



since 1936, naturally

Le tappe ✦ di un'eccellenza

✦ 1936

Giuseppe Gabaldo a 26 anni fonda *Prodotti Stella*



✦ 1939

Nasce *Gelocrema*, primo marchio depositato per preparati per gelati



✦ 1951

Stella porta la sua linea in fiera a Parigi

✦ 1959

Nasce *Gelostella*, semilavorati in pasta per gelati alla frutta



◆ 1977

con *Eurostella* si inaugura
la produzione di basi 100
per creme e frutta



◆ 1995

Stella entra nel gruppo
Illva Saronno, nasce
Disaronno Pasta



◆ 2001

Nasce la linea *Gluten Free*

◆ 2008

Arriva la linea *All Natural*



◆ 2022

Stella costituisce
Disaronno Ingredients
insieme al brand
Montebianco

Stella◆

90 anni di passione per il gelato artigianale

Nel 1936, a soli 26 anni, Giuseppe Gabaldo fonda Prodotti Stella. È l'inizio di un viaggio lungo novant'anni, fatto di intuizioni, evoluzioni e amore per l'arte gelatiera. Da allora, Stella ha accompagnato generazioni di gelatieri e pasticciieri, offrendo ingredienti di qualità, soluzioni concrete e un servizio su misura. "Per valorizzare l'arte del gelatiere" – scrivevamo negli anni '80. Oggi, come allora, è il cuore della nostra missione.



Un partner per il gelatiere moderno

Stella è molto più di un produttore: è formazione, consulenza, servizio. Con una rete tecnico-commerciale attiva in Italia e all'estero, accompagniamo il gelatiere nella sua crescita professionale.

Tradizione e innovazione, ogni giorno

Stella ha sempre saputo anticipare l'evoluzione del gusto e degli stili di vita, offrendo prodotti flessibili, personalizzabili e di facile impiego. Ogni ingrediente è pensato per semplificare il lavoro dell'artigiano, liberare la creatività e garantire risultati eccellenti.

Internazionalizzazione:

Negli ultimi decenni, Stella ha portato la sua esperienza oltre i confini italiani, consolidando una presenza internazionale sempre più forte.

◆ **2006** apertura della filiale negli Stati Uniti

◆ **2009** inaugurazione della sede in Francia

◆ **2014** espansione in Spagna

◆ **2021** nuove filiali in Germania e Polonia



Queste tappe segnano la volontà di Stella di essere al fianco dei professionisti della gelateria in tutto il mondo, con la stessa passione e qualità.

Il gelato come cultura, piacere, convivialità

Da 90 anni, Stella è al fianco dei professionisti del dolce. Con passione, competenza e uno sguardo sempre rivolto al futuro.

Guardare al futuro, con radici solide

Negli ultimi anni, Stella ha saputo rispondere alle nuove sfide del settore:



DESTAGIONALIZZAZIONE:
prodotti per l'autunno e l'inverno



PASTICCERIA FREDDA:
mousse, torte, monoporzioni,
praline



INGREDIENTI NATURALI:
selezione esclusiva per un gelato
autentico



COMUNICAZIONE E CONSULENZA:
per valorizzare l'artigianalità





Naturally Good

Crediamo nel Good Food, un cibo buono per noi e per il pianeta.

Lavoriamo costantemente alla nostra linea All Natural, assicurando un **prodotto sano, genuino e di eccellenza**.

Per noi All Natural è Gelato Naturale, una **scelta di responsabilità** che si traduce in ogni gesto quotidiano, nel supporto che forniamo ai nostri clienti e nell'attenzione a tutti i consumatori.

Naturally Good è l'evoluzione del nostro percorso di qualità, sostenibilità e naturalità.

La ricetta perfetta per gli artigiani del gelato



FIDUCIA



TRASPARENZA



MATERIE PRIME
NATURALI



IL MONDO
ALL NATURAL

Indice

Gamma All Natural	1
Basi	9
Naturally Sweet	13
Neutri ed Integratori	15
Gusti Crema	17
Prodotti Completi Crema	23
Gusti Frutta	25
Prodotti Completi Frutta	27
Variegati Crema	29
Variegati Frutta	33
Decorativi	37
Frozen Drinks	39
Pasticceria e Semifreddi	41
Glasse	42



all natural

tutto il buono del gelato



I PRODOTTI ALL NATURAL SONO PRIVI DI:



Coloranti artificiali



Grassi vegetali idrogenati



Olio di palma



Addensanti



Aromi artificiali
stabilizzanti ed
emulsionanti artificiali

L'IMPORTANZA DELL'ESPERIENZA

DA OLTRE 20 ANNI SVILUPPIAMO CON FIEREZZA UNA LINEA DI PRODOTTI NATURALI

Prodotti Stella nasce con la vocazione All Natural frutto di una costante dedizione che ci accompagna da sempre nella ricerca di una qualità produttiva elevata, di un grande investimento di tempo per lo sviluppo e selezione delle materie prime, per garantire ai nostri consumatori prodotti che si evolvono con le attuali esigenze del mercato e dei trend di consumo.

Alcuni nostri Clienti intuirono le potenzialità del trend del Gelato Naturale con largo anticipo e collaborarono con noi nello sviluppare una gamma specifica fin dal 2003. Oggi, siamo in grado di assicurarvi un prodotto di eccellenza sia dal punto vista organolettico sia in termini di struttura e conservabilità.



CRESCERE ALL NATURAL

LA PIÙ AMPIA GAMMA DI PRODOTTI PER LA GELATERIA NATURALE

La gamma All Natural, che costantemente ampliamo, conta oltre cento referenze tra basi, gusti crema, gusti frutta, variegati, coperture, decorazioni e prodotti per pasticceria: un'offerta completa in grado di soddisfare ogni necessità e richiesta dei professionisti del gelato.

In questa ampia gamma di prodotti, la più vasta del settore, potrai certamente trovare quelli più adatti alle tue esigenze e ai gusti della tua clientela, in modo da poter personalizzare la tua offerta e distinguerti sul mercato.

GAMMA ALL NATURAL

3

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
Basi e Basi Speciali						
7504	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY	Base con ingredienti completamente All Natural. Sapore pulito per esaltare il gusto delle paste. Fibre vegetali di ultima generazione conferiscono ottima cremosità al gelato.	  	8x2	50	 
7939	EUROSTELLA BASE FACILE ALL NATURAL	Base completa di latte e zucchero, alla quale è sufficiente aggiungere acqua, per la preparazione, in pastoreizzatore di miscele basi latte dal sapore neutro-latte. Fa parte della linea All Natural.	  	8x2	510/l acqua	
7538	EUROSTELLA BASE VEGAN GELATO	Base completa per la realizzazione di gelati senza latte ai gusti crema. Da utilizzare con acqua o bevande vegetali. Contiene fibre vegetali di ultima generazione e ingredienti completamente All Natural.	   	12x1,05	420	 
7508	EUROSTELLA BASE 50 NATURAL PLUS	Fa parte della linea All Natural e non contiene né grassi né emulsionanti, con fibre vegetali di nuova generazione, per la preparazione in pastoreizzatore di miscele basi latte.	  	8x2	50	
7502	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY PANNA	Base con le caratteristiche della 7504 e che conferisce al gelato sapore di panna fresca. Con aromi naturali.	 	8x2	50	 
7501	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY PANNA	Base con le caratteristiche della 7503 e che conferisce al gelato sapore di panna fresca. Con aromi naturali.	 	8x2	100	 
7503	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY	Base completamente All Natural senza emulsionanti e stabilizzanti di sintesi. Notevole corposità pur senza l'impiego di grassi vegetali.	 	8x2	100	 
7533	EUROSTELLA 100 ALL NATURAL PANNA	Base completamente All Natural senza emulsionanti e stabilizzanti di sintesi. Notevole corposità pur senza l'impiego di grassi vegetali. Aroma naturale di panna fresca.	 	8x2	80-100	
7552	EUROSTELLA 125 ALL NATURAL	Base della linea All Natural per gelati cremosi e caldi al palato con ottima stabilità in vetrina. Con fibre vegetali di nuova generazione e con grassi vegetali NON idrogenati e senza stabilizzanti ed emulsionanti di sintesi.	 	8x2	125	
7525	EUROSTELLA BASE LATTE 100	Base completamente All Natural dal sapore pulito. Struttura cremosa.	 	8x2	80-100	
7500	EUROSTELLA BASE LATTE 100 CORE	Ha le caratteristiche della 7525 arricchita di sapore delicato di latte derivante da latte del Piemonte. Senza aromi.	 	8x2	100	
7539P	EUROSTELLA LABASE CORE	Base ideata per i gelatieri che ricercano ingredientistica e sapore naturale, unite a una struttura cremosa del gelato. Il sapore naturale di latte è garantito dall'utilizzo di una tecnologia estrattiva applicata direttamente sul latte fresco dell'alto Piemonte. Utilizzabile con la sola aggiunta di latte, panna e saccarosio.	 	8x2	170	
4077	BASE 100 ALL NATURAL VEG	Prodotto in polvere completamente All Natural per la preparazione di gelati alla frutta. Senza ingredienti di origine animale.	   	12x1	100	 
4078	BASE 50 ALL NATURAL VEG	Prodotto in polvere completamente All Natural per la preparazione di gelati alla frutta. Senza ingredienti di origine animale.	    	12x1	50-60	 
4094	BASE FRUTTA COMPLETA AN	Base completa in polvere per la preparazione di sorbetti di sola frutta. Ingredienti completamente All Natural. Struttura cremosa e buona conservazione nel tempo.	  	12x1,08	360	 
4095	BASE VEGAN SORBETTO	Base completa in polvere per la preparazione di gelati alla frutta "vegan friendly". Contiene zucchero di canna grezzo e destrosio d'uva, pertanto è sufficiente aggiungere acqua e frutta fresca.	  	12x0,9	360	 
7538	EUROSTELLA BASE VEGAN GELATO	Base completa per la realizzazione di gelati senza latte ai gusti crema. Da utilizzare con acqua o bevande vegetali. Contiene fibre vegetali di ultima generazione e ingredienti completamente All Natural.	   	12x1,05	420	 
7526L	EUR. 150 ALL NATURAL CORE	Base ideata per i gelatieri che ricercano ingredientistica e sapore naturale, unite a una struttura cremosa del gelato. Il sapore naturale di latte è garantito dall'utilizzo di una tecnologia estrattiva applicata direttamente sul latte fresco dell'alto Piemonte.	 	8x2	150	
8035	MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE	Prodotto in polvere completo studiato per la preparazione di glasse ad effetto lucido utilizzabili a temperatura negativa e positiva, ideali per ricoprire semifreddi, bavaresi, mousse e monoporzioni.	 	6X1	100+30-40 acqua+ 30 crema base	



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pastorizzata



Temperatura ambiente



Lavorazione tra 65°-100°



Contiene coloranti di Sintesi soggetti al Reg. 1333-08



Contiene coloranti di Sintesi NON soggetti al Reg. 1333-08



Contiene coloranti Naturali Identici ed Altri



Contiene coloranti Naturali

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------	-------------

Naturally Sweet

8314	BASE BIANCA	Base senza zuccheri aggiunti con edulcoranti per ottenere gelati alle creme cremosi e con sapori autentici, meno dolci rispetto al gelato tradizionale	  H	12x0,725	290	  (latte caldo)
8315	BASE FRUTTA VEG	Base senza zuccheri aggiunti con edulcoranti da utilizzare con acqua per sorbetti alla frutta e gusti crema vegani.	   H	12x0,875	350	 
8317	CIOCCOLATO	Preparato per gelato con edulcoranti a ridotto contenuto calorico e completamente naturale.	 	6x1,25	500g con 1L di acqua - 350g con 1L di latte	 
8318	SKYR SOFT	In polvere senza zuccheri aggiunti, con edulcoranti, pronto all'uso, con un buon contenuto di formaggio fresco in polvere skyr. Per utilizzo in macchina soft e per gelati mantecati con lavorazione a freddo.	   H	6 x 1,5	375g/l latte scremato	
8319	NATURALLY SWEET RISO	In polvere senza zuccheri aggiunti, con edulcoranti, pronto all'uso, con abbondante contenuto di riso precotto che si mantiene consistente, ma morbido a temperature negative.	 	6 x 1,625	650g/l acqua	

Neutri e Integratori

5047	NEUTRO 10 ALL NATURAL	Semilavorato in polvere a basso dosaggio ricco di fibre e con addensanti naturali. Sapore neutro.	  H	12x1	10	
5074	FIBRAMIX	Mix di fibre vegetali (bambù, inulina, oligofruttosio) utile a favorire la tenuta del gelato in vetrina.	   H K	6x1	15-20	 
5070	INTEGRABASE	Mix con elevato contenuto di proteine del latte, studiato per conferire al gelato un'astruttura più soffice e una migliore conservazione nel tempo.	 	6x1	20-35	 
7953	EASY LATTE PLUS	Preparato composto da latte magro in polvere, maltodestrine, siero di latte, preparato a base di estratto di latte. Può sostituire il latte magro in polvere nei suoi tipici impieghi.	  H	16x1	100-120	 
7957	EASY LATTE CREMA	Prodotto in polvere con ottimo contenuto di latte in polvere, studiato come alternativa al latte in polvere magro in tutti i suoi impieghi, in particolare per la preparazione di creme pasticciare.	 	12X1	100- 120	 

