



ALVENA



A

SOMMAIRE

Bases Lait	8
Bases Fruits	9
Bases Spéciales	10
Complets Crème Glacée	12
Complets Sorbet	13
Fruits	14
Parfums à la Crème	16
Marbrages et Décorations	20
Yaourt	22
Chocolats	24
Toppings	26
Granités	28
Pâtisserie	29
Neutres	30

ALVENA

ALVENA EST UNE ENTREPRISE ITALIENNE SPÉCIALISÉE DANS LA PRODUCTION DE PRODUITS SEMI-FINIS ET SPÉCIAUX POUR GLACES.

Créée à la fin des années 80 par son fondateur Ferdinando Peruchetti, précurseur et personnage au génie unique, qui s'est immédiatement intéressé aux produits innovants, le yaourt et le soja, en les transformant rapidement en produits leaders sur le marché, avec une consommation en forte et constante augmentation.

La recherche, la passion et la grande expérience caractérisent dès le départ l'activité d'Alvena, qui prend rapidement une dimension de plus en plus importante et prestigieuse dans le panorama des fabricants italiens de produits semi-finis pour glacières.

De nouvelles lignes de produits sont ajoutées, permettant d'obtenir une gamme complète de produits semi-finis afin de satisfaire à 360° tous les besoins des glacières.

Tous les produits Alvena sont étudiés et développés par l'équipe R&D avec une attention particulière portée au choix et à la qualité des ingrédients et des matières premières utilisés pour leur fabrication.

Les experts d'Alvena élaborent des recettes faciles à réaliser dans tous les types de production et les produits sont accompagnés d'une documentation technique complète, avec toutes les informations nutritionnelles et d'utilisation.

Alvena a pu ainsi, au fil des ans, devenir le partenaire de nombreux glacières de haut niveau professionnel et de prestigieux groupes industriels italiens.



QUI SOMMES-NOUS ?

ALV

AUJOURD'HUI



AUJOURD'HUI ALVENA FAIT PARTIE D'UN GROUPE IMPORTANT

et dispose de centres de distribution directs, où les glaciers peuvent trouver tout type d'équipement, de produits et l'assistance technique pour produire et vendre une excellente glace ou pour ouvrir de nouvelles activités. En 2011, Alvena, en accord avec le respect de l'environnement, est la première entreprise de son secteur à utiliser l'énergie photovoltaïque pour ses besoins énergétiques.

Les produits végétaux, sans lait ni dérivés animaux, ont toujours représenté l'ADN de l'entreprise.

Au fil des ans, l'entreprise a développé une gamme complète qui se distingue par ses caractéristiques technologiques.

Alvena est également une entreprise sans gluten, particulièrement attentive aux tendances du marché, telles que la réduction de la teneur en sucres et en dérivés du lait.




Cela lui a assuré un grand succès tant au niveau national qu'à l'étranger. La marque a fait de ses produits à base de soja, de riz et de yaourt ses points forts, mais sa gamme est constamment améliorée et élargie afin d'offrir le meilleur.





BASES LAIT



-  VEGAN OK
-  HALAL
-  SANS LAIT NI DÉRIVÉS

La ligne de bases en poudre, conçue pour la fabrication de crèmes glacées, comprend une gamme complète de solutions pour tous les besoins. Différents dosages, arômes, caractéristiques organoleptiques et compositions permettent de répondre aux exigences les plus complexes des glaciers.

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
11BGL0001	ALVEWHITE 100		Pour la préparation d'un mélange équilibré pour glaces au lait. Arôme agréable de lait et de crème, bien équilibré, qui permet de faire ressortir les saveurs ajoutées.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 1,5	140	●
11BGL0002	ALVEWHITE 50		Pour la préparation d'un mélange équilibré pour glaces au lait. Arôme agréable de lait et de crème, bien équilibré, qui permet de faire ressortir les saveurs ajoutées.	Dérivés du lait.	Sac. 20 x 1	70	●
11BGL0006	BASE MILANO Z		Pour obtenir des glaces au goût de crème très intense et à la texture riche et onctueuse.	Dérivés du lait.	Sac. 8 x 2,5	140-590	● ●
11BGL0053 •	BASE TORINO 100		Composée uniquement de matières premières d'origine naturelle, sans émulsifiants ni graisses animales ou végétales ajoutées et sans arômes. Avec de la farine de graines de caroube et de guar. Elle rehausse le goût caractéristique de la glace finie.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 1,5	100	● ●
11BGL0061	EASY CREAM		Pour produire une excellente glace au lait, entièrement à froid, sans émulsifiants ni graisses végétales, avec des arômes naturels, riche en fibres qui rendent la glace finale spatulable et crémeuse.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 2	130	●
11BGL0019 •	ICEMIX		Pour obtenir des glaces au goût délicat de lait qui exalte les saveurs typiques.	Dérivés du lait.	Sac. 8 x 2,5	140-490	● ●

BASES FRUITS



VEGAN OK

HALAL

SANS LAIT
NI DÉRIVÉS

Même dans le cas des bases pour la production de glaces et sorbets aux fruits, le choix est vaste : bases à dosage réduit, sans dérivés du lait, édulcorées au fructose, ou produits semi-finis complets, en poudre ou en sirop.

