

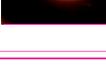
PASTE



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

"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



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 NEW	NOCCILOTTA "La MORBIDONA" Crema al gusto di gianduia, Ideale per variegature Cremosa anche a -15°	Q.B.		5,00	1/5
	292850 NEW	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 NEW	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 NEW	RIPPY TIA MARIA	Q.B.		 1,00	6/6
	227911 NEW	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

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.

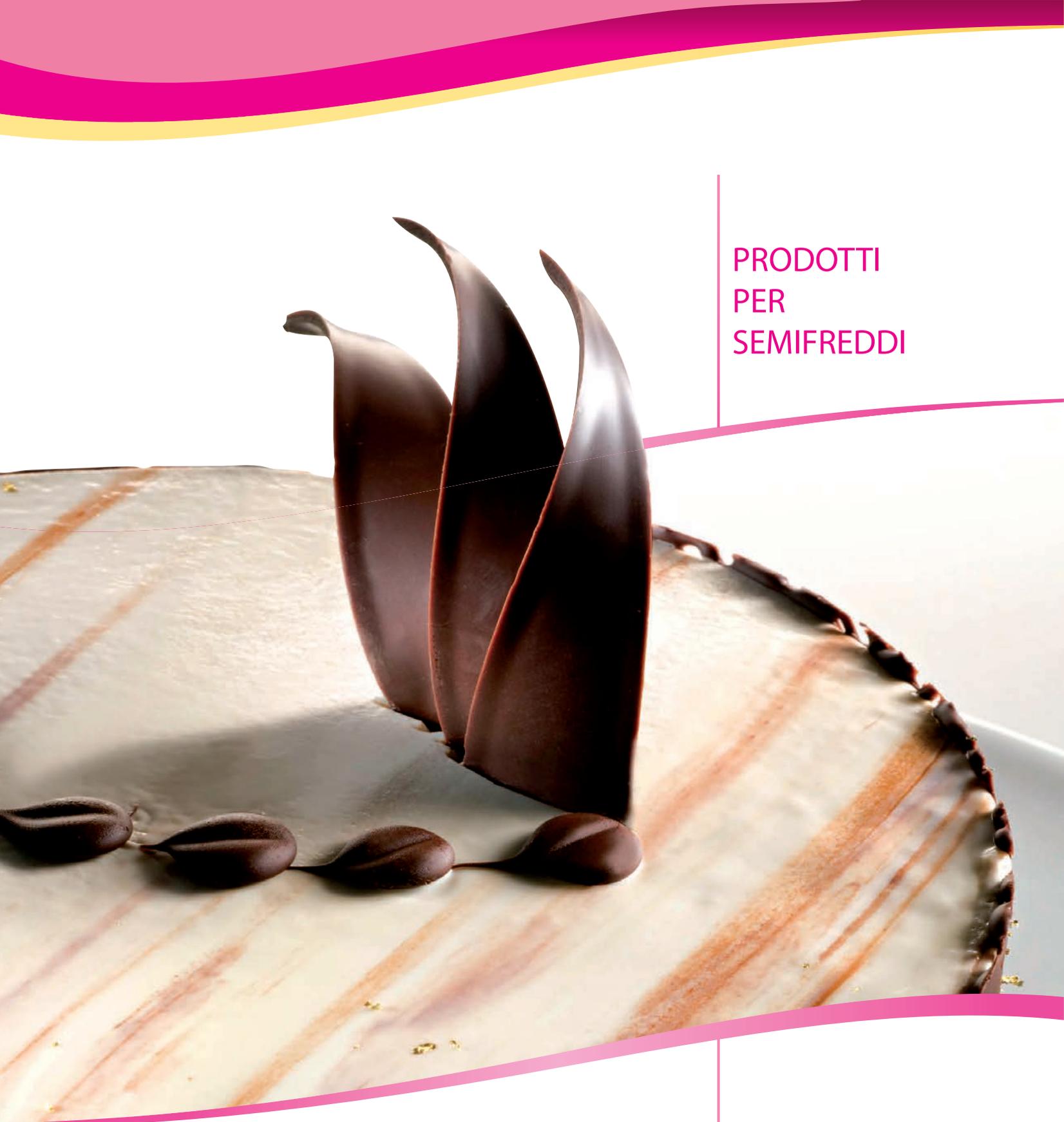


montebianco

PRODOTTI PER SEMIFREDDI



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG. PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
146001	PRONTO GELEE 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	AMIDMIX Addensante in polvere da lavorare a caldo per la pratica e veloce preparazione di crema pasticcera.	80/100		1,00	10/10
141901	CREMA PASTICCERA Prodotto in polvere completo, stabilizzato, aromatizzato e colorato.	330		1,00	10/10
146001	PRONTO GELEE 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	MROMIL Prodotto in polvere per la realizzazione di semifreddi con il cuocirema.	400		2,50	8/20
