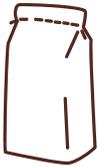




# GELATERIA

## POLVERI

Materie prime selezionate per gli artigiani. Una linea di ingredienti per gelateria unica nel suo genere.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
BASE 100 F	Prodotto da impiegare per la preparazione della crema base gelato ideale con lavorazione a freddo. Utilizzabile anche a caldo.	Kg 1x20	
BASE NOMILK	Prodotto da impiegare per la preparazione di gelato alla frutta. È ideale per gli intolleranti al lattosio ed è ricco di fibre.	Kg 1x20	
LIMONE GOLD EASY	Preparato in polvere utilizzato per la preparazione di sorbetti e granite al limone.	Kg 1x20	
FARINA DI SEMI DI CARRUBBO	Molto apprezzata in pasticceria come additivo, svolge infatti una funzione addensante. Utilizzata per stabilizzare ed omogeneizzare creme, gelati o sorbetti.	Kg 1x10	
LATTE IN POLVERE SCREMATO SPRAY	Latte in polvere scremato di origine francese si solubilizza istantaneamente a contatto con l'acqua.	Kg 1x10	
LATTE IN POLVERE INTERO	Latte in polvere intero di origine francese si solubilizza istantaneamente a contatto con l'acqua.	Kg 1x10	
MIX MILKYES	Sostituisce il latte magro in tutte le lavorazioni di gelateria e pasticceria. Prodotto arricchito con panna in polvere.	Kg 1x10	
CAFFÈ SOLUBILE	Polvere di caffè liofilizzato torrefatto e finemente macinato, ideale per la realizzazione di gelati o creme da pasticceria.	Gr 500	

## PASTE FRUTTA SECCA

Paste di frutta secca pure al 100%, utilizzate per le preparazioni in gelateria e in pasticceria.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
NOCCIOLA SCURA	Kg 1 Kg 2,5 Kg 5,5	
NOCCIOLA CHIARA	Kg 1 Kg 3	
PISTACCHIO 100%	Kg 1 Kg 3	
PISTACCHIO GOLD	Kg 1 Kg 3	
PISTACCHIO ARTISAN	Kg 1 Kg 3	
PISTACCHIO SICILIA	Kg 1 Kg 3	
MANDORLA BIANCA	Kg 1 Kg 3	
MANDORLA AVOLA	Kg 1 Kg 3	

## PASTE CLASSICHE

Pasta in crema utilizzata per le preparazioni in gelateria e in pasticceria.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
TIRAMISÙ	Kg 3	
BISCOTTO	Kg 3	
TORRONE	Kg 2	
GIANDUIA	Kg 3	



## PASTE FRUTTA

Paste frutta ideali per ottimi gelati alla frutta e per aromatizzare le applicazioni di pasticceria.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
BANANA	Kg 1 x 14	
MELONE	Kg 1 x 14	
MELA VERDE	Kg 1 x 14	
PESCA	Kg 1 x 14	
FRAGOLA	Kg 1 x 14	
FRAGOLINA DI BOSCO	Kg 1 x 14	
MANDARINO	Kg 1 x 14	
COCCO	Kg 1 x 14	

## VARIEGATI

Impiegate per variegare il gelato o per farcire e decorare semifreddi.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
BISCOTTO	Kg 5	
FRUTTI DI BOSCO	Kg 3	
LIMONE	Kg 3	
PERA	Kg 3	
ARANCIA	Kg 3	
AMARENA	Kg 3	



## TOPPING

Ideali per realizzare colorate e gustose decorazioni e per personalizzare gelati e dessert.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
FRUTTI BOSCO	Kg 1x10	
CIOCCOLATO	Kg 1x10	
AMARENA	Kg 1x10	
PISTACCHIO	Kg 1x10	
CARAMELLO	Kg 1x10	
NOCCIOLA	Kg 1x10	
FRAGOLA	Kg 1x10	

## GOLOSE

Creme ideali per guarnire gelati e torte. A contatto con alimenti freddi si addensano senza cristallizzarsi. Spatolabili anche a temperature negative.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
BIANCA	Kg 3x2	
GIANDUIA	Kg 3x2	
FONDENTE	Kg 3x2	
PISTACCHIO	Kg 3x2	
PISTACCHIO CRUNCHY	Kg 3x2	
GIANDUIA CRUNCHY	Kg 3x2	



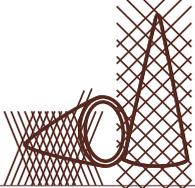
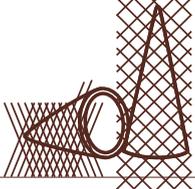
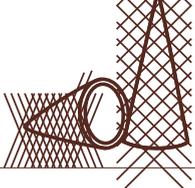
## COPERTURE PINGUINO

Ideali per creare una crosta croccante sul gelato.  
Pratiche nell'utilizzo, non si addensano in fusione.

ARTICOLO	QUANTITÀ	CONFEZIONE
LIMONE	Kg 5	
PISTACCHIO	Kg 5	
FRAGOLA	Kg 5	
BIANCA	Kg 5	
FONDENTE	Kg 5	
NOCCIOLA	Kg 5	



## CIALDE

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
MINI CONI	Coni in cialda croccante dall'ottimo gusto, grazie al basso assorbimento di umidità si ottengono risultati strepitosi nel processo di riempimento.	Pz. 840	
CONO ARROTOLATO	Coni in cialda croccante dall'ottimo gusto, grazie al basso assorbimento di umidità si ottengono risultati strepitosi nel processo di riempimento.	Pz. 225	
CONO ARROTOLATO SALVAIGIENE	Coni in cialda croccante con sottocono in carta, dall'ottimo gusto. Grazie al basso assorbimento di umidità si ottengono risultati strepitosi nel processo di riempimento.	Pz. 300	
DISCHI CIALDA	Dischetti in cialda particolarmente adatti alla decorazione in gelateria e pasticceria.	Pz. 1000	