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
12BGF0002	ALVEFRUTTA		À utiliser pour les mélanges de glaces avec des fruits frais ou surgelés ou des jus de fruits (citron, orange, mandarine, pamplemousse, etc.).	Dérivés du lait.	Sac. 16 x 1	50-70	
12BGF0016	ALVEFRUIT 50		À faible dosage pour la réalisation de sorbets aux fruits, sans matières grasses ni dérivés du lait. Excellente spatulabilité et onctuosité de la glace obtenue.		Sac. 20 x 1	50-70	
12BGF0009	BASE FRUTTA EASYMIX		Sirop stabilisé sans dérivés du lait, avec un mélange équilibré de sucres, facile à utiliser, pour obtenir des sorbets aux différents parfums de fruits (avec des fruits frais ou surgelés).		Seau 2 x 6	490-540	
12BGF0008	EASY FRUTTOSIO		Sirop stabilisé sans dérivés du lait, édulcoré au fructose, facile à utiliser, pour obtenir des sorbets aux différents parfums de fruits (avec des fruits frais ou surgelés).		Seau 2 x 6	370-490	
12BGF0024	SORBET LIGHT		Produit neutre pour obtenir des sorbets aux différents parfums de fruits (avec des fruits frais ou surgelés), édulcoré au fructose. Sa caractéristique unique est de rendre le sorbet fini spatulable et moelleux dans le temps, particulièrement adapté à la vente à emporter.		Sac. 10 x 2	250-490	
12BGF0025	TUTTAFRUTTA		Indiqué pour la réalisation de sorbets aux fruits, sans lait, sans dérivés du lait et sans émulsifiants, riche en fibres végétales, il permet de conserver la glace spatulable et crémeuse en vitrine.		Sac. 20 x 1	140	





BASES SPECIALES



















 VEGAN OK

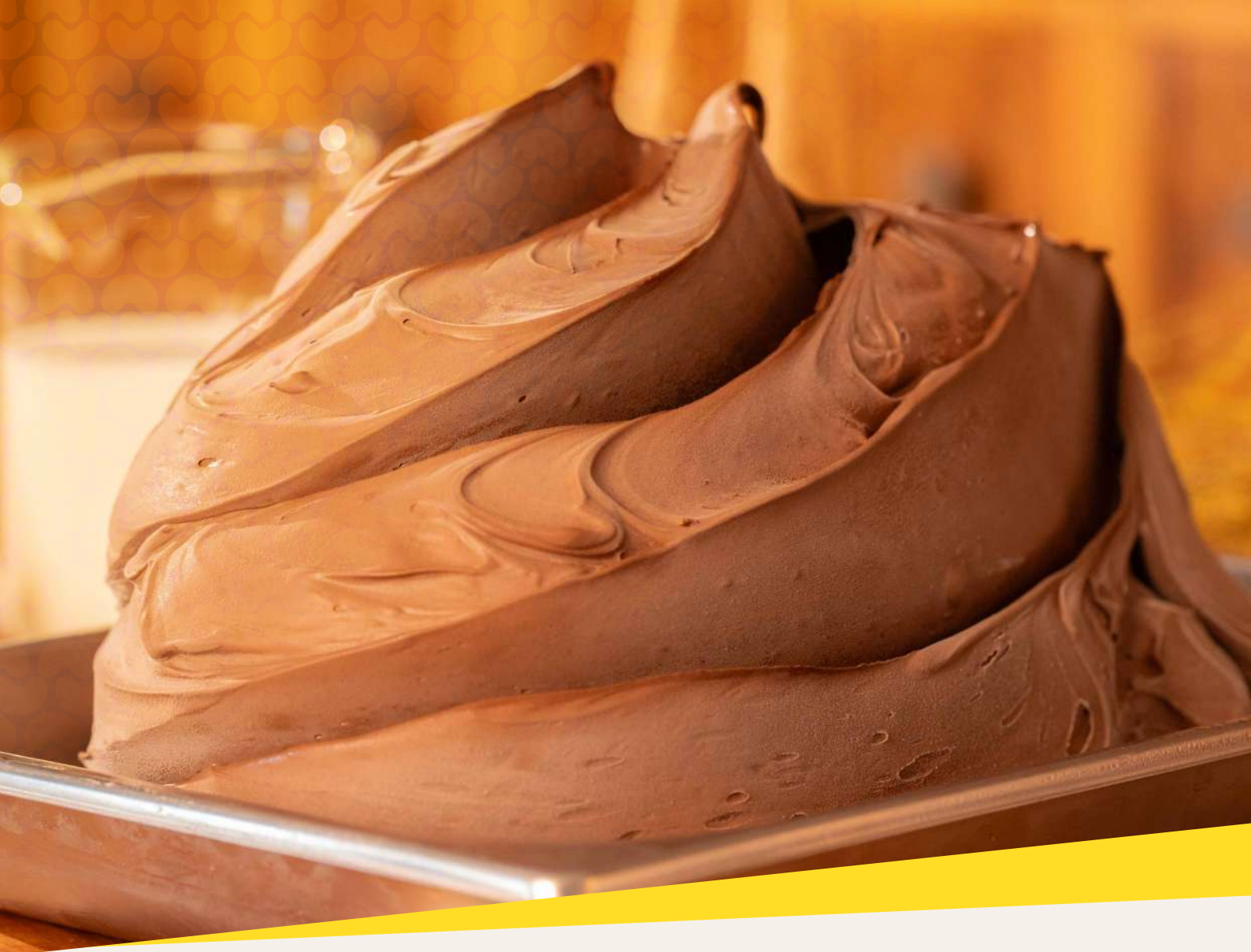
 HALAL

 SANS LAIT NI DÉRIVÉS

Alvena a été la première entreprise à introduire des produits entièrement végétaux afin de rendre la crème glacée bonne pour tous. Les lignes les plus innovantes et tendance, respectueuses de la nature et du bien-être du consommateur, pour un choix éthique et gustatif, y compris en version alcoolisée.