228008	GELLY Gelatina a gustoneutro per la preparazione di semifreddi.	Q.B.		1,25	6/7,5
291804	GLASSATURA LUCIDA CARMELLO Conservano morbidezza e lucentezza anche a -20°C.	Q.B.		3,00	1/3
291805	GLASSATURA LUCIDA CIOCCOBIANCO Conservano morbidezza e lucentezza anche a -20°C.	Q.B.		3,00	1/3
291804	GLASSATURA LUCIDA CIOCCOLATO 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	GELO-GELO Gelatina a freddo pronta all'uso dal gusto neutro.	Q.B.		5,00	1/5
AN601009	DELIZIA LIMONE Aromatizzante in pasta dal delicato aroma di limone utilizzabile per specialità di gelateria e pasticceria.	30/40		1,50	6/9
AN502501	OVOPIÙ Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato	Q.B.		1,25	6/7,5
AN501502	LA GOLOSA Specifico per la preparazione di mousse e dessert da servire a temperatura positiva.	330 + 1 L latte		1,50	8/12
AN501505	SEMIGEL Preparato per la realizzazione di una soffice "panna vegetale" dall'ottima stabilità.	500		1,00	10/10
145001AN	LEggerELLA 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

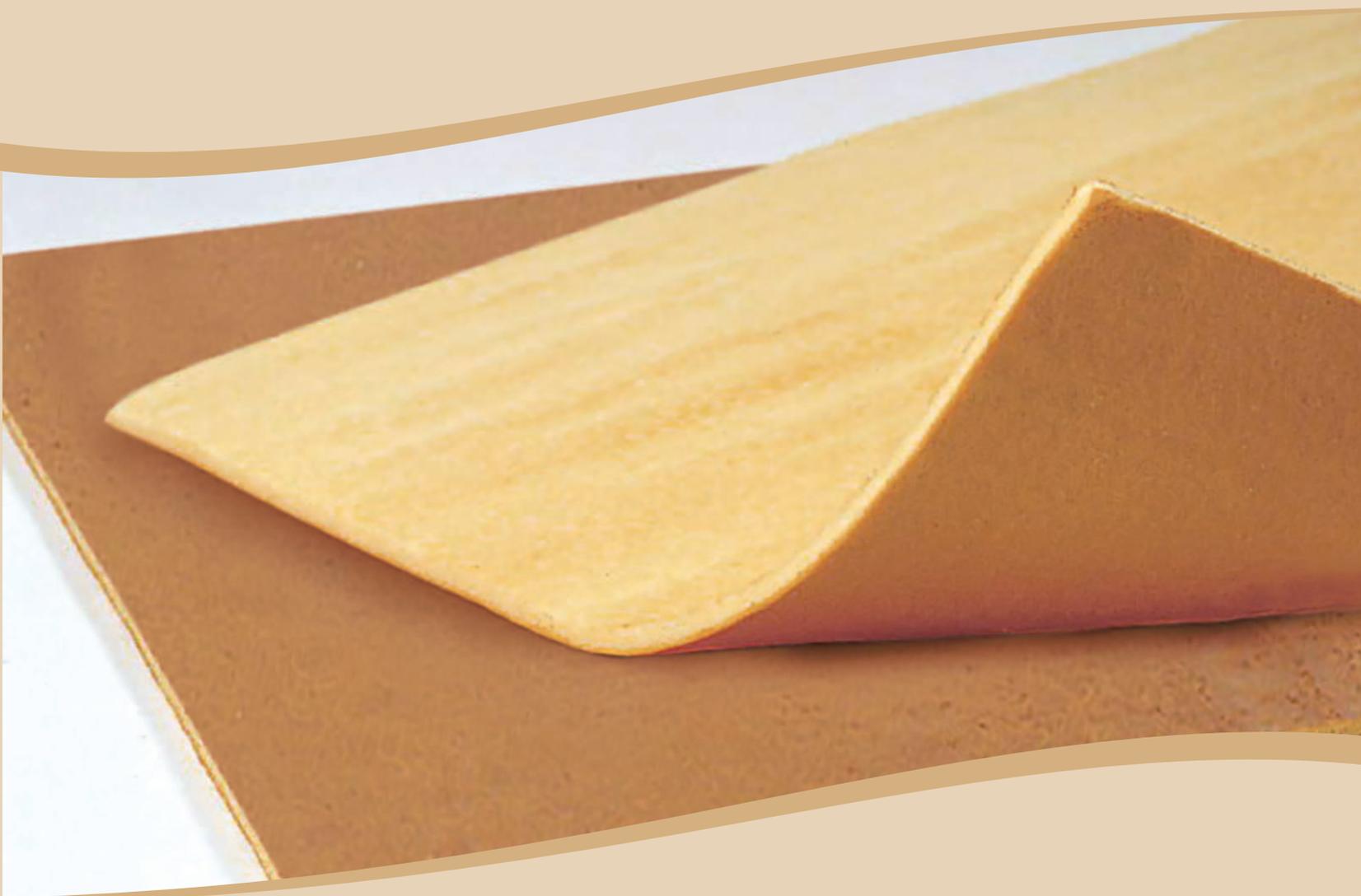


Più sottile del Pan di Spagna,
il Dobus presenta una formulazione
più ricca dal sapore marcato.

