



A close-up photograph of several scoops of pink gelato. The gelato has a soft, textured appearance with visible swirls. It is topped with a thick, dark chocolate sauce that is dripping down the sides of the scoops. The background is a plain, light color.

cresco
ITALIA

Gelateria

CATALOGO GENERALE



UNA STORIA DI
Passione



MARTIN BRAUN GRUPPE

Oggi Martin Braun-Gruppe, specializzato in prodotti semi-lavorati per pasticceria, gelateria e panificazione ad uso professionale, conta più di 2.500 dipendenti in 22 sedi ed è rappresentato in oltre 70 Paesi nel mondo, con canali di vendita B2B. Da sempre pone particolare attenzione alla qualità degli ingredienti, alle tecnologie di lavorazione e alla customer satisfaction.



UN IMPORTANTE REBRANDING

Il font si fa più pulito, senza "grazie", per un'immediata leggibilità. Il logo lascia lo storico ovale in un processo di modernizzazione, puntando ad una sinuosità più fresca. Il marrone vince ancora come colore predominante, rendendosi più frizzante grazie al trio cromatico delle palline di gelato, poste sulla "O" come un esponente. Questo elemento grafico distintivo si fa portavoce del colore di Gruppo nel bordeaux, del colore dei gusti fruttati nel fuxia e del colore dei gusti crema nel beige. Il cono gelato, non è solo il relativo complemento: rappresenta tra le righe anche un "cronometro" all'interno della "O", perché il gelato è **condivisione**, è **tempo** da investire con le persone che amiamo ed è un prodotto che con semplicità riunisce con il "**sorriso**", lo stesso sorriso che nel logo abbiamo voluto rappresentare con lo "smile" della parola "**Italia**".

UNA QUALITÀ CERTIFICATA

Cresco S.p.A. (oggi Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.) entra a far parte di Martin Braun-Gruppe nel 2007, abbracciando la filosofia che contraddistingue questa realtà, tra cui l'impegno quotidiano per rispettare determinati standard certificati:

CERTIFICATO	DESCRIZIONE
ISO 9001:2015	Abbiamo scelto di implementare un sistema gestito e controllato nel rispetto di una normativa internazionale, al fine di pianificare, monitorare e migliorare l'efficacia del Sistema Gestione Qualità e dei relativi processi operativi, con l'obiettivo di accrescere la soddisfazione del cliente.
Piano di Autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Nel rispetto dei requisiti obbligatori del settore, ci atteniamo al piano di autocontrollo preventivo, al fine di tutelare la sicurezza degli alimenti e dei consumatori, mediante azioni prestabilite, documentabili e tracciabili, per garantire un prodotto privo di rischi e pericoli per la salute.
IFS BROKER	È uno standard internazionale che verifica la conformità e la sicurezza dei prodotti gestiti da operatori che non producono direttamente, ma sono parte attiva nella catena di approvvigionamento e vendita. La certificazione garantisce che i fornitori scelti dagli operatori rispettino i requisiti di legge e le specifiche del cliente e ha come obiettivo quello di mantenere e garantire sicurezza alimentare, qualità, conformità legale e tracciabilità lungo la filiera, attribuendo alle aziende certificate maggiore affidabilità, credibilità e visibilità in ambito internazionale.



ABBIAMO SCELTO LA
Qualità

INDICE

SAPORI DAL MONDO	p. 9
BASI	p. 11
PASTE GUSTI CREMA	p. 17
PASTE GUSTI FRUTTA	p. 23
DUE	p. 27
MIX COMPLETI	p. 31
VARIEGATI	p. 35
TOPPING & DECORAZIONI	p. 41
BRAUN IN GELATERIA	p. 42

LEGENDA

ICONA	DESCRIZIONE
	Vegetariano•
	Vegano••
	Con soli aromi naturali
	Senza grassi idrogenati (per prodotti contenenti grassi)
	Senza lattosio
	Senza glutine
	Ideale per Gelato
	Ideale per Soft
	Ideale per Sorbetti
	Utilizzabile anche in Pasticceria
	Preparazione a freddo
	Preparazione a caldo

- Gli articoli contrassegnati sono prodotti senza ingredienti di origine animale, ad eccezione dei prodotti a base di uova, latte e miele.
- Gli articoli contrassegnati sono prodotti senza ingredienti di origine animale.

Le informazioni si riferiscono esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto. Le informazioni e le ricette base potrebbero subire variazioni dopo la stampa di questo catalogo. È sempre bene controllare le specifiche delle schede tecniche.

Novità



Novità

SCOPRILE TUTTE QUI!

Basi

E374.V1 • BASE UNICA GOURMET

p. 13

Paste gusti crema

R189.V1 • PISTACCHIO DEMETRA

p. 20

Paste gusti frutta

E366.V1 • PIÑA COLADA (CONFRUTTISSIMI)

p. 25

Due

E372.V1 • APPLE PIE DUE

p. 27

E373.V1 • CINNAMON ROLL DUE

p. 27

E371.V1 • DATTERO DUE

p. 27

E369.V1 • LIQUIRIZIA DUE

p. 27

E370.V1 • MOJITO DUE

p. 27

Mix completi

E352.V1 • MATCHA (READY LINE)

p. 32

E353.V1 • RUBY (READY LINE)

p. 33

E351.V1 • UBE (READY LINE)

p. 33

Variegati

E368.V1 • CREMINO MANGO

p. 39

B300.V1 • GELATELLA NEUTRA

p. 35

B301.V1 • MACAO NEUTRO

p. 36

E367.V1 • MARACUJA ZERO

p. 38

un viaggio alla scoperta del gusto

Una gamma di raffinate materie prime, selezionate accuratamente dalle loro terre d'origine per garantire gusti autentici.

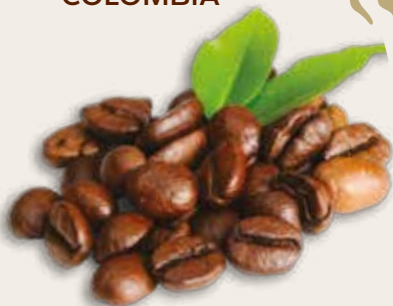
Maple
CANADA



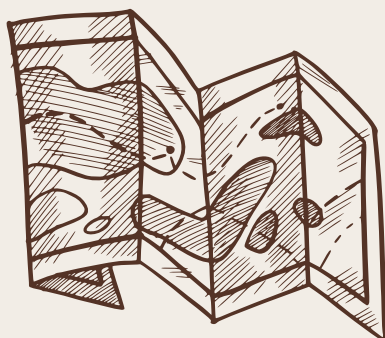
**Nocciola
Piemonte 1gp**
ITALIA



**Caffè Arabica
Colombia**
COLOMBIA

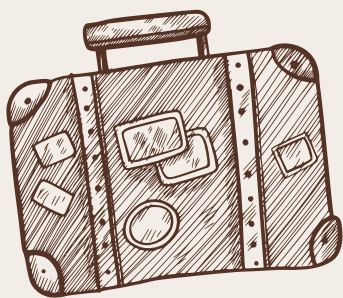


Vaniglia Bourbon
MADAGASCAR



Limone di Sicilia

ITALIA



Pistacchio Kerman

IRAN



Ube

FILIPPINE



Mango Alphonso

INDIA



Cocco di Sulu

FILIPPINE





Basi

P202.V1 ANDROMEDA 100

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa.

Plus prodotto

- STRUTTURA SPATOLABILE E COMPATTA TIPICA DEL GELATO TRADIZIONALE
- GELATO MOLTO STABILE IN VETRINA



DOSAGGIO	BASE	LATTE	ZUCCHERO	ACQUA	PANNA	PREPARAZIONE:
INDICATIVO:	100 G	1000 G	220/250 G	-	-	●

P264.V1 ANTARES 5

SACCHETTO 1KG X 10

Neutro, stabilizzante per gelati gusti frutta e crema.