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
Bases Spéciales							
21SBS0184	BASE AVENA		Base entièrement végétale à base d'avoine sans gluten, édulcorée avec du sucre de canne, pour produire des sorbets aux saveurs variées. Recommandée en association avec le marbrage Cranberry.		Sac. 10 x 2	430-540	
21SBS0169	BASE BIANCA VEG		Base végane, à utiliser avec des pâtes végétales telles que noisette, pistache, amande, noix, café, réglisse ou cacao. Goût équilibré, excellente structure et bonne tenue en vitrine.		Sac.12x1,5	540	
12BGF0029	BASE EUFORIA		Indiqué pour la production de sorbets et de glaces aux différents parfums alcoolisés (vins, liqueurs, cocktails de toutes sortes).		Seau 2 x 6	490-780	
21SBS0179	BASE ZERO		Base pour la fabrication de sorbets sans sucres ajoutés, à utiliser également avec des pâtes végétales telles que noisette, pistache, amande, noix et avec des matières premières telles que cacao, café, réglisse, etc. Ne contient ni lait ni produits laitiers.		Sac. 10 x 2	390-590	
21SBS0122	FIORDISOYA		Produit pour la préparation de glaces à base de soja, entièrement végétal, sans dérivés du lait, à teneur réduite en calories et au goût de crème, avec fructose.	Soja.	Sac. 10 x 2	490	
21SBS0055	RISOLIGHT PRIMAVERA		Produit à base de riz auquel il est possible d'ajouter des pâtes pures pour créer différentes saveurs.		Sac. 10 x 2	540	
21SBS0156	VEGAN RISOY ENERGY		À base de riz et de soja, entièrement végétale, sans dérivés du lait, enrichie en ginseng et en guarana. Base à laquelle il est possible d'ajouter des pâtes pour créer différentes saveurs.	Soja.	Sac. 10 x 2	1 sachet + 4 l d'eau bouillante	
21SBS0157	VEGAN NOIR ENERGY		Produit complet au goût de chocolat noir amer, entièrement végétal, sans dérivés du lait, enrichi en ginseng et en guarana.	Soja.	Sac. 10 x 2	1 sachet + 4 l d'eau bouillante	





COMPLETS CRÈME GLACÉE



VEGAN OK

HALAL

SANS LAIT
NI DÉRIVÉS

Préparations complètes, avec une sélection de matières premières de haute qualité qui donnent naissance à une délicieuse crème glacée.

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
Complets Crème Glacée							
21SBS0172	BANANA BREAD		Gâteau américain typique. Il reproduit fidèlement le goût du produit original avec des notes aromatiques de gâteau, de banane et de cannelle.	Dérivés du lait.	Sac. 12x1,5	1 sachet + 2,800 l d'eau	●
11BGL0050	WHITE SOFT		Parfum Fior di Panna produit complet pour réaliser une glace soft.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 2	1 sachet + 6,7 L de lait entier	●
21SBS0190	BIANCO GREZZO		Chocolat blanc au goût pur, enrichi de fèves de cacao pour un contraste croquant et une touche d'originalité.		Sac. 10 x 2	1 sachet + 3 L d'eau bouillante	●
21SBS0187	BRUNO GREZZO		Produit semi-fini en poudre à base de café décaféiné avec fèves, sans dérivés du lait.		Sac. 10 x 2	1 sachet + 3,7 l d'eau bouillante	●

COMPLETS SORBET

Préparations complètes en poudre et en pâte.



VEGAN OK

HALAL

SANS LAIT
NI DÉRIVÉS

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
Complets Sorbet							
21SBS0009	ALVELIMO		Pour sorbets au citron, entièrement végétal.		Sac. 10 x 2	1 sachet + 4 l d'eau bouillante	
21SBS0181	BERRY SOFT		Produit complet pour réaliser un sorbet soft au goût de fruits rouges, sans morceaux.		Sac. 10 x 2	1 sachet + 4 l d'eau bouillante	
21SBS0191	COCCOMATCHA		Glace à la noix de coco avec noix de coco râpée et poudre de matcha, sans sucres ajoutés. Une glace crémeuse et délicieuse, où la douceur de la noix de coco se marie à l'arrière-goût raffiné du thé vert.		Sac. 10 x 2	1 sachet + 3 L d'eau chaude	
21SBS0035	DIECOCCO		Pour sorbets à la noix de coco, entièrement végétal, avec des copeaux de noix de coco et édulcorés au fructose.		Sac. 10 x 2	1 sachet + 3 l d'eau bouillante	
21SBS0138	FASTFRUIT MELA VERDE (Pomme verte)		Pour sorbets à la pomme verte.		Sac. 12 x1,5	1 sachet + 3 l d'eau bouillante	
21SBS0139	FASTFRUIT PESCA (Pêche)		Pour sorbets à la pêche.		Sac. 12 x1,5	1 sachet + 3 l d'eau bouillante	
21SBS0136	FASTFRUIT POMPELMO ROSA (Pamplemousse rose)		Pour sorbets au pamplemousse rose.		Sac. 12 x1,5	1 sachet + 3 l d'eau bouillante	
21SBS0189	TROPICALE PROTEICO		Produit complet en poudre au goût tropical avec des graines de chia.		Sac. 10 x 2	1 sachet + 3,7 l d'eau chaude	



FRUITS

Produit pour réaliser des sorbets aux fruits.



VEGAN OK

HALAL

SANS LAIT
NI DÉRIVÉS

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
41PFC0115	POLPA DI MANGO 100% (Pulpe de mangue)		Produit pour réaliser des sorbets aux fruits.		2 x 5	Q.S.	





