





INDICE

Basi Latte	6
Basi Frutta	7
Basi Speciali	8
Completi Crema	10
Completi Frutta	11
Frutta	12
Gusti Crema	14
Variegati e Decorazioni	16
Yogurt	18
Cioccolati	20
Topping	22
Granite	24
Pasticceria	25
Neutri	26

ALVENA

ALVENA È UNA AZIENDA ITALIANA SPECIALIZZATA NELLA PRODUZIONE DI SEMILAVORATI E PRODOTTI SPECIALI PER GELATI

Prende vita alla fine degli anni 80 grazie al suo fondatore Ferdinando Peruchetti, precursore dei tempi e personaggio con una genialità unica, che ha immediatamente rivolto la sua attenzione a prodotti innovativi, lo yogurt e la soia, facendoli diventare ben presto i prodotti leader di mercato dai consumi in costante e forte crescita.

La ricerca, la passione e l'enorme esperienza caratterizzano da subito l'attività di Alvena che ben presto assume una dimensione sempre più importante e prestigiosa nel panorama dei produttori italiani di semilavorati per gelateria.

Vengono inserite nuove linee di prodotti, arrivando ad avere una gamma completa di semilavorati così da soddisfare a 360° ogni esigenza dei Gelatieri.

Tutti i prodotti di Alvena vengono studiati e sviluppati dal team R&D con estrema attenzione alla scelta e alla qualità degli ingredienti e delle materie prime impiegate per la loro realizzazione.

Gli esperti di Alvena, elaborano ricette facilmente realizzabili in ogni tipologia di produzione ed i prodotti vengono corredati da una completa documentazione tecnica, con tutte le informazioni nutrizionali e di utilizzo.

Questo ha permesso ad Alvena, nel corso degli anni, di essere partner di numerosi Gelatieri di alto livello professionale e di prestigiosi Gruppi Industriali italiani.





CHI SIAMO

BASI LATTE



VEGAN OK



HALAL



SENZA LATTE
E DERIVATI

La linea basi in polvere, realizzata per produrre gelati alle creme, comprende una gamma completa di soluzioni per ogni necessità. Diversi dosaggi, aromi e caratteristiche organolettiche e di composizione, che possono soddisfare le più articolate esigenze del gelatiere.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
11BGL0001	ALVEWHITE 100		Per la preparazione di un'equilibrata miscela per gelati al latte. Gradevole aroma di latte e panna, ben calibrato che permette di far risaltare i sapori aggiunti.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 1,5	140	●
11BGL0002	ALVEWHITE 50		Per la preparazione di un'equilibrata miscela per gelati al latte. Gradevole aroma di latte e panna, ben calibrato che permette di far risaltare i sapori aggiunti.	Derivati del latte.	Sac. 20 x 1	70	●
11BGL0006	BASE MILANO Z		Per ottenere gelati al gusto di panna molto intenso e dalla struttura ricca e corposa.	Derivati del latte.	Sac. 8 x 2,5	140-590	● ●
11BGL0053 •	BASE TORINO 100		Composta di sole materie prime di origine naturale, senza emulsionanti né grassi animali o vegetali aggiunti e priva di aromi. Con farina di semi di carruba e di guar. Esalta nel gelato finito il gusto caratterizzante utilizzato.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 1,5	100	● ●
11BGL0061	EASY CREAM		Per produrre un ottimo gelato al gusto latte, tutto a freddo, senza emulsionanti e grassi vegetali con aromi naturali, ricca di fibra che rende il gelato finito spatolabile e cremoso.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	130	●
11BGL0019 •	ICEMIX		Per ottenere gelati al gusto delicato di latte che esalta i gusti caratterizzanti.	Derivati del latte.	Sac. 8 x 2,5	140-490	● ●

