



BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

CATÁLOGO 2026



MONTEBIANCO

all about Gelato

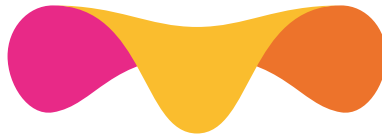
BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

elato

all about Gelato

all a

DISARONNO®
— INGREDIENTS —



MONTEBIANCO

all about Gelato

Montebianco es uno de los nombres que han marcado la historia del helado en Italia. Desde 1966, la marca se distingue por su capacidad para revolucionar el mundo de los semielaborados para heladería, ofreciendo no simples productos, sino auténticas **soluciones diseñadas para responder a las necesidades de los profesionales más exigentes.**

Desde sus inicios, Montebianco ha sido pionera en grandes innovaciones: fue la primera en lanzar la histórica **base completa Stabilmix**, que simplificó el trabajo de los heladeros, y en los años 80 presentó una gama de **Semifríos listos para usar de altísima calidad**, que aún hoy son muy apreciados por su practicidad y sabor. Siempre atenta a las tendencias de consumo, Montebianco ha seguido innovando: desde la línea **Doppiozero**, sin

grasas añadidas, hasta el célebre **Gelato Caldo®**, creado para desestacionalizar el consumo y abrir nuevas oportunidades de negocio para los heladeros.

Hoy, Montebianco no es solo sinónimo de **productos de alta calidad y fáciles de usar**, sino de **soluciones completas y versátiles**, pensadas para acompañar a los heladeros emprendedores más atentos a la evolución del mercado y a las expectativas de sus clientes. Con Montebianco, tradición e innovación se unen para crear experiencias de sabor únicas y para impulsar a los profesionales hacia nuevos retos y éxitos.



ÍNDICE



BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO



BASES CREMA

Productos de alta calidad, versátiles y fáciles de usar.



¿Por qué elegir los productos Stabilmix?

- Helados muy estables en vitrina, con excelente duración en el tiempo;
- Máxima facilidad de uso, ideales para agilizar los procesos de producción;
- Bajos costes de aprovisionamiento y almacenamiento de materias primas.

STABILMIX

	Código	Descripción	Formato	Dosis Helado g/L	Dosis Soft g/L	Elaboración
	H 119318	STABILMIX PRE-ACTIVATED LATTE	8 x 2,1 kg	300	250	
La nueva base revolucionaria que permite obtener un helado rico y cremoso como el que se logra en caliente, sin necesidad de usar pasteurizador, gracias a una tecnología exclusiva de Montebianco.						
	H 119041	STABILMIX COMBI LATTE	8 x 2,5 kg	330	280	
Base completa para usar con leche. Enriquecer con nata para un helado cremoso y cálido al paladar. Requiere pasteurización.						
	119001	STABILMIX	8 x 2,5 kg	500	420	
Base completa. Solución ideal para gestionar grandes producciones diarias de helado. Sabor único e inconfundible. Dosificación altamente personalizable.						
	H 119011	STABILMIX COMBI	8 x 2,5 kg	500	420	
Base completa para usar con agua. Enriquecer con nata para un helado cremoso y cálido al paladar.						
	H 119031	STABILMIX COMBI PAST FREE	8 x 2,5 kg	500	420	
Base completa para usar con agua. Enriquecer con nata para un helado cremoso y cálido al paladar. No requiere elaboración en caliente.						
	H 119111	STABILMIX 50° ANNIVERSARIO	8 x 2 kg	540	450	
Sin gluten y sin ninguna adición de aromas. Máxima simplicidad de uso y producto muy estable en vitrina. Sin aromas añadidos.						
	119112	STABILLATTE	8 x 2 kg	540	450	
Sin gluten y sin aromas añadidos. El sabor natural de la leche está garantizado gracias a una tecnología de extracción aplicada directamente sobre leche fresca "piemontesa". Máxima simplicidad de uso y producto muy estable en vitrina. Sin aromas añadidos.						



Sin gluten



Vegano



Halal



Pasteurizada



Temperatura Ambiente



Elaboración entre 65° y 100°































STABILMIX

	Código	Descripción	Formato	Dosis Helado g/L	Dosis Soft g/L	Elaboración
	H 119051	STABILMIX ZEROLATTOSIO	8 x 2 kg	550	460	
		Es una base de alta digestibilidad, sin lactosa, enriquecida con fibras. Puede trabajarse tanto con proceso en caliente como en frío, añadiendo únicamente agua, sin alterar en absoluto sus exclusivas características.				
	H 119320	STABILMIX PRE-ACTIVATED	8 x 2 kg	500	420	
		La nueva base revolucionaria que permite obtener un helado rico y cremoso, con la misma calidad que el elaborado en caliente, pero sin utilizar pasteurizador; todo ello gracias a una tecnología exclusiva de Montebianco.				