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



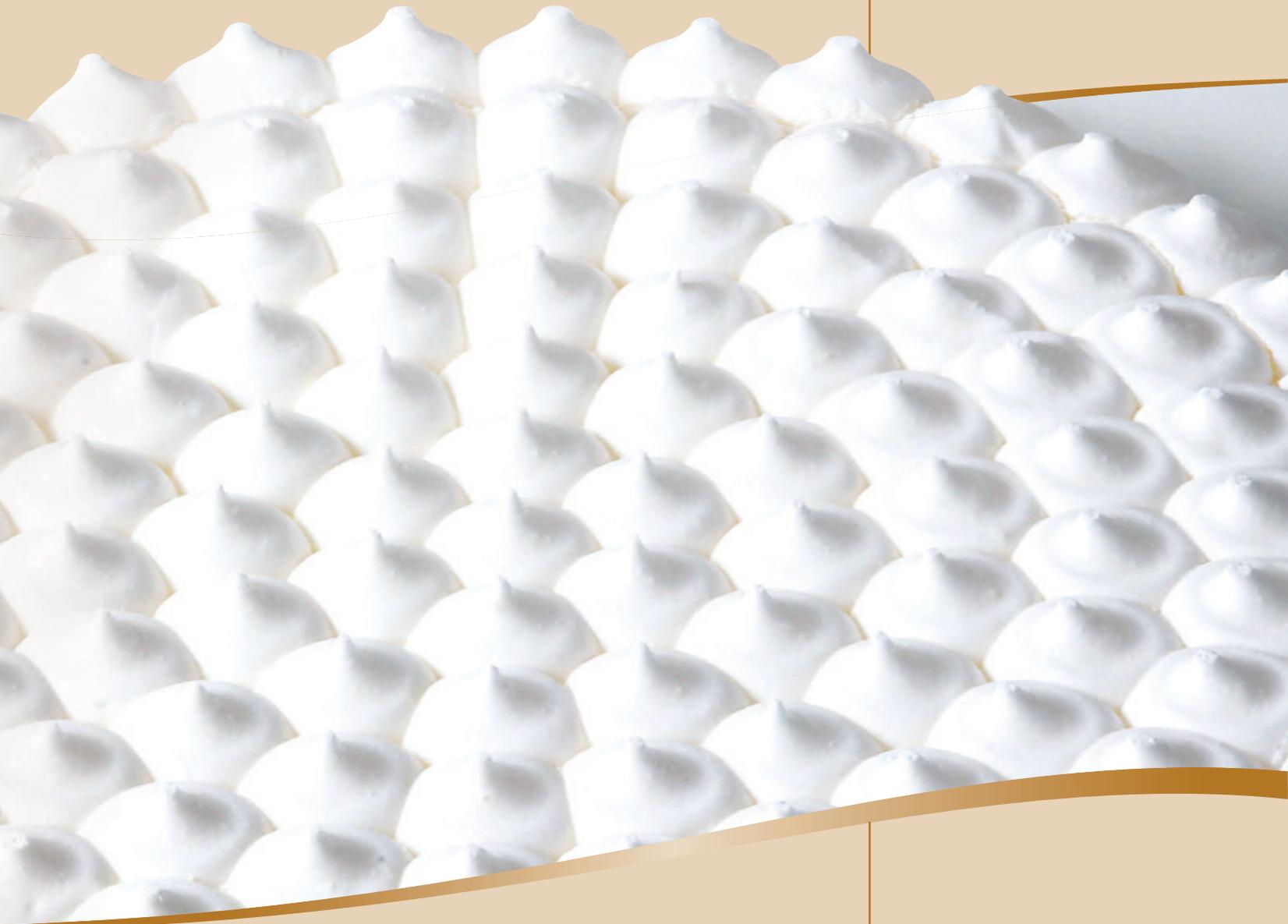
Dalla classica ricetta della pasta frolla
i più diffusi fondi della pasticceria.

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	NEW BIKINI VANIGLIA	49 X43 mm.	6,4 kg.
	602294	NEW TONDO NERO	Ø 60 mm.	8,6 kg.