BASI FRUTTA



VEGAN OK

HALAL

SENZA LATTE
E DERIVATI

Anche nel caso delle basi per produrre gelati e sorbetti ai gusti frutta, la possibilità di scelta è ampia: basi a dosaggi contenuti, prive di derivati del latte, dolcificate con fruttosio, oppure semilavorati completi, sia in polvere che in sciroppo.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
12BGF0002	ALVEFRUTTA		Da impiegare per miscele di gelato con frutta fresca o surgelata o con succhi di frutta (limone, arancio, mandarino, pompelmo, ecc.).	Derivati del latte.	Sac. 16 x 1	50-70	
12BGF0016 •	ALVEFRUIT 50		A basso dosaggio per la realizzazione di sorbetti di frutta, senza grassi e derivati del latte. Ottima spatolabilità e cremosità del gelato ottenuto.		Sac. 20 x 1	50-70	
12BGF0009	BASE FRUTTA EASYMIX		Sciroppo stabilizzato senza derivati del latte, con equilibrato mix di zuccheri, di facile utilizzo, per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata).		Sec. 2 x 6	490-540	
12BGF0008	EASY FRUTTOSIO		Sciroppo stabilizzato senza derivati del latte, dolcificato con fruttosio, di facile utilizzo, per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata).		Sec. 2 x 6	370-490	
12BGF0024 •	SORBET LIGHT		Prodotto neutro per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata), dolcificato con fruttosio. La caratteristica unica è di rendere il sorbetto finito spatolabile e morbido nel tempo, particolarmente indicato per l'asporto.		Sac. 10 x 2	250-490	
12BGF0025 •	TUTTAFRUTTA		Indicato per la realizzazione di sorbetti alla frutta, senza latte, derivati del latte e completamente senza emulsionanti, ricco in fibre vegetali, mantiene in vetrina il gelato spatolabile e cremoso.		Sac. 20 x 1	140	





BASI SPECIALI



VEGAN OK



HALAL



SENZA LATTE
E DERIVATI

Alvena ha introdotto per prima i prodotti completamente vegetali per rendere il gelato buono per tutti. Le linee più innovative e di tendenza, nel rispetto della natura e del benessere del consumatore, per una scelta etica e di gusto, anche in versione alcolica.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
Basi Speciali							
21SBS0184	BASE AVENA	V	Base totalmente vegetale con avena senza glutine, dolcificata con zucchero di canna, per produrre sorbetti ai vari gusti. Consigliato abbinamento con Variegato Cranberry.		Sac. 10 x 2	430-540	●
21SBS0169	BASE BIANCA VEG	VE	Base vegana, da impiegare con paste vegetali quali nocciola, pistacchio, mandorla, noce, caffè, liquirizia o cacao. Gusto equilibrato, ottima struttura e tenuta in vetrina.		Sac. 12 x 1,5	540	●
12BGF0029	BASE EUFORIA	V	Indicato per produrre sorbetti e gelati ai vari gusti alcolici (vini, liquori, cocktail di qualsiasi genere).		Secc. 2x 6	490-780	●
21SBS0179	BASE ZERO	V	Base per produrre sorbetti senza zuccheri aggiunti, da impiegare anche con paste vegetali quali nocciola, pistacchio, mandorla, noce e con materie prime come cacao, caffè, liquirizia ecc. Non contiene latte e derivati del latte.		Sac. 10 x 2	390-590	●
21SBS0122	FIORDISOYA	VE	Prodotto per la preparazione di gelati a base di soia, completamente vegetale, senza derivati del latte, a ridotto contenuto calorico e al gusto di panna, con fruttosio.	Soia.	Sac. 10 x 2	490	●
21SBS0055	RISOLIGHT PRIMAVERA	VE	Prodotto a base di riso può essere utilizzato con aggiunta di paste pure per realizzare differenti gusti.		Sac. 10 x 2	540	●
21SBS0156	VEGAN RISOY ENERGY	VE	Base di riso e soia, completamente vegetale, senza derivati del latte, arricchita con ginseng e guaranà. Può essere utilizzata con aggiunta di paste per realizzare differenti gusti.	Soia.	Sac. 10 x 2	1 busta + 4 lt acqua bollente	●
21SBS0157	VEGAN NOIR ENERGY	VE	Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro fondente, completamente vegetale, senza derivati del latte, arricchito con ginseng e guaranà.	Soia.	Sac. 10 x 2	1 busta + 4 lt acqua bollente	●





COMPLETI CREMA

Preparati completi, con una selezione di materie prime di alta qualità che danno origine ad un squisito gelato alle creme.