Plus prodotto

- CONFERISCE AL GELATO BUONA CREMOSITÀ E SPATOLABILITÀ
- STABILIZZA LIMITANDO FENOMENI DI CRISTALLIZZAZIONE
- INDICATO PER BILANCIATURE PERSONALIZZATE



DOSAGGIO INDICATIVO:	5 g ANTARES 5/1 litro miscela	PREPARAZIONE:
		● ●

E376.V1 CRESCOPANNA 50

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme.

Maggiori info in scheda tecnica

E375.V1 CRESCOPANNA 100

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme.

Maggiori info in scheda tecnica

DOSAGGIO	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE:
INDICATIVO:	100 G	1000 G	200/230 G	150 G	-	● ●

E221.V1 HERCULES 150

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa e montata, calda al palato.

Plus prodotto

- GELATO MOLTO STABILE E STRUTTURATO
- ALTO OVERRUN
- AROMA LEGGERO DI FIORDILATTE CHE ESALTA LE NOTE AROMATICHE DELLE PASTE



DOSAGGIO	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE:
INDICATIVO:	150 G	1000 G	210/230 G	100 G	-	●

P236.V1 IDRA 100

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte a freddo. Struttura cremosa e montata, calda al palato.

Plus prodotto

- IDEALE PER LAVORAZIONI VELOCI A FREDDO
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO DEL LATTE E DELLA PANNA
- GELATO STABILE IN VETRINA E STRUTTURATO



DOSAGGIO	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE:
INDICATIVO:	100 G	1000 G	220/250 G	-	-	●

P566.V1 PERFETTA

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa e montata, calda al palato.

Plus prodotto

- BASE INNOVATIVA FORMULATA CON SOLO BURRO DI CACAO
- GUSTO MOLTO PIENO, CORPOSO E VELLUTATO



DOSAGGIO	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE:
INDICATIVO:	100 G	1000 G	220/250 G	-	-	●

P660.V1 PERFETTA 50

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa e montata, calda al palato.

Plus prodotto

- BASE INNOVATIVA FORMULATA CON SOLO BURRO DI CACAO
- GUSTO MOLTO PIENO, CORPOSO E VELLUTATO

DOSAGGIO	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE:
INDICATIVO:	50 G	1000 G	225 G	-	-	●



E318.V1 PERSEO

SACCHETTO 1KG X 10

Nucleo emulsionante e stabilizzante per gelato.

Plus prodotto

- STABILIZZA LIMITANDO FENOMENI DI CRISTALLIZZAZIONE
- BUONA CREMOSITÀ E SPATOLABILITÀ



DOSAGGIO INDICATIVO: 25 G PERSEO/1 LITRO MISCELA

PREPARAZIONE: ●

E106.V1 UNICA 50

SACCHETTO 1KG X 10

Base universale in polvere per la preparazione di gelati e sorbetti.

Plus prodotto

- OTTIMA RESA



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE/ACQUA	ZUCCHERO
	50 G	1000 G	250 G

PREPARAZIONE: ● ●

E001.V1 UNICA 100

SACCHETTO 1KG X 10

Base universale in polvere per la preparazione di gelati e sorbetti.

Plus prodotto

- OTTIMA RESA



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE/ACQUA	ZUCCHERO
	100 G	1000 G	220 G

PREPARAZIONE: ● ●

E355.V1 UNICA LACTOSE FREE

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato tradizionale senza lattosio.

Plus prodotto

- PER GELATI SENZA LATTOSIO



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE SENZA LATTOSIO	ZUCCHERO	ACQUA
	200 G	1000 G	150/160 G	-

PREPARAZIONE: ● ●

E251.V1 UNICA ZERO

SACCHETTO 1KG X 10

Base universale in polvere per la preparazione di gelati creme e frutta. Con Stevia.

Plus prodotto

- SENZA ZUCCHERO
- PER GELATO CREMOSO E PIENO



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	PASTA CREMA
	1000 G	2500 G	300 G

PREPARAZIONE: ●

P274.V1 VENUS 100

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa e montata, calda al palato. Gusto panna.

Plus prodotto

- ARRICCHITA CON PANNA IN POLVERE
- GELATO CALDO AL PALATO, MOLTO STABILE IN VETRINA



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA
	100 G	1000 G	220/250 G	-	-

PREPARAZIONE: ●



E270.V1 LIMONE DI SICILIA

SACCHETTO 1KG X 10

Base per gelato al limone con limoni di Sicilia. Basta aggiungere acqua e zucchero.

Plus prodotto

- BASE BILANCIATA PER GELATO/SORBETTO AL LIMONE
- CON SUCCO DI LIMONE DI SICILIA
- STRUTTURA MOLTO CREMOSA E MONTATA

SAPORI DAL MONDO



DOSAGGIO	BASE	ZUCCHERO	PASTA FRUTTA	ACQUA
INDICATIVO:	100 G	350/380 G	-	1000 G

PREPARAZIONE: ●

P510.V1 LYRA 50

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato alla frutta, tipo mantecato.

Plus prodotto

- BASE INNOVATIVA SENZA AGGIUNTA DI GRASSI E DERIVATI DEL LATTE
- GELATO CORPOSO AL PALATO
- ANCHE PER SORBETTO DI FRUTTA CREMOSO



DOSAGGIO	BASE	ZUCCHERO	PASTA FRUTTA	ACQUA
INDICATIVO:	50 G	280 G	130 G	1000 G

PREPARAZIONE: ●●

P374.V1 LYRA 100

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato alla frutta, tipo mantecato.

Plus prodotto

- BASE INNOVATIVA SENZA AGGIUNTA DI GRASSI E DERIVATI DEL LATTE
- GELATO CORPOSO AL PALATO
- ANCHE PER SORBETTO DI FRUTTA CREMOSO



DOSAGGIO	BASE	ZUCCHERO	PASTA FRUTTA	ACQUA
INDICATIVO:	100 G	200/220 G	140 G	1000 G

PREPARAZIONE: ●●



E374.V1 UNICA GOURMET

SACCHETTO 1KG X 10

Base universale per la preparazione di gelato dai gusti salati/gourmet.

Plus prodotto

- BUONA CREMOSITÀ E SPATOLABILITÀ DEL GELATO
- IDEALE PER GELATI GOURMET

Maggiori info in scheda tecnica

E344.V1 UNICA VEGAN

SACCHETTO 1KG X 10

Base universale per gelato alla crema e frutta, molto versatile. Ideale per vegani.

Plus prodotto

- VEGAN FRIENDLY
- BUONA CREMOSITÀ E SPATOLABILITÀ DEL GELATO
- ALTO OVERRUN E BUONA STABILITÀ NEL TEMPO



DOSAGGIO	BASE	ZUCCHERO	ACQUA O BEVANDA VEGETALE
INDICATIVO:	100 G	200-250 G	1000 G

PREPARAZIONE: ●●

E339.V1 VEGAN BASE NATURE

SACCHETTO 1KG X 10

Base per gelato alla crema e frutta, senza additivi e senza allergeni. Ideale per vegani.

Plus prodotto

- VEGAN FRIENDLY
- SENZA ALLERGENI E SENZA ADDITIVI
- CLEAN LABEL



DOSAGGIO	BASE	ZUCCHERO	FRUTTA	ACQUA
INDICATIVO:	250 G	100-150 G	500 G	500 G

PREPARAZIONE: ●●

INTEGRATORI E MIGLIORATORI



P512.V1 SMUTER

BOTTIGLIA 1,2KG X 6

Sciropo pronto all'uso con funzione anticongelante e anticristallizzante per gelati alla crema e alla frutta. Aumenta la cremosità e consente di diminuire lo zucchero nel gelato. Sapore neutro.