PARFUMS CRÈME GLACÉE

Produits en pâte à ajouter aux mélanges pour en caractériser le goût.



VEGAN OK

















HALAL




SANS LAIT
NI DÉRIVÉS

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
-----------	---------	------------------	-------------	------------	---------	----------	----------------

Parfums à la Crème

13PGC0094	ARACHIDE (Cacahuètes)		Excellente seule ou associée au Marbrage cacahuètes.	Cacahuètes, fruits à coque.	Boîte mét. 4 x 2,5	100	
13PGC0047	CARAMELLO (Caramel)		Parfum caramel.		Boîte mét. 4 x 3	80-100	
13PGC0066	CARAMELLO SALATO (Caramel salé)		Parfum caramel salé.		Boîte mét. 4 x 3	80-100	
13PGC0026 •	CANNELLA		Parfum cannelle.		Boîte mét. 4 x 3	40-60	
13PGC0081	CANTUCCIO FIORENTINO		Reproduit le goût du Cantuccio toscan et se marie à merveille avec un excellent Marbrage cantuccio fiorentino.	Œufs, fruits à coque, lait.	Boîte mét. 4 x 3	80-120	
13PGC0007	CREMA AGLI AGRUMI DI SICILIA		Parfum crème aux agrumes siciliens.	Œufs, lait.	Boîte mét. 4 x 3	80-100	
13PGC0121 •	CREMA CATALANA		Au goût incomparable de crème et de sucre caramélisé. À associer au topping caramel et au sucre de canne micro-encapsulé.	Œufs, lait.	Boîte mét. 4 x 3	100	
13PGC0085	CREMA FRE-E		Parfum crème, avec arôme naturel.	Œufs.	Pot 8 x 1,8	100	
13PGC0048 •	CREUOVO		Parfum crème aux œufs.	Œufs.	Boîte mét. 4 x 3	80-100	
13PGC0128	COTTON CANDY		De couleur bleue, au goût de barbe à papa. À décorer avec des lettres en sucre colorées, du sucre de canne micro-encapsulé, du topping au caramel ou au caramel salé, etc.		Boîte mét. 4 x 3	100	
13PGC0013	GRAN CREMA AL MASCARPONE		Goût mascarpone.	Œufs, lait.	Boîte mét. 4 x 3	80-100	
13PGC0018	MANDORLA TOSTATA (Amandes grillées)		Composé uniquement d'amandes 100 % siciliennes.	Fruits à coque.	Boîte mét. 4 x 2,5	120	
14PGF0025	MALAGA		Goût Malaga, riche en raisins secs trempés dans du Marsala, à combiner au marbrage Malaga.		Boîte mét. 4 x 3	80-120	
13PGC0022	MENTA BIANCA DI PANCALIERI (Menthe blanche)		Concentrée, enrichie en menthe poivrée cultivée à Pancalieri.		Boîte mét. 4 x 3	20-30	
13PGC0034	MENTA GREEN		Goût menthe verte.		Boîte mét. 4 x 3	40-60	
13PGC0039	NOCE PURA 100% (Noix)		Composé uniquement de noix 100 % de Sorrente.	Fruits à coque.	Boîte mét. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0038	NOCCIOLA SUPERIOR (Noisettes)	 	Pâte de noisettes sélectionnées et grillées, au goût rond et prononcé.	Fruits à coque.	Boîte mét. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0058	ORIGINAL CHEESECAKE		Goût fidèle au dessert américain classique et original. À combiner au marbrage aux fruits rouges.	Dérivés du lait.	Boîte mét. 4 x 3	100	
13PGC0093	PANERA GENOVESE		Goût typique du dessert génois, avec une saveur intense de café.	Dérivés du lait.	Boîte mét. 4 x 3	100	
13PGC0046 •	PASTA BISCOKREM		Goût biscuit, à combiner au Marbrage biscokrok	Œufs, lait.	Boîte mét. 4 x 3	50	
13PGC0101	PASTA OROBIANCO Kg 3		Goût lait à combiner au Marbrage Oronero pour obtenir une glace au goût similaire à celui du célèbre biscuit OREO.	Dérivés du lait.	Boîte mét. 4 x 3	100	
13PGC0102 •	PASTA PANE,BURRO E ...		Goût pain beurre, à associer au Marbrage Abricot ou au Sucre de canne micro-encapsulé.	Dérivés du lait.	Boîte mét. 4 x 3	100	
13PGC0042	POLPA DI COCCO (Pulpe de noix de coco)		Goût noix de coco, riche en copeaux de noix de coco râpée.	Anhydride sulfureux et sulfites.	Boîte mét. 4 x 3	100	
13PGC0044	PISTACCHIO SICILIA TOP	 	Pâte à la pistache, avec des pistaches de Sicile	Fruits à coque.	Boîte mét. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0106	PISTACCHIO SICILIA TOP SC		Pâte à la pistache, avec des pistaches de Sicile sans colorants.	Fruits à coque.	Boîte mét. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0104	PRALINATO MEDITERRANEO	 	Savant mélange d'amandes, de noisettes et de noix de cajou, enrichi de délicieux éclats pralinés d'amandes et de noisettes, à utiliser de préférence avec le Marbrage pistache krok.	Fruits à coque.	Boîte mét. 4 x 2,5	100	
13PGC0050 •	RICOTTA		Avec de la ricotta fraîche de brebis, excellente seule ou combinée au Marbrage figues caramélisées, Marbrage poire ou Cassata MC.	Œufs, lait.	Boîte mét. 4 x 3	130-150	

