



**elenka®**

**Ingredienti  
di qualità  
per gelateria  
e pasticceria**



**CATALOGO PRODOTTI**



**elenka®**

LEGENDA

|                                                                                   |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|  | UTILIZZO<br>A CALDO / A FREDDO         |
|  | DOSAGGIO CONSIGLIATO<br>GRAMMI X LITRO |
|  | DESCRIZIONE                            |
|  | TIPOLOGIA DI CONFEZIONE                |
|  | CONFEZIONAMENTO                        |

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI

|                                                                                     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  | BUSTA      |
|  | LATTA      |
|  | SECCHIELLO |
|  | BOTTIGLIA  |
|  | BOCCIONE   |
|  | FLACONI    |
|  |            |

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| L'INIZIO DI UNA STORIA CHE PARLA DI QUALITÀ | 5 |
| IL CUORE ARTIGIANO DELL'ECCELLENZA          | 6 |

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>GELATERIA</b>                    | <b>9</b>  |
| <b>BASI</b>                         | <b>11</b> |
| BASI CREMA                          | 12        |
| LATTE IN POLVERE                    | 14        |
| NEUTRI                              | 14        |
| MIGLIORATORI E INTEGRATORI          | 15        |
| IPOCALORICI                         | 15        |
| BASI COMPLETE CREMA                 | 16        |
| CIOCCOLATO                          | 19        |
| BASI FRUTTA                         | 22        |
| BASI COMPLETE FRUTTA                | 23        |
| SEMIFREDDI                          | 24        |
| BASI PER CREMINI DA BANCO           | 25        |
| <br>                                |           |
| <b>PASTE CREMA</b>                  | <b>27</b> |
| LA NOCCIOLA                         | 31        |
| PISTACCHIO                          | 32        |
| SPECIALITÀ SICILIANE                | 35        |
| ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE | 36        |
| <br>                                |           |
| <b>PASTE FRUTTA</b>                 | <b>39</b> |
| <br>                                |           |
| <b>VARIEGATI</b>                    | <b>40</b> |
| FANTA VARIEGATI                     | 40        |
| ALTRI VARIEGATI                     | 41        |
| OTELLA                              | 43        |
| GRANELLE                            | 44        |
| COPERTURE                           | 44        |
| TOPPING                             | 45        |
| <br>                                |           |
| <b>PASTICCERIA</b>                  | <b>47</b> |
| BAGNE                               | 48        |
| AROMA IN PASTA                      | 48        |
| GLASSE                              | 49        |
| MIX FORNO                           | 49        |
| PREPARATI DOLCIARI                  | 50        |
| FARCITELLA                          | 52        |



## L'INIZIO DI UNA STORIA CHE PARLA DI QUALITÀ

---

**DAL 1959**

Sono gli anni del *boom economico* italiano, quando Antonino Galvagno decide di intraprendere la sua idea imprenditoriale. Comincia così una produzione di distillati e liquori con cui rifornire i bar della sua Palermo. Ben presto, forse per un caso fortuito se non addirittura per un errore, il colpo fortunato agognato da ogni imprenditore gli si palesò e fu un successo clamoroso. Nacque il gusto alla Zuppa Inglese, che in origine doveva essere una bevanda alcolica che conferiva il sapore di un dolce molto popolare all'epoca, ma che, risultando inadatto per un liquore, si rivelò perfetto per fare il gelato.

Il successo immediato varcò presto i confini e alla Zuppa Inglese seguì un'altra grande invenzione: il Dariloy, una delle prime basi bilanciate per gelato. L'Elenka spiccò il volo e un nuovo stabilimento industriale con macchinari moderni permise di raggiungere una produttività su larga scala. Da quel momento, nuovi prodotti replicarono i primi successi come la pasta La Nocciola e Pistacchio OroVerde® che ancora oggi fanno dell'Elenka un'azienda riconosciuta in tutto il mondo tra gli ambasciatori del *Made in Italy*.

**Antonino Galvagno (al centro)**  
con due dei suoi primi collaboratori

## IL CUORE ARTIGIANO DELL'ECCELLENZA

### LA PRODUZIONE

#### MATERIA PRIMA

Le nocciole Piemonte I.G.P., il pistacchio dell'Etna, le mandorle siciliane, il cioccolato di Modica, sono solo alcune delle materie prime che arrivano nello stabilimento grazie ad un forte radicamento nel territorio.



#### QUALITÀ

I controlli severi e costanti sono applicati con la massima scrupolosità su ciascuna delle fasi di produzione. In questo modo è possibile ottenere un prodotto sano e genuino che risponde agli elevati standard di qualità e di sicurezza alimentare.



#### TRASFORMAZIONE

L'innovazione al servizio di una sapienza artigianale fedele alle antiche tradizioni e il rispetto per le proprietà di ciascun ingrediente sono gli aspetti principali di una fase produttiva tra le più importanti.

#### DISTRIBUZIONE

I maestri gelatieri e pasticceri nel mondo, possono inoltre contare su una rete vendita capillare ed efficiente, che conosce a fondo le esigenze della clientela, ed è per questo in grado di fornire le soluzioni più adatte con competenza e professionalità.





# GELATERIA

BASI  
PASTE  
DECORATIVI

I prodotti Elenka per gelateria sono il frutto di una grande passione e di una professionalità certificata dai prestigiosi riconoscimenti e premi di livello internazionale.

La competenza acquisita in oltre 60 anni di attività al fianco dei maestri gelatieri ha permesso di creare una vasta gamma di prodotti che sono diventati un punto di riferimento nell'arte del gelato.

Dalle basi alle paste crema, dai variegati ai topping, i semilavorati per gelateria Elenka nascono da una rigorosa selezione delle materie prime e vengono preparati secondo i più scrupolosi standard di sicurezza, nel pieno rispetto delle proprietà e della genuinità di ciascun ingrediente. È proprio questa attenzione che permette ad ogni maestro gelatiere di lavorare in assoluta tranquillità, e proporre in vetrina un gustoso gelato di sicuro successo.



# BASI

BASI CREMA  
BASI FRUTTA  
BASI PER SEMIFREDDI  
BASI PER CREMINI

Sono un elemento fondamentale nella composizione della miscela base per la preparazione del gelato in quanto consentono di avere un prodotto stabile a prova di errori di bilanciamento.

Sono composte da diversi ingredienti perfettamente dosati, ognuno dei quali offre il suo contributo per la buona riuscita di un perfetto gelato artigianale.

Grazie alla sua lunga esperienza nel settore della lavorazione e della produzione di ingredienti per uso professionale, Elenka ha messo a punto una linea di basi completa che rappresentano un perfetto mix tra artigianalità e innovazione e rispondono alle diverse esigenze di preparazione.

Sottoposte ai più rigidi controlli di qualità, queste basi rispettano le norme di sicurezza e igiene alimentare, non alterano le caratteristiche organolettiche degli ingredienti e tengono conto delle abitudini lavorative oltre che delle attrezzature utilizzate dai maestri artigiani.

## CLASSIFICAZIONE DELLE BASI

| TIPOLOGIA DI BASE                                        | TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE                                                                                                                            | DOSAGGIO                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BASI CREMA:</b><br>utilizzate per gelati al latte     | <br><b>A caldo</b><br>se necessitano di pastorizzazione        | <br><b>Alta grammatura</b><br>250 / 500 g |
| <b>BASI FRUTTA:</b><br>utilizzate per gelati alla frutta | <br><b>A freddo</b><br>se solubilizzate a temperatura ambiente | <b>Media grammatura</b><br>100 / 200 g                                                                                         |
|                                                          |                                                                                                                                                     | <b>Bassa grammatura</b><br>30 / 50 g                                                                                           |



# BASI CREMA

Linea di basi completa che apporta struttura e cremosità al gelato. Questi prodotti si caratterizzano secondo la quantità da utilizzare, il tipo di lavorazione (a caldo / a freddo) e di miscela base (latte / acqua), e ciascuno di essi conferisce le proprie peculiarità al prodotto finito offrendo soluzioni molteplici alle diverse esigenze dei maestri artigiani e prestazioni altamente professionali.

| BASSA E MEDIA GRAMMATURA |                 |  |                  |                                                                                                                                                                                                     |  |          |
|--------------------------|-----------------|--|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|
| COD.                     | PRODOTTO        |  |                  |                                                                                                                                                                                                     |  |          |
|                          |                 |  |                  |                                                                                                                                                                                                     |  |          |
|                          |                 |  | X LITRO DI LATTE |                                                                                                                                                                                                     |  | PKG x KG |
| 125                      | BASE 100 F      |  | 100              | Ideale per l'utilizzo a freddo, contiene grassi vegetali e apporta un leggero sapore di latte. Il gelato ottenuto risulterà cremoso e lavorabile a lungo.                                           |  | 20 X 1   |
| 128                      | DAILYCREAM      |  | 150              | Pratica e funzionale ideale per le preparazioni giornaliere. Perfettamente bilanciata è ideale per il gelato a montagna in quanto aumenta l'overrun                                                 |  | 7 x 3    |
| 117                      | GELOIN 5096     |  | 50 / 1l ACQUA    | Ideale per ricette da personalizzare data la bassa grammatura. Conferisce una struttura asciutta e cremosa grazie alle proteine del latte.                                                          |  | 20x1     |
| 771                      | LATTEPANNA 150  |  | 150              | Ricca di panna e latte intero, conferisce volume al gelato ed esalta i gusti crema                                                                                                                  |  | 8 x 3    |
| 773                      | LATTEPANNA 50   |  | 50               | Base a basso dosaggio per il gelatiere abituato a lavorare con latte fresco, consente una maggiore personalizzazione della ricetta.                                                                 |  | 20 x 1   |
| 123                      | MILK CREAM      |  | 100              | Permette di ottenere un gelato "liscio" e "pulito" grazie alle proteine del latte. Conferisce cremosità e struttura durevoli.                                                                       |  |          |
| 831                      | NOVACREAM 100   |  | 100              | Permette di ottenere un gelato dall'ottima struttura, con una cremosità durevole. Come per la Novacream 50, ottimo rapporto qualità/prezzo.                                                         |  |          |
| 878                      | NOVACREAM 50    |  | 50               | Garantisce una struttura del gelato stabile nel tempo. Ideale per chi desidera una maggiore personalizzazione nella preparazione della ricetta.                                                     |  |          |
| 1071                     | NATURALL        |  | 100              | Senza emulsionanti né grassi vegetali, utilizza solo ingredienti di origine naturale. Garantisce cremosità e consistenza perfetta per un gelato più salutare.                                       |  |          |
| 786                      | OPTIMA 30       |  | 30               | Grazie ad una perfetta bilanciatura conferisce al gelato una struttura cremosa e compatta anche per più giorni. Ottimo rapporto qualità/prezzo.                                                     |  |          |
| 1171                     | PRATIKA         |  | 100 / 125        | Base in polvere per la preparazione un gelato alto, dalla struttura stabile e spatolabile nel tempo che permette di lavorare in modo fluido e veloce senza rinunciare all'alta qualità artigianale. |  |          |
| 113                      | PREZIOSA P/F 50 |  | 50               | Base di alta qualità. Ben si adatta alle preferenze di ciascun gelatiere in quanto permette una maggiore personalizzazione, può essere lavorata sia a caldo che a freddo.                           |  | 20 x 1   |
| 112                      | PREZIOSA 100    |  | 100              | Pratica, funzionale e molto versatile, conferisce struttura e cremosità ottimali grazie al latte magro.                                                                                             |  |          |