 VEGAN OK

 HALAL

 SENZA LATTE E DERIVATI

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
Completi Crema							
21SBS0172	BANANA BREAD		Tipico dolce statunitense. Riproduce fedelmente il gusto del prodotto originale con note aromatiche di torta, banana e cannella.	Derivati del latte.	Sac. 12 X 1,5	1 busta + 2,800 lt acqua	●
11BGL0050	WHITE SOFT		Gusto fior di panna prodotto completo per realizzare un gelato soft.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	300	●
21SBS0190	BIANCO GREZZO		Cioccolato bianco dal gusto puro, arricchito con fave di cacao per un contrasto croccante e un tocco di originalità.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	1 busta + 3 lt acqua bollente	●
21SBS0187	BRUNO GREZZO		Semilavorato in polvere al caffè decaffeinato con fave, senza derivati del latte		Sac. 10 x 2	1 busta + 3,7lt di acqua bollente	●

COMPLETI FRUTTA

Preparati completi e in polvere e in pasta.



VEGAN OK



HALAL



SENZA LATTE
E DERIVATI

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
Completi Frutta							
21SBS0009	ALVELIMO		Per sorbetti al gusto limone, completamente vegetale.		Sac. 10 x 2	1 busta + 4 lt acqua bollente	
21SBS0181	BERRY SOFT		Prodotto completo per realizzare un sorbetto soft al gusto frutti di bosco, senza pezzi.		Sac. 10 x 2	x 1 busta + 4 lt di acqua bollente	
21SBS0191	COCCOMATCHA		Gelato al cocco con cocco rapè e polvere di matcha, senza zuccheri aggiunti. Un gelato cremoso e sfizioso, dove la dolcezza del cocco si fonde con il retrogusto raffinato del tè verde.		Sac. 10 x 2	1 busta + 3 lt acqua bollente	
21SBS0035	DIECOCCO		Per sorbetti al cocco, completamente vegetale, con scaglie di cocco e dolcificato con fruttosio		Sac. 10 x 2	1 busta + 3 lt acqua bollente	
21SBS0138	FASTFRUIT MELA VERDE		Per sorbetti al gusto di mela verde		Sac. 12 x 1,5	1 busta + 3 lt acqua bollente	
21SBS0139	FASTFRUIT PESCA		Per sorbetti al gusto di pesca		Sac. 12 x 1,5	1 busta + 3 lt acqua bollente	
21SBS0136	FASTFRUIT POMPELMO ROSA		Per sorbetti al gusto di pompelmo rosa		Sac. 12 x 1,5	1 busta + 3 lt acqua bollente	
21SBS0189	TROPICALE PROTEICO		Prodotto completo in polvere al gusto tropicale, con semi di chia		Sac. 10 x 2	1 busta + 3lt acqua calda	



FRUTTA

Prodotto per realizzare sorbetti di frutta.



 VEGAN OK

 HALAL

 SENZA LATTE
E DERIVATI

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
Frutta							
41PFC0115 •	POLPA DI MANGO 100%		Prodotto per realizzare sorbetti di frutta.		2 x 5	Q.B.	





GUSTI CREMA

Prodotti in pasta da aggiungere alle miscele per caratterizzarne il gusto.



 VEGAN OK

 HALAL

 SENZA LATTE E DERIVATI

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt mix	Lavorazione
Gusti Crema							
13PGC0094	ARACHIDE		Ottima da sola o abbinata al Variegato arachide.	Arachide, frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	100	
13PGC0047	CARAMELLO		Gusto caramello.		Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0066	CARAMELLO SALATO		Gusto caramello salato.		Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0026 •	CANNELLA		Gusto cannella.		Lat. 4 x 3	40-60	
13PGC0081	CANTUCCIO FIORENTINO		Riproduce il sapore del Cantuccio toscano e si abbina ad un eccellente Variegato cantuccio fiorentino.	Uova, frutta a guscio, latte.	Lat. 4 x 3	80-120	
13PGC0007	CREMA AGLI AGRUMI DI SICILIA		Gusto crema agli agrumi di Sicilia.	Uova, latte.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0121 •	CREMA CATALANA		Dall' inconfondibile sapore di crema e zucchero caramellato. Da abbinare al topping caramello e allo zucchero di canna micro-incapsulato.	Uova, latte.	Lat. 4 x 3	100	

