

PASTE



**NOVITA'**  
**RED JUMBO**

- ★ E' un nuovo ed esclusivo gusto gelato che unisce il dolce al salato. Una pasta pura di arachidi argentine da variegare con arachidi salate e l'esclusiva salsa rossa Red Jumbo

## PASTE

	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	290406	AMARETTO Al gusto dell'omonimo biscotto.	80		3,00	2/6
	212206	CAFFÈ Ottenuta da solo caffè naturale non liofilizzato.	50		3,00	2/6
	2G2606	COCCO Arricchita con polpa di cocco.	100		3,00	2/6
	293106	CROCCANTINO AL RHUM Il classico gusto croccante con aroma al rum.	80		3,00	2/6
	291706	FIOR DI BISCOTTO Il classico frollino di una volta finemente raffinato in una morbida crema.	80/100		3,00	2/6
	291716	FIOR DI BISCOTTO CACAO Gusto classico del biscotto al cacao .	80/100		3,00	2/6
	600021	FIOR DI BISCOTTO BISCOTTINI Fragranti biscottini vaniglia e cacao per decorare e farcire il gelato Fior di Biscotto.	350gpervaschetta da 4 kg		1,00	6/6
	213506	FIOR DI PANNA Delicato gusto fior di panna.	30/50		3,00	2/6
	2G8306	GRAN GIANDUIA Gusto intenso di gianduja con una nota di cioccolato fondente.	50/60		3,00	2/6
	2G7669	GRAN PISTACCHIO Pasta pura di pistacchi.	80/100		3,00	2/6
 <b>IN POLVERE</b>	164901	LIQUIRIZIA MIX 100 Prodotto in polvere dal gusto intenso di liquirizia.	80		1,00	10/10
	215106	MALAGA Gusto malaga arricchito con uvetta sultanina macerata nel Marsala.	75		3,00	2/6
	295006	MANDORLA TOSTATA Al tipico gusto di mandorla tostata.	70/80		3,00	2/6
	215806	MARRONS GLACES Con il solo utilizzo di marroni selezionati.	100		3,00	2/6
	215901	MARRONS GLACES CON MARRONI Pasta arricchita con l'aggiunta di marroni interi.	100		5,8	2/11,6
	212420	MASCARPONE Prodotto in pasta contenente vero mascarpone per la realizzazione di un gelato dal gusto inconfondibile.	80/100		3,00	2/6
	216206	MENTA Ottenuta dall'olio di menta piperita per un gelato fresco e dissetante.	50		3,00	2/6
	216236	MERINGA Classico gusto meringa.	50		3,00	2/6
	213426	MOJITO Tipico gusto del famoso cocktail cubano.	60/80		3,00	2/6
	2G2206	MOKARABIA Ottenuta dalla migliore miscela di caffè tipo "arabica".	50		3,00	2/6
	292816	MONCIOK Pasta senza zuccheri aggiunti al gusto di cioccolato.	80/100		3,00	2/6

## PASTE

	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	196406	MONTEBLU Gusto e colore per un gelato adatto ai più piccoli.	70		3,00	2/6
	196456	MONTEROSA Al gusto intenso di bubble-gum.	50		3,00	2/6
	217106	NONNAKREM Il tradizionale gusto della crema all'uovo di una volta.	50/100		3,00	2/6
	2G7306	PANNA COTTA Dalla tradizionale ricetta piemontese, il gusto della panna cotta arricchito con caramello.	100		3,00	2/6
	2T8206	PASTAPIÙ CREMROSCÈ Al gusto gianduia tendente al cacao.	20/30		3,00	2/6
	2T8216	SALSA CREMROSCÈ Variegato per arricchire Pastapiù Cremroscè con granella di nocciola in gustosa salsa alla nocciola pralinata.	Q.B		3,00	2/6
	2T1418	PASTAPIÙ VOGLIA DI PANNA Caratterizzata dall'intenso aroma di panna.	30/50		1,25	6/7,5
	297916	PISTACCHIO RIVIERA Pistacchio dall'aroma intenso e dal colore brillante.	60/75		3,00	2/6
	290306 <b>NEW</b>	PASTA RED JUMBO pasta pura di arachidi argentine 100/120			3,00	2/6
	2G8106	SORRISO AMARO Bilancia il gusto del cioccolato fondente con nocciole Piemonte in pezzi.	80		3,00	2/6
	298156	SORRISO BIANCO Arricchito con nocciole in pezzi per un gelato al gusto bacio bianco.	80/100		3,00	2/6
	2G8606	TIRAMISÙ Arricchito con uova e con il miglior marsala siciliano.	50		3,00	2/6
	298956	TORRONE CON PEZZETTONI Gusto torrone con grossi pezzi che ne esaltano il sapore.	80/100		3,00	2/6
	219256	TUTTO UOVO Tutto il gusto della crema in una pasta con un'alta concentrazione di tuorlo d'uovo.	50		3,00	2/6
	219206	TUTTO UOVO COLORATO Alle caratteristiche del Tutto Uovo affianca un intenso colore crema.	50		3,00	2/6
	2G9336	VANIGLIA BOURBON Realizzata con vaniglia dell'isola di Reunion (Oceano Indiano) anticamente denominata Bourbon.	30/50		3,00	2/6
	219386	VANIGLIA EXPO Raffinatissimo e delicato aroma di vaniglia.	30/50		3,00	2/6
	219706	ZABAGLIONE P Per un gelato allo zabaglione dal gusto marcato. Adatta anche per la preparazione di crema pasticceria.	120		3,00	2/6
	2G9886	ZUPPA INGLESE PREMIUM Una selezione di ingredienti per una pasta al gusto di Zuppa Inglese.	30		3,00	2/6