| ALTA GRAMMATURA |                     |  |                              |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|-----------------|---------------------|--|------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| COD.            | PRODOTTO            |  |                              |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|                 |                     |  |                              |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|                 |                     |  | X LITRO                      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | PKG x KG |
|                 |                     |  | LATTE                        | ACQUA |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
| 1140            | ANITA               |  |                              | 300   | Base neutra per la preparazione della granita siciliana. Garantisce una perfetta cremosità e una struttura durevole grazie ad un esclusivo processo produttivo.                                                                                                                    | 10 x 1,6 |
| 292             | BASE PERSONALIZZATA |  | 500                          |       | Ideale per essere adattata "su misura", ha una composizione base che garantisce un ottimo equilibrio tra gli ingredienti.                                                                                                                                                          | 4 x 5    |
| 1073            | BASE STECCO         |  | 300                          |       | Base prebilanciata per la preparazione pratica e veloce del gelato stecco artigianale e di qualità. Mantiene la cremosità nel tempo.                                                                                                                                               |          |
| 050             | CREMOPAN            |  | 250                          |       | Con l'utilizzo di questa base prebilanciata si ottiene un gelato dalla consistenza cremosa e con una struttura stabile nel tempo. Il gusto sarà caratterizzato da una piacevole nota di panna.                                                                                     |          |
| 106             | DARILOI             |  | 250                          |       | Questa base è uno dei grandi classici dell'azienda e sintetizza ancora oggi la filosofia artigianale Elenka. Il suo segreto è una struttura completa e perfettamente bilanciata che permette di ottenere un gelato dall'ottima cremosità con la sola aggiunta di acqua e zucchero. |          |
| 692             | LATTEPANNA 500      |  | 500                          |       | Il gusto soave e delicato di panna di questa base esalta i gusti in aggiunta. Il gelato risulterà cremoso e dalla consistenza corposa, perfettamente spatolabile per più giorni.                                                                                                   | 8 x 2,5  |
| 1009            | NATURALL KOMPLET    |  | 250 x 750 g                  |       | Base in polvere composta da ingredienti di origine naturale, accuratamente bilanciata per ottenere un gelato dalla struttura stabile e dal gusto neutro con la sola aggiunta di latte.                                                                                             |          |
| 790             | PREZIOSA 250        |  | 250                          |       | Formula completa e innovativa con latte in polvere per una base pratica e di grande qualità. Basta aggiungere acqua e zucchero per ottenere un gelato perfettamente cremoso.                                                                                                       | 20 x 1   |
| 1195            | VEGAN LOVERS        |  | 210 x 790 g bevanda vegetale | 250   | Questa base può essere impiegata sia per gelati vegani, con un dosaggio di 210 g per litro di bevanda vegetale, sia per sorbetti alla frutta vegani con 250 g di base per litro di acqua. La lavorazione può essere effettuata con una bassa pastorizzazione a 65°C.               |          |



LATTE IN POLVERE

Fondamentali per il loro apporto proteico, i preparati di questa linea utilizzano le migliori tipologie di latte in commercio e la loro composizione garantisce prestazioni di altissima qualità.

| COD. | PRODOTTO          |  X LITRO DI ACQUA |                                                                                                      |  PKG x KG |
|------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 180  | COMPLETO "L"      | 100                                                                                                | Sostituisce il latte ottimizzando la resa finale delle preparazioni in gelateria e pasticceria.                                                                                       | <br>20x1  |
| 880  | COMPLETO "L" PLUS | 100                                                                                                | Sostituto del latte magro, migliora la struttura, la cremosità e la stabilità del gelato. Perfetta la sua resa anche nelle preparazioni di pasticceria. Si utilizza in acqua tiepida. |                                                                                              |
| 895  | GRANULATE         | 100                                                                                                | Latte scremato granulare, si solubilizza all'istante al contatto con l'acqua fredda                                                                                                   |                                                                                              |
| 941  | SPRAYLATTE        | 100                                                                                                | Latte scremato in polvere: ottenuto da latte pastorizzato. La sua elevata solubilità lo rende un prodotto molto pratico.                                                              |                                                                                              |

MIGLIORATORI E INTEGRATORI

Questa linea di prodotti permette un reale perfezionamento sia del gelato che di alcune preparazioni di pasticceria. Nel primo caso mantiene a lungo la cremosità, nel secondo apporta morbidezza a biscotti, pan di spagna e a vari dessert.

| COD. | PRODOTTO               |    |  X LITRO DI MIX |                                                                                                            |  PKG x KG  |
|------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 118  | BASE 786               |    | q.b.                                                                                               | Con proteine vegetali conferisce morbidezza e pastosità durevoli al gelato. In pasticceria sostituisce il miele e lo zucchero invertito.                                                      | <br>12x1,5 |
| 351  | MIGLIORATORE PER CREME |                                                                                       | 20                                                                                                 | Con proteine del latte e proteine vegetali, apporta volume, cremosità e pastosità. Sostituisce il latte magro con una resa superiore.                                                         | <br>20x1  |
| 354  | MONTELENKA             |    | 500 X LITRO DI ACQUA                                                                               | Ideale per ottenere una panna molto stabile o per la preparazione del gelato "caldo", ovvero dalla struttura più cremosa e leggera. Perfetta anche per semifreddi, mousse e creme decorative. |                                                                                               |
| 694  | PANNOSA                |  | 20                                                                                                 | Particolarmente indicato per i gelati fior di latte e i variegati su miscela bianca, apporta un leggero sapore di panna.                                                                      |                                                                                               |
| 685  | TECHNOICE              |  | 10 / 20                                                                                            | Emulsionante con proteine vegetali, apporta volume, morbidezza e pastosità. ideale per gelati "a pozzetto", evita la cristallizzazione degli zuccheri e l'indurimento.                        |                                                                                               |

NEUTRI

Altamente innovativi questi prodotti vengono impiegati durante la fase di preparazione della miscela base e apportano alti standard in termini di morbidezza, cremosità e stabilità durevoli del gelato finito.

| COD. | PRODOTTO  |  |  X LITRO |       |  PKG x KG  |
|------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |           |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                          |                                                                                                 |
|      |           |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                          |                                                                                                 |
|      |           |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                          |                                                                                                 |
| 421  | CREMOX    |  | 5                                                                                           | Stabilizzante specifico per gelati al latte da utilizzarsi a caldo.                      | <br>20 x 1 |
| 126  | DOMOZETA  |  | 5                                                                                           | Stabilizzante innovativo specifico sia per gelati alla crema che per quelli alla frutta. |                                                                                                 |
| 110  | SERIE ORO |                                                                                     |                                                                                             | Pregiato addensante naturale composto da sola farina di semi di carrubba.                |                                                                                                 |

IPOCALORICI

Pensata per un gelato a basso impatto calorico, questa linea di basi è ideale se abbinata a gusti che non contengono zuccheri o derivati del latte, come nocciola, pistacchio, mandorla, pinolo e arachide.

| COD. | PRODOTTO |  |  X LITRO DI ACQUA |                                                                       |  PKG x KG |
|------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 591  | DIETER   |  | 500                                                                                                    | Base neutra dolcificata con fruttosio e maltodestrine, cremosa e spatolabile per lungo tempo con spiccate note di vaniglia.                                | 20X1                                                                                           |
| 295  | FRULIGHT |                                                                                       | 300 X 300                                                                                              | In questa base fruttosio e glucosio sostituiscono il saccarosio per conferire potere dolcificante. Il gelato ottenuto avrà struttura e cremosità durevoli. | 8X3                                                                                            |
| 325  | HIPOSOYA |                                                                                       | 500                                                                                                    | A base di soya dolcificata con fruttosio. Spiccate note di vaniglia e una perfetta cremosità caratterizzano il gelato finito.                              | 20x1                                                                                           |

BASI COMPLETE

Perfetta sintesi tra innovazione e qualità delle materie prime, queste basi sono complete anche del gusto. Basta aggiungere acqua o latte per ottenere un gelato dal sapore autentico e intenso. È proprio su questa linea di prodotto che Elenka ha posto particolare attenzione per promuovere e valorizzare eccellenze del territorio come il cioccolato di Modica (*Nero Modicano*), nuove tradizioni, come la Cheesecake, o gusti classici come il cioccolato (*Cioquick*).

CHEESECAKE

| COD. | PRODOTTO       | <br>X LITRO<br>ACQUA/LATTE |                                                        | <br>PKG x KG |
|------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1059 | CHEESECAKE 500 | 500                                                                                                         | Base prebilanciata e pratica per conferire il gusto della specialità americana, ottenuta da mascarpone in polvere e proteine del latte. | <br>10x1,5   |

YOGURT E SOFT

| COD. | PRODOTTO       | <br>X LITRO<br>ACQUA/LATTE |                                     | <br>PKG x KG |
|------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1116 | BASE YO        | 500                                                                                                           | Base caratterizzata da una piacevole acidità che conferisce un deciso gusto di yogurt.                                 | <br>10x1,5   |
| 1054 | CIOKO SOFT 400 | 350 / 400                                                                                                     | Con cacao magro selezionato, conferisce il gusto di cioccolato.                                                        | <br>10x1,2   |
| 847  | GRAN YOGA 500  | 500                                                                                                           | Base completa dal gusto delicato di yogurt                                                                             | <br>10x1,5   |
| 1055 | SOLE SOFT 400  | 350 / 400                                                                                                     | Permette di preparare un eccellente gelato soft al gusto latte, ottimizzandone i tempi, senza rinunciare alla qualità. | <br>10x1,2   |
| 1053 | YOGO SOFT 400  | 350 / 400                                                                                                     | Preparato in pasta a base di fermenti lattici al gusto di yogurt per gelato soft, frozen e cremino da banco.           | <br>10x12    |





**BASI COMPLETE**

# CIOCCOLATO

I migliori cacao esistenti in commercio danno vita alla linea di prodotti al cioccolato Elenka per le preparazioni di gelateria e pasticceria.