Gusti Crema

8765	CACAO BLEND 20/22	Miscela selezionata ed equilibrata di diversi tipi di cacao che conferisce al gelato un sapore di cioccolato corposo con colore intenso.	  	12x1	70-120	
8760	CACAO MAGRO (10/12)	Miscela in polvere che si caratterizza per l'ottima solubilità anche a freddo, per il colore intenso che conferisce al gelato e per la particolare aromatizzazione alla vaniglia che ne esalta il sapore.	  	12x1	70-120	 
8764	CACAO MAGRO BLEND 10/12	Miscela in polvere dei migliori cacao olandesi di colore rosso scuro che garantisce colore intenso e sapore fondente caratteristico al gelato.	   H	12x1	70-120	
8732	CIOCCOLATO BIANCO	Pasta crema con elevato contenuto di burro di cacao, ottenuto per spremitura a pressione della pasta di cacao e da altri ingredienti tipici del cioccolato bianco quali latte intero in polvere, latte magro in polvere, lattosio.	 H	6	90-120	
8516	NO SUGAR CHOCOLATE PASTE	Pasta cremosa e corposa senza saccarosio studiata per aromatizzare la miscela base. Ideale per realizzare velocemente un gelato al cioccolato al latte di gande qualità.	 H	6	90-110	
8755	CAFFÈ BRASIL 100% ARABICA	Pregiato caffè liofilizzato solubile 1% arabica, origine Brasile. Ideale per la preparazione di gelati al caffè su base latte o su base acqua. Può essere utilizzato anche per la preparazione di granite e sorbetti o in pasticceria come aromatizzante.	   H	6x1	15-25	
8440 	CREMA GIALLA ALL NATURAL	Pasta con un buon contenuto di tuorlo d'uovo pastorizzato. Ideale per preparare gelati al gusto tipico di crema pasticceria o basi gialle. Nuova ricetta completamente All Natural.	 	3	60-80	
9592	DISARONNO ALL NATURAL	Pasta celebrativa di uno dei liquori più apprezzati e conosciuti nel mondo: Disaronno Originale. Alto contenuto di mandorle pralinate e granella di nocciola che si mantengono croccanti nel gelato. Non contiene alcol. Con ingredienti completamente All Natural.	 	2,5	130-150	
8648	GIANDUIONE AN	Pasta cremosa a base di nocciole e miscele di cacao di prima qualità. Con ingredienti completamente All Natural.	 	5,5	150-230	
8475	MENTA ALL NATURAL (POLVERE)	Prodotto in polvere da aggiungere alla miscela base latte o acqua per un sorbetto alla menta. È caratterizzato da un buonissimo aroma naturale di menta e da chlorella estratto di spirulina che conferiscono in modo naturale il colore verde.	  	6x1	50-60	

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
8678	MENTA BIANCA	Pasta caratterizzata da profumo e sapore intenso di menta. Senza coloranti. Ingredienti completamente All Natural.	  	3	40-60	
8767	PANNA EDELWEISS	Prodotto in polvere che conferisce alla miscela un sapore di latte-panna freschi di montagna. Ingredienti completamente All Natural.	  	1	30-40	
8439	PASTA FIORDILATTE	Pasta da aggiungere alla miscela base prima della mantecazione per conferire al gelato un sapore intenso di panna-latte.	  	3	30-60	
8601	PEANUTS	Pasta di altissima qualità ottenuta da 1% vere arachidi tostate e salate.	 	3	100-120	
8757	RICOTTA (POLVERE)	Preparato in polvere da aggiungere alla miscela base latte con elevato contenuto di ricotta disidratata. Sapore personalizzabile in funzione del dosaggio.	 	6x1	60-70	
8679 	TIRAMISÙ AN	Pasta contenente vino marsala, tuolo d'uovo e caffè bilanciati per ottenere nel gelato il caratteristico sapore pieno del tiramisù. Con ingredienti completamente All Natural.	 	3	100	
8751	YOGURT AN (POLVERE)	Preparato in polvere a base di yogurt. Contiene esclusivamente aromi naturali. Sapore pulito, intenso e non troppo acidulo.	 	6x1	50	
8701	PISTACCHIO BLEND SC	Pasta ottenuta dalla raffinazione di miscele di pistacchi di provenienza Sicilia e Turchia. Senza clorofilla.	  	2,5	80-100	
8595	NOCCIOLA ITALIA S.A.	Pasta nocciola caratterizzata da una tostatura media. Senza aromi né emulsionanti.	  	5	70-100	
8582	NOCCIOLA TONDA GENTILE S.A.	Pasta ottenuta dalla lavorazione di pregiate nocciole di origine piemontese. Senza aromi né emulsionanti.	  	5	80-120	
8605	VANIGLIA BIANCA ALL NATURAL	Pasta alla vaniglia completamente All Natural. Conferisce al gelato un colore chiaro con polvere di bacca.	  	3	35-45	
8645 	VANIGLIA ALL NATURAL	Pasta pregiata alla vaniglia che utilizza esclusivamente aromi naturali. Contiene bacche di vaniglia.	 	6	80-90	

Le Vie dell'Eccellenza

8568	PASTA MEDITERRANEO	Pasta mandorla 1% di origine Italia con estratto naturale di mandorla. Tostatura non troppo marcata.	  	2,5	100	
8569	VARIEGATO MEDITERRANEO	Variegatura composta da miele Millefiori italiano, fichi della Turchia in pezzi e mandarino macinato tardivo di Ciaculli.	 	3	Q.B.	
8790	GRANELLA MEDITERRANEO	Croccante e colorato granello di mandorla e pistacchio con riso soffiato e sesamo pralinato.	 	2	Q.B.	
8574	PASTA AMIRA D'ORIENTE	Pasta ottenuta totalmente con sesamo della miglior qualità al mondo: sesamo Humera che proviene dalla parte nord dell'Etiopia (Tigrai), questo sesamo viene lavorato secondo la tradizione più antica, tostato a bassa temperatura e macinato utilizzando macine di pietra lavica. Il suo sapore è unico, delicato e goloso al tempo stesso. Le note caratterizzanti sono quelle del sesamo.	 	2,5	130-150	
8893	GRANELLA AMIRA D'ORIENTE	La Granella Amira d'Oriente è un granello di sesamo conferisce croccantezza e sapore a completamento di questa specialità. E' una granella croccante di dimensione variabile tra 8 e 12 mm., molto saporita costituita da un agglomerato di sesamo con estruso di riso che contiene farina di riso ed estratto di malto d'orzo.	 	2	Q.B.	

I Want Kookie

8793	KOOKIE&CAMEL GRANELLA	Granella di calibro irregolare, costituita dalla frantumazione di biscotti originali al caramello belgi.	 	2	Q.B.	
8488	KOOKIE COCCO PASTA	E' un prodotto in pasta studiato per conferire il tipico sapore del biscotto al cocco in gelati, mousse e semifreddi. Vá utilizzato in combinazione con il variegato e la granella.	  	2,5	100	
8489	KOOKIE COCCO VARIEGATO	Pasta che abbina una crema morbida, profumata, con un buon contenuto di nocciole assieme ad una nota di cioccolato al latte, biscottini fragranti al cocco e cocco rapè.Vá utilizzato in combinazione con la pasta e la granella	  	2,5	Q.B.	

Gusti Frutta

9518	LAMPONE 100 AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di lampone. Ingredienti completamente All Natural.	   	6	80-100	
9059	LIMONE 100	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di limone.	  	3	80-100	
9023 	MANGO 100 AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di mango. Ingredienti completamente All Natural.	  	3	80-100	

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
9032	MELOGRANO ALL NATURAL 	Prodotto All Natural dal gusto intenso di melograno per la realizzazione di gustosi gelati e sorbetti. Pasta ideale anche per altre realizzazioni al profumo del tipico frutto autunnale.	  	3	80-100	
9619	TUTTOBOSCO AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di frutti di bosco. Ingredienti completamente All Natural.	  	6	80-100	
4613	LIMONE PASTA COMBINATA	Prodotto in pasta che regola il grado di acidità nel gelato.	 	6	80-100	
9021 	BANANA 100 AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di banana. Ingredienti completamente All Natural.	  	3	80-100	
9022	COCCO 100 AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di cocco. Ingredienti completamente All Natural.	   	3	80-100	
9512	FRAGOLA 100 AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di fragola. Ingredienti completamente All Natural.	   	6	80-100	
9518	LAMPONE 100 AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di lampone. Ingredienti completamente All Natural.	   	6	80-100	
9059	LIMONE 100	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di limone.	  	3	80-100	
9023 	MANGO 100 AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di mango. Ingredienti completamente All Natural.	   	3	80-100	

Completi Crema

5175	ALL IN ONE MONORIGINE RED GHANA 	Liogel ottenuto con cacao monorigine Ghana, dal gusto pieno e deciso e dal colore particolare con note marroni rossastre. Note di fudge e brownie per un gusto che conquista al primo assaggio.		6X1,25	500	
5158	NERO FONDENTE VEG	Semilavorato in polvere pronto all'uso da lavorare con acqua per la preparazione di gelati al cacao anche senza l'uso di pastorizzatore. Colore tendente al nero e sapore intenso di cioccolato fondente.	  	6X1,25	500	
5162	NATURALIKE BLUE	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato dal sapore vanigliato e colore azzurro. Da lavorare con latte.	 	6X1	400	
5163	NATURALOVE PINK	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato dal sapore "candy" e colore rosa. Da lavorare con latte.	 	6X1	400	
5167	SPICED STAR 	Un mix dal sapore deciso che evoca paesi lontani: cardamomo e pepe si armonizzano con cannella e anice originando un gelato dal sapore particolare ma classico nello stesso tempo		12 X 1,05	350	

Completi Frutta

5171	FRAGOLA 	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti alla fragola.	   	6x1,125	450	
5174	FRUTTI DI BOSCO 	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti ai frutti di bosco.	  	6x1,125	450	
5170	LIMONE 	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti al limone.	   	6x1,125	450	
5151	LIMONE AN CORE VEG 	Prodotto completo in polvere arricchito con estratto Core di limone. Sapore pulito e non troppo acido.	   	12x1,125	410	
5173	MIRTILLO 	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti al mirtillo.	   	6x1,125	450	
5172	PESCA 	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti alla pesca.	   	6x1,125	450	
5159	YUZU	All in One Yuzu è un prodotto pronto a cui aggiungere solo acqua, è All Natural e permette di ottenere un sorbetto dalla struttura ricca e cremosa con un'ottima tenuta in vetrina.	  	6x1,125	450	

Variegati Crema

8616	VARIEGATO CARAMELO	Variegato dal gusto naturale e intenso tipico dello zucchero caramellizzato.	  	3	Q.B.	
8477	VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH	Pasta grassa, studiata per farcire e variegare. Con savoiardi in granella, cioccolato bianco, cacao magro in polvere e caffè in polvere. Per una nuova versione moderna, crunch del Tiramisu.		2,5	Q.B.	
8775	NUTGEL ALL NATURAL	Variegato con buon contenuto di nocciole e cacao dal sapore tipico delle creme alla nocciola da spalmare. Con ingredienti completamente All Natural.	  	6	Q.B.	
8770	NUTGEL MILKY 	Crema al gusto di cioccolato al latte. Sapore intenso e avvolgente, che ricorda la golosità degli ovetti più amati. Formula All Natural per un piacere autentico e genuino.		5	Q.B.	
8773	NUTGEL CARAMELLO 	Appositamente studiato per dare golosità ad ogni gusto, il nuovo Nutgel Caramel è speciale per cremosità e bontà. Versatilità per tantissimi usi. Ideale in gelateria per cremini o variegature, ma anche in pasticceria fredda.	 	2,6	Q.B.	
8501 	COPERTURA ARANCIA	Copertura liscia, versatile e dal sapore intenso di arancia. Ingredienti completamente All Natural.		2,5	Q.B.	

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
8499	COPERTURA DISARONNO	Copertura a base di cioccolato bianco con elevato contenuto di amaretto.		2,5	Q.B.	
8554	COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE	Copertura di elevata qualità a base di cioccolato fondente (74%). Ingredienti completamente All Natural.	   K	5,5	Q.B.	
8505 D	COPERTURA FRUTTI DI BOSCO	Copertura liscia e versatile dal sapore di frutti di bosco. Ingredienti completamente All Natural.	 	2,5	Q.B.	
8509 D	COPERTURA LIMONE	Copertura a base di cioccolato bianco, con aromi naturali di limone e colore appetibile. Ingredienti completamente All Natural.	  H	2,5	Q.B.	
8485	STRACCIATELLA	Pasta al sapore di cacao fondente per la realizzazione del tradizionale gusto "stracciatella".	   H	2,5	80-120	

Variegati Frutta

9407	FULLYFRUIT AMARENA	Alto contenuto in frutta (più del 60% di amarene intere denocciolate e purea) e basso contenuto di zucchero (solo quanto serve ad evitare il congelamento in vetrina).	  	4X1,5	Q.B.	
9401	FULLYFRUIT FRAGOLA	Preparato con quasi il 50% di frutta che mantiene intatte le caratteristiche di freschezza e gusto. Ideale per variegature e farciture.	  	4X1,5	Q.B.	
9403	FULLYFRUIT MANGO	Preparato con quasi il 50% di frutta che mantiene intatte le caratteristiche di freschezza e gusto. Ideale per variegature e farciture.	  	4X1,5	Q.B.	
9405	FULLYFRUIT MARACUJA	Preparato con quasi il 50% di frutta che mantiene intatte le caratteristiche di freschezza e gusto. Ideale per variegature e farciture.	  	4X1,5	Q.B.	
9406	FULLYFRUIT LAMPONE	Preparato con quasi il 50% di frutta che mantiene intatte le caratteristiche di freschezza e gusto. Ideale per variegature e farciture.	  	4X1,5	Q.B.	
9863 D	ARANCIA	Caratterizzato da un elevato contenuto di bucce di arancia candita. Particolarmente indicato per farcire e variegare gelati, semifreddi e torte.	  	3	Q.B.	
9872	FICO	Variegato cartterizzato dall'unione di fettine di polpa di fichi italiani con un caramello molto aromatico.	  	3	Q.B.	
9890	VARIEGATO FICO DI CALABRIA E MIELE PICCANTE	Un variegato che sorprende: la dolcezza del miele incontra la ricchezza del fico dotato presidio di Cosenza, esaltata da un tocco di peperoncino. Un equilibrio perfetto tra morbidezza e piccantezza.		3	Q.B.	
9873 D	RIBES ROSSO	Variegato al ribes rosso ricco di frutta intera.	 	3	Q.B.	
9020 D	AMARENA 100 AN	Pasta all'amaerena con aromi e coloranti naturali.	  	3	80-100	

Decorativi

8798	GRANELLA BROWNIES	Cubetti morbidi di circa 6 mm con elevato contenuto di cacao magro ideali per decorare e farcire.		2,5	Q.B.	
8846	GRANELLA DI AMARETTO	Amaretti di elevata qualità frantumati in granella di calibro 2-4 mm ca. Ideali per decorare e farcire.		2	Q.B.	
8841	GRAN. MANDORLA PRALINATA	Granella calibro 2-5 mm derivata dalla triturazione di mandorle, con pralinatura. Piacevolmente croccante.	 	2	Q.B.	
8952	GRANELLA NOCCIOLA	Granella di nocciola ideale per decorazioni e farciture.	 	2,5	Q.B.	
8955	GRANELLONE DI NOCCIOLA	Nocciole a quarti croccanti con tostatura intensa.	 	2,5	Q.B.	
8794	GRANELLONE DI PISTACCHIO	Pistacchi a pezzi dal colore vivo e sapore intenso. Ideale per arricchire creme, gelati e anche come completamente in gelateria.	 	2,5	Q.B.	
8822	BUTTER COOKIES	Croccanti biscottini al burro spezzati ideali per decorare e farcire.		2	Q.B.	
8954	NOCCIOLIE INTERE TOSTATE	Nocciole intere tostate e pelate di calibro 13-15 mm. Molteplici utilizzi sia in gelaterie che pasticceria artigianale.	 	2,5	Q.B.	

