



Stella ♦♦

since 1936, naturally



Naturally Good

Nous croyons au Good Food, une alimentation saine pour nous et pour la planète.

Nous travaillons sans relâche sur notre gamme All Natural, afin de garantir un **produit sain, authentique et d'excellence**. Pour nous All Natural c'est la Glace Naturelle, un **choix responsable** qui se traduit dans chaque geste quotidien, dans le soutien que nous apportons à nos clients et dans l'attention que nous portons à tous les consommateurs. **Naturally Good** est l'évolution de notre parcours vers la **qualité, la durabilité et le naturel**.

La recette parfaite pour les artisans glaciers



CONFIANCE



TRANSPARENCE



MATIÈRES
PREMIÈRES
NATURELLES



LE MONDE ALL
NATURAL





SOMMAIRE

All Natural	4
Bases	6
Naturally Sweet	10
Neutres et Compléments	12
Parfums à la Crème	14
Produits Complets Crème	20
Parfums Fruits	22
Produits Complets Fruits	24
Marbrages Crème	26
Marbrages Fruits	30
Décorations	34
Frozen Drinks	36
Pâtisserie et Parfaits	38
Glaçages	39









all natural

tutto il buono del gelato



LES PRODUITS ALL NATURAL SONT SANS :

-  Colorants artificiels
-  Huile de palme
-  Arômes artificiels, stabilisants et émulsifiants artificiels
-  Graisses végétales hydrogénées
-  Épaississants
-  Organismes génétiquement modifiés (OGM)

L'IMPORTANCE DE L'EXPÉRIENCE

C'EST AVEC FIERTÉ QUE NOUS DÉVELOPPONS, DEPUIS 20 ANS, UNE LIGNE DE PRODUITS NATURELS

Produits Stella est née sous la vocation All Natural, fruit d'un engagement constant qui nous accompagne depuis toujours dans la recherche d'une qualité de production élevée, d'un investissement important en termes de temps pour le développement et la sélection des matières premières, afin de garantir à nos consommateurs des produits qui évoluent avec les besoins actuels du marché et les tendances de consommation.

Certains de nos clients ont très tôt compris le potentiel de la tendance de la Glace Naturelle et ont collaboré avec nous dès 2003 pour développer une gamme spécifique. Aujourd'hui, nous sommes en mesure de vous garantir un produit d'excellence tant du point de vue organoleptique qu'en termes de structure et de durée de conservation.



UNE CROISSANCE ALL NATURAL

LA PLUS LARGE GAMME DE PRODUITS POUR DES GLACES NATURELLES

La gamme All Natural, que nous enrichissons constamment, compte plus d'une centaine de références comprenant des bases, des parfums de crèmes glacées, des parfums fruits, des marbrages, des nappages, des décorations et des produits de pâtisserie : une offre complète capable de satisfaire tous les besoins et toutes les demandes des professionnels de la glace. Dans cette large gamme de produits, la plus importante du secteur, vous trouverez certainement ceux qui conviennent le mieux à vos besoins et aux goûts de vos clients, afin de personnaliser votre offre et de vous démarquer sur le marché.
































Bases





















Place à la créativité et à la personnalisation de la glace dans une gamme de bases conçue pour garantir un rendement constant et des résultats d'une fiabilité absolue.

Réf.	Produit	Description	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
Bases Lait					
4025	HOLLANDISH FIOCCO DI PANNA	Base conçue principalement pour une utilisation à froid. Texture crémeuse et moelleuse ; goût de crème prononcé et agréable. Premier ingrédient mentionné : crème en poudre.		8x2	40-50
4021	HOLLANDISH FIORDILATTE	Base conçue pour une utilisation à froid. Pour son goût incomparable de lait, elle est recommandée pour la préparation de la stracciatella et de l'amarena.		6x1	35-50
6534	EUROGEL 50 G.V.	Confère à la crème glacée une texture fine, satinée et épaisse, une excellente durée de conservation et un goût légèrement vanillé.		8x2	40-50
6521	EUROGEL 50 MIX BASE BIANCA	Base à forte teneur en poudre de lait et en protéines de lait qui confère à la glace une agréable saveur lait-vanille.		8x2	40-50
6549	EUROGEL BASE LATTE 100	Premier ingrédient sur l'étiquette : crème en poudre, pour une base à la texture crémeuse, chaude en bouche et au goût de lait-crème.		8x2	80-100
6544	EUROGEL LAB 50	Mix pour la préparation de mélanges bases lait sans matière grasse. Teneur élevée en poudre de lait et en protéines de lait. Goût neutre-lait.		8x2	40-50
6539	EUROGEL MIX B.U. 50	Mix à haute teneur en crème pulvérisée qui permet de préparer des mélanges bases lait avec la seule matière grasse du lait. Ne contient pas de sucres. Goût intense de crème et texture crémeuse.		8x2	40-50
7508	EUROSTELLA BASE 50 NATURAL PLUS	Élément de la ligne All Natural, sans matières grasses ni émulsifiants, avec des fibres végétales de nouvelle génération, pour la préparation de mélanges bases lait en pasteurisation.	 	8x2	50
7510	EUROSTELLA BASE 100 NATURAL PLUS	Élément de la ligne All Natural, sans matières grasses ni émulsifiants, avec des fibres végétales de nouvelle génération, pour la préparation de mélanges bases lait en pasteurisation.	 	8x2	100
7939	EUROSTELLA BASE FACILE ALL NATURAL	Base complète de lait et sucre, à laquelle il suffit d'ajouter de l'eau, pour la préparation en pasteurisation de mélanges bases lait au goût neutre-lait. Élément de la ligne All Natural.	 	8x2	510/l eau
6603	EXPOGEL BASE AMERICA 50	Goût neutre-lait. Excellent rapport qualité/prix.		16x1	50
6605	EXPOGEL BASE AMERICA 100	Pour la préparation de mélanges bases sans utilisation de graisses végétales hydrogénées (contient des graisses raffinées). Donne à la glace une bonne onctuosité, une saveur neutre avec une légère note de lait.		16x1	100
7504	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY	Base avec des ingrédients 100 % All Natural. Saveur franche pour rehausser le goût des pâtes. Les fibres végétales de dernière génération confèrent une excellente onctuosité à la crème glacée.	 	8x2	50
7502	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY PANNA	Base aux caractéristiques de la 7504, qui confère à la crème glacée une saveur de crème fraîche. Contient des arômes naturels.	 	8x2	50
7503	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY	Base 100 % All Natural sans émulsifiants ni stabilisants de synthèse. Corps remarquable, y compris sans l'utilisation de graisses végétales.	 	8x2	100
7501	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY PANNA	Base aux caractéristiques de la 7503, qui confère à la glace une saveur de crème fraîche. Contient des arômes naturels.	 	8x2	100
7533	EUROSTELLA 100 ALL NATURAL PANNA	Base 100 % All Natural sans émulsifiants ni stabilisants de synthèse. Corps remarquable, y compris sans l'utilisation de graisses végétales. Arôme naturel de crème fraîche.	 	8x2	80-100
7552	EUROSTELLA 125 ALL NATURAL	Base de la ligne All Natural pour des crèmes glacées crémeuses et chaudes en bouche avec une excellente stabilité en vitrine. Avec des fibres de nouvelle génération et des graisses végétales NON hydrogénées, stabilisants ni émulsifiants de synthèse.	 	8x2	125
7518	EUROSTELLA 250 GR PLUS	Base semi-complète à utiliser avec de l'eau, sans graisses végétales hydrogénées. Stabilité remarquable en vitrine et goût de lait avec une délicate note de vanille.		8x2	200-250
7528	EUROSTELLA BASE 100 PROTEIN+	Mix conçu pour la production de glaces crémeuses avec une structure moderne, y compris sans l'utilisation de graisses végétales. Structure chaude en bouche et crémeuse.		8x2	80-120