Plus prodotto

- FUNZIONE ANTICRISTALLIZZANTE
- SOSTITUTIVO DEL SACCAROSIO
- MANTIENE CREMOSO E SPATOLABILE IL GELATO



DOSAGGIO
INDICATIVO: 40-60 g/kg mix

PREPARAZIONE: ● ●

P742.V1 STRUTTURA PLUS

SACCHETTO 1KG X 10

Miglioratore in polvere per base gelato. Indicato per aumentare cremosità, overrun e caldo al palato. Consigliato anche come ingrassante in aggiunta o sostituzione parziale della panna.

Plus prodotto

- APPORTO DI PROTEINE E GRASSI DI LATTE
- GELATO PIÙ CREMOSO E MONTATO
- CONFERISCE GUSTO MOLTO PIENO, CORPOSO E VELLUTATO



DOSAGGIO
INDICATIVO: 30-50 g/l miscela

PREPARAZIONE: ● ●

A015.V1 SUPERSOFT

SECCHIO 5KG X 1

Emulsionante in pasta per gelateria. Da aggiungere a freddo prima di mantecare.

Plus prodotto

- FAVORISCE L'EMULSIONE DEGLI INGREDIENTI
- CONFERISCE MAGGIORE VOLUME AL GELATO
- LIMITA FENOMENI DI CRISTALLIZZAZIONE



DOSAGGIO
INDICATIVO: 3-6 g/kg
(miscela all'acqua)

PREPARAZIONE: ●

PREPARATI IN POLVERE



E377.V1 CACAO EXCELLENCE

SACCHETTO 1KG X 10

Miscela di cacao in polvere per la preparazione del gelato al cioccolato.

Maggiori info in scheda tecnica

P676.V1 CACAO NOBLESSE

SACCHETTO 1KG X 10

Miscela di cacao e cioccolato in polvere per la preparazione del gelato al cioccolato. Indicato anche per decorare gelati gusto tiramisù, mascarpone, cappuccino, ecc. e dessert in pasticceria.

Plus prodotto

- AROMA E GUSTO PIENO DEL CACAO
- ARRICCHITO CON CIOCCOLATO IN POLVERE
- GELATO DAL GUSTO RICCO E CARATTERISTICO DEL CIOCCOLATO



DOSAGGIO
INDICATIVO: 50-80 g / kg mix (per il gelato)
q.b. (come decorazione)

PREPARAZIONE: ● ●

P273.V1 COCCO DI SULÙ 100

SACCHETTO 1KG X 10

Preparato in polvere per gelati e semifreddi con latte di cocco e cocco essicato. Per la preparazione del gusto cocco in gelateria. In pasticceria per la preparazione di semifreddi, dessert, mousse, ecc.

Plus prodotto

- CON COCCO RAPÉ E LATTE DI COCCO
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO



DOSAGGIO
INDICATIVO: 80-100 g / kg mix

PREPARAZIONE: ● ●

**E297.V1 KEFIR**

SACCHETTO 1KG X 10

Preparato in polvere per gelati e semifreddi. Per la preparazione del gusto kefir in gelateria. In pasticceria per la preparazione di semifreddi, dessert, mousse, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 25% DI KEFIR
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO



DOSAGGIO
INDICATIVO:

80-100 g / kg mix

PREPARAZIONE: ●

E354.V1 KEFIR ZERO

SACCHETTO 1KG X 10

Preparato in polvere con kefir per gelato soft e gelati senza zuccheri aggiunti.

Plus prodotto

- CON KEFIR
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO
- SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI (CON SOLI ZUCCHERI PRESENTI NATURALMENTE)



DOSAGGIO
INDICATIVO:

1 kg KEFIR ZERO + 4l latte

PREPARAZIONE: ●●

E260.V1 RICOTTINA

SACCHETTO 1KG X 10

Preparato in polvere per gelateria e pasticceria con ricotta in polvere. Per la preparazione del gusto ricotta, cassata e cannolo in gelateria. In pasticceria per semifreddi, dessert, mousse, ecc.

Plus prodotto

- ALTO CONTENUTO DI RICOTTA IN POLVERE
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO



DOSAGGIO
INDICATIVO:

80-100 g / kg mix

PREPARAZIONE: ●

E015.V1 YOGURT 50

SACCHETTO 1KG X 10

Preparato in polvere per gelati e semifreddi. Per la preparazione del gusto yogurt in gelateria. In pasticceria per la preparazione di semifreddi, dessert, mousse, ecc.

Plus prodotto

- CON YOGURT IN POLVERE
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO



DOSAGGIO
INDICATIVO:

50 g / kg mix

PREPARAZIONE: ●

P230.V1 YOGURT TIPO GRECO 100

SACCHETTO 1KG X 10

Preparato in polvere per gelati e semifreddi. Per la preparazione del gusto yogurt in gelateria. In pasticceria per la preparazione di semifreddi, dessert, mousse, ecc.

Plus prodotto

- CON YOGURT MAGRO IN POLVERE
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO



DOSAGGIO
INDICATIVO:

80-100 g / kg mix

PREPARAZIONE: ●

E281.V2 YUZU GIAPPONE

SACCHETTO 1KG X 10

Preparato in polvere per gelati e semifreddi. Per la preparazione del gusto yuzu-limone in gelateria. In pasticceria per la preparazione di semifreddi, dessert, mousse, ecc.

Plus prodotto

- CON SUCCO DI YUZU, AGRUME PROVENIENTE DAL GIAPPONE
- NOTA AROMATICA CARATTERISTICA



DOSAGGIO
INDICATIVO:

100 g / kg mix

PREPARAZIONE: ●



Paste Gusti Crema



E185.V1 ARACHIDE

LATTA 3KG X 2

Pasta con 100% di arachidi tostate, per la preparazione del gusto arachide in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 100% DI ARACHIDI TOSTATE
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E063.V1 BISCOTTO

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per la preparazione del gusto biscotto in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- RICCA DI LATTE CONDENSATO, TUORLO D'UOVO E ZUCCHERO CAMELLIZZATO
- AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DI BISCOTTO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 50 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

P252.V1 CAFFÈ ARABICA COLOMBIA

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con caffè arabica Colombia. Per la preparazione del gusto caffè in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- RICCA DI CAFFÈ 100% ARABICA COLOMBIA
- AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DI CAFFÈ ESPRESSO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E004.V1 CAMELLO

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per la preparazione del gusto caramello in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- RICCA DI ZUCCHERO CAMELLIZZATO
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO DEL CAMELLO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E272.V1 CAMEL SALÉ

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con "Fleur de sel de la Camargue". Per la preparazione del gusto caramello salato in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- RICCA DI ZUCCHERO CAMELLIZZATO
- CON "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE"
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E200.V1 CHEESECREAM

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con formaggio. Per la preparazione del gusto cheesecake in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- RICCA DI FORMAGGIO BIANCO (50%)
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



P278.V1 CHOC'OR

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, con il 25% di nocciole tostate. Per la preparazione del gusto gianduia in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- GUSTO GIANDUIA
- CON IL 25% DI NOCCIOLE



DOSAGGIO INDICATIVO: 100-130 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

B252.V1 CIOCCOLATO BIANCO

SECCHIELLO 3KG X 1

Preparato in pasta per la preparazione del gusto cioccolato bianco in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON 40% DI CIOCCOLATO BIANCO
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E280.V1 CREMA PASTICCERA

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, con tuorlo d'uovo. Per la preparazione del gusto crema e crema pasticcera in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- RICCA DI TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 100-120 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