BASES CREMA












	Código	Descripción	Formato	Dosis (g por litro de leche)	Elaboración	
	H 160131	FUTURA 50	10 x 1 kg	50		
		Base sin grasas, con una estructura cremosa y estable. Su aroma neutro contribuye a realzar el sabor de las pastas.				
	H 160121	MONTCREM	10 x 1 kg	50		
		Base de excelente estructura, cremosa y estable, con un agradable sabor a leche.				
	101014M	PASTERVAN D	10 x 1 kg	50		
		Base con una estructura especialmente cremosa, y con aroma a vainilla.				
	113312	FUTURA B	10 x 0,7 kg	70		
		Estructura cremosa y estable. Base complementaria para Futura A.				
	113301	FUTURA A	10 x 1 kg	100		
		Estructura cremosa y estable. Base complementaria para Futura B.				
	117901	STABILCENTO	8 x 1,5 kg	100		
		Resultado de un sabor único con muy pocas dosificaciones.				
	101719M	PANPASTEUR PIU'	8 x 1,5 kg	100		
		Base cálida en el paladar, con aroma a nata.				

BASES CREMA

	Código	Descripción	Formato	Dosis (g por litro de leche)	Elaboración
	101718M	PASTERVAN PIÙ Base cálida en el paladar, con aroma a vainilla.	8 x 1,5 kg	100	 
	101740M	PICCADILLY Base enriquecida con grasas vegetales refinadas, cálida en el paladar y con una estructura fina.	8 x 1,75 kg	100	
	 160025	SUPERBASE 100 Base con una estructura cremosa y estable, rica en grasas, que puede utilizarse sin necesidad de añadir nata, ya que posee una buena aromaticidad por sí misma.	8 x 1,5 kg	100	
	 160125	SUPERBASE 100 V Base con una estructura cremosa y estable, rica en grasas. Aroma avainillado.	8 x 1,5 kg	100	
	160002	BASE 100 CLASSICA Base rica en proteínas, que favorecen el "overrun". Elaborada con grasas vegetales refinadas, se presta en formulación a combinarse con grasas animales. Presenta un aroma nata/vainilla característico y ofrece una buena estructura.	8 x 2 kg	100	 
	 162015	BASE AUDACE Base para helados de leche estables en vitrina, de sabor neutro, sin emulsionantes y sin aromas añadidos. Ingredientes: proteínas de la leche, fibra alimentaria, harina de semillas de algarroba, pectina, sal. No contiene grasas vegetales y no contiene azúcares.	8 x 1,5 kg	100	
	 163515	BASE 100 EXTRA Base para helado con un alto porcentaje de proteínas lácteas, que permite obtener un helado bien estructurado. Base para helados de leche de baja dosificación, sin grasas vegetales ni azúcares añadidos. Sabor neutro.	8 x 1,5 kg	100	
	102509M	SOFFIO DI NEVE Se obtiene un helado cremoso, estable y cálido en el paladar, de fácil formulación. Presenta sabor a leche y vainilla.	10 x 1 kg	150	 
	 160015	MULTIBASE Base ideal para quienes desean utilizar una sola base tanto para helados de leche como para helados de fruta.	8 x 1,5 kg	100	 
	 164020	NEW AGE MIX - Base completamente libre de "E" Base para helados de leche SIN estabilizantes ni emulsionantes, cuya primera posición en la lista de ingredientes es la leche desnatada, y que no contiene ningún aditivo identificado con "E".	8 x 2 kg	200	

-  Sin gluten
-  Vegano
-  Halal
-  Pasteurizada
-  Temperatura Ambiente
-  Elaboración entre 65° y 100°