Réf.	Produit	Description	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
7526L	EUR. 150 ALL NATURAL CORE	Base conçue pour les fabricants de glace qui recherchent des ingrédients et des arômes naturels combinés à une structure de glace crémeuse. Le goût naturel de lait est obtenu par l'adoption d'une technologie d'extraction appliquée directement sur le lait frais du Haut-Piémont. Sans arômes.	 	8x2	150
7525	EUROSTELLA BASE LATTE 100	Base 100 % All Natural au goût prononcé. Structure crémeuse.	 	8x2	80-100
7500	EUROSTELLA BASE LATTE 100 CORE	Ses caractéristiques sont celles de la 7525 enrichie d'une saveur délicate issue du lait piémontais. Sans arômes.	 	8x2	100
7509	EUROSTELLA BASE UNIVERS. 100	Base à structure épaisse. Saveur neutre pour sublimer les goûts ajoutés. Avec des graisses végétales hydrogénées.		8x2	80-120
7507	EUROSTELLA BASE UNIV. 100 GR	Base à la saveur neutre qui sublime les goûts ajoutés, en particulier les pâtes grasses. Avec des graisses végétales raffinées.		8x2	100
7519	EUROSTELLA FIORDIPANNA	Base à structure onctueuse, fine et satinée. Saveur crème inimitable et persistante.		8x2	80-120
7506	EUROSTELLA FIORDIPANNA GR	Base à structure onctueuse, fine et satinée. Saveur crème inimitable et persistante. Sans graisses végétales hydrogénées.		8x2	100
7536	EUROSTELLA FV 100	Mix avec 50 % de bases Protein+ et All Natural Panna. Répond à la demande de glaces crémeuses à structure moderne et à l'arôme naturel de crème.		8x2	100
7539P	EUROSTELLA LABASE CORE	Base conçue pour les fabricants de glace qui recherchent des ingrédients et des arômes naturels combinés à une structure de glace crémeuse. Le goût naturel de lait est obtenu par l'adoption d'une technologie d'extraction appliquée directement sur le lait frais du Haut-Piémont. S'utilise en ajoutant tout simplement du lait, de la crème et du saccharose.	 	8x2	170
7527	EUROSTELLA MILK	Base à teneur élevée en poudre de crème et en protéines nobles du lait. Structure chaude en bouche et crémeuse. Sans graisses végétales.		8x2	80-120
7523	EUROSTELLA MIX 100 GR	Base à haute teneur en graisses raffinées pour une tenue excellente en bac. Excellente onctuosité et saveur délicate de lait.		8x2	80-120
7537	EUROSTELLA TUTTOLATTE 250	Base semi-complète sans graisses végétales, à utiliser avec de l'eau et du sucre. Saveur neutre avec une note de lait délicate.		8x2	250
7549 	EUROSTELLA VANIGLIA 100	Produit semi-fini en poudre pour la préparation de mélanges bases jaunes et de glaces parfum vanille rehaussées d'une note crème.		8x2	80-120
7801	STELLAMIX GUSTO LATTE	Base conçue pour des résultats excellents, y compris sans l'ajout de lait et de sucre. Excellente durée de conservation même en cas d'exposition « en montagne ». Excellent foisonnement. Goût prononcé de lait.		8x2	150-200
7820	STELLAMIX 125	Base conçue pour des résultats excellents, y compris sans l'ajout de lait et de sucre. Excellente durée de conservation même en cas d'exposition « en montagne ». Excellent foisonnement. Goût neutre.		8x2	120-130
7808	STELLAMIX 250	Base semi-complète conçue pour des résultats excellents, y compris avec le seul ajout de lait et de sucre. Excellente durée de conservation même en cas d'exposition « en montagne ». Excellent foisonnement. Goût neutre.		8x2	200-250
7811	STELLAMIX C.F. 100	Base conçue pour des résultats excellents, y compris sans l'ajout de lait et de sucre. Excellente durée de conservation même en cas d'exposition « en montagne ». Résultats excellents aussi bien avec la transformation à chaud qu'avec la transformation à froid. Goût neutre-lait.		8x2	100-120
7813	STELLAMIX FIOR PANNA	Base étudiée pour la transformation aussi bien à chaud qu'à froid. L'évolution dans le Stellamix CF100 confère un goût intense de crème.		8x2	100-120
7822	STELLAMIX PANNAVANIGLIA	Produit utilisable aussi bien pour la préparation de glaces marbrées que comme mélange base lait. Goût intense de crème et vanille.		8x2	120-130

Bases Fruits

4086	CREMANTE 50	Produit en poudre pour la préparation à froid de mélanges bases au goût neutre, en particulier ceux pour les glaces aux fruits. Stabilité et durée de conservation optimales.		12x1	50-70
4084	CREMANTE 50 VEG	Produit en poudre pour la préparation à froid de mélanges bases au goût neutre, en particulier ceux pour les glaces aux fruits. Stabilité et durée de conservation optimales. Sans ingrédients d'origine animale.	 	12x1	40-60

Réf.	Produit	Description	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
4081	CREMOSA 100 VEG	Produit en poudre pour la préparation de glaces aux fruits à la structure particulièrement crémeuse, aussi bien à chaud qu'à froid. Sans ingrédients d'origine animale.	 	8x2	100
4096	CREMOSA COMPLETA VEG	Base complète en poudre pour la préparation de glaces aux fruits à la structure particulièrement crémeuse, aussi bien à chaud qu'à froid. Sans ingrédients d'origine animale.	 	12x1,155	380-390
4077	BASE 100 ALL NATURAL VEG	Produit en poudre 100 % All Natural pour la préparation des glaces aux fruits. Sans ingrédients d'origine animale.	  	12x1	100
4078	BASE 50 ALL NATURAL VEG	Produit en poudre 100 % All Natural pour la préparation des glaces aux fruits. Sans ingrédients d'origine animale.	  	12x1	50-60
4093	BASE COMPLETA VEG	Base complète en poudre pour la préparation de sorbets rien qu'aux fruits mais également au chocolat ou aux pâtes grasses. Rehausse la saveur naturelle des fruits et la profondeur de la couleur. Sans ingrédients d'origine animale.	 	12x1,05	350
4094	BASE FRUTTA COMPLETA AN	Base complète en poudre pour la préparation de sorbets rien qu'aux fruits. Ingrédients 100 % All Natural. Structure crémeuse et durée de conservation optimale.	  	12x1,08	360
4095	BASE VEGAN SORBETTO	Base complète en poudre pour la préparation de glaces aux fruits « vegan friendly ». Grâce au sucre de canne brut et au dextrose de raisin, il suffit d'ajouter de l'eau et des fruits frais.	  	12x0,9	360
4079	FRUITGEL 50 VEG	Base fruits de nouvelle génération pour des sorbets crémeux travaillés aussi bien à chaud qu'à froid. Sans ingrédients d'origine animale.	 	12x1	50

Bases Spéciales

7538	EUROSTELLA BASE VEGAN GELATO	Base complète pour la production de glaces goût crème sans lait. À utiliser avec de l'eau ou des boissons végétales. Contient des fibres végétales de dernière génération et des ingrédients 100 % All Natural :	  	12x1,05	420
8301	SOIACREM VEG	Produit complet en poudre pour la production de glaces au soja saveur neutre-lait. Idéal également comme base pour d'autres parfums.	 	12x1,25	500
4041	HOLLANDISH CACAO	Pour la préparation aussi bien à froid qu'à chaud de glaces parfum cacao. À utiliser également dans les machines à glace soft.		6X1	100-130
7529	EUROSTELLA CACAO	Mélange à base de cacao maigre haut de gamme spécialement conçu pour les glaciers.		8x2	160-240

















Naturally Sweet

naturally
sweet

La ligne de produits sans sucres ajoutés pour obtenir des glaces et des sorbets au goût authentique, moins sucrées que les glaces traditionnelles.