R187.V1 GIANDUIA

LATTA 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria. Per la preparazione del gusto gianduia in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- ALTO CONTENUTO DI NOCCIOLE
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E342.V1 MANDORLA PURA

LATTA 3KG X 2

Pasta con 100% di mandorle tostate, per la preparazione del gusto mandorla in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 100% DI MANDORLE TOSTATE
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

P222.V1 MASCARPONE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con mascarpone. Per la preparazione del gusto mascarpone in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 50% DI MASCARPONE
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



E067.V1 MENTA VERDE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per la preparazione del gusto menta verde in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di creme, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON OLIO ESSENZIALE DI MENTA
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 40-60 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

R169.V1 NOCCIOLA ITALIANA

SECCHIELLO 3KG X 2

Pasta di nocciole, 100% nocciole italiane. Per la preparazione del gusto nocciola in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 100% DI NOCCIOLE ITALIANE
- GUSTO DELICATO E PIENO, CARATTERISTICO DELLA NOCCIOLA TOSTATA
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

R173.V1 NOCCIOLA ITALIANA MT

SECCHIELLO 3KG X 2

Pasta per la preparazione del gusto nocciola in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 94% NOCCIOLA ITALIANA
- GUSTO PIENO E MARCATO, CARATTERISTICO DELLA NOCCIOLA TOSTATA
- PASTA STABILIZZATA



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

R170.V1 NOCCIOLA PIEMONTE IGP

SECCHIELLO 3KG X 2

Pasta di nocciole, 100% Nocciola Piemonte IGP varietà "Tonda Gentile Trilobata". Per la preparazione del gusto nocciola in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 100% DI NOCCIOLA PIEMONTE IGP VARIETÀ "TONDA GENTILE TRILOBATA"
- GUSTO DELICATO E PIENO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

P220.V1 NOCE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con noci. Per la preparazione del gusto noce in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 50% DI NOCI
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E103.V1 NUBE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria dal gusto caratteristico, per ottenere il tipico color "puffo".

Plus prodotto

- GUSTO CARATTERISTICO
- COLORE ATTRATTIVO



DOSAGGIO INDICATIVO: 50 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



P771.V1 PISTACCHIO

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con pistacchi, per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 30% DI PISTACCHI TOSTATI
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO DEL PISTACCHIO CON NOTA DI MANDORLA
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

R189.V1 PISTACCHIO DEMETRA

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con pistacchi, per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 99% DI PISTACCHI TOSTATI
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO DEL PISTACCHIO TOSTATO SALATO
- SI INCORPORA FACILMENTE

DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

P241.V1 PISTACCHIO KERMAN

SECCHIELLO 3KG X 2

Pasta per gelateria e pasticceria con 99% di pistacchi Kerman tostati. Per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 99% DI PISTACCHI KERMAN TOSTATI
- GUSTO DELICATO E PIENO, CARATTERISTICO DEL PISTACCHIO SALATO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

P662.V1 PISTACCHIO ORIGINARIO

SECCHIELLO 3KG X 2

Pasta stabilizzata con pistacchi per gelateria e pasticceria. Per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- PASTA STABILIZZATA
- CON IL 70% DI PISTACCHI KERMAN TOSTATI
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

P221.V1 TIRAMISÙ

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta gusto tiramisù con mascarpone e caffè. Per la preparazione del gusto tiramisù in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 38% DI MASCARPONE
- CON TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO
- CON CAFFÈ ARABICA 100%



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E343.V1 VANIGLIA BIANCA

SECCHIELLO 3KG X 2

Pasta alla vaniglia bianca, per la preparazione del gusto vaniglia in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- ALTA CONCENTRAZIONE
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO
- CON AROMI NATURALI E SEMI DI VANIGLIA



DOSAGGIO INDICATIVO: 40-50 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



P527.V1 VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria. Con estratto naturale di bacca di vaniglia Bourbon. Per la preparazione del gusto vaniglia Bourbon Madagascar in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- RICCA DI ESTRATTO NATURALE DI VANIGLIA BOURBON
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 60-70 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E068.V1 VANIGLIA CLASSICA

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con semi di vaniglia per la preparazione del gusto vaniglia in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON SEMI DI VANIGLIA
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 40-50 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

P226.V1 ZABAIONE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta gusto zabaione, con marsala e uova. Per la preparazione del gusto zabaione in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- CON MARSALA E TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



A close-up photograph of several red, fruit-flavored candy strips (likely Fruit Chews) and a swirl of red frosting. The candy strips are layered and partially unwrapped, showing a textured, sugary surface. The frosting is a smooth, vibrant red. The entire image is framed by a thick red border.

Paste Gusti Frutta



E070.V1 AMARENA

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con amarena per la preparazione del gusto amarena in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• CON IL 25% DI AMARENE E CONCENTRATO DI SUCCO DI AMARENA



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E072.V1 ANANAS

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con ananas per la preparazione del gusto ananas in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• RICCA DI POLPA E SUCCO DI ANANAS



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E073.V1 ARANCIA

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per la preparazione del gusto arancia in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• RICCA DI SUCCO CONCENTRATO DI ARANCIA



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E074.V1 BANANA

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con banane per la preparazione del gusto banana in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• RICCA DI PUREA DI BANANA



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E075.V1 FRAGOLA

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con fragole per la preparazione del gusto fragola in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• RICCA DI FRAGOLE E SUCCO DI FRAGOLA CONCENTRATO



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

P209.V1 FRAGOLA MATURA*

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con fragole per la preparazione del gusto fragola in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• RICCA DI FRAGOLE E SUCCO DI FRAGOLA CONCENTRATO



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

*COLORANTI AZO

E076.V1 FRUTTI DI BOSCO

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con frutti di bosco per la preparazione del gusto frutti di bosco in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• RICCA DI FRUTTI DI BOSCO E SUCCHI



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



E078.V1 LAMPONE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con lamponi per la preparazione del gusto lampone in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• RICCA DI LAMPONI E SUCCO DI LAMPONE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E079.V1 MANGO

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con mango in pezzi per la preparazione del gusto mango in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• RICCA DI MANGO IN PEZZI



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E084.V1 MARACUJA-PASSION FRUIT

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con maracuja per la preparazione del gusto maracuja in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• RICCA DI SUCCO DI MARACUJA



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E080.V1 MELA VERDE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con mela per la preparazione del gusto green apple in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• RICCA DI MELE E SUCCO DI MELA



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E081.V1 MELONE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con melone per la preparazione del gusto melone in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• RICCA DI CUBETTI DI MELONE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E082.V1 MIRTILLO

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con mirtilli per la preparazione del gusto mirtillo in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• CON IL 20% DI MIRTILLI



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E077.V1 KIWI

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta con kiwi per la preparazione del gusto kiwi in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

• CON IL 30% DI KIWI



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

FRUIT PURÉE CAPFRUIT



R174.V1	ANANAS	CONF. ASETTICA 1KG X 5
R175.V1	FRAGOLA	CONF. ASETTICA 1KG X 5
R179.V1	FRUTTI ROSSI	CONF. ASETTICA 1KG X 5
R178.V1	FRUTTO DELLA PASSIONE	CONF. ASETTICA 1KG X 5
R176.V1	LAMPONE	CONF. ASETTICA 1KG X 5
R182.V1	LIMONE	CONF. ASETTICA 1KG X 5
R180.V1	MANDARINO	CONF. ASETTICA 1KG X 5
R177.V1	MANGO	CONF. ASETTICA 1KG X 5

Purea di frutta pastorizzata. In gelateria per la preparazione di gelati, ghiaccioli, granite, frozen yogurt, cremini di frutta, palet di frutta. In pasticceria per la preparazione di gelatine e Gelée, mousse, semifreddi, gelatina per decorare e guarnire, torte, dolci in genere. Per la preparazione di bibite, cocktail, frullati, succhi, sorbetti.