# PASTE NOCCIOLE



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
296610	NOCCIOLA CLASSICA Gusto classico di nocciola.	80/100		5,00	2/10
295609	NOCCIOLA GRAN GUSTO Con nocciole maggiormente tostate per un gusto più marcato.	80/100		2,50	2/5
295625	NOCCIOLA ITALIA Ottenuta dalla tostatura e raffinazione di pure nocciole italiane.	80/100		2,50	2/5
295615	NOCCIOLA PURA 100% Varietà Tonda Gentile Trilobata.	80/100		2,50	2/5
2G6510	GRAN NOCCIOLA Gusto fine e vellutato ottenuto da una selezione di nocciole delle Alte Langhe.	80/100		2,50	2/5
296710	NOCCIOLA MEDITERRANEA Gusto caratteristico delle nocciole tostate	80/100		5,00	2/10



## PASTE



- ★ Materie prime selezionate e lavorate con procedimenti naturali
- ★ Ideali per miscelazione con base bianca



# PASTE ANSELMI



	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	AN201001	<b>ALBA tartufo</b> Per un gelato al classico gusto dei boeri al Rhum.	80/95		3,00	2/6
	AN201003	<b>AMARETTO</b> Al gusto dell'omonimo biscotto.	40/55		3,00	2/6
	AN201005	<b>BABÀ</b> Il tipico dolce napoletano entra in Gelateria con un delicato aroma di Pan di Spagna e Rhum.	75		3,00	2/6
	AN201107	<b>CAFFÈ LIQUID EXPRESS</b> Per una caratterizzata e persistente nota di caffè espresso.	20/30		1,25	6/7,5
	AN201523	<b>CASSATA SICILIANA</b> Il gusto del classico dolce siciliano, arricchito con mandarini canditi e ricotta.	250		3,50	2/7
	AN201010	<b>CHICCHI TORRONE</b> Pasta con croccante e raffinato torrone in pezzi.	50/65		3,00	2/6
	AN201136	<b>CIOCCOBIANCO</b> Pasta dal delicato sapore di cioccolato bianco.	80/100		3,00	2/6
	AN201018	<b>CREMINO</b> Gusto ispirato al tradizionale cioccolatino.	110		3,00	2/6
	AN201019	<b>CRIMOVO GIALLO</b> Realizzata con un'elevata concentrazione di tuorlo d'uovo, dona al gelato il gusto tipico della crema pasticcera.	40		3,00	2/6
	AN201025	<b>DOLCIOTTA</b> Per un gelato al caratteristico gusto di panna cotta.	50/60		3,00	2/6
	AN201034	<b>GRAN VISIR malaga</b> Marsala, uva sultanina ed aroma di crema in sublime equilibrio.	60/75		3,00	2/6
	AN201036	<b>KISS</b> Per realizzare un gelato al gusto Bacio, con l'aroma del cioccolato amaro arricchito di nocciole.	110		3,00	2/6
	AN201082	<b>LATTE DI MANDORLE AVOLA</b> Pasta pura 100% per un gelato dal gusto delicato.	80/100		3,00	2/6
	AN201089	<b>MENTA VERDE</b> Ideale per gelati e sorbetti dal gusto fresco e dissetante.	30/40		3,00	2/6
	AN201137	<b>MERINGATA</b> Per un gelato arricchito con croccanti pezzettini di meringa.	110		2,50	1/2,5
	AN503003A	<b>NOCCIOLCREM</b> Crema morbida e spatolabile al gusto di cioccolato e nocciola per farcire e variegare.	100		3,00	2/6
	AN201062	<b>NOCE SORRENTINA</b> Le noci più rinomate per un gelato al gusto noce.	60/75		3,00	2/6
	AN202012	<b>PASTA COCCO</b> Cocco raffinato dal gusto freschissimo.	75		3,00	2/6
	AN201072	<b>SOFFIOCIOC</b> Stracciatella croccante a base di cioccolato di riso.	75		4,00	2/8
	AN201073	<b>STRACCIATELLA con torrone</b> Pasta con copertura al cioccolato, arricchita con granella di torrone.	Q.B.		3,00	2/6
	AN201075	<b>TIRAMISÙ</b> Dal gusto equilibrato di crema all'uovo, caffè ed un tocco di cacao.	80		3,00	2/6
	AN201139	<b>TORTA PARADISO</b> Tipico gusto della merendina Paradiso.	80		3,00	2/6
	AN201077	<b>TRINIDAD</b> Pasta fluida senza zucchero al cacao amaro dal gusto intenso.	90		3,00	2/6
	AN201079	<b>VANIGLIATA BIANCA</b> Equilibrato aroma panna/vaniglia per un delicato gelato fior di panna.	30		3,50	2/7
	AN201083	<b>ZABAGLIONE RIVIERA</b> Pasta zabaglione aromatizzata con il tipico vino marsala.	55		3,00	2/6
	AN201085	<b>ZUPPA INGLESE</b> Pasta con il gusto del tipico dolce emiliano.	35		3,00	2/6

# IL TUO GIOIELLO PIÙ PREZIOSO

Offri il gusto del vero "Pistacchio Verde di Bronte DOP".



## Solo il meglio per il vostro gelato,

grazie alla nostra Pasta pura 100% di "Pistacchio Verde di Bronte DOP". A Bronte, paradiso del Pistacchio, si coltiva questo frutto dal gusto e dall'aroma universalmente riconosciuti come unici e particolari. Le sue qualità organolettiche (dolce, delicato e particolarmente aromatico) ed il colore inconfondibile permettono di preparare un gelato inimitabile e di altissima qualità.



