

GRUPPO



GRUPPO



GRUPPO



Azienda del Gruppo *ILLVA SARONNO*

## LA STORIA

- 1892 - Nasce Anselmi, l'azienda che ha creato il gelato artigianale
- 1966 - Nasce Stabilmix, la prima base personalizzabile sul mercato
- 1986 - Primi a produrre il Pan di Spagna industriale
- 1993 - Primi ad ottenere nel nostro settore la Certificazione di Qualità
- 1998 - ILLVA SARONNO acquista Gruppo Montebianco
- 2006 - Nuovo stabilimento Eurobisco-Chiaravalle a Chignolo Po



## GRUPPO MONTEBIANCO

L'attività di esportazione è divenuta una voce significativa del fatturato aziendale e oggi la società è presente in più di 35 paesi con una capillare rete di distributori.

GRUPPO







## CORSI PER PROFESSIONISTI

La prima azienda sul mercato  
che a partire dagli anni '80  
è anche sinonimo di formazione.



montebianco

*Chiaravalle*

EUROBISCO

GESPAL



GRUPPO



montebianco



accademia<sup>®</sup>  
montebianco



## ACCADEMIA MONTEBIANCO

Con il progetto **Accademia Montebianco** offriamo un programma di corsi teorici e pratici, durante il quale ogni partecipante può scegliere l'argomento più adeguato alle sue esigenze, affrontando tematiche legate alle produzioni in pasticceria e gelateria.

Per informazioni: [www.montebiancoweb.com](http://www.montebiancoweb.com)





Montebianco. Qualità nell'innovazione.





Stabilmix®

0%  
DOPPIOZERO

Gusto & Benessere®  
nel gelato artigianale

Gelatocaldo®  
l'originale

Vegetariano®

Vivò®  
GELATO con PROBIOTICO

NATUR®

easy fruit®

SEMIFREDDI®

TUTTASALUTE®

## MONTEBIANCO

L'innovazione, per **MONTEBIANCO**, è da sempre una componente fondamentale della sua strategia di crescita.

Fin dalla nascita, nel 1966, l'azienda ha saputo creare proposte all'avanguardia, che hanno fatto la storia del gelato.

Un esempio concreto è **STABILMIX**, in assoluto la prima base per gelato che rappresenta ancora oggi un punto di riferimento per il settore e che ha fatto di **MONTEBIANCO** il nr. 1 delle basi per gelato artigianale.

Anno dopo anno, i successi sono stati numerosi, fortemente innovativi ed esclusivi.





Anselmi.  
Il piacere inconfondibile  
della tradizione





"Pistacchio Verde  
di Bronte DOP"

Desideri



I GRANITISSIMI

Anselmi racchiude in sé tutta la forza della tradizione.

Dal 1892, anno della sua fondazione, il mondo di Anselmi è intessuto con i sapori di una volta, quando l'attenzione era rivolta alla genuinità e alla tradizione.

Oggi, dopo oltre un secolo, questa attenzione arriva a fondersi mirabilmente con un costante aggiornamento delle tecniche di lavorazione e l'impegno proiettato verso la ricerca e la lavorazione di materie prime attentamente selezionate e ricercate sul territorio.





# EUROBISCO *Chiaravalle*



## EUROBISCO - CHIARAVALLE

Il proprio cammino intessuto di tecnologia ha portato **GRUPPO MONTEBIANCO** - unica nel settore - a proporsi come fornitore veramente completo, realizzando un secondo stabilimento, oltre a quello di San Giuliano Milanese, tecnologicamente avanzato a Chignolo Po (Pavia) dove sono centralizzate le produzioni dei biscotti per gelato Eurobisco e dei prodotti da forno Chiaravalle.

# EUROBISCO *Chiaravalle*



La gelateria e la pasticceria hanno così a disposizione una gamma che soddisfa ogni esigenza creativa all'insegna della qualità, come testimonia la certificazione secondo gli standard Uni-En Iso 9001, ottenuta già nel 1993.

Una produzione tecnologicamente avanzata e robotizzata che garantisce qualità, innovazione e servizio alle gelaterie, ai laboratori ed alla grande industria.