BASES FRUTA































Código	Descripción	Formato	Dosis (g por litro de leche)	Elaboración
   119661	TOPFRUIT	10 x 1 kg	50	 
Polvo de color blanco y de sabor neutro. Solubilidad completa por encima de 20 °C.				
   161501	BASE LAMIAFRUTTA	10 x 1 kg	50	
Base en polvo que permite la preparación de un sirope para sorbetes completamente naturales y veganos. No contiene derivados lácteos ni emulsionantes. Producto para utilizar en caliente, al 5 % del total del producto final.				
   118661	BASE FRUTTA GOLD	10 x 1,2 kg	90	 
Base rica en fibras vegetales. Su composición permite elaborar sorbetes con una estructura extremadamente cremosa y estable en el tiempo, incluso utilizando frutas con bajo contenido de sólidos.				
  228003	TENACE Sorbetto - 3 KG	3 x 3 kg	380	
Sirope para sorbetes elaborado a base de fibras vegetales, sin derivados lácteos, sin grasas vegetales y sin emulsionantes. Base moderna pre-pasteurizada, formulada con ingredientes de alta calidad, que garantiza estabilidad en vitrina y un ahorro significativo en los tiempos de producción.				
  113051	DOPPIOZERO FRUTTA	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 1,55 L agua tibia + 1,3 kg fruta	
Producto en polvo para utilizar únicamente con la adición de agua y fruta, con el fin de elaborar sorbetes de alta calidad, sin azúcares añadidos.				

-  Sin gluten
-  Vegano
-  Halal
-  Pasteurizada
-  Temperatura Ambiente
-  Elaboración entre 65° y 100°





































NEUTROS E INTEGRADORES

Productos que mejoran la estructura del helado, asegurando una excelente untabilidad.

	Código	Descripción	Formato	Dosis (g por litro de leche)	Elaboración
 	124101	EMAGEL-B Estabilizante/emulsionante enriquecido con proteínas de la leche, elaborado con azúcares reductores para facilitar su dispersión incluso a bajas temperaturas durante la preparación de la mezcla de helado. El helado tendrá un efecto menos frío.	10 x 1 kg	10	
	124902	EUROCREM KG 1 Emulsionante/estabilizante que permite reducir los tiempos de maduración y mejorar la resistencia del helado al goteo.	10 x 1 kg	5-6	
 	124901	EUROCREM KG 25 Emulsionante/estabilizante que permite reducir los tiempos de maduración y mejorar la resistencia del helado al goteo.	1 x 25 kg	5-6	
 	196832	FIBRINA Fibra vegetal que actúa como espesante natural. Mejora la estructura, prolonga los tiempos de fusión y es adecuada para reducir el exceso de agua libre en los sorbetes.	10 x 1 kg	5/20	 
	125402	FRUTTAGEL Mezcla de estabilizantes y espesantes elaborados con azúcares reductores y proteínas de la leche, con una excelente funcionalidad en mezclas muy ácidas.	8 x 0,75 kg	3/4	 
	124115	NEUTRO 15 EXTRA Neutro para helados de crema con la incorporación de proteínas de la leche.	10 x 1 kg	10/15	
	501506M	PANNAPIÙ Puede sustituir, total o parcialmente, la nata líquida, aportando cuerpo y estructura al helado. 50-80 g/litro.	10 x 1 kg	Al gusto	 
	196501	PLURIDGEL Mix de azúcares reductores indicado para todo tipo de helados; al reducir el punto de congelación, mejora la espatulabilidad y la consistencia del helado en vitrina, equilibrando el grado de dulzor.	1 x 25 kg	30/50	 
	196502	PLURIDGEL KG 1 Mix de azúcares reductores indicado para todo tipo de helados; al reducir el punto de congelación, mejora la espatulabilidad y la consistencia del helado en vitrina, equilibrando el grado de dulzor.	10 x 1 kg	30/50	 
	196821	PROLAT Proteínas funcionales de la leche para usar como alternativa a la leche desnatada en polvo, que mejoran el rendimiento del producto.	1 x 10 kg	50	
	196801	PROTOLAT Proteínas de la leche que reducen la cristalización del agua, aumentan el "overrun" y disminuyen la sensación de frío.	1 x 10 kg	10/30	

-  Sin gluten
-  Vegano
-  Halal
-  Pasteurizada
-  Temperatura Ambiente
-  Elaboración entre 65° y 100°