Réf.	Produit	Certifications	Emballages de kg	Dose g/l
Naturally Sweet				
8314	BASE BIANCA	 	12x0,725	290
8315	BASE FRUTTA VEG	  	12x0,875	350
8317	CIOCCOLATO	  	6x1,25	500 g pour 1 litre d'eau
8318	SKYR SOFT NEW	 	6 x 1,5	375 g/l lait écrémé
8319	NATURALLY SWEET RISO NEW	 	6 x 1,625	650 g/l eau

LA LIGNE SANS SUCRES AJOUTÉS

- ☪ n'utilise que des ingrédients naturels
- ☪ respecte les exigences de notre ligne **All Natural**
- ☪ garantit une **réduction significative des sucres ajoutés** par rapport aux glaces traditionnelles, ce qui se traduit par un apport calorique réduit
- ☪ garantit la **qualité de la glace** (par rapport à d'autres produits sans sucre) : les parfums fruits, en particulier, ont un goût comparable à celui des glaces avec sucres ajoutés
- ☪ utilise des ingrédients de substitution au sucre à **faible indice glycémique**



La ligne Naturally Sweet utilise des ingrédients de substitution au sucre caractérisés par un faible indice glycémique :

- **Érythritol** : caractérisé par des valeurs quasi nulles d'indice glycémique (IG) et d'indice insulémique (II). Il remplace avantageusement le saccharose et contribue à réduire l'impact glycémique dans un régime alimentaire.
- **Sorbitol** : l'indice glycémique du sorbitol est inférieur à celui du sucre blanc ordinaire. C'est une substance qui est partiellement absorbée au niveau intestinal et qui ne stimule donc pas la sécrétion d'insuline.
- **Maltitol** : en plus d'être utile pour prévenir les caries dentaires, il peut être utile pour maintenir stable le taux de glucose dans le sang, sans pics glycémiques et insulémiques.








Neutres et compléments

Dans une recherche constante d'excellence, une gamme de produits parfaits pour agir sur la tenue, le volume, l'onctuosité et la spatulabilité de la glace.

Réf.	Produit	Description	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
------	---------	-------------	------------------	------------------	----------

Neutres et préparations pour laboratoires

5044	NEUTRO ADD. EM.	Neutre pour crèmes glacées avec d'excellentes propriétés épaississantes, stabilisantes et émulsifiantes. Ne contient pas de produits laitiers.		3	4-6
5047	NEUTRO 10 ALL NATURAL NEW	Neutre « All Natural » à utiliser à chaud, riche en fibres végétales et avec épaississants naturels. Goût neutre.		12x1	10
5010	NEUTRO EMULSIONANTE	Conçu pour émulsifier les graisses du mélange base lait. À utiliser à chaud (plus de 60°C) avec cycle thermique complet.		3	4-6
5046	NEUTRO U.I. ADD/EM	Même produit que le 5044, mais en sacs de 2 kg.		8x2	4-6
5037	PASTA EMULSIONANTE	Produit recommandé pour augmenter le volume des glaces. Peut être utilisé aussi bien à chaud qu'à froid.		5	3-6

Intégrateurs

5072	CREAMY	Améliorant pour mélanges à bases lait, utile pour conférer une structure crémeuse et améliorer la durée de conservation.		12x1	20-40
5074	FIBRAMIX	Mix de fibres végétales (bambou, inuline, oligofructose) pour une bonne tenue de la glace en vitrine.		6x1	15-20
5070	INTEGRABASE	Mix à haute teneur en protéines du lait pour une glace plus veloutée et une meilleure durée de conservation.		6x1	20-35
7951	EASY LATTEMIX CARTONE	Produit à forte teneur en poudre de lait conçu pour remplacer totalement le lait liquide et le lait en poudre.		3x6	150-166
7950	EASY LATTEMIX SACCO	Produit à forte teneur en poudre de lait conçu pour remplacer totalement le lait liquide et le lait en poudre.		6	150-166
7953	EASY LATTE PLUS	Préparation à base de lait écrémé en poudre, de maltodextrine, de lactosérum, d'extrait de lait. Peut remplacer le lait en poudre allégé dans ses multiples applications.		16x1	100-120
7957	EASY LATTE CREMA	Produit en poudre avec une excellente teneur en poudre de lait, conçu comme une alternative au lait en poudre allégé dans toutes ses applications, en particulier dans la préparation de crèmes pâtisseries.		12X1	100-120





Parfums à la Crème

Pâtes et poudres pour un meilleur rendement dans l'aromatisation de la glace.

Réf.	Produit	Description	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
Parfums à la Crème					
8765	CACAO BLEND 20/22	Mélange sélectionné et équilibré de différents types de cacao qui confère à la glace un goût et une couleur intenses.		12x1	70-120
8760	CACAO MAGRO (10/12)	Mélange en poudre caractérisé par son excellente solubilité même à froid, la couleur intense qu'il confère à la glace et l'arôme spécial de vanille qui en rehausse la saveur.		12x1	70-120
8764	CACAO MAGRO BLEND 10/12	Mélange en poudre des meilleurs cacaos néerlandais rouge foncé, qui garantit une couleur intense et une saveur fondante typique de la crème glacée.		12x1	70-120
8732	CIOCCOLATO BIANCO (Chocolat blanc)	Pâte crème à haute teneur en beurre de cacao, obtenu par pressage de la pâte de cacao et d'autres ingrédients typiques du chocolat blanc, tels que le lait entier en poudre, le lait écrémé en poudre, le lactose.		6	90-120
8516	NO SUGAR CHOCOLATE PASTE	Pâte crémeuse et épaisse sans saccharose destinée à aromatiser le mélange base. Idéale pour réaliser rapidement une glace au chocolat au lait de haute qualité.		6	90-110
8755	CAFFÈ BRASIL 100% ARABICA	Café lyophilisé de grande qualité. Grâce à son excellente solubilité, on peut l'ajouter à froid à un mélange préparé en pasteurisation.		6x1	15-25
8573	GRAN CAFFÈ	Pâte au café à la saveur ronde et moelleuse.		6	70-90
8762 C	CHEESECAKE (POLVERE)	Préparation en poudre, à ajouter au mélange base lait, caractérisée par une teneur élevée en fromage « frais crémeux » déshydraté (premier ingrédient). Idéale pour repropager la saveur du célèbre gâteau américain dans les glaciers et les pâtisseries.		6x1	60-70
8635 C	CREMA GIALLA	Pâte avec une bonne teneur en jaune d'œuf pasteurisé. Idéale pour la préparation de glaces au goût typique de crème pâtissière ou de bases jaunes.		6	60-80
8440 D	CREMA GIALLA ALL NATURAL	Pâte avec une bonne teneur en jaune d'œuf pasteurisé. Idéale pour la préparation de glaces au goût typique de crème pâtissière ou de bases jaunes.		3	60-80
8621	CREMA MANDORLA TOSTATA	Pâte à forte teneur en amandes raffinées ; torréfaction plutôt prononcée.		5	90-110
8623 C	CREMA WHISKY PASTA	Pâte concentrée pour la préparation de glaces à la saveur pleine, douce et délicate, typique des meilleures crèmes au whisky.		3	40-60
8652	CUPIDO	Pâte de noisettes et de cacao à la saveur ronde et sucrée typique des pâtes à tartiner à base de noisettes.		5	150-200
8742	DISARONNO AMARETTO	La pâte qui célèbre l'une des liqueurs les plus populaires et les plus appréciées au monde : Disaronno Originale. Haute teneur en amandes pralinées et en éclats de noisettes qui restent croquantes dans la glace. Sans alcool.		5	170-190
9592	DISARONNO ALL NATURAL	La pâte qui célèbre l'une des liqueurs les plus populaires et les plus appréciées au monde : Disaronno Originale. Haute teneur en amandes pralinées et en éclats de noisettes qui restent croquantes dans la glace. Sans alcool. Avec des ingrédients 100 % All Natural.		2,5	130-150
8741	DISARONNO VELVET	Pâte brun clair riche en éclats, au goût sucré et à l'arôme caractéristique de la liqueur Velvet Disaronno.		2,5	100
8521 C	FLEUR DE TOFFEE	Produit en pâte destiné à conférer la saveur typique du toffee aux crèmes glacées, aux mousses et aux parfaits. Note beurre dominante complétée par une légère note sapide.		6	90-100
8659	GIANDUIA AMARA	Pâte à base de cacao maigre et de noisettes de première qualité, sans sucres ni graisses ajoutés. Haute teneur en cacao maigre et saveur fondante. Idéale également en pâtisserie.		2,5	100-130
8658	GIANDUIA CINQUESTELLE	Pâte noisettes et chocolat à haute teneur en noisettes Idéale également en pâtisserie comme fourrage ou garniture.		5,5	100-160
8657	GIANDUIONE	Pâte crémeuse à base de noisettes et de mélanges de cacaos de première qualité.		5,5	150-230
8648	GIANDUIONE AN	Pâte crémeuse à base de noisettes et de mélanges de cacaos de première qualité. Avec des ingrédients 100 % All Natural.		5,5	150-230
8662	GIANDUIOTTO	Pâte à base de noisettes et de cacao à la saveur délicate et à la couleur claire. Idéale pour le parfum « Bacio ».		5	150-230
4052	HOLLANDISH LIQUIRIZIA SA	Produit en poudre caractérisé par un extrait fin de réglisse. S'ajoute à un mélange base lait.		6x1	60-80