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
13PGC0097	SBIRULINA "ABC..."		Fait penser au goût bonbon. Contient de l'ALGUE SPIRULINE (une microalgue de couleur vert-bleu) et de la pomme. À combiner au Marbrage lettres sucrées et colorées.	Dérivés du lait.	Boîte mét. 4 x 3	80-100	
13PGC0051	TIRAMISÙ AL MASCARPONE		Avec des œufs frais, du mascarpone frais et du vin Marsala.	Œufs, lait.	Boîte mét. 4 x 3	80-100	
13PGC0064	VANIGLIA AURORA		Goût vanille.	Œufs.	Boîte mét. 4 x 3	30-50	
13PGC0092	VANIGLIA FREE EGG		Sans œufs, de couleur jaune, entièrement végétal.		Pot 8 x 1,5	50	





MARBRAGES ET DÉCORATIONS



VEGAN OK

HALAL

SANS LAIT NI DÉRIVÉS

Produits en pâte destinés à la décoration et à la garniture des glaces et des produits de pâtisserie.

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
19VCG0028	ALBICOCCA (Abricot)		Avec plein de morceaux de fruits. Idéal pour marbrer la glace au goût de pain, beurre et...		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0040	AMARENA PIÙ 60%		Riche en fruits (60 %) de gros calibre (22/24). Idéal pour marbrer les glaces, les parfaits, les monoportions et les yaourts.	Anhydride sulfureux et sulfites.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0007	AMARENA VARIEGATA		Avec des cerises griottes confites en morceaux.	Anhydride sulfureux et sulfites.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0034	ARACHIDE (Cacahuètes)		Avec des cacahuètes salées. Goût noisette et cacao.	Cacahuètes, fruits à coque, soja, lait.	Boîte mét. 4 x 2,5	Q.S.	
19VCG0039	ARACHIDE BIANCO (Cacahuètes)		Avec des cacahuètes salées. Excellent pour marbrer le Caramel salé.	Cacahuètes, lait.	Boîte mét. 4 x 2,5	Q.S.	
19VCG0012	ARANCIA SCORZA (Orange écorce)		Riche en morceaux de fruits. Idéal pour marbrer tous les types de glaces au chocolat.	Anhydride sulfureux et sulfites.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0017	BISOKKROK		Crème très fine au cacao et aux noisettes, enrichie de morceaux de biscuits sablés. Idéale pour marbrer le Biscokrem.	Cacahuètes, soja, lait.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0026	CANTUCCIO FIORENTINO		Riche en morceaux de cantucci originaux (sans gluten). Idéal pour marbrer le Cantuccio fiorentino.	Cacahuètes, fruits à coque, lupin et dérivés du lait.	Boîte mét. 4 x 2,5	Q.S.	

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
19VCG0075	CIOCCOLATO GREZZO		Marbrage goût chocolat noir très intense et persistant, avec des grains de sucre de canne micro-encapsulés qui apportent une sensation de croquant et de corps en bouche.	Cacahuètes, soja.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0071	COCCORELLO		Un mélange de saveurs au parfum de chocolat blanc, de noix de coco et d'éclats d'amandes croquants.	Fruits à coque, soja, lait.	Boîte mét. 4 x 2,5	Q.S.	
19VCG0073	CRANBERRY		Riche en morceaux de fruits, de couleur rouge amarante et au goût intense de canneberge. À associer à la Base Avena, idéale pour marbrer glaces, sorbets, parfaits, yaourts et chocolat.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0057	CRAZY ROUGE		Framboise, Rhubarbe et Sambuco. Un mélange très particulier qui offre un bouquet fruité harmonieux, idéal pour marbrer le Pralinato Mediterraneo ou la Vaniglia Aurora.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
13PGC0011	CROCCANTELLA		Sauce croquante au goût de noisette et cacao.	Fruits à coque, soja, lait.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0008	CUOR DI AMARENA INTERA		Avec des cerises griottes confites entières.	Anhydride sulfureux et sulfites.	Boîte mét. 4 x 2,5 3	Q.S.	
19VCG0076	DRAGON FRUIT ZERO		Le fruit du dragon, également connu sous le nom de pitahya, est originaire d'Amérique centrale. L'extérieur varie du rose au rouge brun, tandis que l'intérieur est blanc ou rouge avec des graines. Riche en sels minéraux. Sans sucres ajoutés.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0052	EXOTIC		À base de mangue, fruit de la passion et gojaba, il est frais et énergisant, idéal pour marbrer le yaourt.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0025	FICHI CARAMELLATI (Figs caramélisées)		Riche en morceaux de fruits. Indiquée pour marbrer la glace goût Ricotta.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0079	FONDENTE GREZZO ORANGE		Marbrage au chocolat noir avec sucre micro-encapsulé aromatisé à l'orange. Une fusion d'intensité et de fraîcheur qui séduit.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0019	FRAGOLINA DI BOSCO (Fraise sauvage)		Avec une teneur minimale en fruits de 45 %. Idéal pour marbrer les glaces, les parfaits et les monoportions.		Boîte mét. 4 x 2,5 3	Q.S.	
19VCG0032	FRUTTI DI BOSCO (Fruits rouges)		Avec une teneur minimale en fruits de 45 %. Idéal pour marbrer la glace goût Cheesecake.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0046	LIMONE ZENZERO (Citron gingembre)		Riche en petits morceaux de fruits, pour varier la glace au goût Crème au miel.	Anhydride sulfureux et sulfites.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0072	LITCHI e PESCA (Litchi et pêche)		Avec de la purée de litchi et des cubes de pêche, idéal pour marbrer les saveurs comme yaourt, fiordilatte, etc.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0029	MELA E CANNELLA (Pomme et cannelle)		Riche en morceaux de pommes. Recommandé en association avec la pâte Biscokrem.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0035	MARRONI		Riche en morceaux.		Boîte mét. 4 x 2,5 3	Q.S.	
19VCG0056	NOCCIOLA KROK (Noisettes)		À base de noisettes enrichies de gaufrettes croustillantes. À combiner à la Pâte Panera ou la Pulpe de noix de coco.	Fruits à coque, lait, soja.	Boîte mét. 4 x 2,5	Q.S.	
19VCG0047	ORONERO		À combiner à la Pâte Orobianco pour obtenir une glace au goût similaire à celui du célèbre biscuit OREO.	Fruits à coque, soja.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0020	PERA (Poire)		Avec une teneur minimale en fruits de 45 %. Idéal pour marbrer les glaces, les parfaits et les monoportions.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0051	PISTACCHIO KROK (Pistache)		À base de pâte de pistache, il renferme un mélange d'éclats qui le rendent délicieux et croquant en bouche.	Fruits à coque, soja, lait.	Boîte mét. 4 x 2,5	Q.S.	
19VCG0037	VARIEGATO CHIA		Marbrage goût tropical, avec des graines de chia entièrement végétale.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0077	VARIEGATO MOKKA GREZZO		Marbrage goût cacao/noisette/note café avec sucre micro-encapsulé légèrement salé + éclats d'amandes sans dérivés laitiers ajoutés.	Fruits à coque, soja.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0078	VARIEGATO OMEGA-3 NUT MIX		Marbrage aux fruits secs (contient des noix, des noisettes, des amandes) avec source d'oméga 3.	Lait, fruits à coque, soja.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
19VCG0049	ZUCCHERO DI CANNA MICROINCAPSULATO		Avec beurre de cacao, pour marbrer le parfum Pain, beurre et...		Sac. 24 x 0,5	Q.S.	



