

LES CLASSIQUES

NOISETTE PISTACHE CHOCOLAT VANILLE



L'ESSENCE DES GLACES ARTISANALES

Noisette, Pistache, Chocolat et Vanille : quatre parfums qui ont marqué **l'histoire de la glace** et qui continuent à conquérir tous les palais.

Disaronno Ingredients sélectionne les **meilleures matières premières** et les transforme en **produits semi-finis d'excellence** pour offrir aux maîtres glaciers des produits qui allient tradition, qualité et innovation. **Découvrez notre gamme** dédiée aux grands classiques et laissez-vous inspirer.



Noisette

UN CLASSIQUE INTEMPOREL







La noisette est l'un des parfums les plus populaires chez les glaciers. Disaronno Ingredients utilise exclusivement des noisettes italiennes, comme la Mortarella de Campanie et la Tonda Gentile des Langhe, pour garantir une saveur authentique et inimitable. De la sélection à la torréfaction, tout est mis en œuvre pour exalter les notes aromatiques et l'onctuosité de la crème glacée.

CURIOSITÉS

La noisette est :

- Riche en vitamines et sels minéraux
- Source d'énergie naturelle
- Parfaite également dans les combinaisons sucrées-salées

NOS PROPOSITIONS

MARQUE ET CODE	NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION	ORIGINE	ARÔME	ÉMULSIF.
 292543AN	NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.	Pure pâte de noisettes du Piémont I.G.P. Tonda Gentile Trilobata I.G.P., arôme noble et intense, produit certifié IGP.	TGT PGI - Piémont	Non	Non
 292435AN	PESTO NOCCIOLA CON FLEUR DE SEL	Pâte raffinée à granulométrie plus élevée et mélangée à de la Fleur de sel : sel fin à la saveur délicate.	Mortarella - Campanie	Oui	Non
 13PGC0038	NOCCIOLA SUPERIOR	Pâte de noisettes sélectionnées et grillées, au goût rond et prononcé.	Italie et Turquie	Non	Non
 8592	NOCCIOLA ITALIA GUSTO FORTE	Pure pâte de noisette à la torréfaction prononcée, au goût intense et persistant.	Mortarella - Campanie	Oui	Non

MARQUE ET CODE	NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION	ORIGINE	ARÔME	ÉMULSIF.
<i>Stella.</i> 8590	NOCCIOLA ITALIA	Pâte de noisettes à torréfaction marquée, saveur intense.	Mortarella - Campanie	Oui	Oui
<i>Stella.</i> 8585	NOCCIOLA TONDA GENTILE	Pâte obtenue à partir de noisettes piémontaises de grande qualité de la variété Tonda Gentile Trilobata.	TGT - Piémont	Oui	Oui
<i>Stella.</i> 8582	NOCCIOLA TONDA GENTILE S.A.	Pâte pure (sans arômes ni émulsifiants) obtenue à partir de noisettes piémontaises de grande qualité de la variété Tonda Gentile Trilobata.	TGT - Piémont	Non	Non
<i>MONTESBIANCO</i> 2G6510	GRAN NOCCIOLA	Pâte à base de noisettes grillées de Campanie.	Napolitaines - Campanie	Oui	Non
<i>MONTESBIANCO</i> 295609	NOCCIOLA GRAN GUSTO	Pâte de noisettes grillées, de couleur plus foncée et de saveur intense.	Italie	Non	Non
<i>MONTESBIANCO</i> 296815	NOCCIOLA INTENSA	Pâte pour glaces avec un mélange de noisettes des variétés napolitaine et turque à torréfaction moyenne, aromatisée.	Italie et Turquie	Oui	Non
<i>MONTESBIANCO</i> 296705	NOCCIOLA ROYAL	Pâte de noisette pure à torréfaction moyenne.	Italie et Turquie	Oui	Non



Pistache



LA REINE DES GLACIERS

Originaires des régions méditerranéennes, la pistache est un ingrédient noble, polyvalent et riche en notes aromatiques. Nos pâtes sont fabriquées à partir de pistaches sélectionnées, traitées avec soin pour préserver leur saveur authentique et leur couleur éclatante.