GRUPPO

 **montebianco**

Via Liberazione, 38 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italia - tel. +39 02 982 931 - fax +39 02 982 93 241 - [www.montebiancowed.com](http://www.montebiancowed.com)





# "Pistacchio Verde di Bronte DOP"

PASTE



PASTA PURA  
100% A BASE  
DI "PISTACCHIO  
VERDE DI  
BRONTE  
DOP"

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
 AN201063	Pasta pura 100% di "Pistacchio Verde di Bronte DOP" Pasta realizzata con pistacchi di Bronte di assoluta qualità.	80/100		3,00	2/6



# IL TUO GIOIELLO PIÙ PREZIOSO

Offri il gusto della vera "Nocciola del Piemonte IGP".



## Qualità controllata e garantita.

Coltivate nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo, le nocciole del Piemonte sono giustamente considerate le migliori del mondo per il loro gusto pieno e delicato e per il loro aroma denso e persistente. Il nostro gelato, il tuo gelato, è fatto con queste nocciole, e ne restituisce tutta la bontà e la qualità. Offrilo tranquillamente, sapendo che è il meglio: i tuoi clienti ti ringrazieranno.



GRUPPO





Via Liberazione, 38 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italia - tel. +39 02 982 931 - fax +39 02 982 93 241 - [www.montebiancoweb.com](http://www.montebiancoweb.com)



PASTE

## NOCCIOLE

Calibrate, tostate e raffinate con cura

	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	AN201129A	NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. Ottenuta dalle raffinatissime nocciole della qualità Tonda Gentile delle Langhe.	80/100		2,50	2/5
	AN201126	NOCCIOLA PREMIUM Gusto raffinato per una nocciola di qualità.	80/100		2,50	2/5



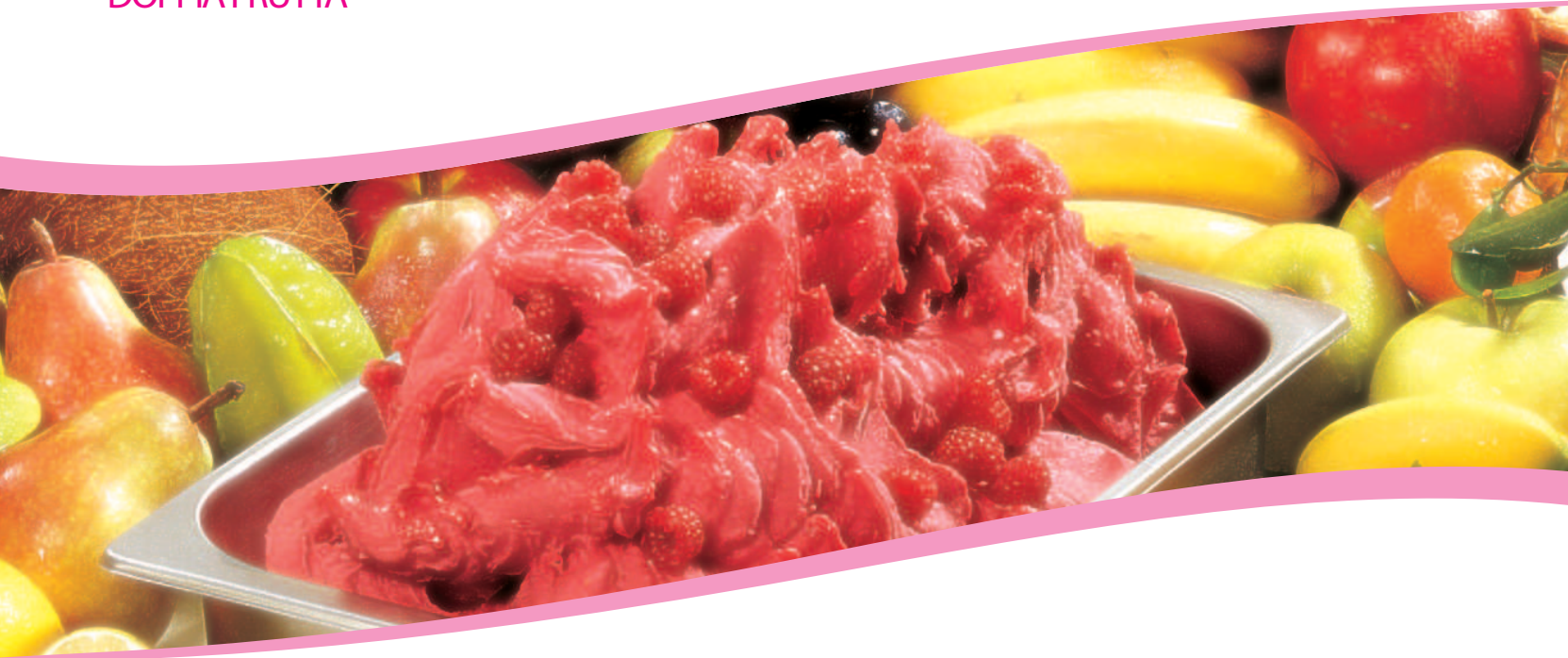



## DOPPIA FRUTTA



Paste ad alta concentrazione di frutta  
realizzate con un procedimento  
che mantiene inalterate le caratteristiche  
organolettiche della frutta.