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt mix	Lavorazione
13PGC0085	CREMA FRE-E		Gusto di crema, con aroma naturale.	Uova.	vaso 8 x 1,8	100	
13PGC0048 •	CREUOVO		Gusto di crema all'uovo.	Uova.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0128	COTTON CANDY		Di color blu al gusto di zucchero filato. Da decorare con letterine zuccherate e colorate, zucchero di canna microincapsulato, topping al caramello o caramello salato, ecc.		Lat. 4 x 3	100	
13PGC0013	GRAN CREMA AL MASCARPONE		Gusto di mascarpone.	Uova, Latte.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0018	MANDORLA TOSTATA		Composto solo da mandorle 100% Sicilia.	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	120	
14PGF0025	MALAGA		Gusto Malaga, ricco di uvetta sultanina imbevuta nel Marsala, da abbinare al Variegato Malaga.		Lat. 4 x 3	80-120	
13PGC0022	MENTA BIANCA DI PANCALIERI		Concentrata, arricchita dalla Menta Piperita coltivata a Pancalieri.		Lat. 4 x 3	20-30	
13PGC0034	MENTA GREEN		Gusto di menta dal colore verde		Lat. 4 x 3	40-60	
13PGC0039	NOCE PURA 100%		Composto solo da noci 100% Sorrento.	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0038	NOCCIOLA SUPERIOR	 	Pasta di nocciole selezionate e tostate, dal gusto rotondo e incisivo.	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0058	ORIGINAL CHEESECAKE		Gusto fedelissimo al classico e originale dolce americano. Da abbinare al Variegato frutti di Bosco e Frollino cheesecake	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0093	PANERA GENOVESE		Gusto del tipico dolce genovese, con intenso sapore di caffè.	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0046 •	PASTA BISCOKREM		Gusto biscotto, da abbinare al Variegato biscokrok e Frollino krok	Uova, latte.	Lat. 4 x 3	50	
13PGC0101	PASTA OROBIANCO Kg 3		Gusto latte da abbinare al Variegato Oronero per ottenere un gelato al gusto simile al famoso biscotto OREO.	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0102 •	PASTA PANE,BURRO E ...		Gusto di pane e burro, da abbinare al Variegato albicocca o allo Zucchero di canna microincapsulato	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0042	POLPA DI COCCO		Gusto di cocco, ricco di scaglie di cocco rapé.	Anidride solforosa e solfiti.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0044	PISTACCHIO SICILIA TOP	 	Pasta pistacchio, con pistacchi Sicilia	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0106	PISTACCHIO SICILIA TOP SC		Pasta pistacchio, con pistacchi Sicilia senza coloranti.	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0104	PRALINATO MEDITERRANEO	 	Sapiente mix di mandorle, nocciole e anacardi, arricchito da una squisita granella pralinata di mandorla e nocciola che si consiglia di impiegare con Variegato pistacchio krok.	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	100	
13PGC0050 •	RICOTTA		Con ricotta fresca di pecora, ottima sia da sola che abbinata con il Variegato fichi caramellati, Variegato pera o la Cassata MC	Uova, latte.	Lat. 4 x 3	130-150	
13PGC0097	SBIRULINA “ABC...”		Ricorda il gusto caramella. Contiene l'ALGA SPIRULINA (una micro alga di colore verde-azzurro) e mela. Si abbina al Variegato letterine zuccherate e colorate.	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0051	TIRAMISÙ AL MASCARPONE		Con uova e mascarpone freschi e vino marsala.	Uova, latte.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0064	VANIGLIA AURORA		Gusto di vaniglia.	Uova.	Lat. 4 x 3	30-50	
13PGC0092	VANIGLIA FREE EGG		Senza uova, di colore giallo, completamente vegetale.		Vaso 8 x 1,5	50	





VARIEGATI E DECORAZIONI



VEGAN OK



HALAL



SENZA LATTE
E DERIVATI

Prodotti in pasta indicati per decorare e farcire gelati e prodotti di pasticceria.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
19VCG0028	ALBICOCCA		Con tantissimi pezzi di frutta. Ideale per variegare il gelato al gusto di Pane, burro e...		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0040	AMARENA PIÙ 60%		Ricco di frutta (60%) di grosso calibro (22/24). Ideale per variegare gelati, semifreddi, monoporzioni e Yogurt.	Anidride solforosa e solfiti.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0007	AMARENA VARIEGATA		Con ciliegie amarenate candite in pezzi.	Anidride solforosa e solfiti.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0034	ARACHIDE		Con arachidi salate. Gusto nocciola e cacao	Arachide, frutta a Guscio, soia, latte.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0039	ARACHIDE BIANCO		Con arachidi salate. Ottimo per variegare il Caramello salato	Arachide, latte.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0012	ARANCIA SCORZA		Ricca di frutti in pezzi. Ideale per variegare ogni tipo di gelato al cioccolato.	Anidride solforosa e solfiti.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0017	BISCOKROK		Finissima crema al cacao e nocciola, arricchita con pezzi di frollini. Ideale per variegare il Biscokrem.	Arachide, soia, latte.	Lat. 4 x 3	Q.B.	

