

An
18



all about Gelato



NOWOŚCI 2026

DISARONNO®
— INGREDIENTS —



90
Stella

Anselmi
1892



MONTEBIANCO



ALVENA

Chiaravalle
PASTICCERIA

90
Stella.

*since 1936,
naturally*



Tradycja, innowacja i pasja do lodów rzemieślniczych

W 1936 roku, mając zaledwie 26 lat, Giuseppe Gabaldo założył firmę Prodotti Stella. Tak rozpoczęła się dziewięćdziesięcioletnia podróż oparta na intuicji, ciągłym rozwoju i głębokiej miłości do sztuki lodów rzemieślniczych. Od tamtej pory Stella wspiera kolejne pokolenia rzemieślników – lodziarzy i cukierników – oferując najwyższej jakości składniki, praktyczne rozwiązania oraz usługi dopasowane do indywidualnych potrzeb.

„Podkreślać kunszt pracy lodziarza” – pisaliśmy to już w latach 80. Dziś, tak jak wtedy, ta idea pozostaje w samym sercu naszej misji.





Ste



la

all natural
tutto il buono del gelato

NUTGEL MLKY

Krem o smaku mlecznej czekolady. Intensywny, otulający smak przywodzący na myśl najbardziej uwielbiane wyroby czekoladowe. Formuła All Natural gwarantuje autentyczną, prawdziwą przyjemność.

KOD

8770

DOZOWANIE

Według uznania

OPAKOWANIE

Puszka 6 kg

all natural
tutto il buono del gelato



LIOGEL SPICED STAR

Wyrazista kompozycja smaków inspirowana odległymi krainami: kardamon i pieprz harmonijnie łączą się z cynamonem i anyżem, tworząc gelato o charakterystycznym, a zarazem ponadczasowym smaku.

KOD

5167

DOZOWANIE

380 g na 1 l mleka

OPAKOWANIE

12 worków x 1,05 kg

all natural
tutto il buono del gelato



VARIEGATO FIGA Z KALABRII W PIKANTNYM MIOZIE

Variegato, które zaskakuje: słodycz miodu spotyka się z bogatym smakiem fig Fico Dottato, podkreślonym subtelną nutą papryczki chili. Idealna równowaga między delikatnością a pikantnością.

KOD

9890

DOZOWANIE

Według uznania

OPAKOWANIE

Puszka 3 kg



ALL IN ONE MONOORIGIN RED GHANA

Liogel z kakao pochodzącego z jednego regionu – Ghany, charakteryzujący się pełnym, intensywnym smakiem oraz unikalnym czerwonobrązowym odcieniem. Wyraźne nuty fudge i brownie tworzą kompozycję, która zachwyca już od pierwszego kęsa.

KOD

5175

DOZOWANIE

500 g na 1 l

OPAKOWANIE

6 worków x 1,25 kg



An
18



nise
1892

INTENSYWNA PASTA KAKAOWA



Pasta kakaowa z monoorigin kakao z Kamerunu, wyróżniająca się głębokim, wielowymiarowym charakterem, w którym nuty dymne i prażone przeplatają się z subtelnymi akcentami suszonych owoców. Intensywna barwa czyni ją centralnym elementem każdej kompozycji.

KOD

212035AN

DOZOWANIE

200-300 g/l mieszanki

OPAKOWANIE

Puszka 3,5 kg

VARIEGATO ŚLIWKA W AURUM



Variegato ze śliwek macerowanych w Aurum, historycznym abruzyjskim likierze, którego nazwa została nadana przez Gabriele D'Annunzia i który jest głęboko zakorzeniony we włoskiej tradycji produkcji alkoholi. Wytwarzane na bazie brandy i pomarańczy, Aurum doskonale podkreśla naturalną słodycz śliwek. Cytrusowe, pełne nuty łączą się z owocową słodyczą, tworząc wyrafinowaną i niepowtarzalną harmonię.

KOD

213203AN

DOZOWANIE

Według uznania

OPAKOWANIE

Puszka 3 kg

AURUM – ELEGANCJA POMARAŃCZY I ŻŁOTA

Likier przesiąknięty mitem, historią i poezją.

Aurum narodziło się w Abruzji pod koniec XIX wieku, lecz jego korzenie sięgają czasów cesarza Augusta. To właśnie wtedy Owidiusz – wyrafinowany poeta – ofiarował swojej ukochanej Julii cytrusowy nektar zwany Mulsum Citreum.

Ten gest miłości przeszedł do legendy i stał się inspiracją dla wykształconego przedsiębiorcy Amedeo Pomilia, który wiele wieków później odtworzył starożytną recepturę. Dla tego niezwykłego likieru potrzebna była nazwa doskonała: Gabriele D'Annunzio odnalazł ją w słowie aurum (złoto) oraz aurantium (pomarańcza).

Tak narodziło się Aurum – symbol elegancji i pasji.



AURUM[®]
GOLDEN ORANGE LIQUEUR



TEBIA



all about Gelato

KARMEL, KTÓREGO SIĘ NIE SPODZIEWASZ



VARIÉGATO KARMEL Z PRAŻONEJ KUKURYDZY O WĘDZONYCH NUTACH

Variegato z solonego karmelu z intrygującymi nutami dymnymi oraz chrupiącymi kawałkami prażonej kukurydzy. Nieodparty kontrast słodczy i wytrawnych akcentów.

KOD

230320

DOZOWANIE

Według uznania

OPAKOWANIE

Puszka 2,5 kg

**MIĘKKIE,
CHRUPIĄCE,
ZASKAKUJĄCE**



VARIEGATO MORELOWE Z ZIARNAMI KAKAO I CHRUPIĄCYM MIGDAŁEM

Aksamitna słodycz moreli spotyka się z chrupkością ziaren kakao i granulatu migdałowego, tworząc kompozycję tekstur i smaków, która zachwyca.