Dall'eccellente Cacao amaro alla versatile base completa Cioquick, fino ad arrivare ai cioccolati che rappresentano autentiche espressioni del territorio e della tradizione italiana ed estera come la linea Modicano e il kit Brownies.

Dai gelati ai semifreddi e alle mousse, ogni maestro artigiano può contare sulla loro affidabilità in termini di gusto, consistenza e praticità.



Questa linea nasce dalla lavorazione del cioccolato di Modica, un'antichissima ricetta risalente agli Aztechi, portata in Sicilia dai conquistatori spagnoli. Si presta particolarmente ad essere declinata in diverse aromatizzazioni con un notevole impatto gustativo ed estetico.

| COD  | PRODOTTO                   | <br>X LITRO<br>ACQUA/LATTE |                                                                                    | <br>PKG x KG |
|------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0124 | BASE<br>NERO MODICANO      | 660                                                                                                             | Base perfettamente prebilanciata da utilizzare con acqua per esaltarne l'intensità o con latte per ottenere una consistenza più morbida.                                | <br>10x1,6   |
| 0118 | COPERTURA<br>NERO MODICANO | q.b.                                                                                                            | Ottenuta dalla lavorazione del cioccolato di Modica, presente anche in granuli, arricchisce di gusto e croccantezza il gelato preparato con la base della stessa linea. | <br>4x3      |

## CIOCCOLATO

**cioquick**

Base completa di gusto ottenuta dai migliori blend di cacao in commercio. un mix armonico che lo rende intenso e persistente grazie ad un bilanciamento ottimale di tutti i suoi ingredienti.

Rende il gelato cremoso e spatolabile nel tempo, disponibile nei gusti fondente e bianco.

| COD. | PRODOTTO | <br>X LITRO<br>ACQUA/LATTE |                                                                              | <br>PKG x KG |
|------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 297  | FONDENTE | 650                                                                                                         | Blend delle migliori qualità di cacao esistenti in commercio, un mix armonico di note aromatiche che lo rende intenso, persistente, perfettamente bilanciato. | <br>10x1,6   |
| 056  | BIANCO   |                                                                                                             | Ottenuto dalla lavorazione di finissimo cioccolato bianco, si ottiene un gelato dalla cremosità ottimale e durevole.                                          |                                                                                                 |

# BROWNIES

La base completa Brownies rispecchia fedelmente il sapore della ricetta tradizionale americana.  
In abbinamento con il variegato Fanta Brownies esprime al meglio tutto il suo gusto

| COD. | PRODOTTO | <br>X LITRO<br>ACQUA/LATTE |                                                                                                             | <br>PKG x KG |
|------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1079 | BROWNIES | 660                                                                                                           | Prodotto in polvere completo e perfettamente bilanciato a base di cacao che in abbinamento con il variegato Fanta Brownies conferisce fedelmente il gusto della popolare ricetta statunitense. | <br>10x1,6   |

**CACAO**

| COD. | PRODOTTO    | <br>X LITRO<br>MIX |                                                                    | <br>PKG x K |
|------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 101  | CACAO AMARO | 70                                                                                                    | L'eccellente qualità dei blend utilizzati garantisce un gusto intenso, persistente e autentico del cioccolato. Perfetta la resa anche in pasticceria. | <br>20 x 1  |



BASI FRUTTA

Ideali per ottenere un gelato alla frutta cremoso, stabile e facilmente spatolabile. Si integrano perfettamente sia nelle preparazioni con frutta fresca di stagione, sia in quelle con l'utilizzo delle paste frutta. Differiscono per la presenza o meno di latte e suoi derivati, grassi e fibre vegetali, e nessuna di esse contiene glutine e grassi idrogenati.

| COD. | PRODOTTO          |   | <br>X LITRO<br>ACQUA |                                                                           | <br>PKG x KG |
|------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 129  | CREAMFRUT         |  | 100                                                                                                   | Ha una resa di altissimo livello con una struttura pari a quella dei gelati alle creme grazie all'ausilio di derivati del latte.                           | <br>20 x 1  |
| 691  | FRUTTELLA 50      |                                                                                    | 50                                                                                                    | Conferisce un'elevata cremosità grazie alla presenza di fibre vegetali.                                                                                    |                                                                                                 |
| 295  | FRULIGHT          |                                                                                    | 300 x 300                                                                                             | In questa base fruttosio e glucosio sostituiscono il saccarosio per conferire potere dolcificante. Il gelato ottenuto avrà struttura e cremosità durevoli. | <br>8 x 3   |
| 108  | GELFRUT           |                                                                                    | 20                                                                                                    | Neutro completo e perfettamente bilanciato con emulsionanti e stabilizzanti in grado di conferire cremosità e stabilità durevole al gelato.                |                                                                                                 |
| 146  | NOLAT BASE FRUTTA |                                                                                    | 50                                                                                                    | Ideale per gelati alla frutta dalla consistenza più vicina al sorbetto.                                                                                    |                                                                                                 |



BASI COMPLETE FRUTTA

Già complete del gusto queste basi sono studiate per chi non vuole rinunciare alla grande qualità di un gelato alla frutta, pur necessitando di un semilavorato pratico e versatile.

CONCA D'ORO

Ideale per granite, sorbetti e gelati dalla consistenza granulosa.

| COD.             | GUSTI           | <br>X LITRO<br>ACQUA | <br>PKG x KG   |
|------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 134              | ACE 500         | 500                                                                                                     | <br>10 x 1,5 |
| 264              | ANANAS          |                                                                                                         |                                                                                                   |
| 265              | ANGURIA         |                                                                                                         |                                                                                                   |
| 1189             | COCCO           |                                                                                                         |                                                                                                   |
| 162              | FRAGOLA         |                                                                                                         |                                                                                                   |
| 1186             | FRUTTI DI BOSCO |                                                                                                         |                                                                                                   |
| 1188             | LIME            |                                                                                                         |                                                                                                   |
| 344              | LIMONCELLO      |                                                                                                         |                                                                                                   |
| 313              | LIMONE 500      |                                                                                                         |                                                                                                   |
| 1187             | MANGO           |                                                                                                         |                                                                                                   |
| 263              | MELONE          |                                                                                                         |                                                                                                   |
| 262              | PESCA           |                                                                                                         |                                                                                                   |
| BASSA GRAMMATURA |                 |                                                                                                         |                                                                                                   |
| 321              | LIMONE 100      | 100                                                                                                     | <br>20 x 1   |
| 358              | LIMONE 50       | 50                                                                                                      |                                                                                                   |

FRUTTAQUICK

Ideale per un gelato cremoso con un'alta spatolabilità.

| COD. | GUSTI      | <br>X LITRO<br>ACQUA | <br>PKG x KG  |
|------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 082  | ACE        | 500                                                                                                     | <br>10 x 1,5 |
| 084  | ANANAS     |                                                                                                         |                                                                                                  |
| 085  | ANGURIA    |                                                                                                         |                                                                                                  |
| 086  | ARANCIA    |                                                                                                         |                                                                                                  |
| 087  | FRAGOLA    |                                                                                                         |                                                                                                  |
| 089  | LIMONE     |                                                                                                         |                                                                                                  |
| 099  | LIMONCELLO |                                                                                                         |                                                                                                  |
| 090  | MELONE     |                                                                                                         |                                                                                                  |
| 091  | PESCA      |                                                                                                         |                                                                                                  |

BASI PER SEMIFREDDI

Linea di prodotti a supporto del maestro artigiano per la preparazione di semifreddi da banco o da porzionare. Possono fornire una base neutra da declinare in diversi gusti o esserne già completi, in entrambi i casi conferiscono una struttura stabile e a prova di taglio e forniscono un valido aiuto in termini di praticità e resa finale del prodotto finito.

| COD. | PRODOTTO                   |  |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |  |
|------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                            | LATTE                                                                             | PANNA   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                       |                                                                                     |
| 629  | BASE NEUTRA PER SEMIFREDDO | 500                                                                               | 350     | <p>È una base che conferisce struttura e consistenza perfette alle mousse, per torte, monoporzioni o semifreddi da porzionare. Disponibile in diversi gusti è pratica e veloce da utilizzare.</p> <p><b>RICETTA (con Montelenka)</b><br/>Dosaggio consigliato:<br/>Latte fresco 1 l<br/>Montelenka 500 g<br/>Base per semifreddo 500 g</p> <p><b>RICETTA (con panna fresca)</b><br/>Dosaggio consigliato:<br/>Panna 35% 1 l<br/>Base per semifreddo 300 g</p> |   | 18 x 1                                                                              |
| 600  | SEMIFREDDO AL CAFFÈ        |                                                                                   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                       |                                                                                     |
| 604  | SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO   |                                                                                   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                       |                                                                                     |
| 632  | SEMIFREDDO ALLA MANDORLA   |                                                                                   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                       |                                                                                     |
| 633  | SEMIFREDDO ALLA PANCOTTA   |                                                                                   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                       |                                                                                     |
| 605  | SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA   |                                                                                   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                       |                                                                                     |
| 1073 | BASE STECCO                | 300                                                                               |         | Base prebilanciata per la preparazione pratica e veloce del gelato stecco artigianale e di qualità. Mantiene la cremosità nel tempo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 4 x 5                                                                               |
| 805  | CIOKOSPEEDY MOUSSE         | 500                                                                               |         | Questa base apporta un intenso gusto al cioccolato, donando stabilità e struttura perfette a torte e dessert. Facile da utilizzare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                       | 20 x 1                                                                              |
| 815  | MILKASPEEDY MOUSSE         |                                                                                   |         | Conferisce una spiccata nota di latte e si presta alle diverse aromatizzazioni esaltando qualsiasi gusto abbinato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                       | 4 x 5                                                                               |
| 365  | TOP MOUSSE                 |                                                                                   | 150     | Si monta insieme alla panna fresca. Ideale per torte e dessert monoporzioni. Il prodotto finito risulterà più stabile e manterrà nel tempo una struttura ottimale, anche a temperature positive.                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                       | 20 x 1                                                                              |
| 1178 | TOP SEMIFREDDO             |                                                                                   | 200/300 | Prodotto in polvere per la preparazione di semifreddi ideale per prodotti di pasticceria gelato a temperatura negativa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                       | 8 x 2,5                                                                             |