Réf.	Produit	Description	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
8669	GELOSTELLA LIQUIRIZIA PASTA	Produit en pâte à base d'extrait de réglisse à ajouter à un mélange base pour obtenir un goût menthe-réglisse associé à une pâte menthe.	 	3	50-70
8540 D	MALAGA	Produit unique, caractérisé par une abondante teneur en raisins secs dans une pâte qui se distingue par l'excellente qualité du vin Marsala.		6	120-150
8622	MANDORLA (Amande)	Pâte d'amande douce avec une légère note amère.	 	6	90-110
8549	MARRON GLACÉ	Pâte à forte teneur en morceaux de marrons confits et à la saveur intense. Idéale également pour les marbrages.	  	3	120-150
8551S	MARRON GLACÉ U.I.	Pâte lisse à forte teneur en marrons confits et à la saveur intense. Idéale en cas d'utilisation de congélateurs continus et de machines à glace soft.	 	10	60-80
8619	MARZIPAN	Pâte à forte teneur en noisettes, amandes et miel. Idéale pour donner à la crème glacée la saveur caractéristique du massepain.		3	80-100
8756	MASCARPONE (POLVERE)	Produit en poudre à forte teneur en mascarpone à ajouter au mélange base lait. Saveur personnalisable en fonction du dosage.	 	6x1	60-70
8677 B	MENTA (Menthe)	Pâte caractérisée par un arôme et une saveur intenses de menthe. Couleur verte.		3	40-60
8475	MENTA ALL NATURAL (POLVERE)	Produit en poudre à ajouter au mélange base lait ou eau pour un sorbet à la menthe. Caractérisé par un arôme naturel et délicieux de menthe et par l'extrait de spiruline et chlorella, qui lui confèrent sa couleur verte naturelle.	   	6x1	50-60
8678	MENTA BIANCA (Menthe blanche)	Pâte caractérisée par un arôme et une saveur intenses de menthe. Sans colorants. Ingrédients 100 % All Natural.	  	3	40-60
8723	MERINGA (Meringue)	Pâte au goût délicat et caractéristique de meringue.		3	40-60
8510	NOCE (Noix)	Pâte de structure fluide et de couleur claire. Avec des morceaux de noix et de noisettes.		6	70-100
8514	NOCE SORRENTO (Noix)	Pâte de noisettes et de noix à la texture crémeuse. Contient des éclats de noix pralinées de petit calibre qui maintiennent leur croquant dans la glace.		2,5	70-100
8664	NOCCIOLATO	Pâte crémeuse, destinée à la fabrication de glaces au goût rond caractéristique des « crèmes à tartiner aux noisettes ». Premier ingrédient : noisettes.		5	150-230
8650	NOCCIOLONE	Pâte réalisée à partir d'un mélange de cacao et de noisettes avec une note d'amande amère et caractérisée par une teneur abondante en noisettes entières calibrées.	 	5	150-200
8562	NOCCIOLONE BIANCO	Pâte qui marie harmonieusement les saveurs de la noisette et du chocolat blanc. Haute teneur en noisettes entières calibrées.		5	130-180
8767	PANNA EDELWEISS	Produit en poudre qui confère au mélange un goût de lait-crème frais de montagne. Ingrédients 100 % All Natural.	 	1	30-40
8438	PANNACOTTA	Pâte contenant également de la crème en poudre, pour la préparation de glaces au goût rond caractéristique du dessert pannacotta.		3	50-70
8737	PASTA CIOCCOLATO BITTER	Pâte à la texture fine et douce, couleur de chocolat très noir et saveur fondante intense pour de multiples utilisations en pâtisserie.		6	-
8439	PASTA FIORDILATTE	Pâte à ajouter au mélange base avant de le fouetter pour donner à la glace un goût intense de crème-lait.		3	30-60
8601 C	PEANUTS	Pâte de qualité supérieure fabriquée à partir de 100 % de vraies cacahuètes grillées et salées.	  	3	100-120
8757	RICOTTA (POLVERE)	Préparation en poudre à ajouter au mélange base lait à forte teneur en fromage blanc déshydraté. Saveur personnalisable en fonction du dosage.	  	6x1	60-70
8437	SALTED CARAMEL (POLVERE)	Produit concentré en poudre qui apporte à la crème glacée la combinaison spéciale de la douceur du lait caramélisé et du caractère profond du sel, inspirée de la tradition pâtissière française.		6x1	25-35
8680 C	TIRAMISÙ	Pâte à base de vin marsala, de jaune d'œuf et de café, équilibrés pour obtenir dans la crème glacée la saveur caractéristique et ronde du tiramisù.		6	130-180
8679 D	TIRAMISÙ AN	Pâte à base de vin marsala, de jaune d'œuf et de café, équilibrés pour obtenir dans la crème glacée la saveur caractéristique et ronde du tiramisù. Avec des ingrédients 100 % All Natural.	 	3	100
8615 C	TOCINO DE CIELO	Pâte caractérisée par une teneur élevée en jaune d'œuf pasteurisé, idéale pour la préparation du parfum Tocino de cielo, ainsi que pour la crème aux œufs et le mélange base jaune pour compléter l'addition de jaunes d'œuf frais.		3	90-100

Réf.	Produit	Description	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
8610	TORRONE MANDORLATO	Pâte à base de nougat broyé de haute qualité, qui se prête à de nombreuses utilisations dans l'industrie des glaces en raison de sa structure compacte. Contient des noisettes, des amandes et du miel.		5	70-100
8752	YOGURT (POLVERE)	Préparation en poudre à base de yaourt maigre avec des cultures inactives, conçue pour donner à la crème glacée une saveur intense de yaourt avec une note légèrement acidulée.		6x1	50-70
8753	YOGURT 30 (POLVERE)	Préparation concentrée en poudre à base de yaourt allégé au goût équilibré. Ne contient pas de sucres.		6x1	30
8751	YOGURT AN (POLVERE)	Préparation en poudre à base de yaourt. Arômes naturels uniquement. Saveur franche, intense et discrètement acidulée.		6x1	50
8537	ZABAIONE FLORIO GELATERIA	Pâte caractérisée par sa forte teneur en jaune d'œuf et par l'utilisation du Florio Marsala. Une saveur incomparable pour une glace onctueuse à la couleur marquée.		6	80-100