CURIOSITÉS

La pistache est :

- Riche en protéines et en bons lipides
- Source de vitamines A, B, C, E
- Tendance : les combinaisons sucrées-salées sont de plus en plus demandées

NOS PROPOSITIONS

MARQUE ET CODE	NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION	ORIGINE	COLORANT
Anselmi 292553AN	PISTACCHIO VERDE BRONTE DOP	Pâte pure à 100 %, au goût intense, la Pistache Verte de Bronte est un produit certifié DOP. Particulièrement réputée pour son arôme, la Pistache Verte de Bronte conserve toute sa nature, en exaltant le goût, ce qui la rend parfaite pour cette pâte, polyvalente pour le glacier.	Bronte	Chlorophylle cuivrique
Anselmi 292563AN	PISTACCHIO VERDE BRONTE DOP NC	Le Pistacchio di Bronte AOP NC, au goût intense et à l'utilisation polyvalente, ne contient pas de chlorophylle ajoutée. Pour une couleur extrêmement naturelle du produit qui tend vers le brun clair.	Bronte	Absente
Anselmi 292535AN	PESTO PISTACCHIO CON SALE DI CERVIA	Le Pesto di Pistacchio con Sale di Cervia (Pesto de pistache au sel de Cervia) est le résultat de la fusion de deux matières premières de la plus haute qualité : la pistache et le sel de Cervia, un sel complet au goût doux. Il s'agit certainement de l'un des sels les plus précieux qui soient : il est d'ailleurs également connu sous le nom de « sel des Papes ».	Zone Moyen-Orient	Absente

MARQUE ET CODE	NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION	ORIGINE	COLORANT
 8718	PISTACCHIO BLEND	Pâte de pistache élaborée à partir de mélanges de différents cultivars de pistaches de la région méditerranéenne. Pâte colorée à la chlorophylle cuivrique.	Méditerranée	Chlorophylle cuivrique
 8701	PISTACCHIO BLEND SC	Pâte de pistache sans colorant, obtenue à partir de mélanges de différents cultivars de pistaches de la région méditerranéenne.	Méditerranée	Absente
 2G7669	GRAN PISTACCHIO	Pure pâte 100% pistaches sélectionnées, torréfiées et raffinées.	Turquie	Chlorophylle cuivrique
 297010	PISTACCHIO MEDITERRANEO	Pâte pure fabriquée à partir de différents cultivars de pistaches provenant principalement de la région méditerranéenne.	Méditerranée / Californie	Chlorophylle cuivrique
 297110	PISTACCHIO MEDITERRANEO NC	Pâte pure fabriquée à partir de différents cultivars de pistaches provenant principalement de la région méditerranéenne. Coloration à la chlorophylle cuivrique.	Méditerranée / Californie	Absente
 298010	PISTACHE VINTAGE	Pâte épaisse vert tendre pour glace à la pistache au goût traditionnel.	Californie	Chlorophylle cuivrique
 13PGC0044	PISTACCHIO SICILIA TOP	Pâte à la pistache, avec des pistaches sélectionnées.	Sicile	Chlorophylle cuivrique
 13PGC0106	PISTACCHIO SICILIA TOP SC	Pâtes à la pistache, avec des pistaches sélectionnées sans colorants.	Sicile	Absente



Chocolat





















UN VOYAGE À TRAVERS LE GOÛT ET L'HISTOIRE

Du cacao des civilisations mésoaméricaines aux créations gastronomiques, le chocolat est synonyme de plaisir et de raffinement. Nos propositions vont des tons intenses du chocolat noir à la douceur du lait, pour des glaces qui racontent des histoires de passion et de qualité.