YOGURT (Yaourt)

Produits en poudre pour glaces au yaourt et yaourts glacés, à utiliser également avec un mixeur ou une machine pour crèmes froides.



VEGAN OK

HALAL

SANS LAIT
NI DÉRIVÉS

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
-----------	---------	------------------	-------------	------------	---------	----------	----------------

Yaourt

21SBS0142 •	YOFREE S.A.		Produit complet pour réaliser une glace au yaourt, en utilisant uniquement du yaourt frais entier ou écrémé. Sans arômes, sucres ni graisses ajoutés.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 2	330	●
21SBS0188 •	YOMEGA3		Produit semi-fini en poudre à l'arôme naturel de yaourt, à teneur réduite en calories, avec source d'oméga 3.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 2	430	●
21SBS0180 •	YOMILK		Produit complet à utiliser dans le lait pour obtenir une glace soft au goût de yaourt.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 2	280	●
13PGC0065	YOPLÀ 50		Pâte de yaourt à utiliser dans le mélange blanc. Sa principale caractéristique, tant au niveau de la qualité que du goût, est la présence de 28 % de yaourt frais, sans graisses hydrogénées.	Dérivés du lait.	Boîte mét. 4 x 3	50	
21SBS0084	YOVITAL C2 S.A.		À mélanger avec du sucre ou du fructose et à utiliser avec du yaourt frais entier ou allégé. Produit non aromatisé.	Dérivés du lait.	Sac. 3 x 5	90-110	●
21SBS0069 •	YOVITALITY F 22/24		Produit complet à utiliser dans le yaourt, pour obtenir une glace au yaourt sans sucre saccharose ajouté, édulcorée uniquement au fructose. Une glace contenant de 75 à 80 % de yaourt frais, riche en ferments lactiques vivants, à très faible teneur en lactose. Version aromatisée.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 2	280-320	●
21SBS0078 •	YOVITALITY F 22/24 S.A.		Produit complet à utiliser dans le yaourt, pour obtenir une glace au yaourt sans sucre saccharose ajouté, édulcorée uniquement au fructose, sans arômes. Une glace contenant de 75 à 80 % de yaourt frais, riche en ferments lactiques vivants, à très faible teneur en lactose.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 2	280-320	●
21SBS0087	YOVITALITY GRECO		Produit complet à utiliser directement dans le yaourt, pour obtenir une glace au yaourt GREC, sans saccharose ajouté, édulcorée au fructose. Une glace contenant 75 % de yaourt frais, riche en ferments lactiques vivants, à très faible teneur en lactose.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 2	330	●
21SBS0092	YOVITALITY Z 20/27		Produit complet à utiliser dans le yaourt, pour obtenir une glace au yaourt avec sucre. Version aromatisée. Une glace contenant de 75 à 80 % de yaourt frais, riche en ferments lactiques vivants, à très faible teneur en lactose.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 2	250-370	●
21SBS0094 •	YOVITALITY Z 20/27 S.A.		Produit complet à utiliser dans le yaourt, pour obtenir une glace au yaourt avec sucre et sans arômes. Une glace contenant de 75 à 80 % de yaourt frais, riche en ferments lactiques vivants, à très faible teneur en lactose.	Dérivés du lait.	Sac. 20 x 1	250-370	●




CHOCOLATS

Préparations en poudre équilibrées pour obtenir de délicieuses glaces au chocolat dans toutes ses déclinaisons : noir, au lait, sans dérivés du lait, édulcoré au fructose, avec des fèves de cacao, sans sucres ajoutés, ou de la masse de cacao.