Pistaches

8708	CREMA PISTACCHIO SICILIA	Pâte obtenue uniquement par le raffinage de pistaches siciliennes soigneusement sélectionnées.		2,5	70-100
8709	CREMA PISTACCHIO SICILIA SC	Pâte obtenue uniquement par le raffinage de pistaches siciliennes soigneusement sélectionnées. Sans chlorophylle.		2,5	70-100
8718	PISTACCHIO BLEND	Pâte obtenue par le raffinage de mélanges de pistaches de Sicile et de Turquie.		2,5	80-100
8701	PISTACCHIO BLEND SC	Pâte obtenue par le raffinage de mélanges de pistaches de Sicile et de Turquie. Sans chlorophylle.		2,5	80-100

Noisettes

8592	NOCCIOLA ITALIA GUSTO FORTE	Pure pâte de noisette à la torréfaction prononcée pour une glace à la noisette au goût intense et persistant. Couleur foncée.		5	70-100
8587	NOCCIOLA ITALIANA CHIARA	Pâte de noisettes d'origine italienne à torréfaction peu prononcée.		5	70-100
8590	NOCCIOLA ITALIA	Pâte de noisettes caractérisée par une torréfaction assez prononcée qui confère à la glace une saveur intense.		5	70-100
8595	NOCCIOLA ITALIA S.A.	Pâte de noisettes caractérisée par une torréfaction moyenne. Sans arômes ni émulsifiants.		5	70-100
8585	NOCCIOLA TONDA GENTILE	Pâte obtenue de la transformation des fines noisettes du Piémont.		5	80-120
8582	NOCCIOLA TONDA GENTILE S.A.	Pâte obtenue de la transformation des fines noisettes du Piémont. Sans arômes ni émulsifiants.		5	80-120

Vanilles

8605	VANIGLIA BIANCA ALL NATURAL	Pâte à la vanille 100 % All Natural. Confère à la crème glacée une couleur claire grâce à la poudre de gousses de vanille.		3	35-45
8645	VANIGLIA ALL NATURAL	Pâte de vanille aux arômes naturels, jaune d'œuf et gousses.		6	80-90
8643	VANIGLIA 30	Pâte de vanille concentrée caractérisée par une bonne teneur en gousses finement broyées. Contient du jaune d'œuf et des colorants naturels.		6	25-35
8637	VANIGLIA 92 FILTRATA	Pâte à l'aspect, au parfum et à la saveur incomparables de la vanille Bourbon. Onctueuse, sans gousses broyées.		6	70-90
8639	VANIGLIA 92	Pâte à l'aspect, au parfum et à la saveur incomparables de la vanille Bourbon, à forte teneur en gousses finement broyées.		6	60-90
8642	VANIGLIA LAB	Pâte à l'aspect, au parfum et à la saveur incomparables de la vanille Bourbon, avec une délicate note d'agrumes. Caractérisée par une teneur élevée en gousses finement broyées.		6	35-45
8602	VANILLA JASMINE YELLOW	Pâte de vanille, sans alcool et sans œuf, avec gousses.		3	30-40



Les voies de l'excellence

18

Un voyage à la recherche de saveurs authentiques, à travers la sélection de matières premières d'excellence pour enrichir la glace artisanale avec les saveurs de la tradition.

Réf.	Produit	Caractéristiques	Emballages de 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



Les biscuits les plus célèbres au monde se transforment en parfums glaces délicieux.

Réf.	Produit	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
8523 C	KOOKIE		3	50-60
8526	KOOKIE&CHOCOLATE VARIEGATO		2,5	-
8524 D	KOOKIE&CAMEL PASTA		3	50-60
8525 D	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 C	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	-





Produits Complets Crème

Une ligne complète de produits en poudre prêts à l'emploi pour réaliser à froid, rapidement et facilement, des glaces crémeuses, des sorbets ou des glaces soft. Les 4 Liogel Yogurt sont également excellents pour les yaourts glacés. La ligne All In One est uniquement composée de produits All Natural.



Réf.	Produit	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
All in One				
5157	SANTO DOMINGO VEG		6X1,25	500
5158	NERO FONDENTE VEG		6X1,25	500
Liogel Parfums Crème				
5130	CACAO		12x1,35	450
5164	CACAO SANTO DOMINGO		12x1,175	470
5093	CARAMELLO SALATO (Caramel salé)		12X1	400
5129	CIOCCOLATO BIANCO (Chocolat blanc)		12x1,5	600
5135	CIOCCOLATO FONDENTE (Chocolat noir)		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
Produits pour Yaourts Glacés				
5550	GELOLAMPO FROZ. DES. YOGURT 350		16x1,4	350 g/l lait
5547	FROZZYO YOGURT CREAMY		12x1,2	300
5546	FROZZYO YOGURT NATURAL		12x1,12	280
5548	FROZZYO YOGURT ZERO		12x0,96	240





Parfums Fruits

Pâtes extrêmement polyvalentes, utiles pour la réalisation de glaces et sorbets aux fruits, idéales également en association avec des fruits frais pour en rehausser la couleur et la saveur.

Réf.	Produit	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
Gelostella Pastefrutta 100				
9099 D	ANANAS 100		3	80-100
9049 C	ARANCIA 100 (Orange)		3	80-100
9039 D	BANANA 100		3	80-100
9021 C	BANANA 100 AN	  	3	80-100
9142 A	CEDRO 100 (Cédrat)		3	80-100
9022	COCCO 100 AN (Noix de coco)	  	3	80-100
9018 A	FRAGOLA 100 (Fraise)		6	80-100
9512	FRAGOLA 100 AN (Fraise)	  	6	80-100
9008 A	FRAGOLA 100 TS (Fraise)		6	80-100
9518	LAMPONE 100 AN (Framboise)	  	6	80-100
9059	LIMONE 100 (Citron)	  	3	80-100
9023 D	MANGO 100 AN (Mangue)	  	3	80-100
9032	MELOGRANO 100 AN NEW nade)	 	3	80-100
9125S	MELONE 100 « A » (Melon)		3	80-100
9120 C	MELONE 100 C.N. (Melon)		6	80-100
9158	PASSION FRUIT 100 (Fruit de la passion)	  	3	90-100
9133 C	PESCA GIALLA 100 (Pêche jaune)		3	80-100
9619	TUTTOBOSCO AN (Baies)	  	6	80-100
Gelostella Pastefrutta 200				
9550	COCCO 200 (Noix de coco)		6	170-220
9508 A	FRAGOLA 200 (Fraise)		3	170-220
9600 C	KIWI 200		6	170-220
9519 C	LAMPONE 200 (Framboise)	  	3	170-220
9625 C	MANDARINETTO ISOLABELLA 200		3	170-220
9610 C	MANGO 200 (Mangue)	  	6	170-220
9540 C	MIRTILLO 200 (Myrtilles)		6	170-220
Gelostella Pastefrutta U.I.				
9151	COCCO 40 U.I. (Noix de coco)		6	35-45
Les Combinés				
4612	LIMONE COMBIN.DISIDRATATO (Citron)		3	50
4613	LIMONE PASTA COMBINATA (Citron)	  	6	80-100



Produits Complets Fruits




















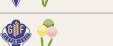









Une ligne complète de produits en poudre prêts à l'emploi pour réaliser à froid, rapidement et facilement, des glaces crémeuses, des sorbets ou des glaces soft. La ligne All In One est uniquement composée de produits All Natural.