KOD

230170

DOZOWANIE

Według uznania

OPAKOWANIE

Puszka 3 kg







Cocomatcha

Lody kokosowe z wiórkami kokosowymi i proszkiem matcha, bez dodatku cukru. Kremowe, rozpieszczające podniebienie lody, w których naturalna słodycz kokosa harmonijnie łączy się z wyrafinowanym finiszem zielonej herbaty.

KOD

21SBS0191

DOZOWANIE

400 g/kg mieszanki

OPAKOWANIE

10 worków x 2 kg

WYJATKOWE
DOŚWIADCZENIE
SENSORYCZNE



Bianco Grezzo

Czysta biała czekolada wzbogacona o ziarna kakao, które wprowadzają chrupiący kontrast i nutę oryginalności.

KOD

21SBS0190

DOZOWANIE

400 g/kg mieszanki

OPAKOWANIE

10 worków x 2 kg



Fondente Grezzo Orange

Variegato z ciemnej czekolady z mikrokapsułkami brązowego cukru aromatyzowane pomarańczą. Połączenie intensywności i świeżości, które zachwyca.

KOD

19VCG0079

DOZOWANIE

Według uznania

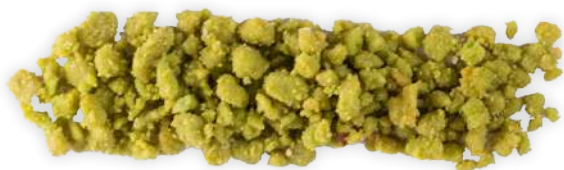
OPAKOWANIE

Puszka 3 kg



Ch

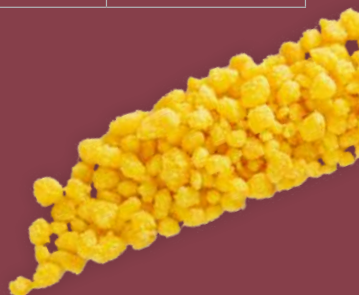




CRUMBLES & SPRINKLES

Kompletna linia kruszonek i granulatów, stworzona z myślą o nadaniu smaku, tekstury i wszechstronności w cukiernictwie i produkcji lodów. Niezawodne, kreatywne produkty, które gwarantują chrupkość, równowagę oraz powtarzalne rezultaty w każdej recepturze.

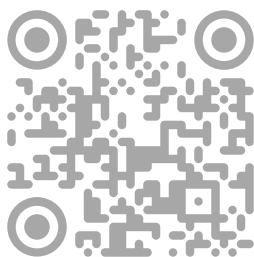
KOD	PRODUKT	OPAKOWANIE
710012	CRUMBLE O SMAKU KOKOSOWYM	2 kg
710013	CRUMBLE O SMAKU MARAKUJI	2 kg
710014	CRUMBLE O SMAKU MANGO	2 kg
710015	CRUMBLE O SMAKU RÓŻY	2 kg
710016	CRUMBLE O SMAKU MATCHY	2 kg
710017	CRUMBLE O SMAKU CZEKOLADY Z MIĘTĄ	2 kg
710018	CRUMBLE O SMAKU STRUDLA JABŁKOWEGO	2 kg
710019	CRUMBLE O SMAKU TIRAMISU	2 kg
710020	CRUMBLE O SMAKU TORTU SACHERA	2 kg
710021	CRUMBLE O SMAKU WIŚNI	2 kg
710024	CRUMBLE O SMAKU PISTACJI SOLONEJ	2 kg
710022	CRUMBLE O SMAKU RUMU	2 kg
710023	CRUMBLE O SMAKU GINU	2 kg
710003	CRUMBLE O SMAKU OWOCÓW LEŚNYCH (BEZGLUTENOWY)	2 kg
710004	CRUMBLE Z CIASTEK PEŁNOZIARNISTYCH (BEZGLUTENOWY)	2 kg
710005	CRUMBLE O SMAKU AMARETTO I KAKAO	1,5 kg
710006	CRUMBLE MAŚLANY (BUTTER COOKIES)	2 kg





KOD	PRODUKT	OPAKOWANIE
710007	CRUMBLE MAŚLANY (BEZGLUTENOWY)	2 kg
710008	CRUMBLE KAKAOWY (BEZGLUTENOWY)	2 kg
710009	CRUMBLE KOOKIE KARMEL	2 kg
710010	CRUMBLE O SMAKU KAWY	2 kg
710011	CRUMBLE CYTRYNOWY (BEZGLUTENOWY)	2 kg
8793	POSYPKA KOOKIE&CARMEL	2 kg
8800	POSYPKA KOOKIE&CREAM	2 kg
8788	POSYPKA KOOKIE FREE	2 kg
600151	KLASYCZNA POSYPKA CIASTECZKOWA	2 kg
600150	JASNA POSYPKA CIASTECZKOWA	2 kg
600152	CIEMNA POSYPKA CIASTECZKOWA	2 kg





Zeskanuj kod QR, aby uzyskać
dostęp do aktualnych katalogów
wszystkich naszych marek

DISARONNO®
— INGREDIENTS —

Anselmi
1892

Stella


MONTEBIANCO


ALVENA


pavone

EUROBISCO


SepA

Chiaravalle

DISARONNO INGREDIENTS Sp. z o.o.

ul. Panska 98 lok. 101 00-837 Warszawa

polska@disaronnoingredients.com

disaronnoingredients.com