## DOPPIA FRUTTA



	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	2B0118	DOPPIA FRUTTA ALBICOCCA	100	❄️	4,00	2/8
	2B0218	DOPPIA FRUTTA AMARENA	100	❄️	4,00	2/8
	2B0618	DOPPIA FRUTTA ANANAS	100	❄️	4,00	2/8
	2B1518	DOPPIA FRUTTA BANANA	100	❄️	4,00	2/8
	2B3018	DOPPIA FRUTTA FRAGOLINA DI BOSCO	100	❄️	4,00	2/8
	2B3118	DOPPIA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO	100	❄️	4,00	2/8
	2B3718	DOPPIA FRUTTA FRAGOLA	100	❄️	4,00	2/8
	2B3918	DOPPIA FRUTTA KIWI	100	❄️	4,00	2/8
	2B4518	DOPPIA FRUTTA LAMPONE	100	❄️	4,00	2/8
	2B6018	DOPPIA FRUTTA MELA VERDE	100	❄️	4,00	2/8
	2B6118	DOPPIA FRUTTA MELONE	100	❄️	4,00	2/8
	2B6318	DOPPIA FRUTTA MIRTILLO	100	❄️	4,00	2/8
	2B7318	DOPPIA FRUTTA PERA	100	❄️	4,00	2/8
	2B7418	DOPPIA FRUTTA PESCA	100	❄️	4,00	2/8







































VARIEGATI  
DECORAZIONI

**NOVITA'**  
**NOCCIOLotta**  
**"LA MORBIDONA"**  
**NOCCIOLotta**  
**"LA CROCCANTE"**

Ricca gamma di variegati  
per arricchire e decorare  
gelati e semifreddi.



## VARIEGATI DECORAZIONI

	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
VARIEGATI						
	230106	VARIEGATO AMARENA	Q.B.		3,00	2/6
	230116	VARIEGATO ARANCIA	Q.B.		3,00	2/6
	230136	VARIEGATO FICO	Q.B.		3,00	2/6
	230146	VARIEGATO FRAGOLA	Q.B.		3,00	2/6
	230156	VARIEGATO FRAGOLINA DI BOSCO	Q.B.		3,00	2/6
	230166	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO	Q.B.		3,00	2/6
	230176	VARIEGATO MANDARINO	Q.B.		3,00	2/6
	230186	VARIEGATO MIRTILLO	Q.B.		3,00	2/6
	230376	VARIEGATO NOCCIOLA	Q.B.		3,00	2/6
	230196	VARIEGATO PESCA ARANCIO	Q.B.		3,00	2/6
	230306	VARIEGATO CIOCCOLATO CON CEREALI	Q.B.		3,00	2/6
	230316	VARIEGATO CAFFÈ	Q.B.		3,00	2/6
	230336	VARIEGATO GIANDUIA	Q.B.		3,00	2/6
	190159	AMARENATA Variegato con amarene in pezzi dal gusto intenso e dal colore invitante.	Q.B.		2,00	4/8
	292820	NOCCILOTTA "La PASTOSA" Crema per farciture e variegature dal gusto equilibrato di nocciola e cioccolato. Si conserva morbida anche a temperature negative.	Q.B.		5,00	1/5
	292840 <b>NEW</b>	NOCCILOTTA "La MORBIDONA" Crema al gusto di gianduia, Ideale per variegature Cremosa anche a -15°	Q.B.		5,00	1/5
	292850 <b>NEW</b>	NOCCILOTTA "La CROCCANTE" Crema al gusto di gianduia con crisp, biscotti croccanti Cremosa e croccante anche a -15°	Q.B.		5,00	1/5
DECORAZIONI						
	148001	PRALINELLA cacao in polvere leggermente dolcificato	Q.B.		1,00	10/10
	290110 <b>NEW</b>	ARACHIDI SALATE RED JUMBO	Q.B.		0,5	6/3
	190109	AMARENA IN COMPOSTA Amarene intere per guarnire vaschette e coppe gelato in modo ricco e gustoso.	Q.B.		4,00	2/8
	290105	GRANELLA PER TORRONE Rottura di pistacchi, mandorle e nocciole per decorare gelati e semifreddi.	Q.B.		1,00	4/4

# Rippy

DECORAZIONI



**Novita'**

- Rippy Red Jumbo
- Rippy Tia Maria

Topping per arricchire la presentazione  
del gelato con gusto e colore.

RIPPY



Tia Maria

Rippy

Tia Maria

	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	220311	RIPPY AMARENA	Q.B.		 1,00	6/6
	222111	RIPPY CACAO	Q.B.		 1,00	6/6
	222211	RIPPY CAFFE'	Q.B.		 1,00	6/6
	222511	RIPPY CAMEL	Q.B.		 1,00	6/6
	223011	RIPPY FRAGOLINA DI BOSCO	Q.B.		 1,00	6/6
	223511	RIPPY FRUTTI DI BOSCO	Q.B.		 1,00	6/6
	223711	RIPPY FRAGOLA	Q.B.		 1,00	6/6
	224401	RIPPY KIWI	Q.B.		 1,00	6/6
	224411	RIPPY LAMPONE	Q.B.		 1,00	6/6
	224611	RIPPY MANGO	Q.B.		 1,00	6/6
	224711	RIPPY MIELE	Q.B.		 1,00	6/6
	225511	RIPPY MOU	Q.B.		 1,00	6/6
	225711	RIPPY MOJITO	Q.B.		 1,00	6/6
	225911	RIPPY MELONE	Q.B.		 1,00	6/6
	229611	RIPPY ZABAGLIONE	Q.B.		 1,00	6/6
	228911 <b>NEW</b>	RIPPY TIA MARIA	Q.B.		 1,00	6/6
	227911 <b>NEW</b>	RIPPY RED JUMBO	Q.B.		 1,00	6/6





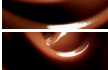





## COPERTURE



Gamma di coperture ideali per la  
decorazione di semifreddi  
e la preparazione di gelati su stecco.