Plus prodotto

- PUREA DI FRUTTA PRONTA ALL'USO CON IL 90% DI FRUTTA
- PASTORIZZATA E SENZA SEMI
- CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 300-400 g/kg mix

PREPARAZIONE: da utilizzare tal quale, secondo il prodotto che si desidera ottenere.

CONFRUTTISSIMI



E356.V1	ACEROLA	BARATTOLO 1,5 KG X 4
E349.V1	DRAGON FRUIT	BARATTOLO 1,5 KG X 4
E237.V1	MANGO ALPHONSO	BARATTOLO 1,5 KG X 4
E252.V1	PASSION FRUIT	BARATTOLO 1,5 KG X 4
E366.V1	PIÑA COLADA	BARATTOLO 1,5 KG X 4

Preparato in pasta per gelato. Ideale per granite, smoothies, gelato soft, bowl. Per la preparazione in pasticceria di mousse, geleè, semifreddi, glasse, creme da ripieno.

Plus prodotto

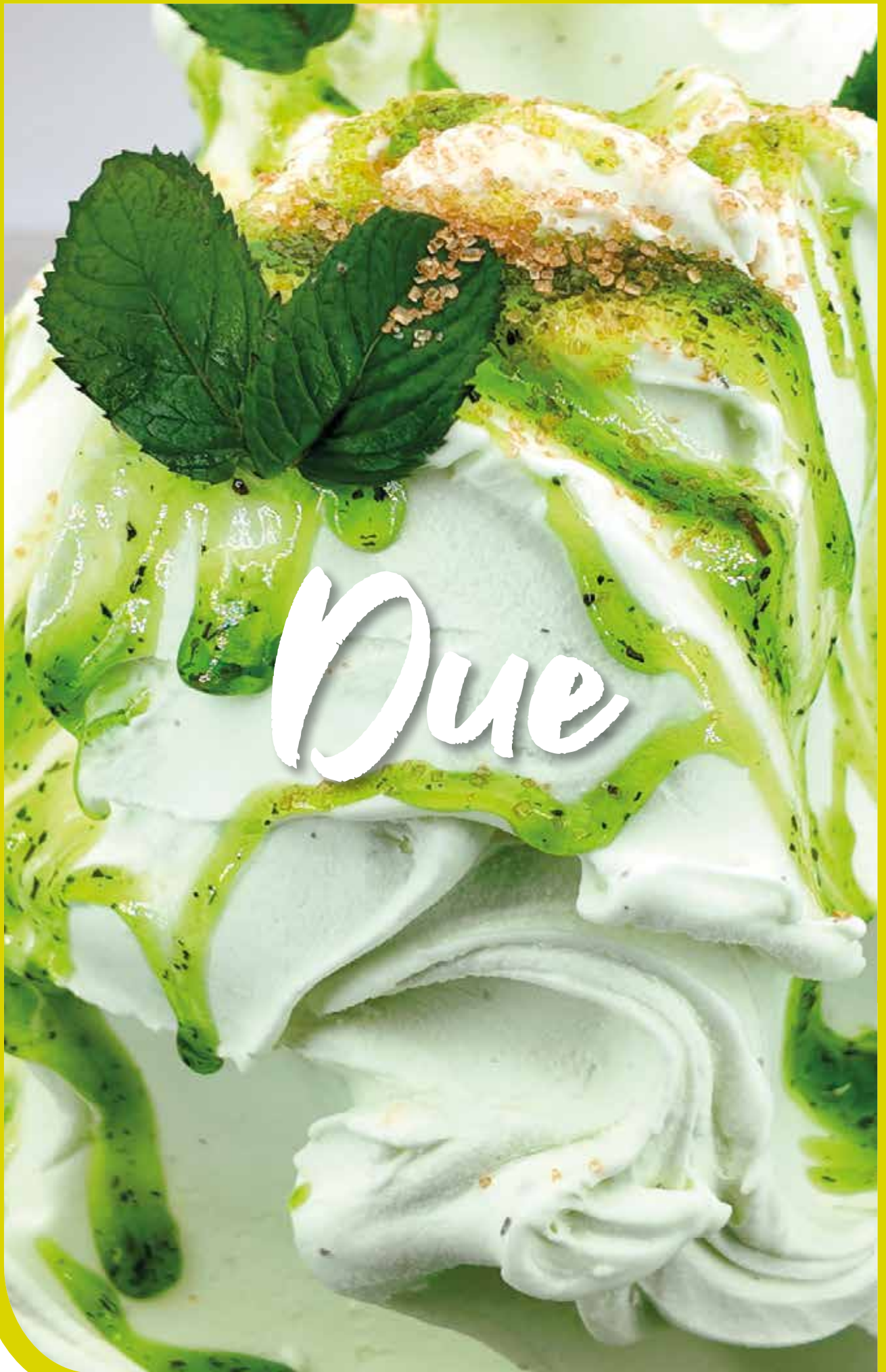
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO
- ALTA CONCENTRAZIONE
- BUONA CAPACITÀ COLORANTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 1500 g Confruttissimi + 2 l acqua + 100/120 g Base Lyra 50

PREPARAZIONE: versare la base nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Aggiungere la pasta e lasciare riposare 15 minuti prima di mantecare.

*VALIDO SOLO PER CONFRUTTISSIMI ACEROLA



PASTE DUE: doppio utilizzo in unico prodotto



E372.V1 APPLE PIE DUE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, gusto apple pie. Per la variegatura e la preparazione del gusto apple pie in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA
- CON CUBETTI DI MELA CANDITA
- COLORANTE NATURALE

DOSAGGIO INDICATIVO: 100-150 g/ kg mix • q.b. per variegatura

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E373.V1 CINNAMON ROLL DUE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, gusto cinnamon roll. Per la variegatura e la preparazione del gusto cinnamon roll in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA
- TEXTURE CREMOSA E GUSTO AUTENTICO
- COLORANTE NATURALE

DOSAGGIO INDICATIVO: 100-150 g/ kg mix • q.b. per variegatura

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E371.V1 DATTERO DUE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, gusto dattero. Per la variegatura e la preparazione del gusto dattero in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA
- CON 40% DATTERO
- COLORANTE NATURALE

DOSAGGIO INDICATIVO: 100-150 g/ kg mix • max. 200-250 g per variegatura

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E369.V1 LIQUIRIZIA DUE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, gusto liquirizia. Per la variegatura e la preparazione del gusto liquirizia in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA
- CON LIQUIRIZIA DI CALABRIA
- SENZA COLORANTI

DOSAGGIO INDICATIVO: 100-150 g/ kg mix • max. 200-250 g per variegatura

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E359.V1 MAPLE DUE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, gusto sciroppo d'acero. Per la variegatura e la preparazione del gusto sciroppo d'acero in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA
- CON COLORANTI NATURALI
- CON 25% SCIROPPO D'ACERO

SAPORI DAL MONDO



DOSAGGIO INDICATIVO: 100-150 g/ kg mix • q.b. per variegatura

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E370.V1 MOJITO DUE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, gusto mojito. Per la variegatura e la preparazione del gusto mojito in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA
- CON OLIO ESSENZIALE E FOGLIE DI MENTA VERDE
- SENZA COLORANTI AZOICI

DOSAGGIO INDICATIVO: 100-150 g/ kg mix • q.b. per variegatura

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

PASTE DUE: doppio utilizzo in unico prodotto



E347.V1 SPIRULINA DUE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, con spirulina. Per la variegatura e la preparazione del gusto spirulina in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA
- CON ESTRATTO DI SPIRULINA



DOSAGGIO INDICATIVO: 100-150 g/kg per gelato • q.b. per variegatura

PREPARAZIONE GELATO: aggiungere la quantità indicata di prodotto alla base e diluire. Lasciar riposare per 15 minuti prima di mantecare.