BASI PER CREMINI

Bastano pochi semplici gesti per ottenere degli ottimi e invitanti cremini da banco, grazie a questa linea di composta da una base neutra al gusto fior di latte alla quale poter abbinare qualsiasi pasta crema, oltre che dai gusti più richiesti come caffè, cappuccino e yogurt.

| COD. | PRODOTTO        |  |       |                                                                                                             |  |  |
|------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                 | LATTE                                                                               | ACQUA |                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |                                                                                     |
| 092  | BASE CREMINO    | 500                                                                                 |       | Da utilizzare per ottenere il gusto del fior di latte. Perfetta come base alla quale abbinare la pasta crema a scelta e ottenere il gusto desiderato. Esalta qualsiasi tipo di gusto aggiunto. |  | 20 x 1                                                                              |
| 911  | GRAN CAFFÈ      | 450/500                                                                             |       | Tutto l'aroma avvolgente del caffè. A discrezione si può aggiungere la quantità desiderata di espresso per rafforzare il sapore.                                                               |                                                                                     |                                                                                     |
| 834  | GRAN CAPPUCCINO |                                                                                     | 500   | Un perfetto gusto al cappuccino. A discrezione si può versare in aggiunta la quantità desiderata di caffè espresso (30 / 35 tazzine su 3 litri).                                               |                                                                                     | 10x1,5                                                                              |





## PASTE CREMA

PASTE CREMA  
LA NOCCIOLA  
PISTACCHIO  
SPECIALITÀ SICILIANE  
ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE

Si utilizzano per conferire il gusto al gelato a base latte e vengono ottenute dalla trasformazione di ingredienti accuratamente selezionati all'origine. Possono essere utilizzate oltre che per le preparazioni di gelateria anche per quelle di pasticceria, ad esempio per aromatizzare mousse e creme.

Grazie alla sua esperienza, ai metodi di lavorazione tramandati da generazioni e coadiuvati da tecnologie in grado di garantire il rispetto assoluto di ogni materia prima, Elenka ha messo a punto un assortimento completo di gusti in grado di coniugare l'altissima qualità con la praticità di utilizzo.

Le linee de La Nocciola e del Pistacchio OroVerde, l'Estratto finissimo di Zuppa inglese come la pasta Cassata Siciliana, rappresentano solo alcuni esempi di come l'azienda ha saputo imprimere nei propri prodotti quella caratteristica artigianale che ha reso il loro gusto inconfondibile e autentico.

## DAL FRUTTO CRUDO ALLA PASTA



Prepariamo le nostre paste partendo dai migliori frutti crudi, in questo modo ci assicuriamo di preservare tutto l'aroma di ciascun ingrediente. Metodi di lavorazione, esclusivi sistemi di trasformazione e l'ausilio di nuove tecnologie garantiscono il rispetto di ciascun ingrediente base, dalla selezione al confezionamento del semilavorato. Questo è il segreto della nostra autenticità e del carattere unico delle nostre paste.

PASTE CREMA

GELATERIA

| COD.  | PRODOTTO                       | <br>X LITRO<br>DI MIX |                                                                                                                                                                   | <br>PKG x KG |
|-------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1040  | ALÌ BABBÀ                      |  50                   | Conferisce pienamente il gusto del Babbà napoletano                                                                                                                                                                                                |  4 x 2,5     |
| 402   | AMARETTO DI SICILIA            | 40                                                                                                     | Gusto fedele grazie all'utilizzo di mandorle, cacao, miele e albume.                                                                                                                                                                               |  4 x 3       |
| 320   | ANGELICA                       | 5                                                                                                      | Ideale per la personalizzazione del gusto "Fior di latte".                                                                                                                                                                                         |  4 x 3,5     |
| 556   | ARACHIDE                       | 100                                                                                                    | Le migliori arachidi sapientemente tostate donano un gusto intenso e persistente.                                                                                                                                                                  |  4 x 2,5     |
| 825   | BISCOTTO                       |  100                  | Conferisce il gusto del biscotto utilizzando anche l'uovo concentrato.                                                                                                                                                                             |  4 x 3       |
| 367   | BUBBLE GUM                     | 30                                                                                                     | Apporta l'aroma accattivante e il colore tipici del chewing gum.                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |
| 557   | CAFFÈ 30                       | 30                                                                                                     | Ottenuta da varietà arabica, conferisce al gelato un aroma elegante e floreale.                                                                                                                                                                    |  18 x 1      |
| 483   | CAFFÈ BIANCO                   |  50                   | Preparato ottenuto da estratti di caffè con la particolarità di conferire al gelato il colore bianco.                                                                                                                                              |  4 x 3       |
| 260   | CAFFÈ SOLUBILE<br>LIOFILIZZATO | 14                                                                                                     | Da una selezione di pregiati caffè, un preparato dalla perfetta solubilità. Ottima la sua resa anche in pasticceria.                                                                                                                               |  28 x 0,25   |
| 304   | RINFORZO CAFFÈ                 | 15                                                                                                     | Concentrato ottenuto dall'estratto di caffè selezionati. Solubilità perfetta grazie alla consistenza liquida e al suo basso dosaggio. Conferisce al gelato un gusto intenso e persistente, perfetto anche per la preparazione del gusto capuccino. |  6 x 2,6    |
| 484   | CREMROSCE'                     | 100                                                                                                    | Conferisce un gusto a base di crema alla nocciola e cioccolato fondente, arricchito con granella di nocciole tostate.                                                                                                                              |  4 x 2,5   |
| 1039  | CREMOTTOCENTO                  |  150                | La fragranza della crema pasticcera caratterizzata da note di limone.                                                                                                                                                                              |  4 x 3     |
| 427   | CROCCANTINO<br>AL SIRUM        | 100                                                                                                    | Apporta il gusto di croccantino, qui finemente macinato e preparato artigianalmente, è arricchito con un aroma al rum.                                                                                                                             |  4 x 5,5   |
| 430   | DICS                           | 150 / 200                                                                                              | Cacao, nocciole e nocciole intere tostate sono tra gli ingredienti utilizzati per conferire un irresistibile gusto <i>Bacio</i> .                                                                                                                  |  4 x 2,5   |
| 454   | DICS BIANCO                    | 100                                                                                                    | Rispetto al Dics questa è la variante al cioccolato bianco.                                                                                                                                                                                        |  4 x 3     |
| 345   | GELO DI MARE                   | 50                                                                                                     | Conferisce il colore blu al gelato con note di fior di latte.                                                                                                                                                                                      |                                                                                                 |
| 432   | LIQUIRIZIA                     | 100                                                                                                    | Eccellente pasta crema che apporta la piena fragranza della liquirizia                                                                                                                                                                             |                                                                                                 |
| 411   | MALAGA                         | 100                                                                                                    | Conferisce l'aroma del tradizionale vino spagnolo, arricchito con uvetta imbevuta nel vino Marsala.                                                                                                                                                |                                                                                                 |
| 075   | MASCARPONE                     | 40 / 50                                                                                                | Ottenuto da finissimo mascarpone in polvere arricchito da latte magro. Ideale per la preparazione del gusto Cheesecake.                                                                                                                            |  20 x 1    |
| 426   | MENTA VERDE                    | 100                                                                                                    | Apporta il gusto della menta, fresco e naturale al palato.                                                                                                                                                                                         |  4 x 3     |
| 426N  | con coloranti naturali         |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                 |
| 235   | FORTEMENTA                     | 30                                                                                                     | Ancora più concentrato e intenso della pasta Menta verde è indicata per un gelato dal gusto spiccato che conferisce una grande sensazione di freschezza.                                                                                           |  4 x 3,5   |
| 235 N | con coloranti naturali         |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                 |
| 408   | MIELAT                         | 50                                                                                                     | Apporta il gusto del latte e miele, particolarmente indicato per personalizzare il gelato al fior di latte al quale conferisce spiccate note aromatiche.                                                                                           |                                                                                                 |

| COD. | PRODOTTO                       | <br>X LITRO<br>DI MIX |                                                                                           | <br>PKG x KG |
|------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0162 | PASTA MIELE                    | 50                                                                                                       | Ideale per la preparazione del gusto "ApeRosa", dal sapore di miele con leggere note di agrumi. Disponibile in kit con il variegato rosa.                                    |  4 x 3       |
| 482  | MOOU                           | 50                                                                                                       | Pasta che conferisce il gusto della tradizionale caramella al latte.                                                                                                         |                                                                                                 |
| 416  | NOCE                           | 60                                                                                                       | Noci selezionate per un gelato dall'aroma delicato e persistente.                                                                                                            |  4 x 2,5     |
| 481  | PANCOTTA                       | 50                                                                                                       | Pasta che apporta il gusto della panna cotta.                                                                                                                                |                                                                                                 |
| 703  | POP CORN                       | 100                                                                                                      | Fornito in un kit composto da 2 latte da 3 kg ciascuna e 2 bottiglie di topping allo stesso gusto, conferisce tutto l'aroma del mais scoppiato.                              |  4 x 3       |
| 422  | ROSE DI RIVIERA                | 40                                                                                                       | Conferisce al gelato tutta la fragranza delle rose, per un gusto delicato, fresco ed elegante.                                                                               |                                                                                                 |
| 471  | SETTOVO                        | 50                                                                                                       | Sostituisce le uova in gelateria e in pasticceria. 50 g di Settovo equivalgono a 350 g di tuorlo d'uovo.                                                                     |  14 x 1      |
| 436  | TARTUFONE                      | 100                                                                                                      | Ottenuta da una selezione di nocciole, mandorle e finissimi cacao.                                                                                                           |  4 x 3       |
| 443  | TIRAMISÙ                       |  100                  | Uova intere, estratti di caffè e un'aggiunta di vino Marsala per conferire tutto il gusto del dolce tradizionale.                                                            |  2 x 6       |
| 1150 | TIRAMISÙ IN POLVERE            | 500                                                                                                      | Il tiramisù elenka non imita la tradizione, è una tradizione. adesso anche in polvere, pratico, ma soprattutto senza alcool.                                                 |  1,5 x 10   |
| 453  | TORRONE                        | 100                                                                                                      | Ottenuta da una selezione di eccellenti mandorle e impreziosita da finissimo miele, latte in polvere e albume per un gusto autentico.                                        |  2 x 4     |
| 818  | OVOVAN                         |  30                 | Conferisce al gelato le note aromatiche della vaniglia e dell'uovo grazie all'utilizzo delle bacche e dei tuorli concentrati.                                                |  4 x 3     |
| 397  | VANIGLIA BIANCA                | 30                                                                                                       | Un gusto intenso di vaniglia per un gelato che assume una colorazione neutra tendente al bianco.                                                                             |                                                                                                 |
| 363  | VANIGLIA BIANCA C/P            | 50                                                                                                       | Ottenuta dall'utilizzo di bacche di vaniglia, apporta al gelato anche i caratteristici puntini.                                                                              |  2 x 6     |
| 433  | VANIGLIA<br>CONCENTRATA GIALLA | 30                                                                                                       | Pasta concentrata dall'aroma spiccato e durevole. Conferisce al gelato una colorazione più marcata tendente al giallo.                                                       |  14 x 1    |
| 0152 | VANIGLIA NATURALE              | 30                                                                                                       | Ottenuta dalla lavorazione delle bacche di vaniglia e degli ingredienti naturali. Conferisce un gusto intenso e persistente.                                                 |                                                                                                 |
| 1049 | VANIGLIA NERA                  | 50                                                                                                       | Questa pasta apporta una particolare colorazione scura di grande impatto visivo, grazie all'utilizzo del carbone vegetale che dona un'alta digeribilità del prodotto finito. |  4 x 3     |
| 814  | VANILKON                       | 30                                                                                                       | Preparato in pasta ottenuto dalla lavorazione di bacche di vaniglia per un gelato caratterizzato dai caratteristici puntini.                                                 |  2 x 6     |
| 439  | YOGA                           |                                                                                                          | Preparato in polvere che conferisce un delicato gusto allo yogurt                                                                                                            |  20 x 1    |
| 425  | ZABAIONE                       |  100                | Apporta il gusto del latte e miele, particolarmente indicato per personalizzare il gelato al fior di latte al quale conferisce spiccate note aromatiche.                     |  4 x 3,5   |