GUSTOS CREMA

























Código	Descripción	Formato	Dosis (g por litro de leche)	Elaboración
  7805095	CACAO AURUM Fina selección compuesta por cacaos 10/12 y 22/24. Ligera nota cítrica.	8 x 1,5 kg	50/70	
  212206	CAFFÈ Pasta que concentra los aromas del café de origen indio. Ideal para helados y semifríos.	Lata 3 kg	50	
 201107M	CAFFÈ LIQUID EXPRESS – pasta fluida concentrada Pasta fluida concentrada de café, también adecuada para vetear.	Lata 1,25 kg	20-30	
 212356	CAMEL NATUR Una pasta con ingredientes 100% naturales. Un producto polivalente, utilizable tanto como pasta como veteadado. Contiene aromas naturales.	Lata 3 kg	70/80	
 217506	CAMEL SALATO Pasta de caramelo con un sabor envolvente.	Lata 3 kg	80	
 201523M	CASSATA SICILIANA Pasta con el sabor típico de la cassata siciliana, elaborada con ricotta y cítricos confitados.	Lata 3,5 kg	200/250	
  291506	CIOCCOLATO BIANCO Pasta de chocolate blanco con un sabor delicado y ligeramente acaramelado.	Lata 3 kg	80/100	
   294210	CREMROSCÈ Pasta de avellana con cacao para la elaboración del sabor del típico bombón, en combinación con el Veteadado Cremroscè cod. 230310.	Lata 5 kg	80	
  2U8206	CREMROSCÈ GOLD Pasta de avellana con cacao y almendra para la elaboración del sabor del típico bombón, en combinación con el Veteadado Cremroscè cód. 230310.	Lata 3 kg	80/100	
 201019M	CRIMOVO GIALLO Pasta con yema de huevo de alta calidad y vino Marsala para elaborar un helado de crema y vainilla único y especial.	Lata 3 kg	40	
 293106	CROCCANTINO AL RHUM Pasta con sabor a Croccantino al Rhum. Contiene avellanas pralinadas.	Lata 3 kg	80	
 601009M	DELIZIA LIMONE Pasta para la elaboración de helados, tartas y semifríos con el sabor del típico dulce campano. Sabor redondo y delicado.	Lata 1,5 kg	15/25	 
  212707	DULCE DE LECHE SAN TELMO El típico dulce argentino. Pensado para convertirse en un ingrediente esencial para heladería y pastelería. 250/350 g por kg de mezcla.	Lata 7 kg	*	

 Sin gluten  Vegano  Halal








 Pasteurizada  Temperatura Ambiente  Elaboración entre 65° y 100°

* 0,125 kg base/ 0,250 kg pasta/ 0,125 kg nata/ 0,5 L agua caliente













GUSTOS CREMA

	Código	Descripción	Formato	Dosis (g por litro de leche)	Elaboración
	291706	FIOR DI BISCOTTO	Lata 3 kg	80/100	
		Pasta obtenida a partir de la elaboración de auténticas galletas tradicionales, con el sabor y el color típicos de las clásicas galletas.			
	2G8306	GRAN GIANDUIA	Lata 3 kg	50/60	
		Pasta con el sabor típico del gianduia, elaborada con cacao y avellana.			
	215106	MALAGA	Lata 3 kg	75	
		Pasta de malaga, rica en uvas pasas sultanas infusionadas en vino marsala.			
	295006	MANDORLA TOSTATA	Lata 3 kg	70/80	
		Pasta con sabor a almendra tostada.			
	212426	MASCARPONE	Lata 3 kg	80/100	
		Pasta de mascarpone elaborada con mascarpone fresco.			
	201090	MASTIC	Lata 3 kg	20/30	
		Pasta aromatizante inspirada en la tradición griega.			
	201089M	MENTA VERDE (Green Mint)	Lata 3 kg	30/40	
		Pasta de menta con un sabor fuerte e intenso.			
	292816	MONCIOK - pasta de chocolate (50% cocoa)	Lata 3 kg	80/100	
		Pasta de chocolate elaborada con ingredientes nobles (50% cacao + pasta de avellana + pasta de almendra), sin azúcares añadidos. Apta para disolver también en frío. No contiene leche ni derivados.			
	196406	MONTEBLU - chocolate y menta	Lata 3 kg	70	
		Pasta con el típico color azul. Sabor a chocolate blanco y menta.			
	196456	MONTEROSA - chicle	Lata 3 kg	50	
		Pasta rosa con sabor a chicle.			
	2G7306	PANNA COTTA	Lata 3 kg	100	
		Pasta con el sabor típico de la panna cotta al caramelo.			
	2T1418	PASTAPIÙ VOGLIA DI PANNA	Lata 1,25 kg	30/50	
		Pasta aromatizante con un intenso sabor a nata.			




AVELLANA

	Código	Descripción	Formato	Dosis (g por litro de leche)	Elaboración
 	2G6510	GRAN NOCCIOLA	Lata 2,5 kg	80/100	
		Gran clásico Montebianco. Pasta fluida de color avellana con el sabor típico del fruto.			
	296815	NOCCIOLA INTENSA	Lata 5 kg	70/80	
		Pasta para helado compuesta por una mezcla de avellanas y una pequeña parte aromática.			
	296705	NOCCIOLA ROYAL	Lata 5 kg	80/100	
		Pasta de avellana caracterizada por un tostado medio que aporta sabor y coloración en proporción a la dosis de uso en las distintas aplicaciones de heladería y pastelería.			