 VEGAN OK

 HALAL

 SANS LAIT
NI DÉRIVÉS

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
21SBS0010	ALVEMORO Z		Produit complet au goût de chocolat noir, sans lait ni dérivés du lait, avec un mélange de cacao noirs.		Sac. 4 x 6	670	
24PCC0012	CIOBON LAIT		Préparation complète pour chocolat chaud au goût de chocolat au lait.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 1,2	1 sachet + 2,8 l d'eau ou de lait	
24PCC0010	CIOBON NOIR		Préparation complète pour chocolat chaud au goût de chocolat noir.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 1,2	1 sachet + 2,8 l d'eau ou de lait	
24PCC0018	CIOBON NOIR VEG		Préparation complète pour chocolat chaud au goût de chocolat noir, entièrement végétale.	Soja.	Sac. 10 x 1,2	1 sachet + 2,8 l d'eau ou de lait	
21SBS0029	CIOCOLAT LAIT Z		Préparation complète pour chocolat au lait.	Lait.	Sac. 10 x 2	1 sachet + 3 l d'eau bouillante	
21SBS0031	CIOCOLAT NOIR Z®		Produit complet au goût de chocolat noir amer, avec différentes variétés de chocolat et de cacao.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 1,92	1 sachet + 2,08 l d'eau bouillante	
21SBS0050	MORO CIOCOLAT NOIR F		Produit complet au goût de chocolat noir amer, édulcoré uniquement au fructose.	Dérivés du lait.	Sac. 10 x 1,8	1 sachet + 2,2 l d'eau bouillante	
21SBS0185	MORO GREZZO		Mélange en poudre à utiliser avec de l'eau pour obtenir des sorbets au goût intense de chocolat avec, à l'intérieur, des éclats de fèves de cacao.		Sac. 10 x 2	1 sachet + 3 l d'eau bouillante	
21SBS0162	MORO PURO		Au goût de chocolat noir amer. Produit polyvalent présentant de nombreux avantages : faible dosage, sans lait ni dérivés, avec uniquement des émulsifiants naturels. Personnalisable en ajoutant tout type de topping ou de chocolat noir, y compris pure origine.		Sac. 12 x 1,52	1 sachet + 2,520 l d'eau bouillante	
21SBS0183	NOIR ZERO		Produit complet au goût de chocolat noir, sans sucres ajoutés, avec masse de cacao et entièrement végétal.		Sac. 10 x 2	1 sachet + 3,260 l d'eau bouillante	
21SBS0186	SUPER GIANDUIA		Né d'une intuition inattendue, il a été conçu pour aider le glacier à produire rapidement et facilement une glace au goût gianduia. Peut être préparé avec de l'eau ou du lait, au choix.	Dérivés du lait, fruits à coque.	Sac. 10 x 2	1 sachet + 3 l d'eau bouillante	



TOPPINGS







VEGAN OK

HALAL

SANS LAIT
NI DÉRIVÉS

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack	Dose g/ mél.	Transformation
18TOP0026	AMARENA (Griottes)		Topping sans sucres ajoutés ; les sucres présents proviennent des fruits. Ses caractéristiques organoleptiques et sa texture en font un produit idéal pour décorer les coupes (« Coupes, cornets et coupelles de glace »), les cornets de glace, en particulier ceux aux parfums fiordilatte, vanille et yaourt.		bout. 14 x 1	Q.S.	
18TOP0030	CACAO		Topping sans sucres ajoutés ; les sucres présents proviennent des ingrédients typiques. En raison de son goût de chocolat noir et de sa texture, il se prête aux utilisations classiques des glaciers pour décorer les coupes, les cornets et les coupelles de glace ainsi que les monoportions.		bout. 14 x 1	Q.S.	

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack	Dose g/mix	Transformation
18TOP0029	CAMEL		Topping sans sucres ajoutés ; les sucres présents proviennent des ingrédients typiques. Ses caractéristiques organoleptiques et sa texture en font un produit idéal pour décorer les coupes, les cornets et les coupelles de glace ainsi que les monoportions.		bout. 14 x 1,2 l	Q.S.	
18TOP0025	FRAGOLA (Fraise)		Topping sans sucres ajoutés ; les sucres présents proviennent des fruits. Ses caractéristiques organoleptiques et sa texture en font un produit idéal pour décorer les coupes, les cornets et les coupelles de glace (notamment aux parfums fiordilatte et yaourt) ainsi que les monoportions.		bout. 14 x 1,2 l	Q.S.	
18TOP0028	FRUTTI DI BOSCO (Fruits rouges)		Topping sans sucres ajoutés ; les sucres présents proviennent des fruits. Ses caractéristiques organoleptiques et sa texture en font un produit idéal pour décorer les coupes et les cornets de glace, notamment aux parfums Yaourt, Fiordilatte et Vanille), ainsi que les monoportions.		bout. 14 x 1,2 l	Q.S.	
18TOP0027	MANGO (Mangue)		Topping sans sucres ajoutés ; les sucres présents proviennent des fruits. Il se caractérise par un goût très intense de mangue.		bout. 14 x 1,2 l	Q.S.	





GRANITÉS



VEGAN OK

HALAL

SANS LAIT
NI DÉRIVÉS

Préparations liquides, à utiliser avec des fruits frais ou surgelés, des légumes, des boissons, des jus, etc. Caractéristique unique : « autocongelant », ne requiert pas l'utilisation des machines traditionnelles. Se congèle dans une cellule de refroidissement rapide ou un congélateur.