## COPERTURE



	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	2A0704	COPERTURA SPECIALE ARANCIA	Q.B.	❄️	1,00	6/6
	2A1204	COPERTURA SPECIALE BANANA	Q.B.	❄️	1,00	6/6
	2A1404	COPERTURA SPECIALE CAFFÈ	Q.B.	❄️	1,00	6/6
	2A2204	COPERTURA SPECIALE CIOCCOLATO AL LATTE	Q.B.	❄️	1,00	6/6
	2A2404	COPERTURA SPECIALE CIOCCOLATO FONDENTE	Q.B.	❄️	1,00	6/6
	2A3704	COPERTURA SPECIALE FRAGOLA	Q.B.	❄️	1,00	6/6
	2A4704	COPERTURA SPECIALE LIMONE	Q.B.	❄️	1,00	6/6
	2A9704	COPERTURA SPECIALE VANIGLIA	Q.B.	❄️	1,00	6/6
	292808A	COPERTURA PER GELATI CACAO Ideale per stracciatella.	Q.B.	❄️	3,00	2/6
	292830	STRACCIATELLA	Q.B.	❄️	5,00	1/5





VARIEGATI



Farciture con frutta in pezzi  
per arricchire e decorare  
specialità di gelateria  
e pasticceria.



VARIEGATI



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
AN401018	FIOR DI FRUTTA ALBICOCCA Farcitura con frutta in pezzi per arricchire e decorare le specialità di gelateria e pasticceria.	Q.B.	❄️	3,80	2/7,6
AN401068	FIOR DI FRUTTA ANANAS Farcitura con frutta in pezzi per arricchire e decorare le specialità di gelateria e pasticceria.	Q.B.	❄️	3,80	2/7,6
AN401038	FIOR DI FRUTTA FRAGOLA Farcitura con frutta in pezzi per arricchire e decorare le specialità di gelateria e pasticceria.	Q.B.	❄️	4,00	2/8
AN401048	FIOR DI FRUTTA FRUTTI DI BOSCO Farcitura con frutta in pezzi per arricchire e decorare le specialità di gelateria e pasticceria.	Q.B.	❄️	4,00	2/8

DECORAZIONI  
COPERTURE



**STRACCIATELLA**  
con pasta a base di  
“Pistacchio Verde di  
Bronte DOP”

Qualità selezionate per  
personalizzazioni speciali





# DECORAZIONI COPERTURE



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
COPERTURE					
AN201134A	COPERTURA CACAO TORINO Ideale per la preparazione della stracciatella, arricchita con burro di cacao	Q.B.	❄️	2,50	2/5
AN201054	STRACCIATELLA CON PASTA A BASE DI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP Ideale per la preparazione di stracciatella e coperture	Q.B.	❄️	3,00	2/6
AN201058	STRACCIATELLA DI NOCCIOLA Ideale per la preparazione di stracciatella e coperture	Q.B.	❄️	3,00	2/6
DECORAZIONI					
AN401028	AMARENA AL FRUTTO Amarene selezionate e semicandite conservate in un gustoso sciroppo	Q.B.	❄️	4,00	2/8
AN401029	GRANELLA DI AMARETTI Granella dall'intenso aroma, sempre croccante	Q.B.	❄️	3,00	2/6
AN401008A	GRANIGLIA CROCCANTE AROMATIZZATA Croccante aromatizzato all'arancio	Q.B.	❄️	5,00	2/10



SEMIFREDDI





























- ★ Solubili a freddo
- ★ Si incorporano facilmente alla panna
- ★ Si lavorano con montapanna o planetaria
- ★ Veloci e facili da preparare
- ★ Si degustano appena tolti dal congelatore



# SEMIFREDDI



	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG. PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	242108	SEMIFREDDO CACAO	500		1,25	6/7,5
	242208	SEMIFREDDO CAFFÈ	500		1,25	6/7,5
	243708	SEMIFREDDO FRAGOLA	500		1,25	6/7,5
	244708	SEMIFREDDO LIMONE	500		1,25	6/7,5
	245308	SEMIFREDDO MASCARPONE	500		1,25	6/7,5
	246608	SEMIFREDDO NOCCIOLA	500		1,25	6/7,5
	246708	SEMIFREDDO PISTACCHIO	500		1,25	6/7,5
	246908	SEMIFREDDO RICOTTA	500		1,25	6/7,5
	248308	SEMIFREDDO STRACCIATELLA	500		1,25	6/7,5
	248388	SEMIFREDDO NEUTRO	400		1,25	6/7,5
	248708	SEMIFREDDO PERA	500		1,25	6/7,5
	249308	SEMIFREDDO VANIGLIA	500		1,25	6/7,5
	249608	SEMIFREDDO ZABAGLIONE	500		1,25	6/7,5



# Mordì

PRODOTTI  
PER  
SEMIFREDDI



**NOVITÀ**  
MORDÌ

Prodotto completo per la preparazione  
di Gelée di frutta, budini gelato,  
dessert e piccole sfiziosità  
in gelateria e pasticceria.



montebianco

## PRODOTTI PER SEMIFREDDI



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG. PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
146001	<b>PRONTO GELEE</b> Prodotto completo per la preparazione di gelée di frutta, budini gelato, farciture di semifreddi e decorazione di gelati.	300		1,00	10/10