VARIEGATURA: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

E358.V1 WHISKY CREAM DUE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, gusto Whisky. Per la variegatura e la preparazione del gusto Whisky in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

Plus prodotto

- DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA
- TEXTURE MOLTO CREMOSA
- GUSTO INTENSO DI WHISKY EQUILIBRATO DALLA NOTA MORBIDA DI LATTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 100-150 g/ kg mix • q.b. per variegatura

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.







Mix
Completi

E275.V1 CLASSICO

SACCHETTO 0,625 KG X 15

Base completa per gelato al cioccolato da preparare con l'aggiunta di latte e cioccolato. Lavorazione a caldo.

Plus prodotto

- BASE COMPLETA BILANCIATA E DOSATA PER UNA VASCHETTA
- AGGIUNTA DI SOLE CHIPS E LATTE CALDO



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ACQUA	CHIPS
	1 BUSTA	2500 G	-	1000 G

PREPARAZIONE: scaldare il latte a circa 70/80 °C, sciogliere le chips nel latte, aggiungere la base e mescolare. Lasciare riposare per 5 minuti e mantecare.

E276.V1 FONDENTE

SACCHETTO 0,9 KG X 10

Base completa per gelato al cioccolato fondente da preparare con l'aggiunta di acqua e cioccolato fondente. Lavorazione a caldo.

Plus prodotto

- BASE COMPLETA BILANCIATA E DOSATA PER UNA VASCHETTA
- AGGIUNTA DI SOLE CHIPS E ACQUA CALDA



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ACQUA	CHIPS
	1 BUSTA	-	2000 G	900 G

PREPARAZIONE: scaldare l'acqua a 100 °C, sciogliere le chips nell'acqua, aggiungere la base e mescolare. Lasciare riposare per 5 minuti e mantecare.

P632.V1 ANGURIA

SACCHETTO 1,25 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto anguria in gelateria.

Maggiori info in scheda tecnica

P602.V1 ARANCIA ROSSA

SACCHETTO 1,25 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto arancia rossa in gelateria.

Maggiori info in scheda tecnica

E363.V1 CACAO GHANA

SACCHETTO 1,25 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto cioccolato in gelateria. Lavorazione a freddo e a caldo con latte.

Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON IL 26% DI CACAO GHANA E GRANELLA DI CIOCCOLATO
- VELOCE E FACILE IMPIEGO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,25 kg mix + 2,5 l latte

PREPARAZIONE: versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

P518.V1 CIOCCOLATO BIANCO

SACCHETTO 1,2 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto cioccolato bianco in gelateria. Lavorazione a freddo con latte.

Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON CIOCCOLATO BIANCO E GRANELLA DI CIOCCOLATO
- VELOCE E FACILE IMPIEGO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,2 kg mix + 3 l latte

PREPARAZIONE: versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E234.V2 CIOCCOLATO EXTRAFONDENTE

SACCHETTO 1,7 KG X 10

Preparato completo in polvere per gelato gusto cioccolato fondente. Lavorazione a caldo con acqua.

Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON IL 25% DI CIOCCOLATO
- VELOCE E FACILE IMPIEGO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,7 kg mix + 2,5 l acqua

PREPARAZIONE: versare il mix nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



P368.V1 COCCO DI SULÙ

SACCHETTO 1,25 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto cocco in gelateria. Lavorazione a freddo con latte.

Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON COCCO DI SULÙ RAPÉ E LATTE DI COCCO
- VELOCE E FACILE IMPIEGO

SAPORI DAL MONDO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,25 kg mix + 2,5 l latte

PREPARAZIONE: versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

P351.V1 FIORDILATTE

SACCHETTO 1,2 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto fiordilatte in gelateria. Per la preparazione di gelato soft. Lavorazione a freddo e a caldo con latte e/o acqua.

Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- IDEALE ANCHE PER GELATO SOFT
- VELOCE E FACILE IMPIEGO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,2 kg mix + 3 l latte • Per Soft: 1,2 kg mix + 3 l latte + 1 l acqua.

PREPARAZIONE: versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

P582.V1 FRAGOLA

SACCHETTO 1,25 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto fragola in gelateria. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft, ecc. Lavorazione a freddo con acqua.

Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON FRAGOLE IN POLVERE
- VELOCE E FACILE IMPIEGO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,25 kg mix + 2,5/3 l acqua • Per Sorbetto: 1,25 kg mix + 3,5 l acqua + succo di limone a piacere.

PREPARAZIONE: versare il mix nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

P578.V1 LIMONCELLO

SACCHETTO 1,25 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto limoncello in gelateria. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft, ecc.

Maggiori info in scheda tecnica

P231.V1 LIMONE

SACCHETTO 1,25 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto limone in gelateria. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft, ecc. Lavorazione a freddo con acqua.

Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON SUCCO DI LIMONE IN POLVERE
- VELOCE E FACILE IMPIEGO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,25 kg mix + 2,5 l acqua • Per Sorbetto: 1,25 kg mix + 3,5 l acqua + succo di limone a piacere.

PREPARAZIONE: versare il mix nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E352.V1 MATCHA

SACCHETTO 1,2 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto matcha in gelateria. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft, ecc. Lavorazione a freddo con acqua.

Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON MATCHA
- VELOCE E FACILE IMPIEGO

DOSAGGIO INDICATIVO: vedi scheda tecnica del prodotto

PREPARAZIONE: vedi scheda tecnica del prodotto

P581.V1 MELONE

SACCHETTO 1,25 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto melone in gelateria. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft, ecc.

Maggiori info in scheda tecnica



E353.V1 RUBY

SACCHETTO 1,2 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto ruby in gelateria. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft, ecc.

Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON IL 10% DI CIOCCOLATO BIANCO IN POLVERE
- CON IL 10% DI GRANELLA DI CIOCCOLATO BIANCO

DOSAGGIO INDICATIVO: vedi scheda tecnica del prodotto

PREPARAZIONE: vedi scheda tecnica del prodotto

E351.V1 UBE

SACCHETTO 1,2 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto ube (patata viola) in gelateria. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft, ecc. Lavorazione a freddo con latte e acqua.

Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON IL 6% DI UBE IN POLVERE



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,2 kg mix + 1,5 l acqua • 1 l latte.

PREPARAZIONE: versare il mix nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

E378.V1 VANILLE

SACCHETTO 1,2 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto vaniglia in gelateria. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft, ecc.

Maggiori info in scheda tecnica

P325.V1 YOGURT

SACCHETTO 1,2 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto yogurt in gelateria e del sorbetto da bere. Lavorazione a freddo e a caldo con latte e/o acqua.

Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- ADATTO ANCHE PER FROZEN YOGURT
- CON YOGURT MAGRO IN POLVERE



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,2 kg mix + 3 lt latte (acqua per sorbetto)

PREPARAZIONE: versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



E060.V1 ARCOYOG

SACCHETTO 1 KG X 10

Preparato in polvere per frozen yogurt, granite e smoothies.

Plus prodotto

- CON YOGURT IN POLVERE
- PRODOTTO DI FACILE PREPARAZIONE



DOSAGGIO INDICATIVO: 1 kg mix + 3 l latte + 1 kg yogurt naturale

P661.V1 ICEMOUSSE CAFFÈ

SACCHETTO 1,2KG X 10

Preparato completo in polvere per crema fredda gusto caffè. Preparazione in granitore.