# Stabilmix®

BASI LATTE



**STABILMIX  
ZEROLATTOSIO**

## ZEROLATTOSIO

La base ad alta digeribilità

- adatta a tutti gli intolleranti al lattosio (<0,01%)
- contiene fibre
- gusto originale del latte fresco

## L'ARTE DEL GELATO, UN'OPERA CHE HA UN SOLO NOME.

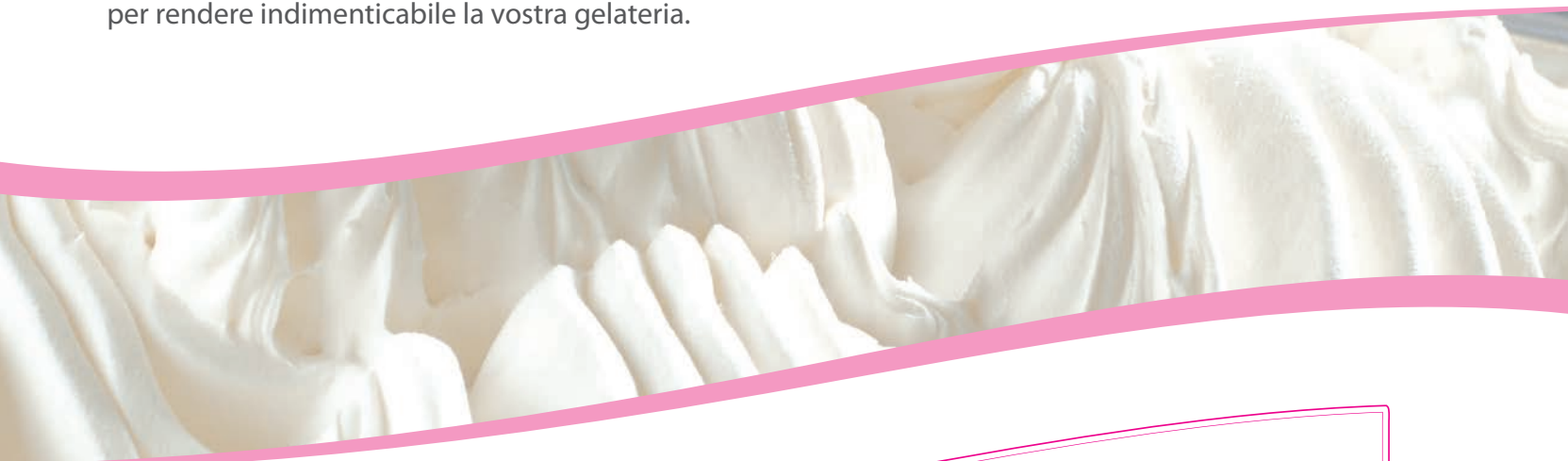
**STABILMIX** è il gusto inconfondibile che generazione dopo generazione ha fatto il successo del gelato artigianale.





**STABILMIX**, oltre ad essere facile da utilizzare, consente di avere un gelato ricco, cremoso e soprattutto assolutamente personalizzabile.

**STABILMIX** è la prima base in polvere che vi consentirà di ottenere un risultato sempre perfettamente bilanciato, ineguagliabile usato come base bianca, particolarmente adatto ad esaltare tutti i gusti e le creme che deciderete di abbinarvi.

**STABILMIX** è una base completa di ogni ingrediente utile per la realizzazione di un fior di latte cremoso aggiungendo solo acqua: perché quando c'è la base basta pochissimo per fare un vero capolavoro.

Facilità, velocità e praticità sono le tre parole chiave di **STABILMIX**, al punto che anche a freddo e senza pastorizzazione, il vostro gelato risulterà sempre cremoso e spatolabile. Un gelato artigianale come quelli di una volta, per rendere indimenticabile la vostra gelateria.




	CODICE	PRODOTTO	AROMA	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	119001	STABILMIX	vaniglia	max 330		2,50	8/20
	119011	STABILMIX COMBI	vaniglia	330		2,50	8/20
<b>SENZA PASTORIZZAZIONE</b>	119031	STABILMIX COMBI PAST FREE	vaniglia	330		2,50	8/20
	119041	STABILMIX COMBI LATTE	vaniglia	250		2,50	8/20
<b>NEW</b>	119051	STABILMIX ZEROLATTOSIO Con fibre.	latte	360		2,00	8/16