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
19VCG0026	CANTUCCIO FIORENTINO		Ricco di granella di cantucci originali (senza glutine). Ideale per variegare il Cantuccio fiorentino.	Arachide, frutta a Guscio, Lupino e derivati latte.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0075 •	CIOCCOLATO GREZZO		Variegato dal gusto di cioccolato fondente molto intenso e persistente con dei granelli di zucchero di canna microincapsulato che dona una sensazione di croccantezza e di corposità al palato.	Arachide, soia	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0071 •	COCCORELLO		Un mix di sapori al profumo di cioccolato bianco, cocco e croccante granella di mandorla.	Frutta a Guscio, soia, latte.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0073 •	CRANBERRY		Ricco di frutta in pezzi, dal colore rosso amaranto e sapore intenso di cranberry. Da abbinare alla Base Avena, ideale per variegare gelati, sorbetti, semifreddi, yogurt e cioccolato.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0057 •	CRAZY ROUGE		Lampone, Rabarbaro, e Sambuco. Un mix molto particolare che dona un armonioso bouquet fruttato, ideale per variegare il Pralinato Mediterraneo o la Vaniglia Aurora.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
13PGC0011	CROCCANTELLA		Salsa croccante al gusto di nocciola e cacao.	Frutta a Guscio, soia, latte.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0008	CUOR DI AMARENA INTERA		Con ciliegie amarenate candite intere.	Anidride solforosa e solfiti.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0076 •	DRAGON FRUIT ZERO		Il dragon fruit conosciuto anche come frutto del drago o pitahya, ha origini centro americane. L'esterno varia dal colore rosa al rosso bruno, mentre l'interno è bianco o rosso con semi. Ricco di sali minerali. Senza zuccheri aggiunti.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0052	EXOTIC		A base di mango, passion fruit e gojaba, è fresco ed energizzante, l'ideale per variegare lo yogurt.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0025 •	FICHI CARAMELLATI		Ricca di frutti in pezzi. Indicata per variegare il gelato al gusto Ricotta		Lat. 4 x 3	Q.B.	
 19VCG0079	FONDENTE GREZZO ORANGE		Variegato al cioccolato fondente con zucchero microincapsulato aromatizzato all'arancia. Un connubio di intensità e freschezza che conquista.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0019	FRAGOLINA DI BOSCO		Con presenza minima del 45% di frutta. Ideale per variegare gelati, semifreddi e monoporzioni		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0032	FRUTTI DI BOSCO		Con presenza minima del 45% di frutta. Ideale per variegare il gelato al gusto Cheesecake.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0046 •	LIMONE ZENZERO		Ricco di frutta a piccoli pezzi, per variegare il gelato al gusto Crema al miele	Anidride solforosa e solfiti.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0072 •	LITCHI e PESCA		Con purea di Litchi e cubetti di pesca, ideale per variegare i gusti come yogurt, fiordilatte ecc.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0029	MELA E CANNELLA		Ricco di mele in pezzi. Consigliato l'abbinamento alla Pasta Biscokrem.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0035 •	MARRONI		Ricco in pezzi		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0056 •	NOCCIOLA KROK		A base di nocciola arricchita con cialde croccanti. Da abbinare alla Pasta Panera o con la Polpa di cocco.	Frutta a guscio, latte, soia.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0047	ORONERO		Da abbinare alla Pasta Orobianco per ottenere un gelato dal gusto simile al famoso biscotto OREO.	Frutta a guscio, soia.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0020	PERA		Con presenza minima del 45% di frutta. Ideale per variegare gelati, semifreddi e monoporzioni.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0051	PISTACCHIO KROK		A base di pasta pistacchio, racchiude al suo interno un mix di granelle che lo rendono prelibato e croccante al palato.	Frutta a guscio, soia, latte.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
 19VCG0037 •	VARIEGATO CHIA		Variegato al gusto tropicale, con semi di chia completamente vegetale.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
 19VCG0077 •	VARIEGATO MOKKA GREZZO		Variegato al gusto cacao/nocciola/nota caffè con zucchero microincapsulato leggermente salato + granella di mandorle senza derivati del latte aggiunti	Frutta a guscio, soia.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
 19VCG0078 •	VARIEGATO OMEGA-3 NUT MIX		Variegato alla frutta secca (contiene noce, nocciola, mandorla) con fonte di Omega 3	Latte, frutta a guscio, soia	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0049	ZUCCHERO DI CANNA MICROINCAPSULATO		Con burro di cacao, per variegare il gusto Pane, burro e...		Sac. 24 x 0,5	Q.B.	