Pasticceria e semifreddi

8017	ALBUMIX	Prodotto completo in polvere a base di albume montante che consente di preparare la classica meringa all'italiana in modo semplice, rapido e igienicamente sicuro.	  H	6x1	150+100 acqua	
8019	JELLY MIX	Prodotto in polvere per la preparazione di aspic, palette di frutta, panna cotta, crème brûlée e tanti altri tipi di desserts al cucchiaio.	  H	6x1	210	





Basi

Spazio alla creatività e alla personalizzazione del gelato in una gamma basi costruita sul presupposto di una resa costante e risultati di assoluta affidabilità.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pastorizzata



Temperatura
ambiente



Lavorazione
tra 65°-100°



Contiene coloranti
di Sintesi soggetti al
Reg. 1333-08



Contiene coloranti
di Sintesi NON soggetti
al Reg. 1333-08



Contiene coloranti
Naturali Identici
ed Altri



Contiene coloranti
Naturali

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
Basi Latte						
4025	HOLLANDISH FIOCCO DI PANNA	Base studiata principalmente per un utilizzo a freddo. Struttura cremosa e soffice; marcato e gradevole sapore di panna. Prima voce tra gli ingredienti: panna in polvere.		8x2	40-50	 
6534	EUROGEL 50 G.V.	Conferisce al gelato struttura fine, satinosa, corposa, con ottima conservazione nel tempo e un sapore leggermente vanigliato.		8x2	40-50	 
6521	EUROGEL 50 MIX BASE BIANCA	Base dall'elevato contenuto di latte in polvere e proteine del latte che conferisce al gelato un gradevole sapore di latte-vaniglia.		8x2	40-50	
6544	EUROGEL LAB 50	Mix per la preparazione di miscele basi latte che non contiene grassi. Elevato contenuto di latte in polvere e proteine del latte. Sapore neutro-latte.		8x2	40-50	
6539	EUROGEL MIX B.U. 50	Mix con elevato contenuto di panna spray che consente la preparazione di miscele basi latte con soli grassi del latte. Non contiene zuccheri. Sapore intenso di panna e struttura cremosa.		8x2	40-50	
7508	EUROSTELLA BASE 50 NATURAL PLUS	Fa parte della linea All Natural e non contiene né grassi né emulsionanti, con fibre vegetali di nuova generazione, per la preparazione in pastorizzatore di miscele basi latte.	  	8x2	50	
6603	EXPOGEL BASE AMERICA 50	sapore neutro-latte. Fa parte della linea All Natural: non contiene addensanti ed emulsionanti, ottenuti per processo di sintesi.		16x1	50	
7504	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY	Base con ingredienti completamente All Natural. Sapore pulito per esaltare il gusto delle paste. Fibre vegetali di ultima generazione conferiscono ottima cremosità al gelato.	  	8x2	50	 
7502	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY PANNA	Base con le caratteristiche della 7504 e che conferisce al gelato sapore di panna fresca. Con aromi naturali.	 	8x2	50	 
6549	EUROGEL BASE LATTE 100	Primo ingrediente in etichetta: panna in polvere, per una base dalla struttura cremosa, calda al palato e dal sapore di latte-panna.		8x2	80-100	
7533	EUROSTELLA 100 ALL NATURAL PANNA	Base completamente All Natural senza emulsionanti e stabilizzanti di sintesi. Notevole corposità pur senza l'impiego di grassi vegetali. Aroma naturale di panna fresca.	 	8x2	80-100	
7525	EUROSTELLA BASE LATTE 100	Base completamente All Natural dal sapore pulito. Struttura cremosa.	 	8x2	80-100	
6605	EXPOGEL BASE AMERICA 100	Per la preparazione di miscele basi senza l'impiego di grassi vegetali idrogenati (contiene grassi raffinati). Conferisce al gelato una buona cremosità, un sapore neutro con leggera nota di latte.		16x1	100	
7503	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY	Base completamente All Natural senza emulsionanti e stabilizzanti di sintesi. Notevole corposità pur senza l'impiego di grassi vegetali.	 	8x2	100	 
7501	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY PANNA	Base con le caratteristiche della 7503 e che conferisce al gelato sapore di panna fresca. Con aromi naturali.	 	8x2	100	 
7500	EUROSTELLA BASE LATTE 100 CORE	Ha le caratteristiche della 7525 arricchita di sapore delicato di latte derivante da latte del Piemonte. Senza aromi.	 	8x2	100	
7507	EUROSTELLA BASE UNIV. 100 GR	Base dal sapore neutro che esalta i gusti aggiunti, in particolare le paste grasse.		8x2	100	
7506	EUROSTELLA FIORDIPANNA GR	Base dalla struttura corposa, fine e satinosa. Sapore inconfondibile e persistente di panna. Non contiene grassi vegetali idrogenati.		8x2	100	
7536	EUROSTELLA FV 100	Mix derivato dall'abbinamento al 5% delle basi Protein+ e All Natural Panna. Soddisfa la richiesta di produrre gelati.		8x2	100	
7528	EUROSTELLA BASE 100 PROTEIN+	Mix studiato per la produzione di gelati cremosi con struttura moderna anche senza l'impiego di grassi vegetali. Struttura calda al palato e cremosa.		8x2	80-120	
7509	EUROSTELLA BASE UNIVERS. 100	Base dalla struttura corposa. Sapore neutro per esaltare i gusti aggiunti.		8x2	80-120	
7519	EUROSTELLA FIORDIPANNA	Base dalla struttura corposa, fine e satinosa. Sapore inconfondibile e persistente di panna.		8x2	80-120	
7527	EUROSTELLA MILK	Base dall'elevato contenuto di panna in polvere e di proteine nobili del latte. Struttura calda al palato e cremosa. Non contiene grassi vegetali.		8x2	80-120	
7523	EUROSTELLA MIX 100 GR	Base ideata per un'ottima tenuta in vaschetta anche nel caso di esposizione alta. Eccellente cremosità e sapore delicato di latte.		8x2	80-120	 
7549 	EUROSTELLA VANIGLIA 100	semilavorato in polvere per la preparazione di miscele basi gialle e gelati al gusto di vaniglia con nota di crema.		8x2	80-120	

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione C/F
7811	STELLAMIX C.F. 100	Base studiata per consentire ottimi risultati anche solo con l'aggiunta di latte e zucchero. Conservazione ottimale anche in caso di esposizione del gelato "a montagna". Ottimi risultati sia con lavorazione a caldo che con lavorazione a freddo. Sapore neutro-latte.	 	8x2	100-120	 
7813	STELLAMIX FIOR PANNA	Base studiata per consentire ottimi risultati anche solo con l'aggiunta di latte e zucchero. Conservazione ottimale anche in caso di esposizione del gelato "a montagna". Ottimo overrun. Sapore intenso di panna.		8x2	100-120	 
7820	STELLAMIX 125	Base studiata per consentire ottimi risultati anche solo con l'aggiunta di latte e zucchero. Conservazione ottimale anche in caso di esposizione del gelato "a montagna". Ottimo overrun. Sapore neutro.	 	8x2	120-130	
7822	STELLAMIX PANNAVANIGLIA	Base studiata per consentire ottimi risultati anche solo con l'aggiunta di latte e zucchero. Conservazione ottimale anche in caso di esposizione del gelato "a montagna". Ottimo overrun. Sapore di panna-vaniglia.		8x2	120-130	
7552	EUROSTELLA 125 ALL NATURAL	Base della linea All Natural per gelati cremosi e caldi al palato con ottima stabilità in vetrina. Con fibre vegetali di nuova generazione e con grassi vegetali NON idrogenati e senza stabilizzanti ed emulsionanti di sintesi.	 	8x2	125	
7526L	EUR. 150 ALL NATURAL CORE	Base ideata per i gelatieri che ricercano ingredientistica e sapore naturale, unite a una struttura cremosa del gelato. Il sapore naturale di latte è garantito dall'utilizzo di una tecnologia estrattiva applicata direttamente sul latte fresco dell'alto Piemonte.	 	8x2	150	
7801	STELLAMIX GUSTO LATTE	Base studiata per consentire ottimi risultati anche solo con l'aggiunta di latte e zucchero. Conservazione ottimale anche in caso di esposizione del gelato "a montagna". Ottimo overrun. Sapore marcato di latte.		8x2	150-200	
7539P	EUROSTELLA LABASE CORE	Base ideata per i gelatieri che ricercano ingredientistica e sapore naturale, unite a una struttura cremosa del gelato. Il sapore naturale di latte è garantito dall'utilizzo di una tecnologia estrattiva applicata direttamente sul latte fresco dell'alto Piemonte. Utilizzabile con la sola aggiunta di latte, panna e saccarosio.	 	8x2	170	
7808	STELLAMIX 250	Base semicompleta studiata per consentire ottimi risultati anche solo con l'aggiunta di latte e zucchero. Conservazione ottimale anche in caso di esposizione del gelato "a montagna". Ottimo overrun. Sapore neutro.		8x2	200-250	 
7537	EUROSTELLA TUTTOLATTE 250	Base semicompleta senza grassi vedetali, da utilizzare con acqua e zucchero. Sapore neutro con delicata nota di latte.		8x2	250	
7939	EUROSTELLA BASE FACILE ALL NATURAL	Base completa di latte e zucchero, alla quale è sufficiente aggiungere acqua, per la preparazione, in pastore di miscele basi latte dal sapore neutro-latte. Fa parte della linea All Natural.	  	8x2	510/l acqua	

Basi Frutta

4084	CREMANTE 50 VEG	Prodotto in polvere per la preparazione a freddo di miscele basi dal sapore neutro, in particolare per miscele basi per gelati alla frutta. Ottima stabilità e conservazione nel tempo. Senza ingredienti di origine animale.	 	12x1	40-60	 
4078	BASE 50 ALL NATURAL VEG	Prodotto in polvere completamente All Natural per la preparazione di gelati alla frutta. Senza ingredienti di origine animale.	    	12x1	50-60	 
4079	FRUITGEL 50 VEG	Base frutta di nuova generazione che consente di ottenere sorbetti cremosi sia con lavorazione a caldo che a freddo. Senza ingredienti di origine animale.	 	12x1	50	 
4086	CREMANTE 50	Prodotto in polvere per la preparazione a freddo di miscele basi dal sapore neutro, in particolare per miscele basi per gelati alla frutta. Ottima stabilità e conservazione nel tempo.	 	12x1	50-70	 
4081	CREMOSA 100 VEG	Prodotto in polvere per la preparazione di gelati alla frutta dalla struttura particolarmente cremosa, sia a caldo che a freddo. Senza ingredienti di origine animale.	 	8x2	100	 
4077	BASE 100 ALL NATURAL VEG	Prodotto in polvere completamente All Natural per la preparazione di gelati alla frutta. Senza ingredienti di origine animale.	   	12x1	100	 
4093	BASE COMPLETA VEG	Base completa in polvere per la preparazione di sorbetti di sola frutta e anche per sorbetti al cioccolato o paste grasse. Esalta il sapore naturale della frutta e la pienezza del colore. Senza ingredienti di origine animale.	 	12x1,05	350	 

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
4094	BASE FRUTTA COMPLETA AN	Base completa in polvere per la preparazione di sorbetti di sola frutta. Ingredienti completamente All Natural. Struttura cremosa e buona conservazione nel tempo.	  	12x1,08	360	 
4095	BASE VEGAN SORBETTO	Base completa in polvere per la preparazione di gelati alla frutta "vegan friendly". Contiene zucchero di canna grezzo e destrosio d'uva, pertanto è sufficiente aggiungere acqua e frutta fresca.	  	12x0,9	360	 
4096	CREMOSA COMPLETA VEG	Base completa in polvere per la preparazione di gelati alla frutta dalla struttura particolarmente cremosa, sia a caldo che a freddo. Senza ingredienti di origine animale.	 	12x1,155	380-390	 