PISTACHO

	Código	Descripción	Formato	Dosis (g por litro de leche)	Elaboración
  	2G7669	GRAN PISTACCHIO	Lata 3 kg	80/100	
		Gran clásico Montebianco. Pasta pura al 100% de pistachos seleccionados, tostados y refinados para obtener un producto final de sabor intenso. Color típico.			
	297010	PISTACCHIO MEDITERRANEO	Lata 5 kg	80/100	
		Pasta pura con pistachio 100% de origen mediterráneo.			
	297110	PISTACCHIO MEDITERRANEO (No chlorophyll)	Lata 5 kg	80/100	
		Pasta pura con pistachio 100% de origen mediterráneo. Sin clorofila.			
  	298010	PISTACCHIO VINTAGE	Lata 5 kg	70/80	
		Pasta densa de color verde delicado para elaborar un helado de pistachio almendrado como los de antes.			

VAINILLA

Código	Descripción	Formato	Dosis (g por litro de leche)	Elaboración	
219386	PASTA VANIGLIA EXPO	Lata 3 kg	35/50	●	
	Pasta de vainilla Bourbon de color amarillo pajizo, con polvo de vaina. Contiene huevo.				
2G9336	VANIGLIA BOURBON	Lata 3 kg	30/50	●	
	Pasta de vainilla Bourbon de color amarillo pajizo, con polvo de vaina. Contiene huevo.				
219356	VANIGLIA BOURBON NATUR	Lata 3 kg	50	●	
	Vainilla Bourbon completamente natural, de un tono amarillo suave, con un sabor delicado, notas florales y matices de cacao. Contiene polvo de vaina y huevo.				
 	219276	VANIGLIA TAHITI	Lata 3 kg	50	●
	Pasta de vainilla de su característico color blanco, con polvo de vaina.				
	201079M	VANI GLIATA BIANCA	Lata 3,5 kg	30	●
	Pasta transparente avainillada para personalizar el helado.				

 Sin gluten  Vegano  Halal

 Pasteurizada  Temperatura Ambiente  Elaboración entre 65° y 100°

YOGUR

	Código	Descripción	Formato	Dosis Helado g/l	Dosis Soft g/l	Elaboración
	 169801	YOGURT GUSTO PIÙ	10 x 1 kg	30/35		
Producto con sabor a yogur, rico en fibra vegetal.						
	 169701	YOGURT MONTEBIANCO	10 x 1 kg	30/35		
Producto con sabor a yogur, rico en fibra vegetal.						
	 105524M	DOLCE SOFT YOGURT	10 x 1,2 kg	300 g/l leche	300	
Para un helado soft con sabor a yogur especialmente delicado.						
	 113292	YOGURT GRECO	8X 1,6 kg	400g/ l leche	400	
Con un alto porcentaje de yogur griego en polvo, para un helado soft con una estructura bien aireada, rica y cremosa. También utilizable para helado mantecado.						
	 113252	KEFIR	8X 1,8 kg	450g/ l leche o agua	450	
Producto completo para la elaboración de helado con sabor a kéfir. Ideal también para máquinas soft.						
	117711	YOGURT CON FIBRE	10 x 1,3 kg	565 g/ l agua	565	
Producto completo con sabor a yogur, rico en fibra vegetal.						
	116611	YOGURT GUSTO PIÙ COMPLETO	10 x 1,3 kg	565 g/ l agua	565	
Producto completo con sabor a yogur, de sabor acidulado y persistente.						

-  Sin gluten
-  Vegano
-  Halal
-  Pasteurizada
-  Temperatura Ambiente
-  Elaboración entre 65° y 100°



BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE



COMPLETOS






















Línea de productos completos, de calidad excelente y extremadamente versátiles: **fáciles y rápidos para obtener un helado en tarrina** cremoso y helados soft de alta calidad. **En la granizadora permiten preparar delicados batidos o vasitos irresistibles.** Sin pasteurización.