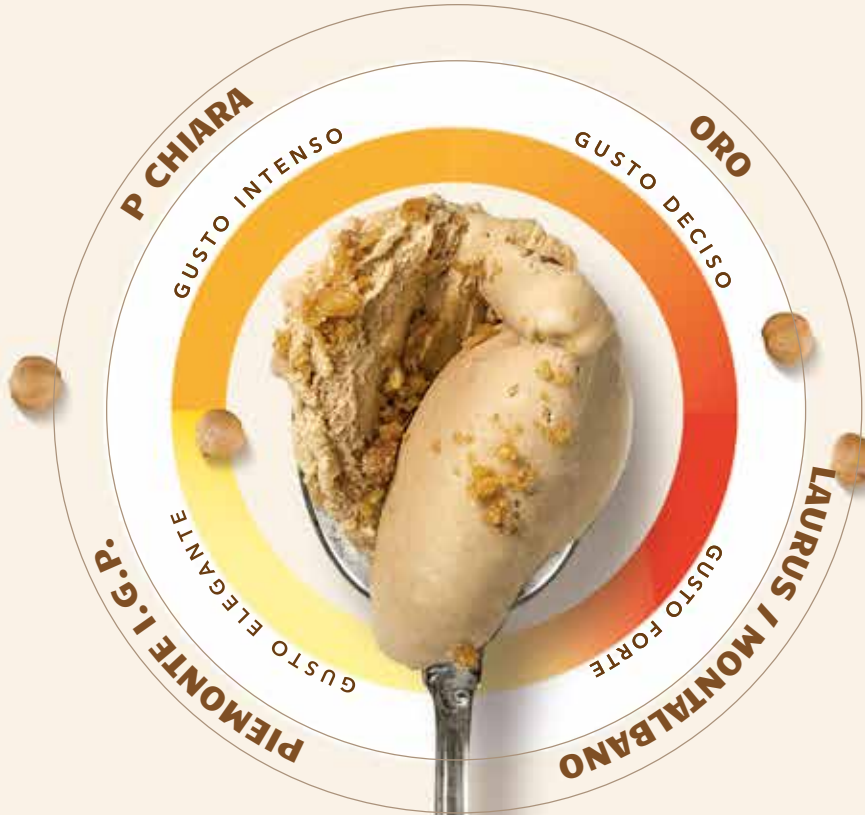


CLASSICI

# LA NOCCIOLA

Questa linea di paste crema è un vero e proprio fiore all’occhiello di Elenka. Negli anni è rimasto immutato l’approccio artigianale della lavorazione, caratterizzato da metodi tramandati da generazioni e da un sistema esclusivo di tostatura. Dalla selezione scrupolosa delle migliori varietà di nocciole, si ottiene una gamma completa che comprende tutte le sfumature aromatiche e soddisfare così ogni esigenza dei maestri artigiani.

| ART. | PRODOTTO                                          | <br>X LITRO<br>DI MIX |                                                                                                                                                                                                               | <br>PKG x KG |
|------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 914  | NOCCIOLA<br>PIEMONTE I.G.P.<br>Non contiene aromi | 120                                                                                                      | Le nocciole certificate dal consorzio <i>Nocciola Piemonte I.G.P.</i> , universalmente riconosciute come le migliori al mondo per le loro caratteristiche strutturali e aromatiche, vengono tostate dolcemente per esaltare tutto il loro profumo e conferire al gelato un'eleganza persistente. | <br>2X5,5   |
| 769  | ORO                                               | 100                                                                                                      | Rispetto alla Laurus ha una tostatura più dolce. Il gusto più delicato consente di percepire più note aromatiche e per una durata più prolungata. Il colore si presenta con una tonalità più chiara.                                                                                             |                                                                                                 |
| 486  | LAURUS                                            | 80                                                                                                       | Tostatura "spinta" e colore più scuro, questa pasta conferisce al gelato un gusto deciso fin dal primo assaggio.                                                                                                                                                                                 |                                                                                                 |
| 414  | P. CHIARA<br>Non contiene aromi                   | 120                                                                                                      | La tostatura "dolce" le conferisce un gusto delicato che al gelato risulterà anche persistente e conferirà un colore più chiaro.                                                                                                                                                                 |                                                                                                 |
| 1184 | NOCCIOLA<br>MONTALBANO                            | 80                                                                                                       | La nocciola Montalbano nasce da una lavorazione esclusiva di nocciole intere, per farvi assaporare un vero trionfo di fragranza.                                                                                                                                                                 |                                                                                                 |



LIVELLI DI  
TOSTATURA

CLASSICI

# PISTACCHIO

La linea di paste pistacchio è un altro dei fiori all’occhiello della produzione Elenka.

Lo testimoniano i grandi successi ottenuti dalla pluri premiata Pistacchio OroVerde (pistacchi etnei), dalla pasta Trinacria (pistacchi siciliani) e dalla pasta Puro 100% (pistacchi provenienti da paesi ad altissima vocazione). L’eccellenza degli ingredienti, la scrupolosità dei metodi di lavorazione e di controllo della qualità, concorrono a rendere queste paste pistacchio tra le migliori esistenti in commercio.

| COD. | PRODOTTO           | <br>X LITRO<br>DI MIX |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <br>PKG x KG  |
|------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 479  | ORO VERDE®         | 80                                                                                                     | Per questa pasta si utilizzano i pregiati pistacchi siciliani. Inconfondibili per il loro spettro aromatico soave, floreale e intenso grazie al territorio in cui si coltivano. Vengono lavorati nel pieno rispetto delle loro proprietà e sottoposti a severissimi controlli di qualità. La pasta conferisce al gelato un gusto delicato, persistente e molto elegante. Non contiene aromi, nè coloranti artificiali. | <br>14 X 1    |
| 835  | TRINACRIA          | 80                                                                                                     | Preparata con eccellenti pistacchi siciliani provenienti da zone con particolari caratteristiche del territorio e sottoposti a tostatura "dolce", si distingue per il suo aroma ricco, intenso e persistente tipico dei frutti siciliani. Non contiene aromi, nè coloranti artificiali.                                                                                                                                | <br>4 X 2,5 |
| 1120 | PESTO DI PISTACCHI | a piacere                                                                                              | Da un'attenta selezione di pistacchi esteri di alta qualità, dapprima tostati, si ottiene un pesto che esalta tutta la fragranza del frutto crudo. Sia nelle ricette del gelato, sia come variegato, conferisce autenticità e naturalezza ad ogni preparazione.                                                                                                                                                        |                                                                                                  |
| 775  | PURO 100%          | 80                                                                                                     | Viene ottenuta da un'accurata selezione di pistacchi esteri, provenienti da regioni vocate a questo tipo di coltura. Conferiscono al gelato un gusto intenso.                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                  |
| 420  | P                  | 40                                                                                                     | È spesso utilizzato in specialità dolciare. Per la sua composizione, oltre ai pistacchi vengono utilizzate anche le mandorle.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                  |



### MATERIA PRIMA

Selezioniamo i migliori pistacchi al mondo, ineguagliabili per la loro fragranza, raccolti a pochi chilometri da noi.

### TERRITORIO

I terreni lavici dell'Etna conferiscono al frutto note aromatiche uniche al mondo.

### TRASFORMAZIONE

Una tradizione antichissima tramandata di padre in figlio, dalla tostatura del frutto crudo alla trasformazione in pasta, mantiene intatti tutti gli aromi del frutto.





