte métal 3 kg | Q.S. | F | |
| | Sirop épais, avec des morceaux de fruits, adapté pour garnir et marbrer les bacs, les coupelles et les glaces artisanales. | | | | |
|   231116 | VAREGATO GOURMET ARANCIA SICILIA (Panaché orange Sicile) | Boîte métal 3 kg | Q.S. | F | |
| | Marbrage avec des morceaux de fruits, à la typique couleur orange. Les morceaux de fruits en font un produit adapté pour garnir les bacs en vitrine et les coupelles de glace. | | | | |
|  | 230146 | VAREGATO GOURMET FRAGOLA (Panaché fraise) | Boîte métal 3 kg | Q.S. | F |
| | Marbrage fraise rouge vif avec des morceaux de fraises à l'intérieur. | | | | |
|  | 230156 | VAREGATO GOURMET FRAGOLINA DI BOSCO (Panaché fraise des bois) | Boîte métal 3 kg | Q.S. | F |
| | Marbrage fraise rouge vif avec des morceaux de fraises des bois à l'intérieur. | | | | |
|  | 230166 | VAREGATO GOURMET FRUTTI DI BOSCO (Panaché fruits rouges) | Boîte métal 3 kg | Q.S. | F |
| | Pâte rouge-violet, au goût typique du fruit. | | | | |
|    231166 | VAREGATO GOURMET LAMPONE CON PEZZI (Panaché framboise avec morceaux) | Boîte métal 3 kg | Q.S. | F | |
| | Crème dense, avec des morceaux de fruits, à la typique couleur rouge brillant. Panaché avec des morceaux de fruits, adapté pour garnir et panacher les barquettes, les coupelles et les glaces faites maison. | | | | |
|    231176 | VAREGATO GOURMET MANDARINO CIACULLI (Panaché mandarine) | Boîte métal 3 kg | Q.S. | F | |
| | Crème dense, avec des morceaux de fruits, à la typique couleur orange. Panaché avec des morceaux de fruits, adapté pour garnir et panacher les barquettes, les coupelles et les glaces faites maison. | | | | |
|   232376 | VAREGATO GOURMET MARACUJA ECUADOR (Panaché fruit de la passion Équateur) | Boîte métal 3 kg | Q.S. | F | |
| | Crème dense à la couleur jaune intense typique avec des graines brunes. Adapté pour garnir et marbrer les bacs, les coupelles et les glaces artisanales. | | | | |
|   231406 | VAREGATO GOURMET MELA AL FORNO (Panaché pomme au four) | Boîte métal 3 kg | Q.S. | F | |
| | Pâte jaune pâle avec des morceaux de pommes semi-confites. | | | | |
|   230406 | VAREGATO GOURMET MIELE ZENZERO ARANCIA (Panaché miel, gingembre, orange) | Boîte métal 3 kg | Q.S. | F | |
| | Pâte ambrée à la saveur miellée avec une légère note « piquante » au gingembre et un arrière-goût d'agrumes. | | | | |
|   230113 | VAREGATO GOURMET SCORZETTE D'ARANCIA (Marbrage écorces d'orange) | Boîte métal 3 kg | Q.S. | F | |
| | Marbrage riche en écorces d'orange semi-confites. | | | | |

NAPPAGES ET ÉCLATS



| Réf. | Dénomination | Emballage | Dosage | Transformation (C/F) |
|---|--|---------------------|--------|-------------------------|
|   292808A | COPERTURA PER GELATI CACAO (Nappage cacao) | Boîte métal 3 kg | Q.S. | |
| Topping au goût de cacao pour le marbrage de la glace en bac ou le nappage des popsicles. | | | | |
|   2A2404 | COPERTURA SPECIALE CIOCCOLATO FONDATE (Nappage chocolat noir) | Boîte métal 1 kg | Q.S. | |
| Topping au goût de chocolat noir pour le marbrage de la glace en bac ou le topping des popsicles. | | | | |
|   292830M | STRACCIATELLA | Seau 5 kg | Q.S. | |
| Topping au goût de stracciatella pour le marbrage de la glace en bac ou le topping des popsicles. | | | | |
| 401029M | GRANELLA DI AMARETTI (Éclats de macarons) | 2 x 3 kg | Q.S. | |
| Éclats de macarons anhydres qui restent croquants y compris dans des milieux humides et à des températures négatives. | | | | |



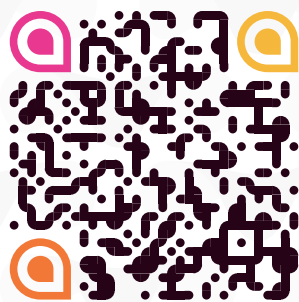
BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO



MONTEBIANCO

all about Gelato

www.montebiancogelato.com



BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO

all about Gelato

all about G