- Sin gluten
- Vegano
- Halal
- Pasteurizada
- Temperatura Ambiente
- Elaboración entre 65° y 100°

Código	Descripción	Formato	Dosis Helado g/L	Dosis Soft g/L	Elaboración
502005M	DESIDERIO CAFFÈ	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L agua caliente	1,5 kg + 2,7 L agua caliente	
Producto completo en polvo para la elaboración de helado de café.					
502525M	DESIDERIO CIOCCOLATO AL LATTE	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,25 L agua caliente	1,5 kg + 2,6 L agua caliente	
Producto completo en polvo con un 25% de chocolate para la elaboración de un helado de auténtico chocolate con leche.					
502075M	DESIDERIO CIOCCOLATO BIANCO	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L agua caliente	1,5 kg + 2,7 L agua caliente	
Producto completo en polvo para la elaboración de un delicado helado de chocolate blanco, ideal como base para recrear sabores en combinación con los veteados de la gama Cremolotte.					
502545MP	DESIDERIO CIOCCOLATO DARK	8 x 1,9 kg	1,9 kg + 2,5 L agua hirviendo		
Producto completo en polvo para la elaboración de helado de chocolate negro, sin derivados lácteos, caracterizado por la presencia del 50% de chocolate negro en polvo. Producto estable en vitrina, sin pasteurización.					
502035M	DESIDERIO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L agua caliente	1,5 kg + 2,7 L agua caliente	
Producto completo en polvo para la elaboración de helado de chocolate negro de sabor intenso.					
502555M	DESIDERIO FIOR DI LATTE	10 x 1,4 kg	1,4 kg + 2,5 L agua caliente	1,4 kg + 2,7 L agua caliente	
Producto completo en polvo para la elaboración de helado fiordilatte. Sin lactosa.					
502575M	DESIDERIO PISTACCHIO	10 x 1,6 kg	1,6 kg + 2,4 L agua caliente	1,6 kg + 2,6 L agua caliente	
Producto completo en polvo para la elaboración de helado de pistacho.					

PASTAS CONCENTRADAS

Pastas concentradas para la elaboración de helados y sorbetes.

	Código	Descripción	Formato	Dosis (g por litro de leche)	Elaboración
 	2B0616	DOPPIA FRUTTA ANANAS	Lata 3 kg	100	
 	2B1516	DOPPIA FRUTTA BANANA	Lata 3 kg	100	
	2B3716	DOPPIA FRUTTA FRAGOLA	Lata 3 kg	100	
	2B3016	DOPPIA FRUTTA FRAGOLINA DI BOSCO	Lata 3 kg	100	
	2B3116	DOPPIA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO	Lata 3 kg	100	
 	2B6116	DOPPIA FRUTTA MELONE	Lata 3 kg	100	
	2U6216	PASTA MANGO NATUR	Lata 3 kg	100	
	202012M	COCCO EXTRA	Lata 3 kg	75	

Pasta aromatizante de coco con un alto contenido de coco rallado. Sabor especialmente intenso y persistente en el paladar.

-  Sin gluten
  Vegano
  Halal
 Pasteurizada
  Temperatura Ambiente
  Elaboración entre 65° y 100°





VETEADOS Y COBERTURAS

Da rienda suelta a tu imaginación con los Veteados y las Coberturas Montebianco, para hacer aún más irresistibles tus preparaciones de heladería y pastelería.





Para disfrutar al natural, usar como veteado en el helado, preparar deliciosos creminos o dar rienda suelta a tu creatividad en pastelería: con las Cremolotte tu imaginación no tendrá límites. **Son productos sin grasas hidrogenadas**

Código	Descripción	Formato	Dosis	Elaboración
292825	CIOCCOLOTTA BIANCA Veteado de chocolate blanco, extremadamente cremoso, casi aterciopelado. Ideal para veteados y para la elaboración de creminos y rellenos.	Cubo 5 kg	Al gusto	
231250	CIOCCOLOTTA RISO E LATTE Crujiente y delicado arroz inflado en una deliciosa crema con sabor a leche.	Lata 2,3 kg	Al gusto	
292760	NOCCILOTTA BISCUITS Crema fluida de avellana y chocolate con la incorporación de crujientes galletas.	Cubo 5 kg	Al gusto	
292720	NOCCILOTTA CHIARA Crema de leche y avellana, con el color claro típico del fruto.	Cubo 5 kg	Al gusto	
292740	NOCCILOTTA CHIARA LA CROCCANTE Crema de leche y avellana, con el color claro típico del fruto, con la incorporación de granella de barquillo.	Cubo 5 kg	Al gusto	
292750	NOCCILOTTA CLASSICA 5 KG Crema fluida de avellana y chocolate.	Cubo 5 kg	Al gusto	
292770	NOCCILOTTA EXTRA Crema fluida de avellana con un alto porcentaje de cacao en su interior.	Cubo 5 kg	Al gusto	
292851	NOCCILOTTA LA CROCCANTE Crema de avellana y chocolate con la incorporación de granella de barquillo.	Cubo 5 kg	Al gusto	
292840	NOCCILOTTA LA MORBIDONA Crema de avellana y chocolate.	Cubo 5 kg	Al gusto	
292820	NOCCILOTTA LA PASTOSA Crema densa de avellana y chocolate con un alto contenido de avellana.	Cubo 5 kg	Al gusto	
292860	PISTACCHIOTTA Crema untada densa de pistacho, ideal para la elaboración de creminos, veteados y rellenos.	Lata 3,5 kg	Al gusto	