Réf.	Produit	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
------	---------	------------------	------------------	----------

All in One

5171	FRAGOLA (Fraise) NEW		6x1,125	450
5174	FRUTTI DI BOSCO (Fruits rouges) NEW		6x1,125	450
5170	LIMONE (Citron) NEW		6x1,125	450
5151	CITRON AN CORE VEG NEW		12x1,125	410
5173	MIRTILLO (Myrtilles) NEW		6x1,125	450
5172	PESCA (Pêche) NEW		6x1,125	450
5159	YUZU NEW		6x1,125	450

Liogel Parfums Fruits

5094	LIMONE 50 VEG (Citron)		6x1	50
5101	LIMONE 100 VEG (Citron)		6x1	100
5109 C	AGRUMI		12x1,35	450
5120 C	ALBICOCCA VEG (Abricot)		12x1,35	500
5114 D	ANANAS VEG		12x1,35	450
5115 A	ANGURIA VEG (Pastèque)		12x1,20	400
5125 D	ARANCIA ROSSA CN (Orange sanguine)		12x1,35	500
5116 A	ARANCIA ROSSA VEG (Orange sanguine)		12x1,35	500
5113 C	BANANA		12x1,35	450
5112	COCCO (Noix de coco)		12x1,35	450
5100	FULLEMON 450		12x1,35	450
5121 D	LAMPONE VEG (Framboise)		12x1,35	500
5124	LIMONE 450 VEG (Citron)		12x1,35	450
5103 C	LIMONITO VEG (Citron)		12x1,35	450
5108 C	MELA VERDE (Pomme verte)		12x1,35	450
5149	MELOGRANO VEG (Grenade)		12x1,35	450
5122 C	MELONE VEG (Melon)		12x1,35	450
5111 C	PESCA GIALLA (Pêche jaune)		12x1,35	450
5102	POMPELMO ROSA VEG (Pamplemousse rose)		12x1,35	450
5145 D	PIÙ FRUTTA ANANAS VEG (Ananas)		12x1,35	450
5146 C	PIÙ FRUTTA BANANA VEG (Banane)		12x1,35	450
5140 D	PIÙ FRUTTA FRAGOLA VEG (Fraise)		12x1,35	450
5150 C	PIÙ FRUTTA KIBANA VEG (Kiwi et Banane)		12x1,35	450
5141 D	PIÙ FRUTTA MANGO VEG (Mangue)		12x1,35	450
5142 C	PIÙ FRUTTA MELA VERDE VEG (Pomme verte)		12x1,35	450
5148	PIÙ FRUTTA MIRTILLO VEG (Myrtilles)		12x1,35	450
5137 D	PIÙ FRUTTA PESCA VEG (Pêche)		12x1,35	450
5138 D	PIÙ FRUTTA TROPICALE VEG (Fruits tropicaux)		12x1,35	450
5139	PIÙ FRUTTA TUTTOBOSCO VEG (Baies)		12x1,35	450





















Marbrages Crème

La gamme spécialement conçue pour rendre votre offre plus appétissante et attrayante.







La gamme NUTGEL se distingue par son onctuosité et son goût délicieux.








- Vaste gamme et combinaisons gourmandes infinies
- Polyvalence pour de nombreuses utilisations aussi bien par les glaciers que les pâtisseries : cremini, pur en bac, glace, marbrage, pâtisserie froide.

Réf.	Produit	Description	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
Gelostella Pastecrema					
8630 D	CARAMEL	Marbrage au goût prononcé et typique de caramel. Utilisé également comme pâte pour parfum caramel	 	6	70-100
8667	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA	Pâte à texture fluide idéale pour marbrer et fourrer les glaces et les parfaits. Haute teneur en noisettes italiennes (25 %) et en cacao maigre (10 %).		6	-
8681	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA AN	Pâte à texture fluide idéale pour marbrer et fourrer les glaces et les parfaits. Haute teneur en noisettes italiennes (25 %) et en cacao maigre (10 %). Avec des ingrédients 100 % All Natural.	 	6	-
8668	LA GRANELLATA	Marbrage à la crème de noisettes italiennes complété de noisettes en quartiers, de biscuits blancs, de gouttes de meringue et d'amandes en éclats.	 	5	-
8727 D	LATTEMOU	Pâte polyvalente qui offre la saveur chaude et crémeuse typique du caramel mou. Contient du lactose, de la graisse de lait, de la crème en poudre et des protéines de lait.		6	30-100
8666	NOCCIOLATO FLUIDO	Pâte à texture fluide idéale pour marbrer et fourrer les glaces et les parfaits.		6	-
8724	PANNAFRAGOLA	Pâte à la texture crémeuse, particulièrement adaptée aux marbrages saveur crème et fraise, avec un arrière-goût de fraises sauvages.	 	6	-
8740	PASTA CACAO FONDENTE	Pâte crémeuse conçue principalement pour marbrer. Goût intense de cacao.		6	120-150
8728	RISOGOLOSO NOCCIOLATO	Pâte au goût de crème à tartiner aux noisettes avec une bonne teneur en riz qui, une fois soufflé en grains, reste moelleux même à des températures négatives.		4,5	-
8653	VAR. GOLOSI SCROKY	Crème douce et parfumée à forte teneur en noisettes et note de chocolat au lait, associée à des éclats croquants à base de céréales et d'amandes.		5,5	-
8608	VARIEGATO BUENISSIMO	Crème de noisettes italienne à forte teneur en fines noisettes italiennes, cacao maigre au goût intense et gaufrettes en carrés et en éclats.		5,5	-
8616	VARIEGATO CARAMELO	Marbrage à la saveur naturelle et intense typique du sucre caramélisé.	 	3	-
8624	VARIEGATO CREMA WHISKY	Marbrage pour la préparation de glaces caractérisées par une saveur à la fois ronde, douce et délicate, avec des notes de caramel qui rappellent les saveurs typiques des meilleures crèmes au whisky.	 	3	-
8522 D	VARIEGATO FLEUR DE SEL	Produit dense en pâte au caramel avec des cristaux de sel de mer de Normandie en surface.		2,5	-
8617 D	VARIEGATO HUEVO	Pâte de couleur jaune d'œuf intense avec une saveur prononcée typique du jaune d'œuf.		3	-
8649	VARIEGATO NOCCIOLATTE	Crème moelleuse et parfumée avec un soupçon de chocolat au lait et une forte teneur en noisettes.		5,5	-
8609 C	VARIEGATO PRALINE DORÉ	Marbrage pour la réalisation de glaces inspiration pralines à base de noisettes, gaufrettes, crème de noisettes et gianduja.		5,5	-
8477	VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH	Pâte grasse, conçue pour fourrer et marbrer. Avec des éclats de boudoirs, du chocolat blanc, du cacao maigre en poudre et du café en poudre. Pour une nouvelle version moderne et crunch du Tiramisu.	 	2,5	-