NOS PROPOSITIONS

MARQUE ET CODE	NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	VEGAN	MONO.
<i>Sella.</i> 8317	NATURALLY SWEET CIOCCOLATO	Produit complet pour un sorbet au chocolat, végétalien, sans sucre et sans gluten. Le produit le moins calorique du marché, au goût prononcé et à la structure parfaite.	500	X	mé-lange
<i>Sella.</i> 7529	EUROSTELLA CACAO	Mélange à base de cacao maigre hollandais haut de gamme spécialement conçu pour les glaciers.	200		mé-lange
<i>Sella.</i> 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.	70 - 100	X	mé-lange
<i>Sella.</i> 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.	70 - 100	X	mé-lange
<i>Sella.</i> 8765	CACAO BLEND (20-22)	Mélange sélectionné et équilibré de différents types de cacao qui confère à la glace un goût de chocolat charpenté et une couleur intense.	70 - 100	X	mé-lange
<i>Sella.</i> 8516	NO SUGAR CHOCOLATE PASTE	Pâte crémeuse et épaisse sans saccharose conçue pour aromatiser le mélange base. Idéale pour réaliser rapidement une glace au chocolat au lait de haute qualité.	100	X	mé-lange
<i>Sella.</i> 8737	PASTA CIOCCOLATO BITTER	Pâte à la texture fine et douce, couleur de chocolat très noir et saveur fondante intense.	q.s.		mé-lange
<i>Sella.</i> 5130	LIOGEL CACAO	Préparation complète en poudre pour la production de glaces au cacao. À travailler avec du lait.	450		mé-lange
<i>Sella.</i> 5164	LIOGEL CACAO SANTO DOMINGO	Préparation complète en poudre pour la production de glaces au cacao Santo Domingo. À travailler avec du lait.	470		mono
<i>Sella.</i> 5135	LIOGEL CIOCCOLATO FONDENTE	Préparation complète en poudre pour la production de glaces au chocolat noir. À travailler avec du lait.	640		mé-lange

MARQUE ET CODE	NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	VEGAN	MONO.
 5158	ALL IN ONE NERO FONDENTE VEG	Poudre semi-finie prête à l'emploi à travailler avec de l'eau pour la préparation de glaces au cacao même sans pasteurisation. Couleur tirant sur le noir et goût intense de chocolat noir.	500	X	mélange
 8778	NUTGEL BLACK	Marbrage très foncé à forte teneur en cacao maigre. Saveur fondante. Sans noisettes.	1 + 1 (eau)	X	mélange
 7805095	CACAO AURUM	Sélection fine composée de cacao 10/12 et de cacao 22/24. Légère note d'agrumes.	50 - 70	X	2 orig.
 292816	MONCIOK	Pâte de chocolat aux ingrédients nobles (50 % cacao + pâte noisette + pâte amande) sans sucres ajoutés. À fondre même à froid. Ne contient ni lait ni produits laitiers.	80 - 100	X	mélange
 502525M	DESIDERIO CIOCCOLATO AL LATTE	Préparation complète en poudre avec 25 % de chocolat pour la production de glaces au vrai chocolat au lait.	666		mélange
 502545MP	DESIDERIO CIOCCOLATO DARK	Préparation complète en poudre pour la production de glaces au chocolat noir, sans dérivés du lait, caractérisée par la présence de 50 % de chocolat noir en poudre. Produit stable en vitrine, sans pasteurisation.	760		mélange
 502035M	DESIDERIO CIOCC. EXTRA FONDENTE	Préparation complète en poudre pour la production de glaces au chocolat noir à la saveur intense.	600		mélange
 113061	DOPPIOZERO CACAO	Produit en poudre à utiliser uniquement avec de l'eau pour la production d'une glace au cacao, sans matières grasses ni sucres ajoutés.	550		mélange
 21SBS0010	ALVEMORO Z	Produit complet au goût de chocolat noir, sans lait ni dérivés du lait, avec un mélange de cacaos noirs.	400	X	mélange
 21SBS0029	CIOCOLAT LAIT Z	Préparation complète pour chocolat au lait.	400		mélange
 21SBS0031	CIOCOLAT NOIR Z	Produit complet au goût de chocolat noir amer, avec différentes variétés de chocolat et de cacao.	480		mélange
 21SBS0050	MORO CIOCOLAT NOIR F	Produit complet au goût de chocolat noir amer, édulcoré uniquement au fructose.	450		mélange
 21SBS0185	MORO GREZZO	Produit semi-fini en poudre complet à utiliser avec de l'eau pour obtenir des glaces/sorbets au goût intense de chocolat avec, à l'intérieur, des éclats de fèves de cacao.	400	X	mélange
 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 couverture ou de chocolat noir, y compris pure origine.	320		mélange
 24PCC0012	CIOBON LAIT	Préparation complète pour chocolat chaud au goût de chocolat au lait.	1 sachet + 2,8 l d'eau ou de lait		mélange
 24PCC0010	CIOBON NOIR	Préparation complète pour chocolat chaud au goût de chocolat noir.	1 sachet + 2,8 l d'eau ou de lait		mélange
 24PCC0018	CIOBON NOIR VEG	Préparation complète pour chocolat chaud au goût de chocolat noir, entièrement végétale.	1 sachet + 2,8 l d'eau ou de lait	X	mélange
 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.	1 enveloppe + 3 l eau bouillante	X	mélange