Sin gluten



Vegano



Halal



Pasteurizada



Temperatura Ambiente



Elaboración entre 65° y 100°

OTROS VETEADOS

Código	Descripción	Formato	Dosis	Elaboración
292751	DUBAI CHOCOLATE REVERSE Una experiencia de chocolate con un encanto exótico, con un perfil aromático intenso y una textura que seduce.	Lata 2,6 kg	Al gusto	
292752	DUBAI CHOCOLATE PISTACCHIO Una rica crema de pistacho que combina a la perfección con la crujiente pasta Kataifi.	Lata 2,6 kg	Al gusto	
190123	AMARENA IN COMPOSTA Sirope de guindas enteras, adecuadas para uso decorativo tanto en heladería como en pastelería.	Lata 3 kg	Al gusto	
190156L	AMARENATA Cerezas en trozos, ideales para el veteado y la decoración del helado, o para utilizar como inclusión en tartas y semifríos.	Lata 3 kg	Al gusto	
230320	SMOKY CORN CARAMEL <small>NEW 2026</small> Veteado de caramelo salado con notas ahumadas y crujientes trozos de maíz tostado. Un contraste irresistible entre dulce y salado.	Lata 2,5 kg	Al gusto	
H 231255	VARIEGATO BLACK EMOTION Veteado con sabor a galleta de cacao, de color negro intenso.	Lata 2,75 kg	Al gusto	
230325	VARIEGATO CHEESECAKE Veteado para helado, ideal para recrear el sabor y la textura de la base de galleta de la tarta cheesecake.	Lata 2,5 kg	Al gusto	
H 230310	VARIEGATO CREMROSCÈ Veteado de avellana con cacao y barquillo, para la elaboración del típico bombón, ideal para utilizar en combinación con Cremroschè Gold cod. 2U8206. Color oscuro.	Lata 5 kg	Al gusto	
402006M	VARIEGATO PERLA DEL SUD Ideal para el veteado del sabor Perla del Sud cod. 201048M y de todos los sabores de frutos secos y chocolate. Está elaborado con pistacho, almendra y aroma de lima.	Lata 3 kg	Al gusto	



COBERTURAS Y GRANELLAS



Código	Descripción	Formato	Dosis	Elaboración
H 292808A	COPERTURA PER GELATI CACAO Cobertura con sabor a cacao para el veteado del helado en tarrina o para la cobertura del helado en palo.	Lata 3 kg	Al gusto	
H 2A2404	COPERTURA SPECIALE CIOCCOLATO FONDENTE Cobertura con sabor a chocolate negro para el veteado del helado en tarrina o para la cobertura del helado en palo.	Lata 1 kg	Al gusto	
H 292830M	STRACCIATELLA Cobertura con sabor a stracciatella para el veteado del helado en tarrina o para la cobertura del helado en palo.	Cubo 5 kg	Al gusto	
401029M	GRANELLA DI AMARETTI Granella de amaretti, que permanece crujiente incluso en ambientes húmedos y a temperaturas negativas.	2 x 3 kg	Al gusto	

SOFT

El helado soft es sinónimo de ligereza y placer inmediato. Con la línea Soft Montebianco ofrecemos soluciones completas y versátiles, diseñadas para garantizar una estructura cremosa, bien aireada y estable, ideal para máquinas soft y para recetas creativas.

Código	Descripción	Formato	Dosis Soft g/L	Elaboración
112216	SOFT PERA Producto soft de sabor fresco y afrutado, pensado para ofrecer ligereza sin renunciar al placer.	Bolsa 12 X 1,350 kg	450 g / L	
112316	SOFT FRAGOLA Producto soft de sabor fresco y afrutado, pensado para ofrecer ligereza sin renunciar al placer.	Bolsa 12 X 1,350 kg	450 g / L	
112116	SOFT MANGO Producto soft de sabor fresco y afrutado, pensado para ofrecer ligereza sin renunciar al placer.	Bolsa 12 X 1,350 kg	450 g / L	
113293	DESIDERIO COCOA SOFT Producto soft de sabor intenso a chocolate, pensado para ofrecer ligereza sin renunciar al placer.	Bolsa 8 X 1,5 kg	1 bolsa + 4L de agua o leche	
113283	DESIDERIO VANILLA SOFT Producto soft de sabor intenso a vainilla, pensado para ofrecer ligereza sin renunciar al placer.	Bolsa 8 X 1,5 kg	1 bolsa + 4L de agua o leche	



- Sin gluten
- Vegano
- Halal
- Pasteurizada
- Temperatura Ambiente
- Elaboración entre 65° y 100°

TOPPING REVOLUTION!