Basi Speciali

7538	EUROSTELLA BASE VEGAN GELATO	Base completa per la realizzazione di gelati senza latte ai gusti crema. Da utilizzare con acqua o bevande vegetali. Contiene fibre vegetali di ultima generazione e ingredienti completamente All Natural.	   	12x1,05	420	 
8301	SOIACREM VEG	Prodotto completo in polvere per la realizzazione di gelato alla soia dal sapore neutro-latte. Ideale anche come base per altri gusti.	 	12x1,25	500	 
7529	EUROSTELLA CACAO	Miscela a base di cacao magro olandese di primissima qualità studiato appositamente per la gelateria.		8x2	160-240	



Naturally Sweet

La linea di prodotti senza zuccheri aggiunti, per ottenere gelati e sorbetti dal sapore autentico, meno dolci rispetto al gelato tradizionale.

naturally
sweet

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Dose Soft	Lavorazione
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------	-----------	-------------

Naturally Sweet

8314	BASE BIANCA	Base senza zuccheri aggiunti con edulcoranti per ottenere gelati alle creme cremosi e con sapori autentici, meno dolci rispetto al gelato tradizionale	   	12x0,725	290	Q.B.	  (latte caldo)
8315	BASE FRUTTA VEG	Base senza zuccheri aggiunti con edulcoranti da utilizzare con acqua per sorbetti alla frutta e gusti crema vegani.	   	12x0,875	350	Q.B.	 
8317	CIOCCOLATO	Preparato per gelato con edulcoranti a ridotto contenuto calorico e completamente naturale.	  	6x1,25	500g con 1L di acqua - 350g con 1L di latte	Q.B.	 
8318	SKYR SOFT	In polvere senza zuccheri aggiunti, con edulcoranti, pronto all'uso, con un buon contenuto di formaggio fresco in polvere skyr. Per utilizzo in macchina soft e per gelati mantecati con lavorazione a freddo.	  	6 x 1,5	375g/l latte scremato	375g/l latte scremato	
8319	NATURALLY SWEET RISO	In polvere senza zuccheri aggiunti, con edulcoranti, pronto all'uso, con abbondante contenuto di riso precotto che si mantiene consistente, ma morbido a temperature negative.	 	6 x 1,625	650g/l acqua	Q.B.	



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pastorizzata



Temperatura ambiente



Lavorazione tra 65°-100°



Contiene coloranti di Sintesi soggetti al Reg. 1333-08



Contiene coloranti di Sintesi NON soggetti al Reg. 1333-08



Contiene coloranti Naturali Identici ed Altri



Contiene coloranti Naturali

LA LINEA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

- ☘ **utilizza solo ingredienti naturali**
- ☘ **rispetta i requisiti della nostra linea All Natural**
- ☘ **garantisce una notevole riduzione di zuccheri aggiunti** rispetto ai gelati tradizionali con un conseguente ridotto apporto calorico
- ☘ **assicura la bontà del gelato** (rispetto ad altri prodotti sugar-free): in particolare i gusti frutta sono paragonabili, per sapore, a gelati con zuccheri aggiunti
- ☘ **utilizza ingredienti sostitutivi degli zuccheri con basso indice glicemico**



La linea Naturally Sweet utilizza ingredienti sostitutivi degli zuccheri caratterizzati da basso indice glicemico:

- **Eritritolo:** caratterizzato da valori pressochè nulli di indice glicemico (IG) e indice insulinico (II). Rappresenta un valido sostituto del saccarosio e aiuta a ridurre l'impatto glicemico in una dieta alimentare.
- **Sorbitolo:** l'indice glicemico del sorbitolo è più basso rispetto allo zucchero bianco comune. È una sostanza che viene assorbita parzialmente a livello intestinale e non stimola quindi la secrezione dell'insulina.
- **Maltitolo:** oltre a risultare utile per prevenire la carie dentale, può risultare utile per mantenere stabili i livelli di glucosio nel sangue, senza picchi glicemici ed insulinemici.



Neutri ed integratori

Verso la costante ricerca dell'eccellenza, una gamma di prodotti ideali per agire su tenuta, volume, cremosità e spatolabilità del gelato.

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------	-------------

Neutri e preparati per laboratori

5044	NEUTRO ADD. EM.	Neutro per gelati alle creme con ottime capacità addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti. Non contiene derivati del latte.		3	4-6	
5047	NEUTRO 10 ALL NATURAL	Semilavorato in polvere a basso dosaggio ricco di fibre e con addensanti naturali. Sapore neutro.	  	12x1	10	
5010	NEUTRO EMULSIONANTE	Studiato per emulsionare i grassi contenuti nella miscela base latte. Da utilizzare a caldo (oltre 6°C) con ciclo termico completo.		3	4-6	
5046	NEUTRO U.I. ADD/EM	Stesso prodotto del 5044, ma in confezione buste da 2 kg	 	8x2	4-6	
5037	PASTA EMULSIONANTE	Prodotto consigliato per garantire al gelato un maggior aumento di volume. Può essere utilizzato sia a caldo che a freddo.		5	3-6	 

Integratori

5072	CREAMY	Miglioratore per miscele basi latte utile a conferire struttura cremosa e migliorare la tenuta in conservazione.	 	12x1	20-40	
8001	CREMA BASE	Semilavorato in pasta a base di latte fresco parzialmente scremato con zucchero e stabilizzanti.		latta 2,5 kg	50-150	 
5074	FIBRAMIX	Mix di fibre vegetali (bambù, inulina, oligofruttosio) utile a favorire la tenuta del gelato in vetrina.	   	6x1	15-20	 
5070	INTEGRABASE	Mix con elevato contenuto di proteine del latte, studiato per conferire al gelato un'astruttura più soffice e una migliore conservazione nel tempo.	 	6x1	20-35	 
7951	EASY LATTEMIX CARTONE	Prodotto ad alto contenuto di latte in polvere studiato per la sostituzione totale di latte sia liquido che in polvere.		3x6	150-166	 
7950	EASY LATTEMIX SACCO	Prodotto ad alto contenuto di latte in polvere studiato per la sostituzione totale di latte sia liquido che in polvere.		6	150-166	 
7957	EASY LATTE CREMA	Prodotto in polvere con ottimo contenuto di latte in polvere, studiato come alternativa al latte in polvere magro in tutti i suoi impieghi, in particolare per la preparazione di creme pasticciere.	 	12X1	100-120	 
7953	EASY LATTE PLUS	Preparato composto da latte magro in polvere, maltodestrine, siero di latte, preparato a base di estratto di latte. Può sostituire il latte magro in polvere nei suoi tipici impieghi.	  	16x1	100-120	 



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pastorizzata

Temperatura
ambienteLavorazione
tra 65°-100°Contiene coloranti
di Sintesi soggetti al
Reg. 1333-08Contiene coloranti di
Sintesi NON soggetti
al Reg. 1333-08Contiene coloranti
Naturali Identici
ed AltriContiene coloranti
Naturali





Gusti Crema

Paste e polveri per la migliore resa nell'aromatizzazione del gelato.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pastorizzata



Temperatura
ambiente



Lavorazione
tra 65°-100°



Contiene coloranti
di Sintesi soggetti al
Reg. 1333-08



Contiene coloranti
di Sintesi NON soggetti
al Reg. 1333-08



Contiene coloranti
Naturali Identici
ed Altri



Contiene coloranti
Naturali

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
Gelostella Pastecrema						
8765	CACAO BLEND 20/22	Miscela selezionata ed equilibrata di diversi tipi di cacao che conferisce al gelato un sapore di cioccolato corposo con colore intenso.	  	12x1	70-120	
8760	CACAO MAGRO (10/12)	Miscela in polvere che si caratterizza per l'ottima solubilità anche a freddo, per il colore intenso che conferisce al gelato e per la particolare aromatizzazione alla vaniglia che ne esalta il sapore.	  	12x1	70-120	 
8764	CACAO MAGRO BLEND 10/12	Miscela in polvere dei migliori cacao olandesi di colore rosso scuro che garantisce colore intenso e sapore fondente caratteristico al gelato.	   	12x1	70-120	
8732	CIOCCOLATO BIANCO	Pasta crema con elevato contenuto di burro di cacao, ottenuto per spremitura a pressione della pasta di cacao e da altri ingredienti tipici del cioccolato bianco quali latte intero in polvere, latte magro in polvere, lattosio.	 	6	90-120	
8516	NO SUGAR CHOCOLATE PASTE	Pasta cremosa e corposa senza saccarosio studiata per aromatizzare la miscela base. Ideale per realizzare velocemente un gelato al cioccolato al latte di gande qualità.	 	6	90-110	
8755	CAFFÈ BRASIL 100% ARABICA	Pregiato caffè liofilizzato solubile 1% arabica, origine Brasile. Ideale per la preparazione di gelati al caffè su base latte o su base acqua. Può essere utilizzato anche per la preparazione di granite e sorbetti o in pasticceria come aromatizzante.	   	6x1	15-25	
8573	GRAN CAFFÈ	Pasta al caffè dal sapore rotondo e morbido.		6	70-90	
8762 	CHEESECAKE (POLVERE)	Preparato in polvere, da aggiungere alla miscela base latte, caratterizzato da un elevato contenuto di formaggio "fresco cremoso" disidratato (primo ingrediente). Ideale per riproporre in gelateria e pasticceria il sapore della famosa torta americana.		6x1	60-70	
8635 	CREMA GIALLA	Pasta con un buon contenuto di tuorlo d'uovo pastorizzato. Ideale per preparare gelati al gusto tipico di crema pasticcera o basi gialle.		6	60-80	
8440 	CREMA GIALLA ALL NATURAL	Pasta con un buon contenuto di tuorlo d'uovo pastorizzato. Ideale per preparare gelati al gusto tipico di crema pasticcera o basi gialle. Nuova ricetta completamente All Natural.	 	3	60-80	
8621	CREMA MANDORLA TOSTATA	Pasta con elevato contenuto di mandorle raffinate; tostatura piuttosto marcata.		5	90-110	
8623 	CREMA WHISKY PASTA	Pasta concentrata per la preparazione di gelati dal sapore pieno, dolce ed insieme delicato tipico delle migliori creme al whisky.		3	40-60	
8652	CUPIDO	Pasta alla nocciola e cacao con sapore rotondo e dolce tipico delle creme alla nocciola da spalmare.		5	150-200	
8742	DISARONNO AMARETTO	Pasta celebrativa di uno dei liquori più apprezzati e conosciuti nel mondo: Disaronno Originale. Alto contenuto di mandorle pralinate e granella di nocciola che si mantengono croccanti nel gelato. Non contiene alcol.		5	170-190	
9592	DISARONNO ALL NATURAL	Pasta celebrativa di uno dei liquori più apprezzati e conosciuti nel mondo: Disaronno Originale. Alto contenuto di mandorle pralinate e granella di nocciola che si mantengono croccanti nel gelato. Non contiene alcol. Con ingredienti completamente All Natural.	 	2,5	130-150	
8741	DISARONNO VELVET 	Pasta di colore marroncino chiaro ricca di granella, di sapore dolce e profumo caratteristico del liquore Velvet Disaronno.		2,5	100	
8521 	FLEUR DE TOFFEE	Prodotto in pasta studiato per conferire il tipico sapore di toffee a gelati, mousse e semifreddi. Spicca la nota burro completata da una leggera nota sapida.		6	90-100	
8659	GIANDUIA AMARA	Pasta realizzata con l'impiego di cacao magro e nocciole di prima qualità, senza zucchero e grassi aggiunti. Alto contenuto di cacao magro e sapore fondente. Ideale anche per impieghi in pasticceria.		2,5	100-130	
8658	GIANDUIA CINQUESTELLE	Pasta alla nocciola e cacao con alto contenuto di nocciola. Ideale anche in pasticceria come ripieno o per farciture.		5,5	100-160	
8657	GIANDUIONE	Pasta cremosa a base di nocciole e miscele di cacao di prima qualità.		5,5	150-230	
8648	GIANDUIONE AN	Pasta cremosa a base di nocciole e miscele di cacao di prima qualità. Con ingredienti completamente All Natural.	 	5,5	150-230	
8662	GIANDUIOTTO	Pasta a base di nocciole e cacao dal sapore delicato e colore chiaro. Ideale per gusto "Bacio".		5	150-230	
4052	HOLLANDISH LIQUIRIZIA SA	Prodotto in polvere caratterizzato da un pregiato estratto di liquirizia. Va' aggiunta ad una miscela base latte.		6x1	60-80	