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack g/l	Dose g/kg de mix	Transformation
Granités							
17SSG0017	GRANIFAST Z		Mélange neutre de sucres réducteurs pour réaliser des granités aux goûts variés. Édulcoré au saccharose.		Bid. 2 x 7 7	200-330 / l mél.	
17SSG0021	GRANIFAST ZERO		Sirop obtenu à partir d'un mélange équilibré et stabilisé de polyalcools et de fibres, à utiliser pour les granités sans sucre ajouté aux différents parfums de fruits et les granités à base de pâtes végétales pures (pistache, amande, noisette, etc.).		Seau 2 x 6	250 / l mél.	
17SSG0004	GRANIFRUTTA		Mélange neutre de sucres réducteurs pour réaliser des granités aux goûts variés. Sans saccharose ajouté, édulcoré au fructose.		Bid. 2 x 7 7	200-330 / l mél.	
17SSG0006	GRANIMENTA		Mélange de sucres réducteurs pour réaliser des granités goût menthe. Sans saccharose ajouté, édulcoré au fructose.		Bid. 2 x 7 7	200-330	

PÂTISSERIE



VEGAN OK

HALAL

SANS LAIT
NI DÉRIVÉS

Solutions pour la préparation de parfaits et de desserts.

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
Pâtisserie							
16SPS0032	ALVEPAN		Au goût crème. Produit à mélanger dans un mélangeur planétaire avec de l'eau pour créer un parfait entièrement végétal. Peut être personnalisé en ajoutant les arômes typiques utilisés pour la fabrication de la glace.	Soja.	Sac. 10 x 2	670-820	
16SPS0039	AMARENA GLASSA LUCIDA (Griottes)		Brillant optimal même à -20°C. Température de service 25°C/35°C.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
16SPS0058	ARANCIA/ VANIGLIA GLASSA LUCIDA (Orange/ Vanille)		Brillant optimal même à -20°C. Température de service 25°C/35°C.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
16SPS0049	BISCORTORTA		Avec beurre et cacao.	Fruits à coque, soja, lait.	Sac. 12 x 1	Q.S.	
16SPS0009	BONCAKES LATTE		Pâte au goût neutre de lait, à monter avec de la crème 35 %-38 %. Contient du lait frais, édulcoré au fructose. Le Boncakes Latte peut être personnalisé en ajoutant les arômes typiques utilisés pour la fabrication de la glace.	Dérivés du lait.	Pot 9 x 0,6	125-330	
16SPS0036	CARAMELLO GLASSA LUCIDA (Caramel)		Brillant optimal même à -20°C. Température de service 25°C/35°C.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
16SPS0037	CIOCCOBIANCO GLASSA LUCIDA (Chocolat blanc)		Brillant optimal même à -20°C. Température de service 30°C/40°C.	Dérivés du lait.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
16SPS0033	CIOCCOLATO GLASSA LUCIDA (Chocolat)		Brillant optimal même à -20°C. Température de service 30°C/40°C.	Dérivés du lait.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
16SPS0048	GLASSA CRYSTAL		Brillant optimal même à -20°C. Température de service 25°C/35°C. Produit neutre et transparent.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
16SPS0034	FRAGOLA GLASSA LUCIDA (Fraise)		Brillant optimal même à -20°C. Température de service 25°C/35°C.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
16SPS0040	LAMPONE GLASSA LUCIDA (Framboise)		Brillant optimal même à -20°C. Température de service 25°C/35°C.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
16SPS0059	LIMONE & YUZU GLASSA LUCIDA (Citron et Yuzu)		Brillant optimal même à -20°C. Température de service 25°C/35°C.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
16SPS0047	MANGO GLASSA LUCIDA (Mangue)		Brillant optimal même à -20°C. Température de service 25°C/35°C.		Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
16SPS0060	PISTACCHIO GLASSA LUCIDA (Pistache)		Brillant optimal même à -20°C. Température de service 25°C/35°C.	Fruits à coque.	Boîte mét. 4 x 3	Q.S.	
16SPS0054	SEMICAKES		À utiliser uniquement avec de la crème pour réaliser des parfaits qui peuvent être conservés à température négative ou positive (max. 2 jours).		Sac. 10 x 2	250	
41PFC0034	SQUISITA CIOKBIANCO		Crème onctueuse goût chocolat blanc.	Dérivés du lait, soja.	Boîte mét. 4 x 2,5	Q.S.	
41PFC0042	SQUISITA PISTACCHIO		Crème onctueuse goût pistache.	Fruits à coque.	Boîte mét. 4 x 2,5	Q.S.	
16SPS0051	TORTA VEG		Goût vanille. Entièrement végétal.	Soja.	Sac. 12 x 1	Q.S.	



NEUTRES ET COMPLÉMENTS

Produits pour diverses préparations de glaces et pâtisseries.



VEGAN OK

HALAL

SANS LAIT
NI DÉRIVÉS

Référence	Produit	Caractéristiques	Description	Allergènes	Pack/kg	Dose g/l	Transformation
Neutres et compléments							
15NSE0007	ALVEMONOS		Neutre pour crèmes glacées.		Sac. 18 x 1	5	
12BGF0012	FRUTTO AL 42		Produit à base d'additifs alimentaires, indiqué pour les mélanges de glaces à l'eau avec ajout de fruits ou de jus de fruits.		Sac. 10 x 2	5-10	
16SPS0050	JELLY MIX		Produit gélifiant en poudre pour glaciers et pâtisseries.		Sac. 24 x 0,5	15-25	
14PGF0019	LIMONISSIMO		Aromatisant naturel au citron.		bout. 9 x 1,5	Q.S.	
15NSE0024	NEUTROCREM		Neutre pour crèmes glacées.	Dérivés du lait.	Sac. 16 x 1	10	
15NSE0031	SUCROGEL N.2		Mélange de sucres réducteurs.		Sac. 4 x 5	30-50	



alvena.it