Los toppings Montebianco, listos para usar, están pensados para ofrecer practicidad y versatilidad en heladería y pastelería. Perfectos para decorar copas de helado, conos y tarrinas, también se adaptan a semifríos, tartas heladas y postres emplatados, garantizando resultados impecables.

Un producto ideal para añadir creatividad y sabor a cada preparación.

Código	Descripción	Formato	Dosis	Elaboración
220311C	TOPPING AMARENA	Botella 1 kg	Al gusto	
222111C	TOPPING CACAO	Botella 1 kg	Al gusto	
222211C	TOPPING CAFFÈ	Botella 1 kg	Al gusto	
222511C	TOPPING CARMELLO	Botella 1 kg	Al gusto	
223711C	TOPPING FRAGOLA	Botella 1 kg	Al gusto	
223511C	TOPPING FRUTTI DI BOSCO	Botella 1 kg	Al gusto	
224411C	TOPPING LAMPONE	Botella 1 kg	Al gusto	
224401C	TOPPING KIWI	Botella 1 kg	Al gusto	
224421C	TOPPING MENTA	Botella 1 kg	Al gusto	
224611C	TOPPING MANGO	Botella 1 kg	Al gusto	
224431C	TOPPING VANIGLIA	Botella 1 kg	Al gusto	
229611C	TOPPING ZABAIONE	Botella 1 kg	Al gusto	



Sin gluten



Vegano



Halal



Pasteurizada












Temperatura
Ambiente



Elaboración entre
65° y 100°

OTROS PRODUCTOS DE PASTERÍA

Código	Descripción	Formato	Dosis (g por litro de leche)	Elaboración
 140804	AMIDMIX Almidones con estabilizantes y maltodextrina, destinados a la preparación de crema pastelera y a espesar cualquier producto que requiera el uso de almidones.	10 x 1 kg	80/100	
   228008	GELLY Para temperaturas por debajo de los 0° Gelatina transparente para la decoración de semifríos que deben conservarse a temperatura negativa. También es útil para abrillantar superficies y fruta de decoración que deba mantenerse incluso a -20 °C.	Lata 1,25 kg	Al gusto	
601002M	GELO GELO Para temperaturas por encima de los 0° Gelatina transparente, de sabor neutro, especialmente indicada para el glaseado de tartas y galletas de fruta, así como para la decoración de bavaoís, que debe conservarse a temperatura positiva. Pasta lista para usar.	Cubo 6 kg	Al gusto	
 147401	MOROMIL Producto en polvo para la elaboración de semifríos.	8 x 2,5 kg	400	
 502501M	OVOPIÙ Una mezcla de 50% de yemas de huevo pasteurizadas y 50% de azúcar.	Vaso de cristal 1,25 kg	Al gusto	
 145001M	PANNAFIX Polvo de color blanco y sabor neutro, utilizado a baja dosificación (30-50 g/L), concebido como fijador para nata y útil también para aportar estructura a Bavaoís y mousses.	10 x 1 kg	Al gusto	
 501505M	SEMIGEL Producto en polvo para la preparación de mousses de mostrador.	10 x 1 kg	500	
 247016	TENACE PASTRY Siropo estabilizado con fibras, inodoro e insípido, para la elaboración de semifríos y mousses. Garantiza un descongelado rápido y una gran estabilidad en la estructura del producto.	Lata 6 kg	150 - 250	

-  Sin gluten
-  Vegano
-  Halal
-  Pasteurizada
-  Temperatura Ambiente
-  Elaboración entre 65° y 100°

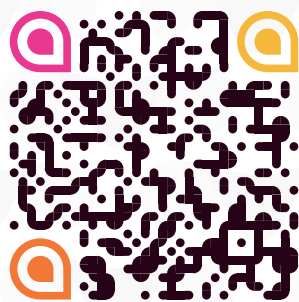
BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO



MONTEBIANCO

all about Gelato

www.montebiancogelato.com



BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO

all about Gelato

all about G