PRODOTTI  
PER  
SEMIFREDDI

- ★ Ideali per semifreddi di alta qualità
- ★ Praticità e semplicità di impiego



## PRODOTTI PER SEMIFREDDI



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG. PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
140804	<b>AMIDMIX</b> Addensante in polvere da lavorare a caldo per la pratica e veloce preparazione di crema pasticcera.	80/100		1,00	10/10
141901	<b>CREMA PASTICCERA</b> Prodotto in polvere completo, stabilizzato, aromatizzato e colorato.	330		1,00	10/10
146001	<b>PRONTO GELEE</b> Prodotto completo per la preparazione di gelée di frutta, per la farcitura di semifreddi e la decorazione di gelati.	300		1,00	10/10
147401	<b>MROMIL</b> Prodotto in polvere per la realizzazione di semifreddi con il cuocirema.	400		2,50	8/20
228008	<b>GELLY</b> Gelatina a gustoneutro per la preparazione di semifreddi.	Q.B.		1,25	6/7,5
291804	<b>GLASSATURA LUCIDA CARMELLO</b> Conservano morbidezza e lucentezza anche a -20°C.	Q.B.		3,00	1/3
291805	<b>GLASSATURA LUCIDA CIOCCOBIANCO</b> Conservano morbidezza e lucentezza anche a -20°C.	Q.B.		3,00	1/3
291804	<b>GLASSATURA LUCIDA CIOCCOLATO</b> Conservano morbidezza e lucentezza anche a -20°C.	Q.B.		3,00	1/3

PRODOTTI  
PER PASTICCERIA



Semilavorati ideali  
per la lavorazione in pasticceria.



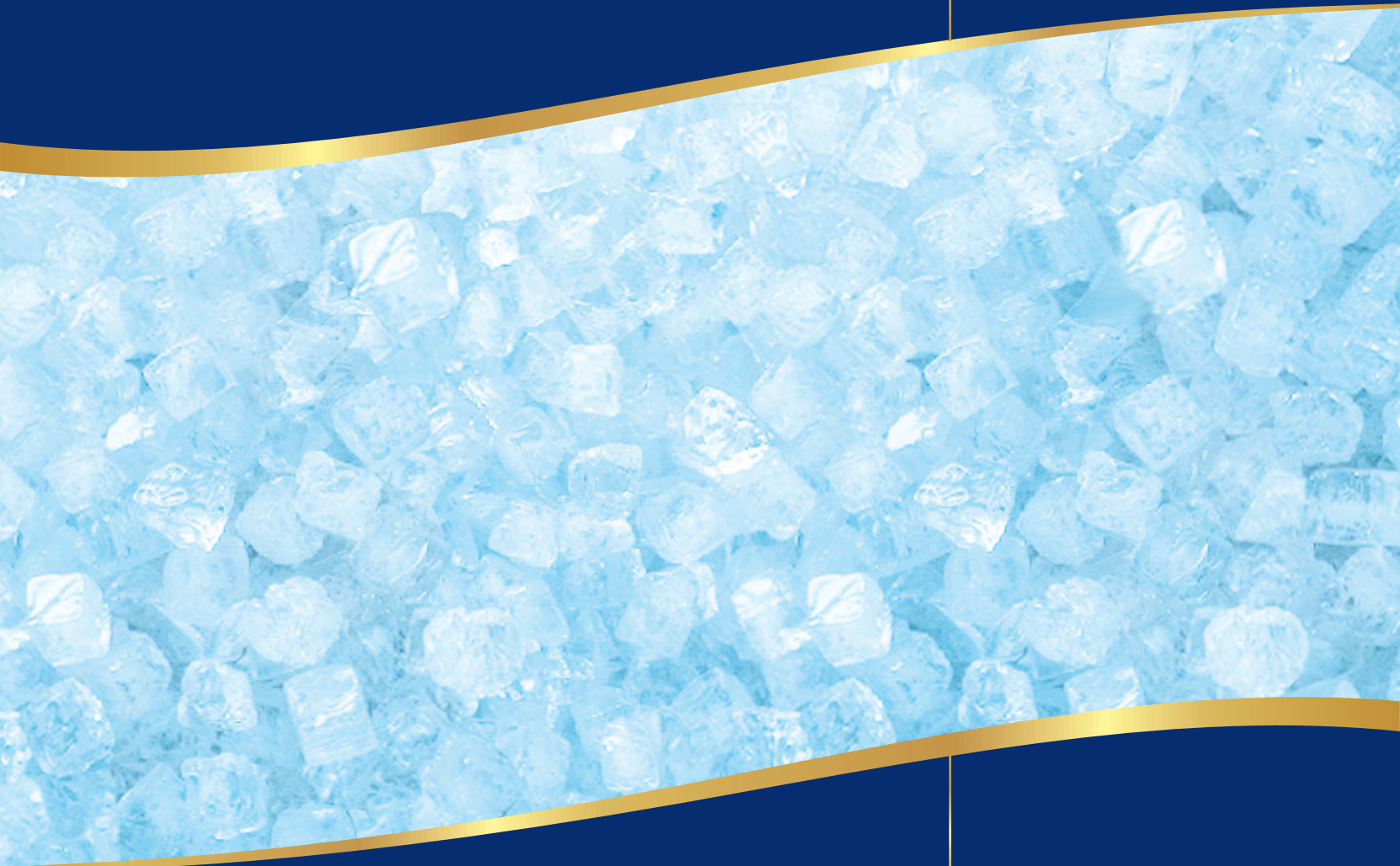


CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
AN601001A	<b>GELO-GELO</b> Gelatina a freddo pronta all'uso dal gusto neutro.	Q.B.		5,00	1/5
AN601009	<b>DELIZIA LIMONE</b> Aromatizzante in pasta dal delicato aroma di limone utilizzabile per specialità di gelateria e pasticceria.	30/40		1,50	6/9
AN502501	<b>OVOPIÙ</b> Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato	Q.B.		1,25	6/7,5
AN501502	<b>LA GOLOSA</b> Specifico per la preparazione di mousse e dessert da servire a temperatura positiva.	330 + 1 L latte		1,50	8/12
AN501505	<b>SEMIGEL</b> Preparato per la realizzazione di una soffice "panna vegetale" dall'ottima stabilità.	500		1,00	10/10
145001AN	<b>LEggerELLA</b> Stabilizzante per panna adatto anche per la preparazione di panne cotte, bavaresi e semifreddi.	Q.B.		1,00	10/10



# I GRANITISSIMI

SCIROPPI  
PER GRANITE



Gamma completa di sciroppi  
per la realizzazione  
di freschissime  
e dissetanti granite.