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
8669	GELOSTELLA LIQUIRIZIA PASTA	Prodotto in polvere carterizzato da un pregiato estratto di liquirizia che conferisce un inconfondibile sapore al gelato.		3	50-70	
8540 	MALAGA	Prodotto inconfondibile caratterizzato dall'abbondante contenuto di uva sultanina (circa 4%) in una pasta contraddistinta dal vino marsala di ottima qualità.		6	120-150	
8622	MANDORLA	Preparato completo in polvere per la realizzazione in granitore di sorbetti al gusto mandorla. Ideale anche per la preparazione di ghiaccioli.		6	90-110	
8549	MARRON GLACÈ	Pasta dall'elevato contenuto di marroni canditi a pezzi e dal sapore intenso. Ideale anche per variegature.		3	120-150	
8551S	MARRON GLACE' U.I.	Pasta liscia dall'elevato contenuto di marroni canditi e dal sapore intenso. Ideale per utilizzo in freezer continui e macchine soft-ice.		10	60-80	
8619	MARZIPAN	Pasta dall'elevato contenuto di nocciola, mandorla e miele. Ideale per proporre nel gelato il caratteristico sapore del marzapane.		3	80-100	
8756	MASCARPONE (POLVERE)	Prodotto in polvere con elevato contenuto di mascarpone in polvere da aggiungere alla miscela base latte. Sapore personalizzabile in funzione del dosaggio.	 	6x1	60-70	
8677 	MENTA	Preparato completo in polvere per la realizzazione in granitore di sorbetti al gusto menta. Ideale anche per la preparazione di ghiaccioli.	 	3	40-60	
8475	MENTA ALL NATURAL (POLVERE)	Prodotto in polvere da aggiungere alla miscela base latte o acqua per un sorbetto alla menta. È caratterizzato da un buonissimo aroma naturale di menta e da chlorella estratto di spirulina che conferiscono in modo naturale il colore verde.	  	6x1	50-60	
8678	MENTA BIANCA	Pasta caratterizzata da profumo e sapore intenso di menta. Senza coloranti. Ingredienti completamente All Natural.	  	3	40-60	
8723	MERINGA	Pasta dal delicato e caratteristico sapore di meringa.		3	40-60	
8510	NOCE	Pasta dalla struttura fluida e colore chiaro. Contiene pezzettini di noce e anche nocciole.		6	70-100	
8514	NOCE SORRENTO	Pasta di nocciole e noci dalla struttura cremosa. Contiene granella di noci pralinate di piccolo calibro che si mantiene croccante nel gelato.		2,5	70-100	
8664	NOCCIOLATO	Pasta cremosa, studiata per preparare il gelato al gusto caratteristico e pieno al gusto delle "creme alla nocciola da spalmare". Primo ingrediente: nocciole.		5	150-230	
8650	NOCCIOLONE	Pasta ottenuta da un abbinamento tra cacao e nocciola con nota di mandorla amara e contraddistinta da un abbondante contenuto di nocciole intere calibrate.		5	150-200	
8562	NOCCIOLONE BIANCO	Pasta che fonde in maniera armoniosa i sapori della nocciola e del cioccolato bianco. Elevato contenuto di nocciole intere calibrate.		5	130-180	
8767	PANNA EDELWEISS	Prodotto in polvere che conferisce alla miscela un sapore di latte-panna freschi di montagna. Ingredienti completamente All Natural.	  	1	30-40	
8438	PANNACOTTA	Pasta che contiene anche della panna in polvere, per la preparazione di gelati al caratteristico sapore pieno del dessert pannacotta.		3	50-70	
8737	PASTA CIOCCOLATO BITTER	Pasta con struttura fine, morbida, dal colore di cioccolato molto scuro e con sapore fondente intenso.		6	-	
8439	PASTA FIORDILATTE	Pasta da aggiungere alla miscela base prima della mantecazione per conferire al gelato un sapore intenso di panna-latte.	   	3	30-60	
8601	PEANUTS	Pasta di altissima qualità ottenuta da 1% vere arachidi tostate e salate.	 	3	100-120	
8757	RICOTTA (POLVERE)	Preparato in polvere da aggiungere alla miscela base latte con elevato contenuto di ricotta disidratata. Sapore personalizzabile in funzione del dosaggio.	 	6x1	60-70	
8437	SALTED CARAMEL (POLVERE)	Prodotto in polvere concentrato che propone nel gelato il particolare connubio tra la dolcezza del latte caramellizzato e il carattere deciso del sale, ispirato alla tradizione della pasticceria francese.	 	6x1	25-35	
8680 	TIRAMISÙ	Pasta contenente vino marsala, tuoro d'uovo e caffè bilanciati per ottenere nel gelato il caratteristico sapore pieno del tiramisù.		6	130-180	
8679 	TIRAMISÙ AN	Pasta contenente vino marsala, tuoro d'uovo e caffè bilanciati per ottenere nel gelato il caratteristico sapore pieno del tiramisù. Con ingredienti completamente All Natural.	 	3	100	

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
8615 C	TOCINO DE CIELO	Pasta caratterizzata da un elevato contenuto di tuorlo d'uovo pastorizzato, ideale per la preparazione del gusto Tocino de cielo, ma anche della crema all'uovo e della miscela base gialla come integrazione di tuorlo fresco.		3	90-100	
8610	TORRONE MANDORLATO	Pasta a base di torrone frantumato di pregiata qualità che per la sua struttura compatta si presta a molteplici utilizzi in gelateria. Contiene nocciole, mandorle e miele.		5	70-100	
8752	YOGURT (POLVERE)	Preparato in polvere a base di yogurt magro con fermenti inattivi, studiato per conferire al gelato un sapore intenso di yogurt con nota leggermente acidula.		6x1	50-70	
8753	YOGURT 30 (POLVERE)	Preparato in polvere concentrato a base di yogurt magro dal sapore equilibrato. Non contiene zuccheri.	H	6x1	30	
8751	YOGURT AN (POLVERE)	Preparato in polvere a base di yogurt. Contiene esclusivamente aromi naturali. Sapore pulito, intenso e non troppo acidulo.		6x1	50	
8537 C	ZABAIONE FLORIO GELATERIA	Pasta caratterizzata dall'elevato contenuto di tuorli d'uovo e dall'utilizzo del marsala Florio. Sapore inconfondibile per un gelato corposo e dal colore marcato.		6	80-100	

Pistacchi

8718 C	PISTACCHIO BLEND	Pasta ottenuta dalla raffinazione di miscele di pistacchi di provenienza Sicilia e Turchia.	H	2,5	80-100	
8701	PISTACCHIO BLEND SC	Pasta ottenuta dalla raffinazione di miscele di pistacchi di provenienza Sicilia e Turchia. Senza clorofilla.		2,5	80-100	

Nocciole

8592	NOCCIOLA ITALIA GUSTO FORTE	Pasta pura di nocciole dalla tostatura marcata per un gelato di nocciola dal sapore intenso e persistente. Colore scuro.	H	5	70-100	
8587	NOCCIOLA ITALIANA CHIARA	Pasta di nocciole di origine italiana dalla tostatura non troppo marcata.		5	70-100	
8590	NOCCIOLA ITALIA	Pasta alla nocciola caratterizzata da una tostatura piuttosto marcata che conferisce al gelato un sapore intenso.		5	70-100	
8595	NOCCIOLA ITALIA S.A.	Pasta nocciola caratterizzata da una tostatura media. Senza aromi né emulsionanti.		5	70-100	
8585	NOCCIOLA TONDA GENTILE	Pasta ottenuta dalla lavorazione di pregiate nocciole di origine piemontese.		5	80-120	
8582	NOCCIOLA TONDA GENTILE S.A.	Pasta ottenuta dalla lavorazione di pregiate nocciole di origine piemontese. Senza aromi né emulsionanti.		5	80-120	

Vaniglie

8605	VANIGLIA BIANCA ALL NATURAL	Pasta alla vaniglia completamente All Natural. Conferisce al gelato un colore chiaro con polvere di bacca.		3	35-45	
8645 C	VANIGLIA ALL NATURAL	Pasta pregiata alla vaniglia che utilizza esclusivamente aromi naturali. Contiene bacche di vaniglia.		6	80-90	
8643 C	VANIGLIA 30	Pasta concentrata alla vaniglia caratterizzata da un buon contenuto di bacche finemente macinate. Contiene tuorlo d'uovo e coloranti naturali.		6	25-35	
8637 C	VANIGLIA 92 FILTRATA	Pasta dall'aspetto, dal profumo e sapore inconfondibili di vaniglia Bourbon.		6	70-90	
8639 C	VANIGLIA 92	Pasta dall'aspetto, dal profumo e sapore inconfondibili di vaniglia Bourbon caratterizzata dall'elevato contenuto di bacche finemente macinate.		6	60-90	
8642 C	VANIGLIA LAB	Pasta dall'aspetto, dal profumo e sapore inconfondibili di vaniglia Bourbon con una delicata nota di agrumi. Caratterizzata dall'elevato contenuto di bacche finemente macinate.		6	35-45	
8602 C	VANILLA JASMINE YELLOW	Pasta vaniglia, senza alcol e senza uova, con bacche.	H	3	30-40	

Le Vie dell'Eccellenza

Un viaggio alla ricerca di sapori autentici, attraverso la selezione di materie prime di eccellenza per impreziosire il gelato artigianale con i gusti della tradizione.



21

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
8579	PASTA DELL'ECCELLENZA ITALIANA	Pasta realizzata con un sapiente mix di nocciole Mortarelle e Tonde Gentili, mandorle d'Avola, pinoli toscani, pistacchi di Bronte e torrione mandorlato di Cologna Veneta.	 H	5	100-130	
8568	PASTA MEDITERRANEO	Pasta mandorla 1% di origine Italia con estratto naturale di mandorla. Tostatura non troppo marcata.	  	2,5	100	
8569	VARIEGATO MEDITERRANEO	Variegatura composta da miele Millefiori italiano, fichi della Turchia in pezzi e mandarino macinato tardivo di Ciaculli.	 	3	Q.B.	
8790	GRANELLA MEDITERRANEO	Croccante e colorato granellone di mandorla e pistacchio con riso soffiato e sesamo pralinato.	 	2	Q.B.	
8574	PASTA AMIRA D'ORIENTE	Pasta ottenuta totalmente con sesamo della miglior qualità al mondo: sesamo Humera che proviene dalla parte nord dell'Etiopia (Tigrai), questo sesamo viene lavorato secondo la tradizione più antica, tostato a bassa temperatura e macinato utilizzando macine di pietra lavica. Il suo sapore è unico, delicato e goloso al tempo stesso. Le note caratterizzanti sono quelle del sesamo.	 	2,5	130-150	
8893	GRANELLA AMIRA D'ORIENTE	La Granella Amira d'Oriente è un granellone di sesamo conferisce croccantezza e sapore a completamento di questa specialità. E' una granella croccante di dimensione variabile tra 8 e 12 mm., molto saporita costituita da un agglomerato di sesamo con estruso di riso che contiene farina di riso ed estratto di malto d'orzo.	 	2	Q.B.	

I Want Kookie

I biscotti più famosi al mondo si trasformano in golosi gusti gelato.



Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
8523 C	KOOKIE	Pasta aromatizzante con il gusto tipico dei biscotti secchi e retrogusto di frollino alla panna.	 H	3	50-60	
8526	KOOKIE&CHOCOLATE VARIEGATO	Crema dal colore scuro e sapore extra-fondente, con dei biscottini al burro spezzati. Intenso profumo e sapore di burro.	H	2,5	Q.B.	
8524 D	KOOKIE&CAMEL PASTA	Pasta aromatizzante liscia col sapore del biscotto al caramello.		3	50-60	
8525 D	KOOKIE&CAMEL VARIEGATO	Variegato contraddistinto da un elevato contenuto di granella di biscotti al caramello di calibro misto.	H	2,5	Q.B.	
8793	KOOKIE&CAMEL GRANELLA	Granella di calibro irregolare, costituita dalla frantumazione di biscotti originali al caramello belgi.	 	2	Q.B.	
8513 C	KOOKIE&CREAM PASTA	Pasta aromatizzante liscia al sapore di vaniglia bianca che richiama la deliziosa crema al latte racchiusa da due friabili e croccanti biscotti al cioccolato dark.	 H	3	50-60	
8784	KOOKIE&CREAM VARIEGATO	Variegato ricco e goloso composto da crema dal colore molto scuro e dal sapore di biscotto al cioccolato e biscotti neri al cacao a pezzettoni.	H	5,5	Q.B.	
8800	KOOKIE&CREAM GRANELLA	Biscotti al cacao dal colore nero a pezzetti irregolari (1-2,5 cm) ideali per la decorazione del gelato al gusto Kookie&Cream.		2	Q.B.	

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
8530 	KOOKIE FREE PASTA	Pasta aromatizzante al frollino al cacao e nocciola. Contiene tuorlo d'uovo e cacao magro. Certificato Gluten Free.		3	50-60	
8531	KOOKIE FREE VARIEGATO	Variegato con crema al cacao al latte reso croccante grazie alla granella di frollino Gluten Free.	 	2,5	Q.B.	
8788	KOOKIE FREE GRANELLA	Granella di frollino classico croccante. Calibro 2-1 mm. Certificato Gluten Free.	 	2	Q.B.	
8490	KOOKIE STELLA PASTA	Pasta grassa aromatizzante a base di cacao fondente con l'aroma tipico del frollino al cioccolato.		3	50-60	
8491	KOOKIE STELLA VARIEGATO	Pasta semifluida studiata per variegare e farcire. Nasce dall'unione della crema al cioccolato fondente con un elevato contenuto di biscottini certificati Gluten Free.		2,5	Q.B.	
8488	KOOKIE COCCO PASTA	E' un prodotto in pasta studiato per conferire il tipico sapore del biscotto al cocco in gelati, mousse e semi-freddi. Và utilizzato in combinazione con il variegato e la granella.	  	2,5	100	
8489	KOOKIE COCCO VARIEGATO	Pasta che abbina una crema morbida, profumata, con un buon contenuto di nocciole assieme ad una nota di cioccolato al latte, biscottini fragranti al cocco e cocco rapè. Và utilizzato in combinazione con la pasta e la granella	  	2,5	Q.B.	