Réf.	Produit	Description	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
Nutgel					
8776	NUTGEL	À bonne teneur en noisettes et en cacao, avec la saveur typique des crèmes à tartiner aux noisettes.		6	-
8775	NUTGEL ALL NATURAL	Version avec des ingrédients entièrement All Natural, toujours à base de cacao et de noisettes de première qualité.		6	-
8778	NUTGEL BLACK	De couleur très foncée et à forte teneur en cacao maigre. Saveur fondante. Sans noisettes.		6	-
8779	NUTGEL BROWNIES	Marbrage composé d'une crème à forte teneur en cacao maigre et sans noisettes. Couleur très foncée. Teneur élevée en cubes de brownies à la saveur fondante.		6	-
8777	NUTGEL CACAO	Par rapport à Nutgel, la couleur est plus foncée et la teneur en cacao est plus élevée. Goût intense de cacao et noisettes pas trop sucré.		6	-
8785	NUTGEL CAFFÈ	Au goût intense de café torréfié riche en éclats de biscuits au café.		5,5	-
8787 	NUTGEL CARAMEL SNACK	Au goût intense de caramel mou avec de gros éclats de cacahuètes salées et grillées en abondance.		3	-
8783 	NUTGEL CREMA LIMONE	Marbrage très parfumé à la couleur et à la saveur typiques des crèmes pâtisseries au citron.		5,5	-
8462 	NUTGEL LEMON KOOKIE	Produit caractérisé par l'association du croquant et de la saveur des sablés de maïs avec la fraîcheur de la crème de citron. Conçu pour marbrer et fourrer, il est également excellent dans la préparation des « cremini ».		5	-
8786	NUTGEL MANDORLA (Amande)	Une crème simple mais irrésistible, où les amandes et le chocolat blanc s'unissent pour créer un goût délicieux. Outre ses utilisations classiques chez les glaciers, elle est extrêmement polyvalente en pâtisserie froide, pour les décorations et les fourrages.		5	-
8782	NUTGEL MUCHO GUSTO	Crème chocolat au lait riche en morceaux de gaufrettes (carrés et éclats).		5,5	-
8781 	NUTGEL PISTACCHIO	Crème riche en pâte de pistaches avec des morceaux de pistaches en abondance.		5	-
8461 	NUTGEL PISTACCHIO LISCIO	Crème riche en pistache, à la couleur plus intense et sans éclats.		5,5	-
8780 	NUTGEL WHITE	Crème de chocolat blanc idéale pour marbrer et fourrer.		5,5	-
8464	NUTGEL BLANCO	Crème de chocolat blanc idéale pour marbrer et fourrer. Goût typique de tablette de chocolat blanc.		5,5	-
8463	NUTGEL FLEUR DE SEL	Crème fluide au caramel avec des cristaux de sel de mer de Normandie en surface.		5,5	-
8773	NUTGEL CAMELLO 	Spécialement conçu pour satisfaire tous les goûts, le nouveau Nutgel Caramel se distingue par son onctuosité et son goût délicieux. Polyvalence pour de nombreuses utilisations. Idéal pour les cremini et les marbrages des glaciers, mais aussi en pâtisserie froide.		2,6	-

Nappages

8556	COPERTURA AL LATTE PRESTIGE (Nappage au lait)	Topping de haute qualité à base de graisses végétales non hydrogénées à l'excellent arôme de chocolat au lait.		5	-
8501 	COPERTURA ARANCIA (Nappage orange)	Topping lisse, polyvalent, au goût intense d'orange. Ingrédients 100 % All Natural.		2,5	-
8507	COPERTURA CAFFÈ (Nappage café)	Topping caractérisé par une bonne teneur en café, une couleur et une saveur intenses.		2,5	-
8503	COPERTURA SPECIALE CIOCCOLATO BIANCO (Nappage chocolat blanc)	Topping lisse avec du beurre de cacao, du lait entier en poudre et un arôme naturel de vanille.		2,5	-
8504	COPERTURA COCCO (Nappage noix de coco)	Topping à matrice blanc-ivoire avec de la noix de coco rapée et des éclats pralinés.		2,5	-
8499	COPERTURA DISARONNO (Nappage Disaronno)	Topping de chocolat blanc riche en éclats de macarons.		2,5	-

Réf.	Produit	Description	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
8554	COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE (Nappage chocolat noir)	Topping de chocolat noir de haute qualité (74 %). Ingrédients 100 % All Natural.		5,5	-
8497 D	COPERTURA FRAGOLA (Nappage fraise)	Topping de chocolat blanc aromatisé à la fraise.		2,5	-
8505 D	COPERTURA FRUTTI DI BOSCO (Nappage fruits rouges)	Topping lisse et polyvalent aromatisé aux fruits rouges. Ingrédients 100 % All Natural.		2,5	-
8509 D	COPERTURA LIMONE (Nappage citron)	Topping de chocolat blanc avec un arôme naturel de citron et une couleur attrayante. Ingrédients 100 % All Natural.		2,5	-
8508	COPERTURA NOCCIOLA (Nappage noisettes)	Topping de chocolat blanc et de pâte de noisettes.		2,5	-
8498	COPERTURA PRALINE DORÉ (Nappage pralines)	Topping de chocolat au lait et de noisettes à forte teneur en éclats de noisettes et gaufrettes.		2,5	-
8506 C	COPERTURA PISTACCHIO (Nappage pistaches)	Topping de chocolat blanc et de pâte de pistaches à la couleur pas trop intense.		2,5	-
8485	STRACCIATELLA	Pâte aromatisée au chocolat noir pour obtenir le traditionnel parfum « stracciatella ».		2,5	80-120
8561	STRACCIATELLA BIANCA	Pâte blanche utilisée non seulement pour donner une texture filamenteuse à la glace, mais aussi pour recouvrir les monoportions, les mini pâtisseries, les parfaits et les glaces en général, etc.		5	100-150





Marbrages Fruits

Une gamme très large qui comprend à la fois une ligne riche en fruits entiers ou en morceaux et les nouveaux Fullyfruit à très haute teneur en fruits.

Fully Fruit

Tout le plaisir des fruits frais








Les fruits sont un ingrédient très important dans la fabrication des glaces et des pâtisseries. Quoi de plus frais et agréable qu'un fruit de saison parfaitement mûr ? Cependant, les fruits ne sont pas toujours disponibles ou pas toujours à leur degré de maturité optimal, et leur achat et préparation avant utilisation requièrent une certaine attention.

Grâce à des technologies innovantes qui permettent de stabiliser les produits sans altérer le goût et l'arôme des fruits, nous sommes en mesure d'offrir tout le plaisir des fruits frais, sous la forme la plus adaptée à l'utilisation.

LES AVANTAGES

- Fullyfruit est un produit à très haute teneur en fruits (45/50 %), entièrement naturel, qui conserve les meilleures caractéristiques des fruits, prêt à être utilisé dans et hors de la glace sans congélation en vitrine.
- Polyvalent : il peut être utilisé aussi bien pour recouvrir la surface d'un bac à glace ou à l'intérieur de la glace, ou encore en pâtisserie à l'intérieur des parfaits et des gâteaux glacés.
- Une manière originale de créer de nouvelles sensations de texture et de saveur.
- Longue durée de conservation : grâce à un procédé technologique qui permet de prolonger la fraîcheur des fruits et à un conditionnement qui évite toute contamination environnementale, le produit se conserve pendant 12 mois. Une fois l'emballage ouvert, il doit être conservé au réfrigérateur et le produit doit être utilisé dans les 3 jours suivant l'ouverture.

Réf.	Produit	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
Fully Fruit				
9407	FULLYFRUIT AMARENA (Griottes) NEW		4X1,5	-
9401	FULLYFRUIT FRAISE		4X1,5	-
9403	FULLYFRUIT MANGO (Mangue)		4X1,5	-
9405	FULLYFRUIT MARACUJA		4X1,5	-
9406	FULLYFRUIT LAMPONE (Framboise) NEW		4X1,5	-

Marbrages Quattrostagioni

Les marbrages de la ligne Quattrostagioni sont riches en fruits, entiers ou en morceaux, récoltés à parfaite maturité et semi-confits afin de préserver intactes leurs caractéristiques organoleptiques.

Réf.	Produit	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
Marbrages Quattrostagioni				
9864 D	ALBICOCCA (Abricot)		3	-
9879 D	ANANAS & ROSMARINO (Ananas et Romarin)		3	-
9863 D	ARANCIA (Orange)		3	-
9872	FICO (Figue)		3	-
9850 D	FRAGOLA (Fraise)		3	-
9870 D	FRAGOLINE PASTICCERIA (Framboises sauvages)		3	-
9851	FRUTTI DI BOSCO (Fruits rouges)		3	-
9871	FRUTTI DI BOSCO PASTICCERIA (Fruits rouges)		3	-
9865	LAMPONE (Framboise)		3	-
9866	LIME		3	-
9880 D	MANDARINO & CURCUMA (Mandarine & Curcuma) NEW		3	-
9859	MANGO (Mangue)		3	-
9874	MELOGRANO (Grenade)		3	-
9861	MIRTILLO (Myrtilles)		3	-
9862	PERA & ZENZERO (Poire & Gingembre)		3	-
9853 C	PESCA (Pêche)		3	-
9873 D	RIBES ROSSO (Groseilles)		3	-
9860 A	VARIEGATO AMARENA (Marbrage griottes)		3	-

Gelostella Pastefrutta








Réf.	Produit	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
9030 A	AMARENA 100 (Griottes)		6	80-100
9020 D	AMARENA 100 AN (Griottes)		3	80-100
9031 D	AMARENA 100 C.N. (Griottes)		6	80-100
9524 D	ARANCIO FARCITO 200 (Orange)		3	170-200
9627S	PERA 200 (Poire)		3	170-200
9164 C	PESCARANCIA 100 (Pêche et orange)		3	25-100
9620	TUTTOBOSCO 200 (Fruits rouges)		6	170-220


















































Décorations

Produits de haute qualité pour décorer vos créations de glaces et pâtisseries froides.



