Plus prodotto

- CON CAFFÈ 100% ARABICA
- PRODOTTO DI FACILE PREPARAZIONE
- MONTATA STABILE, LEGGERA E CREMOSA



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,2 kg mix + 3/4 l latte



Variegati


P707.V1
CARAMEL

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria al gusto caramello. Per variegatura, guarnizione, vaschette, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON ZUCCHERO CARAMELLIZZATO



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

E312.V1
CARAMEL SALÉ

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con Fleur de sel de la Camargue. Per variegatura, guarnizione, vaschette, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON ZUCCHERO CARAMELLIZZATO
- CON "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE"



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

P743.V1
CHOCOMILKY & CEREALS

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con multicereali soffiati caramellizzati gusto cioccolato al latte. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON 5 CEREALI SOFFIATI CARAMELLIZZATI
- CON CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

P526.V1
CHOC'OR

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per variegatura e decorazione con biscotti a scaglie e nocciole. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON BISCOTTI CROCCANTI E NOCCIOLE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

B270.V1
COOKIE NEREO

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato a base di cacao per variegatura e decorazione con biscotti in pezzi. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON BISCOTTI CROCCANTI, CACAO MAGRO E NOCCIOLE TOSTATE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

B300.V1
GELATELLA NEUTRA

SECCHIELLO 3KG X 1

Crema dalle molteplici applicazioni, da personalizzare nel gusto con paste anidre di gelateria (es. pistacchio, nocciola, ecc.). Ideale per variegature di gelato in vaschetta, decorazione di frozen yogurt e gelato soft. Da versare direttamente in vaschetta, per creare l'effetto cremoso (gelato a strati), per glassare o farcire torte gelato e semifreddi.

Plus prodotto

- TEXTURE LISCIA
- PERSONALIZZABILE

DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.


P288.V1 MACAO FONDENTE
SECCHIELLO 3KG X 2

Pasta per la preparazione di gelato alla stracciatella, copertura pinguini e come decorazione.

Plus prodotto

- COPERTURA CROCCANTE
- AROMA E GUSTO PIENO E INTENSO CARATTERISTICO DEL CIOCCOLATO



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

B301.V1 MACAO NEUTRO
SECCHIELLO 3KG X 1

Pasta per la preparazione di gelato alla stracciatella da personalizzare nel gusto con paste anidre di gelateria (es. pistacchio, nocciola, ecc.). Ideale anche per copertura pinguini e come decorazione.

Plus prodotto

- COPERTURA CROCCANTE
- PERSONALIZZABILE

DOSAGGIO INDICATIVO: vedi scheda tecnica del prodotto

PREPARAZIONE: vedi scheda tecnica del prodotto

E362.V1 MIELE
SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con miele. Per variegatura, guarnizione, farciture di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON AROMA NATURALE DI MIELE
- CON COLORANTE NATURALE
- RIMANE MORBIDO E LUCIDO SOTTOZERO



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

B298.V1 MILKY & CEREALS
SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per variegatura e decorazione con multicereali caramellizzati, gusto latte. Per variegatura, guarnizione, farciture di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON 5 CEREALI SOFFIATI CARAMELLIZZATI
- CON CIOCCOLATO BIANCO



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

P564.V1 MILLEVELI
SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per variegatura e decorazione con biscotti a scaglie e 42% di nocciole tostate. Per variegatura, guarnizione, farciture di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 42% DI NOCCIOLE
- CON IL 15% DI BISCOTTI



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

B299.V1 NOCCIOLA & CEREALS
SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per variegatura e decorazione con nocciole e multicereali caramellizzati. Per variegatura, guarnizione, farciture di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON 5 CEREALI SOFFIATI CARAMELLIZZATI
- CON NOCCIOLA E GRANELLA DI NOCCIOLA



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

VARIEGÒ CREMA



R167.V1 NOCCIOLCAO

SECCHIO 6KG X 1

Preparato in pasta per variegatura e decorazione con cacao e nocciole. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- GUSTO CLASSICO GIANDUIA



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

P719.V1 PISTACCHIO

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per variegatura e decorazione con pistacchi tostati. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON IL 25% DI PISTACCHI TOSTATI



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

B297.V1 PISTACCHIO & CEREALS

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per variegatura e decorazione con pistacchi e multicereali caramellizzati. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON 5 CEREALI SOFFIATI CAMELLIZZATI
- CON PISTACCHI



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

VARIEGÒ FRUTTA



P587.V1 AMARENA

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con amarene. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON CILIEGIE CANDITE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

P588.V1 ARANCIA

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con scorze d'arancia. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON SCORZE D'ARANCIA CANDITE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

E320.V1 FICO

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con fichi. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON FICHI (25% FICHI E 25% FICHI NERI)



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.


E111.V1 FRAGOLA
SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con fragole. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON FRAGOLE SEMICANDITE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

E178.V1 FRUTTI DI BOSCO
SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con frutti di bosco. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON FRUTTA SEMICANDITA



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

E361.V1 FRUTTI DI BOSCO ZERO
SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con frutti di bosco senza zuccheri aggiunti. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI (CON SOLI ZUCCHERI PRESENTI NATURALMENTE)



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

E232.V1 GINGER
SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con pezzi di zenzero. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON ZENZERO SEMICANDITO



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

E112.V1 MANGO-MARACUJA
SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con mango-passion fruit. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- CON MANGO IN PEZZI
- CON PUREA DI MARACUJA



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

E367.V1 MARACUJA ZERO
SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con maracuja senza zuccheri aggiunti. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

Plus prodotto

- SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI (CON SOLI ZUCCHERI PRESENTI NATURALMENTE)
- CON IL 20% DI PUREA DI MARACUJA
- CON IL 5% DI CONCENTRATO DI MARACUJA
- COLORANTI NATURALI

DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

VARIEGÒ FRUTTA



E341.V1

MIRTILLO

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con mirtilli. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. Ideale anche in pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione.

Plus prodotto

- CON IL 20% DI MIRTILLI E IL 15% DI MIRTILLI SEMICANDITI
- RIMANE MORBIDO E LUCIDO SOTTOZERO



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

E321.V1

LAMPONE

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con lamponi semicanditi. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. Ideale anche in pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione.

Plus prodotto

- CON LAMPONI SEMICANDITI



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

E360.V1

RED EXOTIC

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con frutti esotici canditi. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. Ideale anche in pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione.

Plus prodotto

- CON FRUTTI ESOTICI CANDITI: ANANAS, MANGO, PAPAYA
- CON COLORANTI NATURALI



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

B254.V1

STRAWBERRY & MILK

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria al gusto fragola e latte. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. Ideale anche in pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione.

Plus prodotto

- CON PEZZETTI DI FRAGOLA DISIDRATATA EFFETTO CRUNCHY



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

E322.V1

YUZU LEMON

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria gusto Yuzu e limone. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. Ideale anche in pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione.

Plus prodotto

- CON SUCCO DI YUZU IN POLVERE
- CON IL 20% DI SCORZA DI LIMONE CANDITA
- CON SUCCO CONCENTRATO DI LIMONE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

CREMINI



E368.V1

CREMINO MANGO

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria gusto mango. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. Ideale anche in pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione.

Plus prodotto

- CON IL 20% DI PUREA DI MANGO
- TEXTURE LISCIA E CREMOSA, GUSTO AUTENTICO
- COLORANTE NATURALE

DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.



Topping e decorazioni

TOPPING



E215.V9	ACERO	BOTTIGLIA 1KG X 6
E086.V9	AMARENA	BOTTIGLIA 1KG X 6
E037.V9	CARAMELLO	BOTTIGLIA 1KG X 6
E038.V9	CIOCCOLATO	BOTTIGLIA 1KG X 6
E088.V9	FRAGOLA	BOTTIGLIA 1KG X 6
E089.V9	FRUTTI ROSSI	BOTTIGLIA 1KG X 6

Guarnizione in pasta per decorazione di gelati, milk shakes e yogurt, coppe gelato, semifreddi, panna. In pasticceria come guarnizione di torte, monoporzioni, ecc. Nella ristorazione per guarnire dessert al piatto.