Prodotti Completi Crema

Una linea completa di prodotti in polvere, pronti all'uso per realizzare a freddo, in modo semplice e veloce gelati cremosi, sorbetti o soft-ice. I 4 Liogel Yogurt sono ottimi anche per frozen yogurt. La linea All In One è composta esclusivamente da prodotti All Natural.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pastorizzata



Temperatura
ambiente



Lavorazione
tra 65°-100°



Contiene coloranti
di Sintesi soggetti al
Reg. 1333-08



Contiene coloranti di
Sintesi NON soggetti
al Reg. 1333-08



Contiene coloranti
Naturali Identici
ed Altri



Contiene coloranti
Naturali

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Dose Soft	Lavorazione
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------	-----------	-------------

All in One

5175	ALL IN ONE MONORIGINE RED GHANA 	Liogel ottenuto con cacao monorigine Ghana, dal gusto pieno e deciso e dal colore particolare con note marroni rossastre. Note di fudge e brownie per un gusto che conquista al primo assaggio.		6X1,25	500		
5158	NERO FONDENTE VEG	Semilavorato in polvere pronto all'uso da lavorare con acqua per la preparazione di gelati al cacao anche senza l'uso di pastorizzatore. Colore tendente al nero e sapore intenso di cioccolato fondente.	 	6X1,25	500		

Liogel Gusti Crema

5130	CACAO	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al cacao. Da lavorare con latte.	 	12x1,35	450	450	
5093 	CARAMELLO SALATO	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al caramello salato. Da lavorare con latte.	 	12X1	400	400	
5129	CIOCCOLATO BIANCO	Semilavorato in polvere, pronto all'uso, facile e veloce da utilizzare che consente la preparazione di gelati al gusto cioccolato bianco e molteplici specialità in abbinamento con variegature e granelle.		12x1,5	400	400	
5135	CIOCCOLATO FONDENTE	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al cioccolato fondente. Da lavorare con latte.	 	12X1,6	640	640	
5160	DARK VEG	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al cioccolato fondente dal colore scuro. Da lavorare con acqua.	  	12x1,575	630	630	
5131	FIORDILATTE	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al fiordilatte. Da lavorare con latte.		12x1,14	380	380	
5162	NATURALIKE BLUE	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato dal sapore vanigliato e colore azzurro. Da lavorare con latte.	 	6X1	400	400	
5163	NATURALOVE PINK	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato dal sapore "candy" e colore rosa. Da lavorare con latte.	 	6X1	400	400	
5144	RISO	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al gusto riso con pezzi di riso disidratato all'interno. Da lavorare con latte.		12X1,45	580		
5167	SPICED STAR 	Un mix dal sapore deciso che evoca paesi lontani: cardamomo e pepe si armonizzano con cannella e anice originando un gelato dal sapore particolare ma classico nello stesso tempo		12 X 1,05	350		
5133 	VANIGLIA GIALLA	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato alla vaniglia dal colore giallo tipico. Da lavorare con latte.	 	12X1,1,14	380	380	
5105	YOGURT	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato allo yogurt. Da lavorare con latte.	 	6X1	90-110	90-110	
5098	YOGURT 300 EUROPA	Prodotto in polvere semicompleto per la preparazione a freddo di gelati al gusto yogurt dal sapore intenso e persistente e dalla struttura cremosa.		12x0,9	300	300	
5110	YOGURT CREMOSO	Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelati allo yogurt cremosi, con sapore non acidulo. Da lavorare con latte.		12X1	330-350	330-350	
5096	YOGURT EUROPA COMPLETO	Prodotto in polvere semicompleto per la preparazione di gelati al gusto yogurt dal sapore intenso e persistente e dalla struttura cremosa. Da lavorare con latte.	 	12x1,215	450	450	

Prodotti per Frozen Yogurt

5550	GELOLAMPO FROZ. DES. YOGURT 350	Mix completo per la preparazione di frozen desserts con macchine soft-ice. Sapore di yogurt piacevolmente acido e struttura morbida.		16x1,4	350 g/l latte		
5547	FROZZYO YOGURT CREAMY	Semilavorato in polvere da utilizzare con aggiunta di latte ed eventualmente yogurt fresco per la preparazione, con macchine "soft ice", di "frozen yogurt" con gradevole sapore di yogurt e struttura cremosa. Senza grassi aggiunti.	 	12x1,2	300		
5546	FROZZYO YOGURT NATURAL	Semilavorato in polvere da utilizzare con aggiunta di latte ed eventualmente yogurt fresco per la preparazione, con macchine "soft ice", di "frozen yogurt" con gradevole sapore di yogurt e con consistenza fresca e insieme cremosa.		12x1,12	280		
5548	FROZZYO YOGURT ZERO	Semilavorato in polvere da utilizzare con aggiunta di latte magro, yogurt magro fresco per la preparazione, con macchine "soft-ice", di "frozen yogurt" con un fresco e gradevole sapore di yogurt.		12x0,96	240		



Gusti Frutta

Paste estremamente versatili, utili per la realizzazione di gelati e sorbetti alla frutta, ideali anche in abbinamento con frutta fresca per esaltarne il colore ed il sapore.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pastorizzata



Temperatura
ambiente



Lavorazione
tra 65°-100°



Contiene coloranti
di Sintesi soggetti al
Reg. 1333-08



Contiene coloranti di
Sintesi NON soggetti
al Reg. 1333-08



Contiene coloranti
Naturali Identici
ed Altri



Contiene coloranti
Naturali

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------	-------------

Gelostella Pastefrutta 100

9099 D	ANANAS 100	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di ananas.	 H	3	80-100	26
9049 C	ARANCIA 100	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di arancia.		3	80-100	
9021 C	BANANA 100 AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di banana. Ingredienti completamente All Natural.	 	3	80-100	
9142 A	CEDRO 100	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di cedro.		3	80-100	
9022	COCCO 100 AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di cocco. Ingredienti completamente All Natural.	  H	3	80-100	
9018 A	FRAGOLA 100	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di fragola.	 H	6	80-100	
9512	FRAGOLA 100 AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di fragola. Ingredienti completamente All Natural.	  H	6	80-100	
9008 A	FRAGOLA 100 TS	Pasta con ottimo contenuto di fragole (circa 35%). Può essere utilizzata sia da sola, che in abbinamento a frutta fresca/surgelata per rinforzare il gelato in sapore e colore.		6	80-100	
9518	LAMPONE 100 AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di lampone. Ingredienti completamente All Natural.	  H	6	80-100	
9059	LIMONE 100	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di limone.	 H	3	80-100	
9023 D	MANGO 100 AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di mango. Ingredienti completamente All Natural.	  H	3	80-100	
9032	MELOGRANO ALL NATURAL 	Prodotto All Natural dal gusto intenso di melograno per la realizzazione di gustosi gelati e sorbetti. Pasta ideale anche per altre realizzazioni al profumo del tipico frutto autunnale.	 	3	80-100	
9125S	MELONE 100 "A"	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di melone.		3	80-100	
9120 C	MELONE 100 C.N.	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di ananas. Con coloranti naturali.		6	80-100	
9158	PASSION FRUIT 100	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di passion fruit.	 H	3	90-100	
9133 C	PESCA GIALLA 100	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di pesca gialla.		3	80-100	
9619	TUTTOBOSCO AN	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di frutti di bosco. Ingredienti completamente All Natural.	 	6	80-100	

Gelostella Pastefrutta 200

9550	COCCO 200	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di cocco. Con elevato contenuto di frutta.	 K	6	170-220
9508 A	FRAGOLA 200	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di fragola. Con elevato contenuto di frutta.		3	170-220
9625 C	MANDARINETTO ISOLABELLA 200	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di mandarino. Con elevato contenuto di frutta.		3	170-220
9540 C	MIRTILLO 200	Pasta liscia e concentrata con intenso aroma di mirtillo. Con elevato contenuto di frutta.	 H	6	170-220

I Combinati

4612	LIMONE COMBIN.DISIDRATATO	Prodotto in polvere con succo di limone concentrato disidratato e stabilizzanti.		3	50
4613	LIMONE PASTA COMBINATA	Prodotto in pasta che regola il grado di acidità nel gelato.	 	6	80-100



Prodotti Completi Frutta

Una linea completa di prodotti in polvere, pronti all'uso per realizzare a freddo, in modo semplice e veloce gelati cremosi, sorbetti o soft-ice.

La linea All In One è composta esclusivamente da prodotti All Natural.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pastorizzata



Temperatura
ambiente



Lavorazione
tra 65°-100°



Contiene coloranti
di Sintesi soggetti al
Reg. 1333-08



Contiene coloranti di
Sintesi NON soggetti
al Reg. 1333-08



Contiene coloranti
Naturali Identici
ed Altri



Contiene coloranti
Naturali

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Dose Soft	Lavorazione
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------	-----------	-------------

All in One

5171	FRAGOLA 	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti alla fragola.	   	6x1,125	450		
5174	FRUTTI DI BOSCO 	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti ai frutti di bosco.	  	6x1,125	450		
5170	LIMONE 	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti al limone.	   	6x1,125	450		
5151	LIMONE AN CORE VEG 	Prodotto completo in polvere arricchito con estratto Core di limone. Sapore pulito e non troppo acido.	   	12x1,125	410		
5173	MIRTILLO 	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti al mirtillo.	   	6x1,125	450		
5172	PESCA 	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti alla pesca.	   	6x1,125	450		
5159	YUZU	All in One Yuzu è un prodotto pronto a cui aggiungere solo acqua, è All Natural e permette di ottenere un sorbetto dalla struttura ricca e cremosa con un'ottima tenuta in vetrina.	  	6x1,125	450		

Liogel Gusti Frutta

5094	LIMONE 50 VEG	Prodotto in polvere completo di stabilizzanti per la realizzazione di sorbetti al limone. Vanno aggiunti gli zuccheri	  	6x1	50	50	
5114 	ANANAS VEG	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti all'ananas.		12x1,35	450	450	
5115 	ANGURIA VEG	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti all'anguria.	 	12x1,20	400	400	
5125 	ARANCIA ROSSA CN	Prodotto in polvere con succo di arancia concentrato disidratato per la realizzazione di sorbetti all'arancia rossa. Con coloranti naturali.		12x1,35	500	500	
5116 	ARANCIA ROSSA VEG	Prodotto in polvere con succo di arancia concentrato disidratato per la realizzazione di sorbetti all'arancia rossa.	 	12x1,35	500	500	
5113 	BANANA	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti alla banana.		12x1,35	450	450	
5112	COCCO	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti al cocco.		12x1,35	450	450	
5121 	LAMPONE VEG	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti al lampone.	 	12x1,35	500	500	
5124	LIMONE 450 VEG	Prodotto in polvere con succo di limone disidratato per la realizzazione di sorbetti al limone.	 	12x1,35	450	450	
5103 	LIMONITO VEG	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti al limoncello. Prodotto non alcolico.	 	12x1,35	450	450	
5108 	MELA VERDE	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti alla mela verde.	 	12x1,35	450	450	
5149	MELOGRANO VEG	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti al melograno.	 	12x1,35	450	450	
5122 	MELONE VEG	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti al melone.	 	12x1,35	450	450	
5111 	PESCA GIALLA	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti alla pesca gialla.		12x1,35	450	450	
5102	POMPELMO ROSA VEG	Prodotto in polvere con frutta disidratata per la realizzazione di sorbetti al pompelmo rosa.	 	12x1,35	450	450	
5145 	PIÙ FRUTTA ANANAS VEG	Prodotto in polvere con aggiunta di ananas a fettine per la realizzazione di sorbetti all'ananas.	 	12x1,35	450	450	
5146 	PIÙ FRUTTA BANANA VEG	Prodotto in polvere con aggiunta di banana a rondelle per la realizzazione di sorbetti o gelati alla banana.	 	12x1,35	450	450	
5140 	PIÙ FRUTTA FRAGOLA VEG	Prodotto in polvere con aggiunta di fragole a pezzi per la realizzazione di sorbetti alla fragola.	 	12x1,35	450	450	
5150 	PIÙ FRUTTA KIBANA VEG	Prodotto in polvere con aggiunta di frutta liofilizzata intera o a pezzi per la realizzazione di sorbetti alla banana e kiwi.	 	12x1,35	450	450	
5141 	PIÙ FRUTTA MANGO VEG	Prodotto in polvere con aggiunta di mango a pezzi per la realizzazione di sorbetti al mango.	 	12x1,35	450	450	
5142 	PIÙ FRUTTA MELA VERDE VEG	Prodotto in polvere con aggiunta di cubetti di mela verde con buccia per la realizzazione di sorbetti alla mela verde.	 	12x1,35	450	450	
5148	PIÙ FRUTTA MIRTILLO VEG	Prodotto in polvere con aggiunta di mirtilli interi selvatici liofilizzati per la realizzazione di sorbetti al mirtillo.	 	12x1,35	450	450	
5137 	PIÙ FRUTTA PESCA VEG	Prodotto in polvere con aggiunta di cubetti di pesca gialla per la realizzazione di sorbetti alla pesca.	 	12x1,35	450	450	
5138 	PIÙ FRUTTA TROPICALE VEG	Prodotto in polvere con aggiunta di cubetti di papaya, mango e ananas e succo liofilizzato di passion fruit per la realizzazione di sorbetti dal sapore equilibrato e tropicale.	 	12x1,35	450	450	
5139	PIÙ FRUTTA TUTTOBOSCO VEG	Prodotto in polvere con l'aggiunta di frutta intera e a pezzi liofilizzata (ribes rosso, ribes nero, mirtilli, lamponi e more) per la realizzazione di sorbetti ai frutti di bosco.	 	12x1,35	450	450	



Variegati Crema

La linea appositamente studiata per rendere più appetitosa e attraente la tua offerta.

La gamma NUTGEL è speciale per cremosità e bontà.