L'ÉLÉGANCE INTEMPORELLE












La vanille, avec son arôme enveloppant, est l'une des épices les plus populaires au monde. Nos pâtes mettent en valeur la délicatesse de cette matière première, offrant des nuances allant du floral au crémeux, pour une glace raffinée et inimitable.

CURIOSITÉS

L'origine royale qui accompagne le nom vient directement du passé : il semble que les Aztèques l'aient utilisée comme un cadeau précieux pour leurs souverains et qu'ils se soient donné beaucoup de mal pour la garder bien cachée à l'intérieur de leurs frontières.

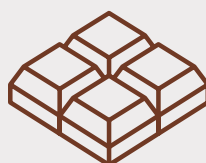
NOS PROPOSITIONS

MARQUE ET CODE	NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION	COULEUR	GOUSSES BROYÉES	ŒUFS
<i>Stella</i> 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.	Blanc	Oui	Non
<i>Stella</i> 8645	VANIGLIA ALL NATURAL	Pâte de vanille aux arômes naturels, jaune d'œuf et gousses.	Jaune	Oui	Oui
<i>Stella</i> 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.	Jaune	Oui	Oui
<i>Stella</i> 8637	VANIGLIA 92 FILTRATA	Pâte à l'aspect, au parfum et à la saveur incomparables de la vanille Bourbon.	Jaune	Non	Oui
<i>Stella</i> 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.	Jaune	Oui	Oui

MARQUE ET CODE	NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION	COULEUR	GOUSSES BROYÉES	ŒUFS
 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.	Jaune	Oui	Oui
 8602	VANILLA JASMINE YELLOW	Pâte de vanille, sans alcool et sans œuf, avec gousses.	Jaune	Oui	Non
 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.	Jaune	Non	Non
 5133	LIOGEL VANIGLIA GIALLA	Produit complet en poudre pour la production de glaces à la vanille à la typique couleur jaune. À travailler avec du lait.	Jaune	Non	Non
 219386	PASTA VANIGLIA EXPO	Pâte de vanille Bourbon à la couleur jaune paille, avec poudre de baies. Contient des œufs.	Jaune	Oui	Oui
 2G9336	VANIGLIA BOURBON	Pâte de vanille Bourbon à la couleur jaune paille, avec poudre de baies. Contient des œufs.	Jaune	Oui	Oui
 219356	VANIGLIA BOURBON NATUR	Vanille bourbon entièrement naturelle, de couleur jaune pâle, au goût délicat avec des notes florales et de cacao. Contient de la poudre de baies et des œufs.	Jaune	Oui	Oui
 219276	VANIGLIA TAHITI	Pâte de vanille à la typique couleur blanche, avec poudre de baies.	Blanc	Oui	Non
 201079M	VANIGLIATA BIANCA	Pâte transparente vanillée pour la caractérisation de la glace.	Blanc	Non	Non
 13PGC0064	VANIGLIA AURORA	Goût vanille.	Jaune	Oui	Oui
 13PGC0092	VANIGLIA FREE EGG	Sans œufs, de couleur jaune, entièrement végétal.	Jaune	Non	Non



Découvrez la gamme complète
sur notre site Internet
disaronnoingredients.it



DISARONNO[®]
— INGREDIENTS —

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com