BASI LATTE



Le basi per tutte le esigenze

**BASI LATTE**


CODICE	PRODOTTO	AROMA	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
116850	BASE PRATICA	latte	160	 	1,75	8/14
113301	BASE FUTURA A	vaniglia	70		1,00	10/10
113312	BASE FUTURA B	vaniglia	50		0,70	10/7
117901	BASE STABILCENTO	vaniglia/panna	75		1,50	8/12
160002	BASE 100 CLASSICA	latte	75	 	2,00	8/16
160162	BASE MAGICA	latte	75		2,00	8/16
160015	MULTIBASE	latte	75	 	1,50	8/12
160025	SUPERBASE 100	panna	75		1,50	8/12
160131	BASE FUTURA 50	latte	35	 	1,00	10/10
160121	BASE MONTCREM	latte	35	 	1,00	10/10
160031	BASE CUOR DI PANNA	panna	35		1,00	10/10
160041	BASE CUORE DI LATTE 100	latte	75	 	2,00	8/16
118051	BASE CUORE DI LATTE	latte	250	 	2,00	8/16



CODICE	PRODOTTO	AROMA	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
114031	CAPRYS	latte capra	250		1,00	10/10



## BASI LATTE



- ★ La garanzia del gelato artigianale
  - ★ Il sapore di una volta
  - ★ La stabilità nel tempo





CODICE	PRODOTTO	AROMA	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
AN301504	BIANCA PIEMONTE	Latte	1 vaso/2 vasi latte		1,50	6/9
AN101712	PASTERVAN TOP	Vaniglia	150		2,00	8/16
AN101524	PASTERCIOK 200	Cioccolato	130		1,00	10/10
AN102509	SOFFIO DI NEVE	Latte/Vaniglia	110		1,00	10/10
AN101503	PASTERCREM PIÙ	Crema all'uovo	75		1,00	10/10
AN101718	PASTERVAN PIÙ	Vaniglia	75		1,50	8/12
AN101719	PANPASTEUR PIÙ	Panna	75		1,50	8/12
AN101720	PASTERMILK PIÙ	Latte	75		1,50	8/12
AN101725	BASE UNIVERSALE PANNA	Panna	75		1,50	8/12
AN101726	BASE UNIVERSALE NEUTRA	Latte	75		1,50	8/12
AN101727	BASE UNIVERSALE ESSE	Latte	75		1,50	8/12
AN101740	PICCADILLY	Latte	75		1,75	8/14
AN101019	PANPASTEUR	Panna	35		1,00	10/10
AN101020	PASTERMILK	Latte	35		1,00	10/10
AN101021	PASTERVAN	Vaniglia	35		1,00	10/10



BASE

# Spirit ICE

L'aperitivo con-gelato



BASE SPIRITOSA

La nuova base Montebianco per gelati al liquore.  
Cocktail ed aperitivi diventano così un vero piacere  
"SPIRITOSO", moderno e di assoluta tendenza.



**NOVITA'**  
**BASE**  
**SPIRITOSA**

montebianco

# Spirit ICE

L'aperitivo con-gelato



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (in G) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO/FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
116421	BASE SPIRITOSA Base per gelati alcolici	220		1	





BASI FRUTTA  
NEUTRI  
COADIUVANTI

































• **TUTTANATURA**

## TUTTANATURA

Ingredienti: fruttosio,  
maltodestrina, fibra vegetale.

- completamente priva di additivi
- da utilizzare con frutta fresca o surgelata
- ideale per proporre un gelato naturale e tradizionale



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
<b>BASI FRUTTA</b>					
 116421	BASE SPIRITOSA Base per gelati alcolici	220		 1,00	10/10
116411	TUTTANATURA Base frutta senza additivi, viene utilizzata solo frutta fresca o surgelata.	270	 	 1,10	10/11
116401	MONTEFRUTTO Base frutta per gelati particolarmente cremosi. Contiene derivati del latte.	100	 	 1,00	10/10
119661	TOPFRUIT Base frutta per gelati sorbetti particolarmente stabili ed areati. Nell'utilizzo a freddo utilizzare acqua calda.	50	 	 1,00	10/10
<b>NEUTRI</b>					
124101	EMAGEL-B Stabilizzante/Emulsionante per gelati al latte estremamente pratico nell'impiego.	10		 1,00	10/10
125402	FRUTTAGEL Stabilizzante specifico per gelati alla frutta	3/4	 	 0,75	8/6
124901	EUROCREM KG.25	5		 25	25
124902	EUROCREM KG.1	5		 1,00	10/10
<b>COADIUVANTI</b>					
191803	CITROSA/L Acidificante liquido per gelati alla frutta. Sostituisce il succo di limone riducendo i tempi di ossidazione.	Q.B.		 1,5	4/6
194003	INVERTINA Specifico per la preparazione dello zucchero invertito.	6		 1,5	4/6
196501	PLURIDGEL Mix di zuccheri riducenti per basi latte e frutta per abbassare il punto di congelamento del gelato, mantenendolo morbido e spatolabile.	30/50	 	 25,00	1/25
196821	PROLAT Ottimo sostituto del latte, per ottenere un gelato più cremoso e caldo al palato.	q.b.		 10	1/10