Réf.	Produit	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
8810 	AMAREN. FRUT. INT. (Griottes Fruits Entiers) 18/20		6	-
8812 	AMAREN. FRUT. INT. (Griottes Fruits Entiers) 20/22		6	-
8816 	SAUCE AMAREN. (en bidons)		12	-
8829	CEREALI SCROKY		2	-
8798	GRANELLA BROWNIES		2,5	-

Réf.	Produit	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
8846	GRANELLA DI AMARETTI		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 B	MINI CHOCO COLORS		2	-
8954	NOCCIOLE INTERE TOSTATE		2,5	-
8956	CRUMBLE FRUTTI ROSSI GLUTEN FREE NEW		2	-
8957	CRUMBLE BISCOTTO INTEGRALE GLUTEN FREE NEW	 	2	-
8958	CRUMBLE AMARETTO E CACAO NEW (Macaron et cacao)		1,5	-
8944	CRUMBLE BUTTER COOKIES		2	-
8947	CRUMBLE AL BURRO GF (Au beurre)		2	-
8945	CRUMBLE CACAO GLUTEN FREE	 	2	-
8943	CRUMBLE KOOKIE CARAMEL	 	2	-
8951	CRUMBLE CAFFÈ (Café)		2	-
8950	CRUMBLE LIMONE GLUTEN FREE (Citron)		2	-
8850A D	SALSA AMARENA (Sauce Griottes)		1	-
8869A	SALSA CACAO E NOCCIOLA (Sauce Cacao et Noisettes)	 	1	-
8857A	SALSA CAFFÈ (Sauce Café)	 	1	-
8852A D	SALSA CARAMEL (Sauce Caramel)	 	1	-
8853A D	SALSA FRAGOLA (Sauce Fraise)		1	-
8864A	SALSA LAMPONE (Sauce Framboise)	 	1	-
8861A D	SAUCE LATTEMOU		1	-
9029A	SALSA MIELE (Sauce Miel)		1	-
8849A	SALSA NOCCIOLA (Sauce Noisettes)		1	-
8855A	SAUCE TUTTOBOSCO	 	1	-
8868A	TOPPING CACAO	 	1	-
8866A	SALSA PRESTIGE CIOCCOLATO BIANCO	 	0,95	-

Frozen Drinks

Produits en poudre pour la fabrication de granités siciliens, sorbets et popsicles.

Produits en poudre pour la fabrication rapide de crèmes froides avec un résultat parfait.

Réf.	Produit	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
Splash				
5200 	ACE ROSSO		12x0,91	260
5201 	AMARENA (Griottes)		12x0,91	260
5206	COCCO (Noix de coco)		12x1,05	300
5207 	COLA (Coca)		12x0,875	250
5210	LIMONE (Citron)	 	12x0,95	270
5205	LIMONE MEDITERRANEO (Citron)	 	12x0,8	230
5211	MANDORLA (Amande)		12x1,05	300
5212 	MENTA (Menthe)	 	12x1,05	300
Cremito				
5222	CREMITO CAFFÈ		12x0,93	310
5226	CREMITO CAFFÈ GUSTO FORTE		12x0,95	315
5221	CREMITO LATTE		12x0,9	300





Pâtisserie et Parfaits

Solutions pour la préparation de parfaits et de desserts.

Réf.	Produit	Description	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
------	---------	-------------	------------------	------------------	----------

Arômes d'alcool en bidon

9945	ORIG. JAMAICA BLACK	Arôme d'alcool 70° pour enrichir et sublimer les spécialités pâtisseries. Saveur rhum foncé.		10	-
9935	ORIG. JAMAICA WHITE	Arôme d'alcool 70° pour enrichir et sublimer les spécialités pâtisseries. Saveur rhum clair.		10	-
9941	MILLEFIORI CUCCHI	Arôme d'alcool 70° issu d'une liqueur parfumée et aromatique née il y a plus de cent ans qui conserve, à l'intérieur de sa bouteille, une branche de bruyère agrémentée de cristaux de sucre.		10	-

Préparations pour produits de pâtisserie et parfaits












8017	ALBUMIX	Produit en poudre complet à base de blancs d'œufs en neige qui permet de préparer la meringue classique à l'italienne facilement, rapidement et d'une manière hygiéniquement sûre.	  	6x1	150+100 eau	
8014 	CREMALAMPO PASTICCIERA	Préparation en poudre pour la réalisation d'une crème pâtissière dans un mélangeur planétaire avec un simple ajout de lait. Texture douce et veloutée et goût délicat de crème légèrement vanillée.			6x2	300
8002	FLEXI GR PALM FREE	Produit en poudre pour la production de parfaits, monoportions et mousses en bac. Sans huile de palme.			8x2	450-500
8019	JELLY MIX	Produit en poudre pour la préparation d'aspics, de palettes de fruits, de panna cotta, de crèmes brûlées et de nombreux autres types de desserts à la cuillère.	  	6x1	210	
8009	MIX PER PANNA +°	Stabilisateur pour crème conçu pour la préparation de diverses spécialités telles que les gâteaux, les monoportions et les mini pâtisseries à base de crème et de crème anglaise.			12x1	120-150
8012	MOUSSEMIX	Produit en poudre pour la production de parfaits, monoportions et mousses en bac.			8x2	500
8011	QUATTROSTAGIONI	Produit en poudre pour la production de parfaits, monoportions et mousses en bac. Également utile comme supplément pour enrichir les mélanges bases lait.			8x2	500
8007	SEMIFREDDO FLEXI GR	Produit en poudre pour la production de parfaits, monoportions et mousses en bac.			8x2	450-500



Glaçages

Les glaçages Prodotti Stella sont prêts à l'emploi et conçus pour recouvrir aussi bien la surface que les bords des gâteaux parfaits, des monoportions, des desserts à l'assiette, des gâteaux glacés et des « pezzetti duri », grâce à un procédé très simple et rapide.

MIX POUR GLAÇAGES PERSONNALISÉS est un produit en poudre à utiliser uniquement avec de l'eau et de la crème base ou du lait concentré.

Réf.	Produit	Caractéristiques	Emballages de kg	Dose g/l
8895	GLASSA AMARENA (Glaçage griottes)		3	-
8885	GLASSA CIOCCOLATO (Glaçage chocolat)		6	-
9075 	GLASSA CIOCC. BIANCO (Glaçage chocolat blanc)		3	-
8897 	GLASSA FRAGOLA (Glaçage fraise)		3	-
9071	GLASSA NOCCIOLA E CACAO (Glaçage noisettes et chocolat)		6	-
9070	GLASSA TRASPARENTE (Glaçage transparent)		3	-
8035	MIX POUR GLAÇAGES PERSONNALISÉS	  	6X1	100+30-40 eau+ 30 crème base

naturally
sweet



I Want
Kookie



Nutgel



All Natural



Sans gluten



Vegan



Et le marbrage
aussi



Vente en sachet individuel
avec code VB

A Contient des colorants
synthétiques soumis au
Rég. 1333-08

B Contient des colorants
synthétiques NON
soumis au Rég. 1333-08

C Contient des colorants
identiques au naturel et
autres

D Contient des colorants
naturels

Stella

www.prodottistella.com