## I GRANITISSIMI

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
AN701010	GRANITISSIMO ACE	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701020	GRANITISSIMO AMARENA	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701030	GRANITISSIMO ANGIURIA	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701040	GRANITISSIMO ANICE	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701050	GRANITISSIMO ARANCIA	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701055	GRANITISSIMO CHINOTTO	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701060	GRANITISSIMO COLA	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701070	GRANITISSIMO FRAGOLA	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701080	GRANITISSIMO GRANATINA	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701090	GRANITISSIMO LIMONE	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701110	GRANITISSIMO MELONE	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701120	GRANITISSIMO MENTA	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701130	GRANITISSIMO ORZATA	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13
AN701140	GRANITISSIMO TAMARINDO	1,3 kg + 5/5,5 kg acqua			2/13



PAN DI SPAGNA



Soffice e perfetto al taglio

*Chiaravalle*



## PAN DI SPAGNA

Struttura leggera e omogenea,  
finemente alveolata,  
assorbe la bagna senza sfaldarsi fino a raddoppiare il peso.



	CODICE	PRODOTTO	DIMENSIONI	PEZZI/ KG PER CARTONE
	552110	PAN DI SPAGNA	600 x 360 mm.	3 pezzi
	552120	PAN DI SPAGNA CACAO	600 x 360 mm.	3 pezzi

## DOBUS ROLL



Più sottile del Pan di Spagna,  
il Dobus presenta una formulazione  
più ricca dal sapore marcato.

*Chiaravalle*

**DOBUS ROLL**

Elevata morbidezza con un pizzico di fragranza.



CODICE	PRODOTTO	DIMENSIONI	PEZZI/ KG PER CARTONE
523011	DOBUS ROLL	600 x 360 mm.	12 pezzi
523061	DOBUS ROLL FLEXI Estremamente flessibile per creare tronchetti e ricette d'effetto.	600 x 360 mm.	12 pezzi



## FROLLE



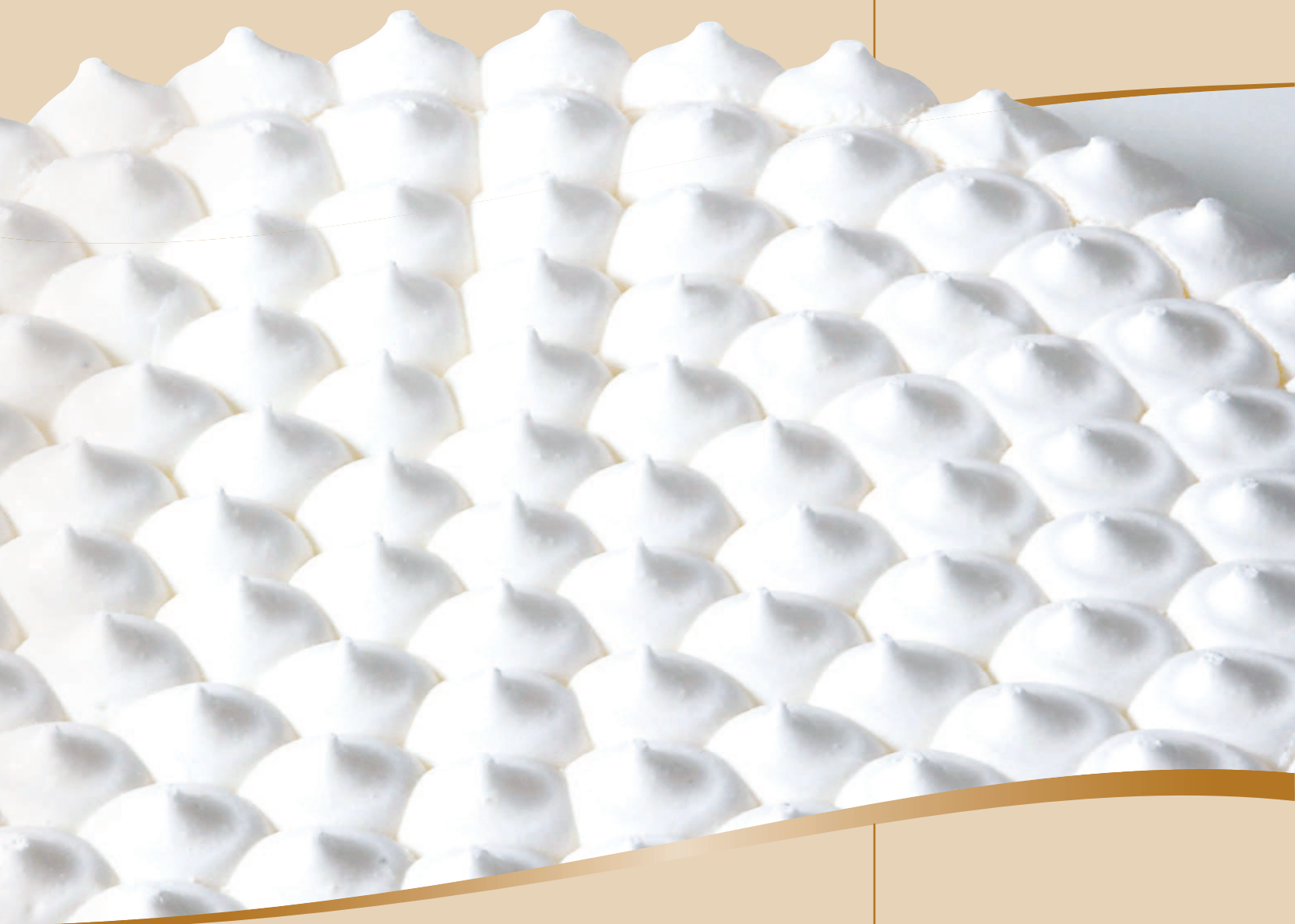
Dalla classica ricetta della pasta frolla  
i più diffusi fondi della pasticceria.