YOGURT

Prodotti in polvere per gelati allo yogurt e frozen yogurt, da utilizzare anche con mantecatore o macchina per creme fredde.



VEGAN OK



HALAL



SENZA LATTE
E DERIVATI

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
--------	----------	-----------------	-------------	-----------	---------	-----------	-------------

Yogurt

21SBS0142 •	YOFREE S.A.		Prodotto completo per realizzare un gelato allo yogurt, con l'impiego di solo yogurt fresco intero o magro. Senza aromi, zuccheri e grassi aggiunti.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	330	●
21SBS0188 •	YOMEGA3		Semilavorato in polvere con aroma naturale yogurt a ridotto contenuto calorico con fonte di Omega 3	Derivati del latte	Sac. 10 x 2	430	●
21SBS0180 •	YOMILK		Prodotto completo da impiegare nel latte per ottenere un gelato soft al gusto di yogurt.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	280	●
13PGC0065	YOPLÀ 50		Pasta di yogurt da impiegare nella miscela bianca. Caratteristica principale e caratterizzante, sia in termini di qualità che di gusto, è la presenza del 28% di yogurt fresco, senza grassi idrogenati.	Derivati del latte.	Lat. 4 X 3	50	
21SBS0084	YOVITAL C2 S.A.		Da integrare con zucchero o fruttosio e da utilizzare con yogurt fresco intero o magro. Prodotto non aromatizzato.	Derivati del latte.	Sac. 3 x 5	90-110	●
21SBS0069 •	YOVITALITY F 22/24		Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato solo con fruttosio. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio. Versione con aromi.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	280-320	●
21SBS0078 •	YOVITALITY F 22/24 S.A.		Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato solo con fruttosio, senza aromi. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	280-320	●
21SBS0087	YOVITALITY GRECO		Prodotto completo da utilizzare direttamente con lo yogurt, per ottenere un Gelato allo yogurt GRECO, senza saccarosio aggiunto, dolcificato con fruttosio. Un Gelato con il 75% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, con un bassissimo contenuto di lattosio.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	330	●
21SBS0092	YOVITALITY Z 20/27		Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt con zucchero. Versione con aromi. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	250-370	●
21SBS0094 •	YOVITALITY Z 20/27 S.A.		Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt con zucchero e senza aromi. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.	Derivati del latte.	Sac. 20 x 1	250-370	●



CIOCCOLATI

Preparati in polvere bilanciati per ottenere prelibati gelati al cioccolato in tutte le sue declinazioni: fondente, al latte, senza derivati del latte, dolcificato con fruttosio, con fave di cacao, senza zuccheri aggiunti o con massa di cacao.