- Ampia gamma e infiniti golosi abbinamenti
- Versatilità per tantissimi usi sia in gelateria che in pasticceria: cremini, puro in vaschetta, gelato, variegato, pasticceria fredda.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pastorizzata



Temperatura
ambiente



Lavorazione
tra 65°-100°



Contiene coloranti
di Sintesi soggetti al
Reg. 1333-08



Contiene coloranti
di Sintesi NON soggetti
al Reg. 1333-08



Contiene coloranti
Naturali Identici
ed Altri



Contiene coloranti
Naturali

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------	-------------

Gelostella Pastecrema

8630 	CAMEL	Variegato dall'inconfondibile e marcato sapore caramel. Senza ingredienti di origine animale.		6	70-100	
8667	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA	Pasta dalla struttura fluida, ideale per variegare e farcire gelati e semifreddi. Elevato contenuto di nocciole italiane (25%) e di cacao magro (10%).		6	Q.B.	
8668	LA GRANELLATA	Variegato alla crema di nocciola italiana completato da nocciole a quarti, biscotti bianchi, gocce di meringa e granella di mandorla.		5	Q.B.	
8727 	LATTEMOU	Pasta versatile che ripropone il sapore tipico caldo e cremoso della caramella mou. Contiene lattosio, grassi del latte, panna in polvere e proteine del latte.	 	6	30-100	
8666	NOCCIOLATO FLUIDO	Pasta dalla struttura fluida ideale per variegare e farcire gelati e semifreddi.		6	Q.B.	
8724 	PANNAFRAGOLA	Pasta dalla struttura cremosa particolarmente adatta alle variegature dal sapore di panna e fragola con retrogusto di fragoline di bosco.		6	Q.B.	
8740	PASTA CACAO FONDENTE	Pasta cremosa studiata principalmente per variegature. Sapore intenso di cacao.	 	6	120-150	
8728	RISOGOLOSO NOCCIOLATO	Pasta dal sapore delle creme alla nocciola da spalmare e con un buon contenuto di riso che, soffiato in forma di chicco, si mantiene morbido anche a temperature negative.		4,5	Q.B.	
8653	VAR. GOLOSI SCROKY	Crema morbida e profumata con un elevato contenuto di nocciole e nota di cioccolato al latte unita a granella croccante a base di cereali e mandorle.		5,5	Q.B.	
8608	VARIEGATO BUENISSIMO	Crema di nocciole italiana con elevato contenuto di pregiate nocciole italiane, cacao magro dal gusto intenso e wafer a quadretti e in granella.		5,5	Q.B.	
8616	VARIEGATO CARAMELO	Variegato dal gusto naturale e intenso tipico dello zucchero caramellizzato.	  	3	Q.B.	
8624	VARIEGATO CREMA WHISKY	Variegato per la preparazione di gelati caratterizzati da sapore pieno, dolce e insieme delicato, con nota caramello che ripropongono i sapori tipici delle migliori creme al whisky.		3	Q.B.	
8522 	VARIEGATO FLEUR DE SEL	Prodotto denso in pasta al caramello con presenza di cristalli di sale marino della Normandia raccolto in superficie.	 	2,5	Q.B.	
8617 	VARIEGATO HUEVO	Pasta dal colore giallo uovo intenso con marcato sapore tipico del tuorlo cotto.		3	Q.B.	
8649	VARIEGATO NOCCIOLATTE	Crema morbida e profumata con nota di cioccolato al latte ed elevato contenuto di nocciole.		5,5	Q.B.	
8609 	VARIEGATO PRALINE DORÉ	Variegato per la realizzazione di gelato ispirato al gusto pralina a base di nocciola, cialda, crema di nocciola e gianduia.		5,5	Q.B.	
8477	VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH	Pasta grassa, studiata per farcire e variegare. Con savoiardi in granella, cioccolato bianco, cacao magro in polvere e caffè in polvere. Per una nuova versione moderna, crunch del Tiramisu.		2,5	Q.B.	

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------	-------------

Nutgel

8776	NUTGEL	Variegato con buon contenuto di nocciole e cacao dal sapore tipico delle creme alla nocciola da spalmare.	 H	6	Q.B.	
8775	NUTGEL ALL NATURAL	Variegato con buon contenuto di nocciole e cacao dal sapore tipico delle creme alla nocciola da spalmare. Con ingredienti completamente All Natural.	  	6	Q.B.	
8778	NUTGEL BLACK	Variegato dal colore molto scuro e dall'alto contenuto di cacao magro. Sapore fondente. Non contiene nocciole.	 H	6	Q.B.	
8779	NUTGEL BROWNIES	Variegato costituito da una crema con alto contenuto di cacao magro e senza nocciole. Colore molto scuro. Elevato contenuto di cubetti di brownies dal sapore fondente.	H	6	Q.B.	
8777	NUTGEL CACAO	Variegato con buon contenuto di nocciole e cacao dal sapore tipico delle creme alla nocciola da spalmare. Sapore non troppo dolce e intenso di cacao.	 H	6	Q.B.	
8785	NUTGEL CAFFÈ	Variegato dal sapore intenso di caffè tostato con abbondante contenuto di granella di biscottino al caffè.	H	5,5	Q.B.	
8787 ①	NUTGEL CARAMEL SNACK	Variegato dal sapore intenso di Mou con abbondante contenuto di granellone di arachidi salate e tostate.	H	3	Q.B.	
8783 ①	NUTGEL CREMA LIMONE	Variegato molto profumato con il colore e sapore tipico delle creme pasticciare al limone.		5,5	Q.B.	
8462 ①	NUTGEL LEMON KOOKIE	Prodotto in cui la croccantezza e il sapore del frollino al mais si uniscono alla freschezza della crema al limone. Studiato per variegare e farcire, è ottimo anche per la preparazione di "cremini".	H	5	Q.B.	
8786	NUTGEL MANDORLA	Crema semplice ma irresistibile, in cui mandorle e cioccolato bianco si fondono in un gusto delizioso. Oltre ai classici impieghi in gelateria è estremamente versatile in pasticceria fredda, per inserti e ripieni.	H	5	Q.B.	
8770	NUTGEL MILKY 	Crema al gusto di cioccolato al latte. Sapore intenso e avvolgente, che ricorda la golosità degli ovetti più amati. Formula All Natural per un piacere autentico e genuino.		5	Q.B.	
8782	NUTGEL MUCHO GUSTO	Variegato al cioccolato al latte con abbondante contenuto di wafer a pezzi (quadrotti e granella).	H	5,5	Q.B.	
8781 ②	NUTGEL PISTACCHIO	Variegato con alto contenuto di pasta di pistacchio e notevole quantità di pistacchi a pezzi.	 H	5	Q.B.	
8461	NUTGEL PISTACCHIO LISCIO	Variegato con alto contenuto di pasta di pistacchio.		5,5	Q.B.	
8780 ①	NUTGEL WHITE	Crema di cioccolato bianco ideale per variegare e per farcire.	 H	5,5	Q.B.	
8464	NUTGEL BLANCO	Crema di cioccolato bianco ideale per variegare e per farcire. Sapore tipico di tavoletta di cioccolato bianco.		5,5	Q.B.	
8463	NUTGEL FLEUR DE SEL	Variegato fluido al caramello con presenza di cristalli di sale marino della Normandia raccolto in superficie.		5,5	Q.B.	
8773	NUTGEL CARAMELLO 	Appositamente studiato per dare golosità ad ogni gusto, il nuovo Nutgel Caramel è speciale per cremosità e bontà. Versatilità per tantissimi usi. Ideale in gelateria per cremini o variegature, ma anche in pasticceria fredda.	 H	2,6	Q.B.	

Coperture Temperatura non superiore ai 35°- 40°

8556	COPERTURA AL LATTE PRESTIGE	Copertura di elevata qualità a base di grassi vegetali non idrogenati caratterizzata da un sapore eccellente di cioccolato al latte.	 H	5	Q.B.	
8501 ②	COPERTURA ARANCIA	Copertura liscia, versatile e dal sapore intenso di arancia. Ingredienti completamente All Natural.		2,5	Q.B.	
8507	COPERTURA CAFFÈ	Copertura caratterizzata da un buon contenuto di caffè dal colore e sapore intensi.		2,5	Q.B.	
8503 ①	COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	Copertura liscia contenente burro di cacao, latte intero in polvere e aroma naturale di vaniglia.	 H	2,5	Q.B.	
8504	COPERTURA COCCO	Copertura con matrice bianco-avorio con cocco rapè e granella pralinata.		2,5	Q.B.	
8499	COPERTURA DISARONNO	Copertura a base di cioccolato bianco con elevato contenuto di amaretto.		2,5	Q.B.	
8554	COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE	Copertura di elevata qualità a base di cioccolato fondente (74%). Ingredienti completamente All Natural.	   K	5,5	Q.B.	

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
8497 	COPERTURA FRAGOLA	Copertura a base di cioccolato bianco dal sapore di fragola.		2,5	Q.B.	
8505 	COPERTURA FRUTTI DI BOSCO	Copertura liscia e versatile dal sapore di frutti di bosco. Ingredienti completamente All Natural.	 	2,5	Q.B.	
8509 	COPERTURA LIMONE	Copertura a base di cioccolato bianco, con aromi naturali di limone e colore appetibile. Ingredienti completamente All Natural.	  	2,5	Q.B.	
8508	COPERTURA NOCCIOLA	Copertura a base di cioccolato bianco e pasta di nocciola dal colore naturale.		2,5	Q.B.	
8498 	COPERTURA PRALINE DORÉ	Copertura al cioccolato al latte e nocciola con elevato contenuto di granella di nocciola e cialda di wafer.		2,5	Q.B.	
8506	COPERTURA PISTACCHIO	Copertura a base di cioccolato bianco e pasta di pistacchio dal colore naturale.	 	2,5	Q.B.	
8485	STRACCIATELLA	Pasta al sapore di cacao fondente per la realizzazione del tradizionale gusto "stracciatella".	   	2,5	80-120	
8561	STRACCIATELLA BIANCA	Pasta per la realizzazione di gelato con inserti crunch al cioccolato bianco.	 	5	100-150	





Variegati Frutta

Una gamma molto ampia che comprende sia una linea ricca di frutta intera o a pezzi che i nuovi Fullyfruit con altissimo contenuto di frutta.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pastorizzata



Temperatura
ambiente



Lavorazione
tra 65°-100°



Contiene coloranti
di Sintesi soggetti al
Reg. 1333-08



Contiene coloranti di
Sintesi NON soggetti
al Reg. 1333-08



Contiene coloranti
Naturali Identici
ed Altri



Contiene coloranti
Naturali



La frutta è un ingrediente di grandissima importanza sia in gelateria che in pasticceria. Cosa c'è di più fresco e piacevole di un frutto di stagione perfettamente maturo? La frutta però non è sempre disponibile o non si trova al grado di maturazione ottimale oltre a richiedere cura nell'acquisto e lavorazione prima dell'utilizzo.

Grazie a nuovissime tecnologie che consentono la **stabilizzazione** dei prodotti senza che venga alterato il sapore e il profumo della frutta, siamo in grado di fornire tutto il **piacere della frutta fresca**, nella forma più adatta all'utilizzo.

I VANTAGGI

- Fullyfruit è un prodotto ad **altissimo contenuto di frutta (45/50%)**, totalmente naturale che conserva le migliori caratteristiche della frutta, pronto per essere utilizzato fuori e dentro il gelato senza congelamento in vetrina.
- È **versatile**: può essere utilizzato sia per coprire la superficie della vaschetta di gelato, sia utilizzato all'interno, sia utilizzato in pasticceria per interni di semifreddi e torte gelato.
- È un modo **originale** per creare nuove sensazioni di texture e sapore.
- **Lunga durata**: grazie ad un processo tecnologico che consente di prolungare la freschezza della frutta e grazie ad un confezionamento che evita ogni contaminazione ambientale, si ottiene una durata di prodotto di 12 mesi. Una volta aperta la confezione, deve essere conservata in frigorifero e il prodotto utilizzato entro 3 giorni dall'apertura.

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
9407	FULLYFRUIT AMARENA	Alto contenuto in frutta (più del 60% di amarene intere denocciolate e purea) e basso contenuto di zucchero (solo quanto serve ad evitare il congelamento in vetrina). Prodotto All Natural e trattato con tecnologie che consentono di preservare al massimo tutte le caratteristiche della frutta. Un variegato ricco di amarene, dal sapore naturale e unico.	  	4X1,5	Q.B.	
9401	FULLYFRUIT FRAGOLA	Preparato con quasi il 50% di frutta che mantiene intatte le caratteristiche di freschezza e gusto. Ideale per variegature e farciture.	  	4X1,5	Q.B.	
9403	FULLYFRUIT MANGO	Preparato con quasi il 50% di frutta che mantiene intatte le caratteristiche di freschezza e gusto. Ideale per variegature e farciture.	  	4X1,5	Q.B.	
9405	FULLYFRUIT MARACUJA	Preparato con quasi il 50% di frutta che mantiene intatte le caratteristiche di freschezza e gusto. Ideale per variegature e farciture.	  	4X1,5	Q.B.	
9406	FULLYFRUIT LAMPONE	Preparato con quasi il 50% di frutta che mantiene intatte le caratteristiche di freschezza e gusto. Ideale per variegature e farciture.	  	4X1,5	Q.B.	

Variegati Quattrostagioni

I variegati della linea Quattrostagioni sono ricchi di frutta, intera o in pezzi, raccolta al perfetto grado di maturazione e semicandita per mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche.