*Chiaravalle*



CODICE	PRODOTTO	DIMENSIONI	PEZZI/ KG PER CARTONE
536530	FONDO DI FROLLA 180 Basi per la realizzazione di torte di pasta frolla.	Ø 180 mm.	14 pezzi
536540	FONDO DI FROLLA 200 Basi per la realizzazione di torte di pasta frolla.	Ø 200 mm.	12 pezzi
536550	FONDO DI FROLLA 220 Basi per la realizzazione di torte di pasta frolla.	Ø 220 mm.	10 pezzi
536560	FONDO DI FROLLA 240 Basi per la realizzazione di torte di pasta frolla.	Ø 240 mm.	8 pezzi
538070	TARTELLETTA FROLLA MIGNON 45 Nate dalla classica ricetta della pasta frolla, sono realizzate in forma di pratici cestini destinati ad accogliere ripieni di crema e frutta fresca.	Ø 45 mm.	150 pezzi
538080	TARTELLETTA FROLLA MIGNON 70 Nate dalla classica ricetta della pasta frolla, sono realizzate in forma di pratici cestini destinati ad accogliere ripieni di crema e frutta fresca.	Ø 70 mm.	90 pezzi
539000	BARCETTA FROLLA Nate dalla classica ricetta della pasta frolla, sono realizzate in forma di pratici cestini destinati ad accogliere ripieni di crema e frutta fresca.		180 pezzi

## MERINGHE



- ★ Friabili e fragranti
- ★ Candide e leggere
- ★ Con ingredienti semplici e genuini

*Chiaravalle*





CODICE	PRODOTTO	DIMENSIONI	PEZZI/ KG PER CARTONE
543403R	MERINGA RETTANGOLARE 90X180 Ideale per la realizzazione di tranci.	90 x 180 mm.	36 pezzi
548403R	MERINGA TONDA 210 Specifica per la preparazione di torte.	Ø 210 mm.	12 pezzi
548202R	MERINGA TONDA 180 Specifica per la preparazione di torte.	Ø 180 mm.	18 pezzi
546601R	MERINGA TONDA 70 Per la realizzazione di monoporzioni.	Ø 70 mm.	180 pezzi
545005R	MERINGA TONDA 15 Indicate per la decorazione e farcitura di torte, tartufi, gelato e GelatoCaldo.	Ø 15 mm.	3 kg.
541005R	MERINGA GRANELLA Indicate per la decorazione e farcitura di torte, tartufi, gelato e GelatoCaldo.	—	2 kg.
542005R	MERINGA MAXI GRANELLA Indicate per la decorazione e farcitura di torte, tartufi, gelato e GelatoCaldo.	—	2 kg.
542006R	ROTTURA DI MERINGA Indicate per la decorazione e farcitura di torte, tartufi, gelato e GelatoCaldo.	—	2,5 kg.

## BIGNÉ



Leggeri e tondi,  
perfettamente essiccati  
e dunque croccanti

*Chiaravalle*

## BIGNÉ

Completamente cavi,  
possono essere riempiti  
sia con procedimenti meccanici che manuali.



CODICE	PRODOTTO	DIMENSIONI	PEZZI/ KG PER CARTONE
515017	BIGNÉ 45 Per la preparazione di profiteroles standard.	Ø 45 mm.	1,7 kg.



BISCOTTI



**IDEALI  
PER  
MERENDE**

EUROBISCO

## BISCOTTI

Friabili ma resistenti alle sollecitazioni meccaniche, sono studiati per racchiudere il gelato conservando intatte le caratteristiche organolettiche.

A richiesta vengono personalizzati nelle forme, nelle formulazioni e nei decori.



	CODICE	PRODOTTO	DIMENSIONI	PEZZI/ KG PER CARTONE
	602975	COLOMBINA CACAO Per la realizzazione di gelati tipo sandwich.	60 x 55 mm.	5 kg. ca.
	602005	BISGEL Per la realizzazione di gelati tipo sandwich.	85 x 46 mm.	5 kg. ca.
	602651	MAXIGEL Per la realizzazione di gelati tipo sandwich.	99 x 68 mm.	3,8 kg. ca.
	602401	MINI CIOCCOGEL Per la realizzazione di gelati tipo sandwich.	Ø 60 mm.	5 kg. ca.
	602405	CIOCCOGEL Per la realizzazione di gelati tipo sandwich.	Ø 77 mm.	3 kg. ca.
	600021	FIOR DI BISCOTTO BISCOTTINI Fragranti biscottini vaniglia e cacao per molteplici usi in gelateria e pasticceria.	Ø 15 mm.	6 kg.
	601825	<b>NEW</b> BIKINI VANIGLIA	49 X43 mm.	6,4 kg.
	602294	<b>NEW</b> TONDO NERO	Ø 60 mm.	8,6 kg.