VEGAN OK



HALAL



SENZA LATTE
E DERIVATI

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
Cioccolati							
21SBS0010	ALVEMORO Z	V	Prodotto completo al gusto di cioccolato fondente, senza latte e derivati del latte, con mix di cacao scuri.		Sac. 4 x 6	670	●
24PCC0012	CIOBON LAIT		Preparato completo per cioccolata calda al gusto di cioccolato al latte.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 1,2	1 busta + 2,8 lt acqua o latte	●
24PCC0010	CIOBON NOIR		Preparato completo per cioccolata calda al gusto di cioccolato fondente.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 1,2	1 busta + 2,8 lt acqua o latte	●
24PCC0018	CIOBON NOIR VEG	N	Preparato completo per cioccolata calda al gusto di cioccolato fondente, completamente vegetale.	Soia.	Sac. 10 x 1,2	1 busta + 2,8 lt acqua o latte	●
21SBS0029	CIOCOLAT LAIT Z	E	Prodotto completo al gusto di cioccolato al latte.	Latte.	Sac. 10 x 2	1 busta + 3 lt acqua bollente	●
21SBS0031	CIOCOLAT NOIR Z®	E	Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro "fondente", con diverse varietà di cioccolato e cacao.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 1,92	1 busta + 2,08 lt acqua bollente	●
21SBS0050	MORO CIOCOLAT NOIR F		Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro "fondente", dolcificato solo con fruttosio.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 1,8	1 busta + 2,2 lt acqua bollente	●
21SBS0185	MORO GREZZO	V	Completo in polvere da utilizzare con acqua per ottenere sorbetti al gusto di cioccolato intenso con all'interno una granella di fave di cacao.		Sac. 10 x 2	1 busta + 3 lt acqua bollente	●
21SBS0162	MORO PURO	V	Al gusto di cioccolato amaro fondente. Prodotto versatile che presenta molteplici vantaggi: basso dosaggio, senza latte e derivati, con soli emulsionanti naturali. Personalizzabile attraverso l'aggiunta di qualsiasi tipo di copertura o cioccolato fondente, anche monorigine.		Sac. 12 x 1,52	1 busta + 2,520 lt acqua bollente	●
21SBS0183	NOIR ZERO	V	Prodotto completo al gusto di cioccolato fondente, senza zuccheri aggiunti, con massa di cacao e totalmente vegetale.		Sac. 10 x 2	1 busta + 3,260 lt acqua bollente	●
21SBS0186	SUPER GIANDUIA		Nato da un' intuizione inaspettata, è stato realizzato per aiutare il gelatiere a produrre un gelato al gusto gianduia in modo semplice e veloce. Può essere preparato con acqua o con latte a piacere.	Derivati del latte, frutta a Guscio.	Sac. 10 x 2	1 busta + 3 lt acqua bollente	●



TOPPING



VEGAN OK



HALAL



SENZA LATTE
E DERIVATI

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose	Lavorazione
18TOP0026	AMARENA		Topping senza zuccheri aggiunti; gli zuccheri presenti derivano dalla frutta. Per le sue caratteristiche organolettiche e di struttura è l'ideale per decorare coppe ("Coppe, coni e coppette di gelato"), coni di gelato in particolare ai gusti fiordilatte, vaniglia e yogurt		bott. 14x 1	Q.B.	
18TOP0030	CACAO		Topping senza zuccheri aggiunti; gli zuccheri presenti derivano dagli ingredienti caratterizzanti. Per il suo sapore di fondente e per la sua struttura, si presta ai classici utilizzi in gelateria per decorare coppe, coni e coppette di gelato e monoporzioni.		bott. 14x 1	Q.B.	

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose	Lavorazione
18TOP0029	CAMEL		Topping senza zuccheri aggiunti; gli zuccheri presenti derivano dagli ingredienti caratterizzanti. Per le sue caratteristiche organolettiche e di struttura, è l'ideale per decorare coppe, coni e coppette di gelato e monoporzioni.		bott. 14 x 1	Q.B.	
18TOP0025	FRAGOLA		Topping senza zuccheri aggiunti; gli zuccheri presenti derivano dalla frutta. Per le sue caratteristiche organolettiche e di struttura è l'ideale per decorare coppe, coni e coppette di gelato (in particolare ai gusti fiordilatte e yogurt) e monoporzioni.		bott. 14 x 1	Q.B.	
18TOP0028	FRUTTI DI BOSCO		Topping senza zuccheri aggiunti; gli zuccheri presenti derivano dalla frutta. Per le sue caratteristiche organolettiche e di struttura è l'ideale per decorare coppe e coni di gelato, in particolare ai gusti Yogurt, Fiordilatte e Vaniglia e monoporzioni.		bott. 14 x 1	Q.B.	
18TOP0027	MANGO		Topping senza zuccheri aggiunti; gli zuccheri presenti derivano dalla frutta. E' contraddistinto da un sapore molto intenso di mango.		bott. 14 x 1	Q.B.	