PASTE CREMA

SPECIALITÀ SICILIANE

Elenka ha fatto tesoro della vastissima tradizione siciliana puntando sul massimo rispetto delle antiche ricette, grazie al suo radicamento nella regione. Il gusto della Cassata siciliana, del Cannolo, della mandorla, solo per citarne alcuni, trovano nei preparati di questa linea l'espressione più autentica del territorio.

| COD.         | PRODOTTO                                    | <br>X LITRO DI MIX |                                                                                                                                                                                        | <br>PKG x KG  |
|--------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 301          | AGROLINA CIACULLI                           | 25<br>(X 1 LITRO DI ACQUA)                                                                            | Concentrato al gusto di limone, conferisce un'intensa sensazione di freschezza. Ottima alternativa al frutto fresco anche per la preparazione di granite e bibite                                                                                                         | <br>6x2,7     |
| 402          | AMARETTO DI SICILIA                         | 40                                                                                                    | Ottenuto da una selezione di finissime mandorle e nocciole che conferisce al gelato la fragranza dell'amaretto in chiave siciliana.                                                                                                                                       | <br>4 x 3    |
| 190          | BONIFICATORE                                | 1                                                                                                     | Concentrato da utilizzare per completare il gusto del limone ottenuto con Agrolina Ciaculli.                                                                                                                                                                              | <br>15x1    |
| 271          | CANNOLO                                     | 100                                                                                                   | Conferisce al gelato il gusto autentico del dolce siciliano arricchito della tipica zuccata (zucca candita) e arancia candita a cubetti.                                                                                                                                  | <br>2 x 3   |
| 737N<br>837N | CASSATA SICILIANA<br>confezione da 1 kg     | 250                                                                                                   | Grazie alla presenza di ricotta liofilizzata e <b>frutti canditi</b> , conferisce al gelato il vero gusto della Cassata siciliana con tutto l'aroma caratteristico del dolce tradizionale. Può anche essere utilizzata per la preparazione di torte e dessert semifreddi. | <br>2 x 5   |
| 438          | CASSATA SICILIANA<br>(senza frutti canditi) | 60                                                                                                    | Questa pasta differisce dalla precedente perchè è <b>senza canditi</b> . Per questo motivo il dosaggio consigliato risulta essere molto più basso.                                                                                                                        | <br>2 x 6   |
| 197          | CROCCANTE DI MANDORLA                       | 130 / 150                                                                                             | Preparato secondo tradizione artigianale con mandorle e zucchero caramellato, poi trasformato in granella. Per un gelato dal gusto intenso, che conferisce il gusto autentico della tradizione. Può essere utilizzato anche come granella.                                | <br>4 x 2   |
| 409          | GELSOMINO                                   | 40                                                                                                    | Tutta la fragranza dei petali del gelsomino per una pasta che conferisce eleganza e delicatezza nel segno della tradizione siciliana.                                                                                                                                     | <br>18x1    |
| 1185         | GIANDUIA MESSINA                            | 100 / 150                                                                                             | Questo gusto alla gianduia ha tutta un'altra storia, una storia siciliana che racconta una tradizione che pochi conoscono                                                                                                                                                 | <br>4 x 3   |
| 261          | MANDORLA SICILIA                            | 130                                                                                                   | Pregiate mandorle siciliane per conferire al gelato un gusto intenso e persistente. Ottimo anche per granite e latte di mandorla e in pasticceria per la preparazione di creme.                                                                                           | <br>4 x 2,5 |
| 772          | MANDORLA TOSTATA                            | 80 / 100                                                                                              | Pasta caratterizzata da mandorle tostate con sapienza per donare un gusto più deciso al gelato. Perfetta anche per aromatizzare creme in pasticceria.                                                                                                                     | <br>14 x 1  |
| 216          | PINOLI                                      | 80                                                                                                    | Selezione di pregiati pinoli siciliani tostiti dolcemente per conferire al gelato un gusto naturale, delicato e persistente                                                                                                                                               | <br>14 x 1  |

# ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE

## L'ORIGINALE



L'Estratto finissimo di zuppa inglese "L'originale" è il primo prodotto dell'azienda. Quel gusto dall'aroma così unico ha conquistato tanto i gelatieri e pasticceri quanto gli amanti del gelato, grazie alle sue spiccate note di erbe aromatiche e di Alchermes. Ancora oggi continua a stupire anche grazie alle nuove versioni variegata, moderne e stuzzicanti.

| COD. | PRODOTTO                               | <br>X LITRO<br>DI MIX |                                                                                                              | <br>PKG x KG |
|------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 303  | ESTRATTO FINISSIMO<br>DI ZUPPA INGLESE | 30                                                                                                       | Basta un basso dosaggio per conferire al gelato spiccate note aromatiche e di Alchermes. Declinata anche in versione variegata sorprende per la sua versatilità in abbinamento a diversi gusti. | <br>6 X 2,6  |





# PASTE FRUTTA

Le paste frutta Elenka conferiscono pienamente quella sensazione di freschezza e naturalità del frutto appena raccolto. Sapienza artigianale e innovazione, garantiscono la massima qualità e permettono al gelatiere un prodotto sicuro e dal gusto autentico. Possono essere utilizzate sia in sostituzione della frutta che in integrazione adeguando il dosaggio al tipo di materia prima e alla quantità utilizzata.

| COD                          | PRODOTTO                                                                                  | <br>X LITRO DI ACQUA |                                                                                                                                                   | <br>PKG x KG |  |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 401                          | ALBICOCCA                                                                                 | 100                                                                                                     | Pasta ottenuta da succo di albicocca che conferisce una piena sensazione di freschezza.                                                                                                                                              | <br>4 x 3    |  |
| 470<br>470N                  | AMARENA                                                                                   |                                                                                                         | Da utilizzare anche nella fase di estrazione del gelato per ottenere una perfetta variegatura ricca di gusto, grazie ad una selezione accurata di amarene. Disponibile con coloranti naturali.                                       | <br>2 x 6    |  |
| 804<br>804N                  | FRUTTA DI AMARENE IN GOVERNO                                                              |                                                                                                         | Amarene candite immerse nello sciroppo; ideale per variegare il gelato o preparare gustose bibite diluendo lo sciroppo in acqua. Disponibile anche con coloranti naturali.                                                           |                                                                                                 |  |
| 403                          | ANANAS                                                                                    | 100                                                                                                     | Conferisce il gusto dell'ananas fresco e può essere utilizzato sia in sostituzione della frutta che in integrazione. Disponibile con coloranti naturali.                                                                             | 4 x 3                                                                                           |  |
| 1061                         | COCCO  |                                                                                                         | Cocco selezionati e trasformati in pasta per conferire tutta la pienezza del frutto..                                                                                                                                                | 4 x 2.5                                                                                         |  |
| 431                          | KIWI                                                                                      |                                                                                                         | Ottenuta da una selezione di kiwi, conferisce al gelato un gusto ricco di freschezza e il tipico colore verde del frutto                                                                                                             |                                                                                                 |  |
| 482                          | FRAGOLE FRAGOLE 100                                                                       |                                                                                                         | Differiscono per il tipo ell'ingrediente utilizzato. Entrambe le paste sono caratterizzate dalla presenza di frutta a pezzi e per questo conferiscono un gusto fresco e intenso al gelato. Disponibili anche con coloranti naturali. |                                                                                                 |  |
| 482N                         | con coloranti naturali                                                                    |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                 |  |
| 487                          | FRAGOLINE & FRAGOLINE 100                                                                 |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                 |  |
| 487N                         | con coloranti naturali                                                                    |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                 |  |
| 485                          | FRUTTI DI BOSCO                                                                           | 40                                                                                                      | Pasta ottenuta dalla selezione di fragole, ribes, mirtilli, more. Si caratterizza per la presenza di pezzi di frutta. Disponibile con coloranti naturali.                                                                            | <br>4 x 3  |  |
| 485N                         | con coloranti naturali                                                                    |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                 |  |
| 406                          | FRUTTO SOMALO                                                                             | 40                                                                                                      | Banane selezionate e trasformate per conferire al gelato un gusto intenso e persistente.                                                                                                                                             |                                                                                                 |  |
| 347                          | LAMPONE                                                                                   | 100                                                                                                     | Pasta ottenuta da succo e polpa di lamponi. Disponibile anche con coloranti naturali                                                                                                                                                 |                                                                                                 |  |
| 347N                         | con coloranti naturali                                                                    |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                 |  |
| 412                          | MANDARINO                                                                                 | 60                                                                                                      | Pasta ottenuta dalla lavorazione di mandarini selezionati                                                                                                                                                                            |                                                                                                 |  |
| 446                          | MANGO                                                                                     | 100                                                                                                     | Pasta ottenuta dalla lavorazione di mango selezionati.                                                                                                                                                                               |                                                                                                 |  |
| 336                          | MELA VERDE                                                                                |                                                                                                         | Pasta ottenuta dalla lavorazione di mele selezionate                                                                                                                                                                                 |                                                                                                 |  |
| 424                          | MELONE                                                                                    |                                                                                                         | Pasta ottenuta dalla lavorazione della purea di melone                                                                                                                                                                               |                                                                                                 |  |
| 413                          | MIRTILLO                                                                                  |                                                                                                         | Pasta ottenuta da succo di mirtillo.                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                 |  |
| 418                          | PESCA GIALLA SETTEMBRINA                                                                  |                                                                                                         | Pasta ottenuta da purea di pesche.                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |  |
| 337                          | PERA                                                                                      |                                                                                                         | Pasta ottenuta da purea di pere                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                 |  |
| 1167<br>1168<br>1169<br>1170 | NATUREA<br>MANGO<br>PASSION FRUIT<br>FRUTTI DI BOSCO<br>LAMPONI                           | q.b.                                                                                                    | Linea di purea di frutta 100% in vari gusti. Ideali sia in integrazione con le paste frutta che in sostituzione della frutta fresca. La conservazione in positivo rende più agevole e sostenibile lo stoccaggio.                     | <br>9 x 1  |  |



VARIEGATI

Linea di creme golose per farcire e guarnire il gelato arricchendolo di gusto. Si ottengono dalla lavorazione di ingredienti scelti come frutta, cioccolato, nocciole, mandorle o pistacchi. Pronte all’uso, hanno la particolare caratteristica di rimanere ben salde alla superficie del gelato, senza scioglierlo ne alterarlo.

FANTA VARIEGATI

| COD. | PRODOTTO         |  | <br>PKG x KG |
|------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 757  | FANTA BISCOTTINO | Al gusto di biscotto ottenuto dalla lavorazione di frollini artigianali.          | <br>4 x 3    |
| 1057 | FANTA BROWNIES   | Gustoso e croccante riproduce il sapore del dolce americano a base di cioccolato. |                                                                                                 |
| 754  | FANTA NOCCIOLA   | Crema di nocciole per la guarnizione e la farcitura di gelati e dolci.            |                                                                                                 |

FANTA CROCKELLA

|      |                            |                                            |                                                                                                |
|------|----------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 857  | FANTA CROCKELLA BIANCA     | Con cereali croccanti e cioccolato bianco. | <br>2 x 5 |
| 1179 | FANTA CROCKELLA NOCCIOLA   | Con nocciole e cereali croccanti.          |                                                                                                |
| 976  | FANTA CROCKELLA PISTACCHIO | Con cereali croccanti e pistacchio.        |                                                                                                |
| 850  | FANTA CROCKELLA SCURA      | Con cereali, nocciole e cacao              |                                                                                                |