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
Variegati Quattrostagioni						
9864 D	ALBICOCCA	Variegato ricco di pezzetti di albicocca. Con aromi e coloranti naturali. Speciale per Sacher.		3	Q.B.	
9879 D	ANANAS & ROSMARINO	Variegato ricco di ananas a cubetti con estratto naturale di rosmarino. Con coloranti e aromi naturali.		3	Q.B.	
9863 D	ARANCIA	Caratterizzato da un elevato contenuto di bucce di arancia candita, è un prodotto della linea All Natural con aromi e coloranti naturali. Particolarmente indicato per farcire e variegare gelati, semifreddi e torte.		3	Q.B.	
9872	FICO	Variegato cartterizzato dall'unione di fettine di polpa di fichi italiani con un caramello molto aromatico.		3	Q.B.	
9890	VARIEGATO FICO DI CALABRIA E MIELE PICCANTE	Un variegato che sorprende: la dolcezza del miele incontra la ricchezza del fico dotato presidio di Cosenza, esaltata da un tocco di peperoncino. Un equilibrio perfetto tra morbidezza e piccantezza.		3	Q.B.	
9850 D	FRAGOLA	Variegato alla fragola ricco di frutta intera.		3	Q.B.	
9870 D	FRAGOLINE PASTICCERIA	Variegato alle fragoline di bosco ricco di frutta intera. La struttura fluida rende il prodotto versatile.		3	Q.B.	
9851	FRUTTI DI BOSCO	Variegato ai frutti di bosco ricco di frutta intera.		3	Q.B.	
9871	FRUTTI DI BOSCO PASTICCERIA	Variegato ai frutti di bosco ricco di frutta intera. La struttura fluida rende il prodotto versatile.		3	Q.B.	
9865	LAMPONE	Variegato al lampone ricco di frutta.		3	Q.B.	
9866	LIME	Variegato al lime ricco di frutta.		3	Q.B.	
9880 D	MANDARINO & CURCUMA	Variegato al mandarino e curcuma ricco di cubetti di frutta.		3	Q.B.	
9859	MANGO	Variegato al mango ricco di frutta a pezzi.		3	Q.B.	
9874	VARIEGATO MELOGRANO	Un variegato fresco e gustoso al sapore di melograno con i tipici arilli che caratterizzano il frutto. Ideale per creative realizzazioni in gelateria		3	Q.B.	
9861	MIRTILLO	Variegato al mirtillo ricco di frutta intera.		3	Q.B.	
9853 C	PESCA	Variegato alla pesca ricco di frutta a pezzi.		3	Q.B.	
9873 D	RIBES ROSSO	Variegato al ribes rosso ricco di frutta intera.		3	Q.B.	
9860 A	VARIEGATO AMARENA	Variegato al ribes rosso ricco di ciliegie a pezzi. Colore vivo e brillante. Notevole potere aggrappante sul gelato.		3	Q.B.	
9524 D	ARANCIO FARCITO 200	Semilavorato in pasta, caratterizzato da un elevato contenuto di bucce di arancia candita.		3	170-200	

Gelostella Pastefrutta

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
9030 A	AMARENA 100	Pasta contraddistinta da corposità, colore e sapore particolare di amarena, con abbondante contenuto di ciliegie a pezzi.		6	80-100	
9020 D	AMARENA 100 AN	Pasta all'amaarena con aromi e coloranti naturali.		3	80-100	
9031 D	AMARENA 100 C.N.	Pasta con ciliegie spezzate ed odore e sapore tipici di amarena.		6	80-100	
9627S	PERA 200	Pasta innovativa caratterizzata da un abbondante contenuto di cubetti di pera.		3	170-200	
9164 C	PESCARANCIA 100	Pasta semifluida caratterizzata dalla fusione armoniosa dei sapori della pesca e dell'arancia.		3	25-100	





Decorativi

Prodotti di alta qualità per impreziosire creazioni di gelateria e pasticceria fredda.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pastorizzata



Temperatura
ambiente



Lavorazione
tra 65°-100°



Contiene coloranti
di Sintesi soggetti al
Reg. 1333-08



Contiene coloranti di
Sintesi NON soggetti
al Reg. 1333-08



Contiene coloranti
Naturali Identici
ed Altri



Contiene coloranti
Naturali

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione G/F
8810 D	AMAREN. FRUT. INT. 18/20	Ciliegie amarenate di elevata qualità in sciroppo. Calibro 18-20 mm.		6	Q.B.	
8812 D	AMAREN. FRUT. INT. 20/22	Ciliegie amarenate di elevata qualità in sciroppo. Calibro 2-22 mm.		6	Q.B.	
8816 D	SALSA AMAREN. (in tanica)	Liquido di governo dell'amarenata frutto intero. 2-22 mm. Ideale per coppe gelato.		12	Q.B.	
8829	CEREALI SCROKY	Speciale granella croccante calibro 4-1 mm a base di cereali (fiocchi di riso, frumento e avena) e mandorle.		2	Q.B.	
8798	GRANELLA BROWNIES	Cubetti morbidi di circa 6 mm con elevato contenuto di cacao magro ideali per decorare e farcire.		2,5	Q.B.	
8846	GRANELLA DI AMARETTO	Amaretti di elevata qualità frantumati in granella di calibro 2-4 mm ca. Ideali per decorare e farcire.		2	Q.B.	
8841	GRAN. MANDORLA PRALINATA	Granella calibro 2-5 mm derivata dalla triturazione di mandorle, con pralinatura. Piacevolmente croccante.	 	2	Q.B.	
8952	GRANELLA NOCCIOLA	Granella di nocciola ideale per decorazioni e farciture.	 	2,5	Q.B.	
8837	GRANELLA PR. PISTACCHIO	Granella 3-5 mm derivata dalla triturazione di pistacchi, con pralinatura. Piacevolmente croccante e ideale per decorazione e farciture.		2	Q.B.	
8955	GRANELLEONE DI NOCCIOLA	Nocciole a quarti croccanti con tostatura intensa.	 	2,5	Q.B.	
8953	GRAN. NOCCIOLA PRALINATA	Granella 3-5 mm derivata dalla triturazione di nocciole, con pralinatura. Piacevolmente croccante e ideale per decorazione e farciture.		2,5	Q.B.	
8794	GRANELLEONE DI PISTACCHIO	Pistacchi a pezzi dal colore vivo e sapore intenso. Ideale per arricchire creme, gelati e anche come completamento in gelateria.	 	2,5	Q.B.	
8822	BUTTER COOKIES	Croccanti biscottini al burro spezzati ideali per decorare e farcire.		2	Q.B.	
8797 B	MINI CHOCO COLORS	Tipici confetti al cioccolato ricoperti di zucchero colorato ideali per decorare e insaporire frozen yogurt, coppette e coni gelato da passeggio.		2	Q.B.	
8954	NOCCIOLE INTERE TOSTATE	Nocciole intere tostate e pelate di calibro 13-15 mm. Molteplici utilizzi sia in gelaterie che pasticceria artigianale.	 	2,5	Q.B.	
8850A D	SALSA AMARENA	Topping all'amarena ideale per decorare coppe gelato.		1	Q.B.	
8869A	SALSA CACAO E NOCCIOLA	Topping al cacao e nocciola ideale per decorare coppe gelato.		1	Q.B.	
8857A	SALSA CAFFÈ	Topping al caffè ideale per decorare coppe gelato.		1	Q.B.	
8852A D	SALSA CARAMEL	Topping al caramello ideale per decorare coppe gelato.		1	Q.B.	
8853A D	SALSA FRAGOLA	Topping alla fragola ideale per decorare coppe gelato.		1	Q.B.	
8864A	SALSA LAMPONE	Topping al lampone ideale per decorare coppe gelato.		1	Q.B.	
8861A D	SALSA LATTEMOU	Topping al latte mou ideale per decorare coppe gelato.		1	Q.B.	
9029A	SALSA MIELE	Topping al miele ideale per decorare coppe gelato.		1	Q.B.	
8849A	SALSA NOCCIOLA	Topping alla nocciola ideale per decorare coppe gelato.		1	Q.B.	
8855A	SALSA TUTTOBOSCO	Topping ai frutti di bosco ideale per decorare coppe gelato.		1	Q.B.	
8868A	TOPPING CACAO	Topping al cacao ideale per decorare coppe gelato.		1	Q.B.	
8866A	SALSA PRESTIGE CIOCCOLATO BIANCO	Topping al cioccolato bianco ideale per decorare coppe gelato.		0,95	Q.B.	

Frozen Drinks

39

Prodotti in polvere per la produzione di granite siciliane, sorbetti e ghiaccioli.
Prodotti in polvere per la produzione di creme fredde in velocità e con un risultato perfetto.

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------	-------------

Splash

5200	ACE ROSSO	Preparato completo in polvere per la realizzazione in granitore di sorbetti al gusto ace rosso. Ideale anche per la preparazione di ghiaccioli.		12x0,91	260	
5201	AMARENA	Preparato completo in polvere per la realizzazione in granitore di sorbetti al gusto amarena. Ideale anche per la preparazione di ghiaccioli.		12x0,91	260	
5206	COCCO	Semilavorato in polvere pronto all'uso, ideale per la preparazione di granite, bevande, ghiaccioli e sorbetti, al gusto di cocco. Può essere usato sia nei granitori che nei mantecatori.		12x1,05	300	
5207	COLA	Preparato completo in polvere per la realizzazione in granitore di sorbetti al gusto cola. Ideale anche per la preparazione di ghiaccioli.		12x0,875	250	
5210	LIMONE	Preparato completo in polvere per la realizzazione in granitore di sorbetti al gusto limone. Ideale anche per la preparazione di ghiaccioli.		12x0,95	270	
5205	LIMONE MEDITERRANEO	Preparato completo in polvere per la realizzazione in granitore di sorbetti al gusto limone mediterraneo. Ideale anche per la preparazione di ghiaccioli.		12x0,8	230	
5211	MANDORLA	Semilavorato in polvere pronto all'uso, ideale per la preparazione di granite, bevande, ghiaccioli e sorbetti, al gusto di mandorla. Può essere usato sia nei granitori che nei mantecatori.		12x1,05	300	
5212	MENTA	Semilavorato in polvere pronto all'uso, ideale per la preparazione di granite, bevande, ghiaccioli e sorbetti, al gusto di menta. Può essere usato sia nei granitori che nei mantecatori.		12x1,05	300	

Cremito

5222	CREMITO CAFFÈ	Semilavorato pronto all'uso contenente caffè in polvere studiato per la preparazione in granitore di bevande cremose al gusto caffè.		12x0,93	310	
5226	CREMITO CAFFÈ GUSTO FORTE	Semilavorato pronto all'uso contenente caffè in polvere studiato per la preparazione in granitore di bevande cremose al gusto caffè intenso dal colore scuro.		12x0,95	315	
5221	CREMITO LATTE	Semilavorato pronto all'uso studiato per la preparazione in granitore di bevande cremose al gusto di latte.		12x0,9	300	





Pasticceria e Semifreddi

Soluzioni per la preparazione di semifreddi e dessert.

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
--------	----------	-------------	-----------------	------------------	----------	-------------

Aromi alcolici in tanica

9945	ORIG. JAMAICA BLACK	Aroma alcolico 70° per arricchire e impreziosire specialità di pasticceria.		10	Q.B.	
9935	ORIG. JAMAICA WHITE	Aroma alcolico 70° per arricchire e impreziosire specialità di pasticceria. Sapore rum chiaro.		10	Q.B.	
9941	MILLEFIORI CUCCHI	Aroma alcolico 70° per arricchire e impreziosire specialità di pasticceria. Sapore profumato e aromatico tipico del liquore.		10	Q.B.	

Preparati per prodotti di pasticceria e semifreddi

8017	ALBUMIX	Prodotto completo in polvere a base di albume montante che consente di preparare la classica meringa all'italiana in modo semplice, rapido e igienicamente sicuro.	  	6x1	150+100 acqua	
8014 	CREMALAMPO PASTICCIERA	Preparato in polvere per la preparazione di crema pasticcera in planetaria con la sola aggiunta di latte. Struttura liscia e vellutata e delicato sapore di crema leggermente vanigliata.		6x2	300	
8002	FLEXI GR PALM FREE	Prodotto in polvere per la realizzazione di semifreddi, monoporzioni e mousse in vaschetta. Senza olio di palma.	 	8x2	450-500	
8019	JELLY MIX	Prodotto in polvere per la preparazione di aspic, palette di frutta, panna cotta, crème brûlée e tanti altri tipi di desserts al cucchiaino.	  	6x1	210	
8009	MIX PER PANNA +°	Stabilizzante per panna studiato per la preparazione di varie specialità quali torte, monoporzioni e mignon a base di panna e crema pasticcera.	 	12x1	120-150	
8012	MOUSSEMIX	Prodotto in polvere per la realizzazione di semifreddi, monoporzioni e mousse in vaschetta.	 	8x2	500	
8011	QUATTROSTAGIONI	Prodotto in polvere per la realizzazione di semifreddi, monoporzioni e mousse in vaschetta. Utile anche come integratore per arricchire miscele basi latte.		8x2	500	
8007	SEMIFREDDO FLEXI GR	Prodotto in polvere per la realizzazione di semifreddi, monoporzioni e mousse in vaschetta.	 	8x2	450-500	



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pastorizzata



Temperatura ambiente



Lavorazione tra 65°-100°



Contiene coloranti di Sintesi soggetti al Reg. 1333-08



Contiene coloranti di Sintesi NON soggetti al Reg. 1333-08



Contiene coloranti Naturali Identici ed Altri



Contiene coloranti Naturali



Glasse

Le glasse Prodotti Stella sono pronte all'uso e studiate per ricoprire sia in superficie che nei bordi torte semifreddo, monoporzioni, dessert al piatto, torte gelato e pezzi duri, con un procedimento molto semplice e veloce.

MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE invece è un prodotto in polvere da utilizzare con acqua e Crema Base o latte condensato.

Codice	Prodotto	Descrizione	Caratteristiche	Confezioni da kg	Dose g/L	Lavorazione
8895 A	GLASSA AMARENA	Glasse trasparente con purea di ciliegie.		3	Q.B.	
8885	GLASSA CIOCCOLATO	Glasse lucida al cioccolato dal sapore intenso. Primo ingrediente cioccolato in polvere.		6	Q.B.	
9075 C	GLASSA CIOCC. BIANCO	Glasse lucida al cioccolato bianco dal colore bianco perla.		3	Q.B.	
9070	GLASSA TRASPARENTE	Glasse trasparente dal sapore neutro.		3	Q.B.	
8035	MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE	Prodotto in polvere completo studiato per la preparazione di glasse ad effetto lucido utilizzabili a temperatura negativa e positiva, ideali per ricoprire semifreddi, bavaresi, mousse e monoporzioni.	 	6X1	100+30-40 acqua+ 30 crema base	

naturally
sweet



I Want
Kookie



Nutgel



Stella

www.prodottistella.com