GRANITE



VEGAN OK

HALAL

SENZA LATTE
E DERIVATI

Preparati liquidi, da utilizzare con frutta fresca o surgelata, verdure, bibite, succhi ecc. Caratteristica unica: “autocongelante”, che non richiede l’utilizzo dei tradizionali macchinari. Si congela in abbattitore o freezer.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/ mix	Lavorazione
Granite							
17SSG0017	GRANIFAST Z	V	Mix neutro di zuccheri riducenti per realizzare granite ai vari gusti. Dolcificato con saccarosio.		Tan. 2 x 7	200-330 /lt	●
17SSG0021	GRANIFAST ZERO	V	Sciroppo ottenuto da una miscela equilibrata e stabilizzata di polialcoli e fibre da utilizzare per granite senza zuccheri aggiunti ai diversi gusti di frutta e granite con paste vegetali pure (pistacchio, mandorla, nocciola ecc.).		Sec. 2 x 6	250 / lt	●
17SSG0004	GRANIFRUTTA	V	Mix neutro di zuccheri riducenti per granite ai vari gusti. Senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato con fruttosio		Tan. 2 x 7	200-330 /lt	●
17SSG0006	GRANIMENTA	V	Mix di zuccheri riducenti per granite al gusto di menta. Senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato con fruttosio.		Tan. 2 x 7	200-330	●

PASTICCERIA

Soluzioni per la preparazione di semifreddi e dessert.



VEGAN OK



HALAL



SENZA LATTE
E DERIVATI

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
Pasticceria							
16SPS0032 •	ALVEPAN		Al gusto panna. Prodotto da montare in planetaria con acqua per creare un semifreddo completamente vegetale. Può essere personalizzato aggiungendo i gusti caratterizzanti utilizzati per la produzione del gelato.	Soia.	Sac. 10 x 2	670-820	●
16SPS0039 •	AMARENA GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0058 •	ARANCIA/ VANIGLIA GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0049 •	BISCOTORTA		Con burro e cacao.	Frutta a guscio, soia, latte.	Sac. 12 x 1	Q.B.	●
16SPS0009	BONCAKES LATTE		Pasta al gusto neutro di latte, da montare con panna 35%-38%. Contiene latte fresco, dolcificato con fruttosio. Il Boncakes Latte può essere personalizzato aggiungendo i gusti caratterizzanti utilizzati per la produzione del gelato.	Derivati del latte.	Vaso 9 x 0,6	125-330	●
16SPS0036 •	CARAMELLO GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0037 •	CIOCCOBIANCO GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 30°/ 40° C.	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0033 •	CIOCCOLATO GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 30°/ 40° C.	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0048 •	GLASSA CRYSTAL		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C. Prodotto neutro e trasparente.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0034 •	FRAGOLA GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0040 •	LAMPONE GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0059 •	LIMONE & YUZU GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0047 •	MANGO GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0060	PISTACCHIO GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0054 •	SEMICAKES		Da impiegare con sola panna per realizzare semifreddi che possono essere conservati sia a temperatura negativa che positiva (max 2 gg.)		Sac. 10 x 2	250	●
41PFC0034	SQUISITA CIOKBIANCO		Crema morbida al gusto cioccolato bianco.	Derivati del latte, soia .	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
41PFC0042 •	SQUISITA PISTACCHIO		Crema morbida al gusto pistacchio.	Frutta a Guscio.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
16SPS0051 •	TORTA VEG		Al gusto vanigliato. Completamente vegetale.	Soia.	Sac. 12 x 1	Q.B.	●



NEUTRI E INTEGRATORI



VEGAN OK



HALAL



SENZA LATTE
E DERIVATI

Prodotti per preparazioni varie di gelateria e pasticceria.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
Neutri ed integratori							
15NSE0007	ALVEMONOS		Neutro per Gelato alle creme.		Sac. 18 x 1	5	
12BGF0012	FRUTTO AL 42		Prodotto a base di additivi alimentari, indicato per miscele di gelati all'acqua con aggiunta di frutta o succhi.		Sac. 10 x 2	5-10	 
16SPS0050	JELLY MIX		Prodotto gelatinizzante in polvere per Gelateria e Pasticceria.		Sac. 24 x 0,5	15-25	
14PGF0019	LIMONISSIMO		Aromatizzante naturale al limone.		bott. 9 x 1,5	Q.B.	
15NSE0024	NEUTROCREM		Neutro per gelato alle creme.	Derivati del latte.	Sac. 16 x 1	10	 
15NSE0031 •	SUCROGEL N.2		Mix di zuccheri riduttori.		Sac. 4 x 5	30-50	 



alvena.it





alvena.it