FANTA CRUMBLE

|      |                          |                                                                                                                                              |                                                                                                  |
|------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1058 | FANTA CRUMBLE            | Variegato croccante ideale per guarnire il gelato o preparare fondi per torte e semifreddi. Disponibile anche senza glutine (cod. 1139).     | <br>4 x 2,5 |
| 1081 | FANTA CRUMBLE CIOCCOLATO | Con granella di cioccolato. Disponibile anche senza glutine (cod. 1141)                                                                      |                                                                                                  |
| 1080 | FANTA CRUMBLE PISTACCHIO | Con granella di pistacchio. Disponibile anche senza glutine (cod. 1142)                                                                      |                                                                                                  |
| 0159 | FANTA CRUMBLE ROSSO      | Al gusto di frutti rossi. Disponibile anche senza glutine (cod. 1143)                                                                        |                                                                                                  |
| 1137 | FANTA CRUMBLE CANNOLO    | Il gusto del cannolo siciliano in un crumble gustoso e versatile, ideale sia per le preparazioni di gelateria che per quelle di pasticceria. |                                                                                                  |
| 1126 | FANTA CRUMBLE SPECULOOS  | Variegato consistente nella granella dei biscotti originali lotus biscoff da utilizzare sia in pasticceria e pasticceria gelato..            |                                                                                                  |

FANTA FRUTTA

|      |                               |                                                                                                                                                    |                                                                                                |
|------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1052 | FANTA FRUTTA ARANCIA*         | Con la sola eccezione della Fantafrutta pistacchio, i prodotti di questa linea di variegati sono caratterizzati dalla presenza di frutta a pezzi.. | <br>4 x 3 |
| 751N | FANTA FRUTTA FRAGOLA*         |                                                                                                                                                    |                                                                                                |
| 752  | FANTA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO* |                                                                                                                                                    |                                                                                                |
| 752N | Con coloranti naturali        |                                                                                                                                                    |                                                                                                |
| 1050 | FANTA FRUTTA LAMPONE*         |                                                                                                                                                    |                                                                                                |
| 1051 | FANTA FRUTTA LIMONE*          | * Prodotti confezionati in atmosfera controllata                                                                                                   |                                                                                                |
| 753  | FANTA FRUTTA PISTACCHIO       |                                                                                                                                                    |                                                                                                |

VARIEGATO AMBROGIO

Ingredienti selezionati per ottenere una qualità eccellente danno vita ad una gamma completa di variegati in grado di rendere il tuo gelato davvero irresistibile. **Cremroscè** (cioccolato, nocciole e wafer), **fondente**, **bianco**, **pistacchio** e **cherry**, cinque modi per sedurre il palato, perfetti in coppa, vaschetta o copertura.

| COD. | PRODOTTO   |  | <br>PKG x KG |
|------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1190 | CREMROSCÈ  | Con cacao, nocciole e waffel                                                        | <br>4 x 2,5  |
| 1192 | FONDENTE   | Cacao magro                                                                         |                                                                                                 |
| 1194 | PISTACCHIO | Con pistacchi siciliani                                                             |                                                                                                 |
| 1193 | BIANCO     | Con cioccolato bianco                                                               |                                                                                                 |
| 1191 | CHERRY     | Con cioccolato e ciliegie candite                                                   |                                                                                                 |

ALTRI VARIEGATI

| COD. | PRODOTTO             |                                              | <br>PKG x KG |
|------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1154 | CARAMELLO SALATO     | Variegatura al caramello con una nota salata gradevole e stuzzicante data dal sale di Mothia, un sale marino integrale siciliano. | <br>4 x 3    |
| 842  | DULCE DI LATTE       | Apporta il gusto del dulce de leche, tipica ricetta dell'America latina                                                           | <br>2 x 5    |
| 853  | NOCCIOLA PRALINATA   | Con nocciole al 55% .                                                                                                             |                                                                                                   |
| 081  | PISTACCHIO GOLOSO    | A base di pistacchi e cereali                                                                                                     |                                                                                                   |
| 963  | PISTACCHIO PRALINATO | Con pistacchi al 55%                                                                                                              | <br>2 x 6    |
| 346  | UNICA PER VARIEGARE  | A base di nocciole e finissimo cacao 10/12                                                                                        |                                                                                                   |
| 076  | WAFEL GOLOSO         | Conferisce il gusto del waffel, utilizzato nella composizione, insieme a nocciole e cacao magro                                   | <br>4 x 3    |
| 1153 | TOFFEE CAMEL         | Golosa variegatura che conferisce il gusto della tipica caramella.                                                                |                                                                                                   |

The logo for Otella features the word "Otella" in a dark brown, serif font. The text is centered and framed by two curved, swooping lines in a lighter brown color, one above and one below the letters.

Il segreto della gamma Otella è da ricercarsi nell'alta qualità degli ingredienti utilizzati e nella grande varietà di impiego. Infatti, oltre alla variegatura, può essere utilizzata per preparare ottimi cremini a strati. Una volta mantecata è perfetta anche per ottenere un gelato molto cremoso. Ottima la sua resa in pasticceria per la preparazione di ganache, mousse e inserti per torte, o come farcitura per la pralineria fredda e la pasticceria gelata.

| COD. | PRODOTTO                                         |  | <br>PKG x l |
|------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 856  | <b>CLASSICA</b> / Cacao e nocciole               |                                                                                       | 4 x 2,                                                                                           |
| 0115 | <b>BIANCA</b> / Cioccolato bianco                |                                                                                       |                                                                                                  |
| 1056 | <b>FONDENTE</b>                                  |                                                                                       |                                                                                                  |
| 0123 | <b>NOCCIOLA</b>                                  |                                                                                       |                                                                                                  |
| 0156 | <b>ARACHIDE</b>                                  |  | 4 x 3                                                                                            |
| 0153 | <b>ROSA</b> / Note di frutti rossi               |                                                                                       |                                                                                                  |
| 0154 | <b>MANDORLA</b>                                  |                                                                                       |                                                                                                  |
| 0155 | <b>MANDORLA CROCK</b> / con granella di mandorle |                                                                                       |                                                                                                  |



COPERTURE

Questi preparati hanno il pregio di solidificare in brevissimo tempo una volta a contatto con il gelato, formando così uno strato sottile, omogeneo e gustoso grazie ad ingredienti di primissima scelta.

| COD. | PRODOTTO             |                                                                                                                                                                                   |  | PKG x KG |
|------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|
| 475  | BIANCA               | Con burro di cacao, apporta il gusto del cioccolato bianco e la caratteristica colorazione                                                                                        |  | 4 X 2,5  |
| 734  | CIOCCO-NERO          | Con pasta di cacao e cacao magro tra gli ingredienti principali per un gusto fondente                                                                                             |  | 2 X 5    |
| 477  | GIALLA FRUTTO SOMALO | Ottenuta da purea di banana. Resa perfetta in termini estetici e di gusto.                                                                                                        |  | 4 x 2,5  |
| 348  | GIALLA LIMONE        | Al gusto di limone, utilizza coloranti vegetali e latte magro in polvere                                                                                                          |  |          |
| 0118 | NERO MODICANO        | Dalla lavorazione del cioccolato di Modica, presente anche in granuli, arricchisce di gusto e croccantezza il gelato. Ideale in abbinamento alla base della stessa linea Modicano |  | 4 X 3    |
| 489  | NOCCIOLA             | Con nocciole selezionate apporta gusto e una resa visiva perfettamente uniforme                                                                                                   |  | 4 x 2,5  |
| 369  | PANORMUS             | Con cacao e latte magro, è un grande classico Elenka, in gelateria.                                                                                                               |  |          |
| 476  | VERDE PISTACCHIO     | Ottenuta da pistacchi e mandorle, perfetta in tutti i suoi utilizzi                                                                                                               |  | 4 x 2,5  |
| 478  | ROSSA                | Resa visiva uniforme e dalla colorazione accattivante.                                                                                                                            |  |          |

GRANELLE

Questa linea di prodotti può essere utilizzata, oltre che per la decorazione, anche per la preparazione del gelato. Come nel caso del Croccante di mandorla o del Torrone granellato, per conferire il gusto di queste specialità.

| COD. | PRODOTTO              |                                                                                                                                                                                                                                        |  | PKG x KG |
|------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|
| 197  | CROCCANTE DI MANDORLA | Granella ottenuta dalla lavorazione artigianale di mandorle siciliane caramellate. Per la preparazione del gelato il dosaggio consigliato è di 130 / 150 g per un 1 litro di mix. Il prodotto è confezionato in atmosfera controllata. |  | 2 x 7    |
| 349  | GRANELLA DI NOCCIOLE  | Granella di nocciole accuratamente tostate                                                                                                                                                                                             |  | 2 x 5    |
| 350  | NOCCIOLE INTERE       | Nocciole tostate confezionate intere                                                                                                                                                                                                   |  |          |
| 202  | TORRONE GRANELLATO    | Torrone in granella per guarnire gelati e dolci. Può anche essere utilizzato in fase di mantecazione per conferirne il gusto al gelato.                                                                                                |  | 2 x 2,5  |

TOPPING

Caratterizzati da una consistenza semi densa vengono impiegati per decorare il gelato, le mousse, i semifreddi e i dessert in generale. Si ancorano perfettamente alla superficie e non solidificano alle basse temperature mantenendo una spiccata lucentezza.

| COD. | PRODOTTO        |  | PKG x KG |
|------|-----------------|--|----------|
| 306  | AMARENA         |  | 10 x 1   |
| 308  | CAFFÈ           |  |          |
| 311  | CARAMELLO       |  |          |
| 305  | CIOCCOLATO      |  |          |
| 787  | KIWI            |  |          |
| 307  | FRAGOLA         |  |          |
| 300  | FRUTTI DI BOSCO |  |          |
| 312  | FRUTTO SOMALO   |  |          |
| 788  | VANIGLIA        |  |          |
| 738  | NOCCIOLA        |  |          |
| 739  | PISTACCHIO      |  |          |
| 741  | SAMBUCA         |  |          |
| 063  | SANGRIA         |  |          |
| 1034 | SEA SALT CREAM  |  |          |
| 740  | WHISKY          |  |          |
| 704  | POP CORN        |  |          |



# PASTICCERIA

**BAGNE  
AROMI IN PASTA  
GLASSE  
MIX FORNO  
PREPARATI DOLCIARI  
FARCITELLA**

---

Sapori pieni, coinvolgenti che uniti ad una straordinaria resa consentono ad ogni maestro pasticcere di esprimere al meglio la propria creatività.

Amore per la tradizione, attenzione ad ogni aspetto della lavorazione, ma anche innovazione per poter soddisfare le esigenze della più moderna pasticceria che oggi, oltre ad ingredienti sicuri e genuini richiede anche prodotti di grande versatilità.

Gli ingredienti per pasticceria Elenka rispecchiano a pieno i valori dell'azienda, che alla tradizione unisce l'innovazione, e alla genuinità, la sicurezza. Valori che da sempre contraddistinguono un marchio riconosciuto in tutto il mondo come sinonimo di eccellenza e affidabilità.