Plus prodotto

- OTTIMA FLUIDITÀ E LUCENTEZZA
- RESTANO MORBIDI SOTTO ZERO
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO



DOSAGGIO INDICATIVO: a piacere

PREPARAZIONE: da utilizzare tal quale.

TOPPING SPECIALI



E379.V1	CHOCOGOFRE	BOTTIGLIA 1 KG X 6
----------------	-------------------	--------------------

Salsa al cioccolato con un tocco di nocciola.

Maggiori info in scheda tecnica



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: per la decorazione di gelati, dolci, semifreddi, ecc. o nel gelato come farcitura.

Per la decorazione di pasticceria.

E380.V1	CROCKITOP CHOCOLATE	BOTTIGLIA 1 KG X 6
----------------	----------------------------	--------------------

Salsa al cioccolato con effetto croccante (tipo stracciatella).

Maggiori info in scheda tecnica



DECORAZIONI E GRANELLE



M457.V1	CHOCOOKIES	SECCHIELLO 1,2KG X 2
----------------	-------------------	----------------------

Biscotti in pezzi al cacao.

Plus prodotto

- MANTENGONO LA CROCCANTEZZA ED IL COLORE NEL PRODOTTO FINITO
- IN PEZZI



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: per la decorazione di gelati, dolci, semifreddi, ecc. o nel gelato come farcitura.

Per la decorazione di pasticceria.

P589.V1	CILIEGIE AMARENATE	SECCHIELLO 3KG X 2
----------------	---------------------------	--------------------

Ciliegie amarenizzate candite intere in sciroppo.

Plus prodotto

- CON IL 50% DI CILIEGIE CANDITE INTERE
- STABILI E BRILLANTI
- RESISTONO ALLA CONGELAZIONE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: per la decorazione di gelati, dolci, semifreddi, ecc. o nel gelato come farcitura.

Per la decorazione di pasticceria.



BRAUN

IN GELATERIA

Il brand Braun offre molti articoli da poter utilizzare, non solo in pasticceria, ma anche in gelateria per completare le vostre creazioni, ad esempio per preparare basi di Pan di Spagna o farciture. Ecco alcuni spunti:

CONSIGLIATI PER GELATO E SEMIFREDDI

PRODOTTO E DESCRIZIONE

PREPARATI IN POLVERE PER PASTE MONTATE

BISQUISIT

Ideale per la preparazione di basi di pan di Spagna, arrotolati, margherite, sabbiose, ecc.

BISQUISIT GLUTEN FREE

Gluten Free. Ideale per la preparazione di basi di pan di Spagna, arrotolati, omelletes, margherite, sabbiose, ecc.

PREPARATI IN POLVERE PER FROLLA

MURBELLA

Ideale per la preparazione di pasta frolla di ogni genere, stampata e montata, paste frolle al burro.

MURBELLA GLUTEN FREE

Gluten Free. Ideale per la preparazione di pasta frolla e biscotteria.

DECORAZIONI E FARCITURA

NEVELLA

Zucchero per decorazione non igroscopico.

LINEA SPALMELLE

Creme spalmabili. Ideali come farcitura post forno di arrotolati, pan di Spagna, biscotteria, ecc. Morbide anche sottozero.

GUSTI DISPONIBILI:

CRUNCHY • PISTACCHIO • NOCCIOLA • VEGAN

LINEA SCHOKOBELLA

Preparati in pasta per glassatura, farcitura e copertura. Ideali per aromatizzare creme e panna. Per ripieni di pralineria.

GUSTI DISPONIBILI:

SCHOKOBELLA • SCHOKOBELLA BITTERSWEET • SCHOKOBELLA LATTE • SCHOKOBELLA BIANCO • SCHOKOBELLA RUBY • SCHOKOBELLA PEANUT & CARAMEL • SCHOKOBELLA PISTACCHIO • SCHOKOBELLA COFFEE

LINEA KRANFIL'S

Preparati in pasta per farcitura con biscotti a scaglie. Ideali per una nota croccante in tutti i dessert.

GUSTI DISPONIBILI:

KRANFIL'S PISTACCHIO • KRANFIL'S CARAMEL • KRANFIL'S BIANCO • KRANFIL'S CIOCCOLATO • KRANFIL'S RED FRUITS • KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO • KRANFIL'S CARAMEL COOKIE & ALMOND • KRANFIL'S DARK CHOCOLATE • KRANFIL'S MOCCA • KRANFIL'S COCONUT & ALMOND

CIOCCOLATI LUBECA

Chips di cioccolato per copertura.

FONDATE:

RATZBURG CHIPS (70/30/42) • IVORY COAST CHIPS (60/40/39) • IVORY COAST CHIPS (55/45/34) • WESTAFRICA CHIPS (70)

AL LATTE:

GHANA SELECTION CHIPS (43/40)

BIANCO:

SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5)

CONSIGLIATI ESCLUSIVAMENTE PER SEMIFREDDI

PRODOTTO E DESCRIZIONE

SPECIALITÀ

CHEESEQUICK

Preparato in polvere per Swiss e American Cheesecake e torte. Ideale anche per la preparazione di dolci in generale allo yogurt o al formaggio (mascarpone, ricotta, ecc.)

OVOSIL

Preparato in polvere per spumiglie, meringhe, ecc. Ideale per la preparazione di tutti gli impasti con presenza di albume montato.

BIENEX

Preparato in polvere per croccante. Ideale per la preparazione di croccante, barrette, ecc. con nocciole, mandorle, cereali soffiati, fiocchi di cereali, cacao, caffè in polvere, panna in polvere, ecc. Può essere modellato per la realizzazione di composizioni varie.

PREPARATI PER MOUSSE, BAVARESI E SEMIFREDDI

BAVARESE

Preparato in polvere per bavaresi, semifreddi, dessert. Aromatizzabile con Paste Cresco Italia.

ALASKA EXPRESS NEUTRO

Stabilizzante in polvere per panna. Ideale per la preparazione di dolci alla panna come mousse, bavaresi, chantilly, etc. Sostituisce la colla di pesce in fogli o in polvere.

PARFAIT

Preparato base per semifreddi. Ideale per la preparazione di semifreddi da aromatizzare con gusti crema e frutta. Ideale anche per la preparazione di mousse e guarnizioni. Preparazione istantanea a freddo.

SOFFICEPANNA

Preparato in polvere per semifreddi e panna da sottozero. Ideale da aromatizzare con gusti crema e frutta. Preparazione istantanea a freddo. Mantiene morbida la panna sottozero. Per decorare con la panna il gelato direttamente in vetrina.

GELATINE A FREDDO

Lucidanti in gel pronti all'uso. Ideali per glassatura a specchio di dolci, mousse, semifreddi, bavaresi, ecc. e come lucidante per frutta.

GUSTI DISPONIBILI:

CRISTALINE NEUTRO • CRISTALINE MARACUJA CON SEMI • CRISTALINE FRAGOLA

GLASSE

Glasse lucide.

GUSTI DISPONIBILI:

MIRUAR CIOCCOLATO • MIRUAR PISTACCHIO (senza coloranti azo) • SPIEGEL NEUTRO • SPIEGEL FRAGOLA • SPIEGEL LIMONE • SPIEGEL CIOCCOLATO • SPIEGEL ROUGE • SPIEGEL CAMEL • SPIEGEL IVORY



Scan Here



OM710

cresco
ITALIA



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611
info@martinbraungruppe.it
www.martinbraungruppe.it