PASTICCERIA

BAGNE

Prodotti da impiegare in pasticceria e gelateria per ottenere soluzioni idro alcoliche dalla gradazione desiderata in grado di aromatizzare e dare morbidezza duratura (anche a basse temperature) al pan di spagna, ai biscotti e a tutte quelle preparazioni che necessitano di un apporto aromatico oltre che alcolico.

| COD. | PRODOTTO             |  | PKG x L |
|------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 618  | ALKERMES             |  | 6 X 2   |
| 621  | AMARETTO             |                                                                                   |         |
| 615  | BENEVENTO            |                                                                                   |         |
| 619  | CAFFÈ                |                                                                                   |         |
| 620  | GRAND'ARANCIO        |                                                                                   |         |
| 634  | GRAN LIMONE          |                                                                                   |         |
| 617  | MARADRAY             |                                                                                   |         |
| 623  | PORTO CARIBE GOCCIA  |                                                                                   |         |
| 616  | PORTO CARIBE RISERVA |                                                                                   |         |
| 622  | VANIGLIA             |                                                                                   |         |

| GRADAZIONE     | ZUCCHERO (kg) | ACQUA (kg) |
|----------------|---------------|------------|
| PER 1 BOCCIONE |               |            |
| 7°             | 9,0           | 8,8        |
| 9°             | 7,3           | 6,5        |
| 11°            | 5,1           | 5,3        |
| 14°            | 4,2           | 4,0        |
| 16°            | 3,4           | 3,2        |

AROMI IN PASTA

Preparati in pasta da impiegare in pasticceria per dare gusto alla crema gialla o alla panna. La particolarità delle paste è che con pochi grammi per kg, il prodotto conferisce tutta la freschezza e la soavità della frutta, non contenendo fra gli ingredienti sostanze acidificanti.

| COD. | PRODOTTO   |  | X KG DI CREMA GIALLA O PANNA |  | PKG x L |
|------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 606  | ARANCIA    |  | 10                           |                                                                                     | 8 X 1   |
| 855  | BISCOTTO   |                                                                                     |                              |                                                                                     |         |
| 838  | BURRO      |                                                                                     |                              |                                                                                     |         |
| 608  | FRAGOLA    |                                                                                     |                              |                                                                                     |         |
| 609  | LIMONE     |                                                                                     |                              |                                                                                     |         |
| 607  | MANDARINO  |                                                                                     |                              |                                                                                     |         |
| 652  | MANDORLA   |                                                                                     |                              |                                                                                     |         |
| 836  | PANETTONE  |                                                                                     |                              |                                                                                     |         |
| 651  | PISTACCHIO |                                                                                     |                              |                                                                                     |         |

GLASSE

Effetti lucidi, a specchio e glitterati per impreziosire torte, dessert e gelati. Ogni pasticcere sa quanto sia delicato il momento della glassatura, per questo la linea di glasse Elenka offre un valido supporto in termini di performance e aspetto.

| COD. | PRODOTTO         |                                                                                                                                              |    | PKG x KG |
|------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 268  | BIANCOGLASS      | Conferisce alla glassa un colore bianco lucente con effetto specchio, si distribuisce uniformemente alla superficie con facilità.                                                                                               |    | 1 x 7    |
| 267  | CIOCCOGLASS      | Ottenuta da fine cioccolato, conferisce colore, lucentezza uniforme e duratura e un gusto deciso. Ottima anche in gelateria, dove lo strato rimane morbido anche a temperature più basse.                                       |    | 4 x 3    |
| 165  | GELATIN GLASSÉ   | Glassa trasparente dal gusto neutro, dona brillantezza e impedisce l'ossidazione della frutta. Può essere utilizzato anche senza diluizione con acqua. Disponibile in varie aromatizzazioni                                     |  | 1 x 6    |
| 1200 | GELQUICK         | Nuova glassa trasparente dal gusto neutro, dalla consistenza liscia e morbida, dona brillantezza e impedisce l'ossidazione della frutta. può essere utilizzata anche senza diluizione con acqua a temperature non oltre i 30°C. |                                                                                       | 1 x 7    |
| 1045 | AMARENA          | Glassa a specchio con spiccate note di amarena.                                                                                                                                                                                 |                                                                                       | 1 x 5    |
| 1046 | MANDARINO        | Glassa specchio con spiccate note di mandarino                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |          |
| 1047 | ORO              | Glassa con effetto glitterato dal gusto neutro e colore oro.                                                                                                                                                                    |                                                                                       |          |
| 1048 | TOFFEE CARAMELLO | A specchio al gusto di caramella al latte.                                                                                                                                                                                      |                                                                                       |          |
| 1060 | ARGENTO          | Glassa con effetto glitterato dal gusto neutro e colore argento.                                                                                                                                                                |                                                                                       |          |

MIX FORNO

Preparato perfettamente bilanciato a base di farina di grano tenero che permette una preparazione innovativa, pratica e veloce, senza rinunciare all'alta qualità artigianale. Ideale per ricette come il Pan di Spagna, i croissant e tante altre.

| COD. | PRODOTTO      |                                                                                 |  | PKG x KG |
|------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 0111 | PAN DI SPAGNA | Il mix ben bilanciato dei suoi ingredienti consente di ottenere un pan di Spagna perfetto per sofficità e spugnosità, ottimizzando il lavoro dei maestri pasticceri. |  | 5 x 2    |

PREPARATI DOLCIARI

Innovazione e tradizione si fondono per dare vita ad un insieme di prodotti in grado di liberare la creatività di ogni maestro pasticcere. Creme, confetture ed essenze per chi ricerca la praticità ma senza rinunciare all’alta qualità.

| COD.                           | PRODOTTO              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                               | PKG x KG                                                                              |
|--------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| CREME / COPERTURE / AROMI      |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |
| 503                            | CREMA PASTICCERA      | Sostituisce nella tradizionale ricetta il latte, riduce l'impiego di 1 tuorlo d'uovo, raddoppia i tempi di conservazione della crema.<br>Si prepara a caldo con un dosaggio di g 100, per g 900 di acqua, g 350 di Zucchero, g 100 di amido, g 50 di farina "00" e 2 tuorli d'uovo.                                                                                                               |                                                                                               | 8 x 3                                                                                 |
| 795                            | MR DARK               | Prodotto di grande versatilità, perfetto sia come farcitura, vellutata ed al gusto intenso di cioccolato, sia come copertura, semi lucida e dalla uniformità durevole. Ideale per profiteroles, torte da credenza e glassature satinata.                                                                                                                                                          |                                                                                               | 1 X 12                                                                                |
| 770                            | PRONTO CREMA          | Preparato in polvere per ottenere una crema pasticcera pronta all'uso. Si prepara a freddo con un dosaggio di g 400 per l 1 di acqua o g 350 per 1 l di latte. Conferisce uno spiccato aroma di uovo al prodotto finito.                                                                                                                                                                          |                                                                                             | 5 x 4                                                                                 |
| 559                            | PASTA UNICA BIANCA    | Si differenzia dalla "Unica" per il suo gusto al cioccolato bianco. Può essere utilizzata anche in gelateria per la preparazione del gelato al cioccolato bianco.                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                             | 4 X 3                                                                                 |
| 502                            | UNICA                 | Prodotto di grande versatilità, ideale nella preparazione di mousse, creme per torte e glassature, in particolare per farcire profiteroles o glasse tipo Sacher. Apporta un gusto intenso e suadente di cioccolato e nocchie.                                                                                                                                                                     |                                                                                             | 2 X 6                                                                                 |
| 905                            | VANILLINA PURA        | Apporto aromatico intenso e resa ottimale per le più svariate preparazioni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                  | 4 X 1,5                                                                               |
| 505                            |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  | 14 X 0,5                                                                              |
| CONFETTURE / PASSATE DI FRUTTA |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |
| 248                            | ALBICOCCHE            | Si caratterizzano per la presenza del 35% di frutta accuratamente selezionata e lavorata nel pieno rispetto delle sue proprietà. Un particolare processo di produzione mantiene inalterato il gusto originario per lungo tempo e per tutti i tipi di preparazione. Nel caso della confettura "da forno", il preparato manterrà inalterati gusto e struttura anche ad alte temperature di cottura. |                                                                                             | 1 x 12                                                                                |
| 748                            | ALBICOCCHE TIPO FORNO |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |
| 841                            | FRAGOLE               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                             | 2X5                                                                                   |
| 851                            | AMARENA               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |
| 876                            | PASSATA DI ALBICOCCHE |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ottenuta da albicocche selezionate, si diversifica per un processo di lavorazione che prevede un diverso bilanciamento degli ingredienti. Ottima resa anche ad alte temperature. |  |



# Farcitella®

Tra le farciture proposte da Elenka, quelle che costituiscono la linea Farcitella, sono sicuramente tra le più apprezzate. Si caratterizzano per l'accurata selezione degli ingredienti e per una resa perfetta nelle più svariate preparazioni di pasticceria, sia a basse che ad alte temperature.

| COD.               | PRODOTTO   |                                                                                   | <br>PKG x KG                   |
|--------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 317<br>1128        | BIANCA     | Al gusto di finissimo e goloso cioccolato bianco.                                                                                                                  | 1 x 8<br>4 x 3                                                                                                    |
| 210<br>1065<br>910 | GOLD       | Le migliori varietà di nocciole presenti al 14% apportano un gusto intenso ed elegante, oltre ad una qualità superiore in grado di impreziosire qualsiasi ricetta. | <br>1 x 14<br>1 x 8<br>4 x 3 |
| 1064<br>1130       | NOCCIOLA   | Ottenuta da una selezione di nocciole di alta qualità.                                                                                                             | 1 x 8<br>4 x 3                                                                                                    |
| 1029<br>1129       | PISTACCHIO | Con un blend di pistacchi selezionati al 20%                                                                                                                       | 1 x 8<br>4 x 3                                                                                                    |





**LA NOCCIOLA**



**ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE**  
L'ORIGINALE



**DailyCream**



VARIEGATO  
**AMBROGIO**

**Otella**

**Farcitella®**



**naturèa**  
LE PUREE TUTTA NATURA

**CREMA  
PASTICCERA**

**ProntoCrema**

**AROMA IN PASTA**



Elenka S.p.A.

SEDE:

via Partanna Mondello, 46 • 90147 Palermo (ITALIA)

tel. +39 091 532740 • fax +39 091 534219

FILIALE:

via Toscanini, 20 • 20010 Arluno MILANO (ITALIA)

tel. +39 02 90379245 • fax: +39 02 90379655

[www.elenka.it](http://www.elenka.it)  
[elenka@elenka.it](mailto:elenka@elenka.it)

seguici su