BASI FRUTTA  
NEUTRI  
COADIUVANTI



Ingredienti di qualità  
per personalizzare  
o arricchire le vostre ricette



# BASI FRUTTA - NEUTRI - COADIUVANTI



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
<b>BASI FRUTTA</b>					
AN106512	FRUTTACREM Base frutta per gelati sorbetti dall'ottima struttura e stabilità.	100		1,20	10/12
AN106508	V.I.P. Base frutta per gelati particolarmente cremosi.	35		1,00	10/10
<b>NEUTRI</b>					
AN106016	CREMANTE Neutro specifico per gelati al latte.	7		1,00	10/10
AN106018	NEUTRALFRUT Neutro specifico per gelati alla frutta	7		1,00	10/10
AN106019	NIUTREX Neutro puro per gelati al latte.	7		1,00	10/10
AN106017	NEUTRAGEL Neutro puro adatto sia per gelati al latte che per gelati alla frutta.	2/3		1,00	10/10
<b>COADIUVANTI</b>					
AN106015	DESTROX Consente di ridurre il grado di dolcezza del gelato, mantenendolo morbido.	30/50		1,00	10/10
AN106020	PROTEIN PIÙ Arricchisce la base con l'apporto di proteine nobili del latte.	30		1,00	10/10
AN501506	PANNAPIÙ Ottima come miglioratore della base gelato. Montata con il latte, è ideale per le decorazioni in gelateria e pasticceria.	Q.B. per gelato  330 per decorazioni		1,00	10/10



*Gusto*<sup>®</sup>  
*Benessere*  
nel gelato artigianale



## GELATO CON PROBIOTICO

- ★ Aiuta a ripristinare l'equilibrio della microfibra intestinale
- ★ 1 miliardo di batteri probiotici in ogni cono gelato
- ★ Una sana abitudine alimentare per tutte le età
- ★ Pratico e facile da realizzare










**Le differenze?**  
**Fuori nessuna, dentro un miliardo.**  
 Gelato Probiotico Montebianco: mille gusti, tanta salute, un solo nome.



Base Vivò da miscelare con qualsiasi tipo di latte.

N.B. Aggiungere la bustina di fermenti dopo una eventuale pastorizzazione.

						
CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE	
114051	BASE VIVO'	1 busta + 3 L latte	 	1,00	10/10	
114055	FERMENTI VIVO'	1 bustina ogni 4 kg di misc.	 	0,003	10/0,03	



*Gusto*<sup>®</sup>  
*Benessere*  
nel gelato artigianale



**TUTTASALUTE  
DOPPIOZERO**

Con Doppiozero è possibile realizzare  
un gelato a basso contenuto calorico  
per una linea perfetta,  
senza rinunciare al gusto.



montebianco

## DOPPIOZERO

Il benessere della leggerezza.



0%  
ZUCCHERI e  
GRASSI



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
113001	DOPPIOZERO BANANA	1 busta + 2 L acqua bollente	❄️	1,10	10/11
113111	DOPPIOZERO BISQUI'	1 busta + 2 L acqua bollente	❄️	1,10	10/11
113061	DOPPIOZERO CACAO	1 busta + 2 L acqua bollente	❄️	1,10	10/11
113071	DOPPIOZERO CAPPUCCINO	1 busta + 2 L acqua bollente	❄️	1,10	10/11
113031	DOPPIOZERO LATTE&MIELE	1 busta + 2 L acqua bollente	❄️	1,10	10/11
113011	DOPPIOZERO LIQUIRIZIA	1 busta + 2 L acqua bollente	❄️	1,10	10/11
113081	DOPPIOZERO LEMONKREM	1 busta + 2 L acqua bollente	❄️	1,10	10/11
113041	DOPPIOZERO MENTA BIANCA	1 busta + 2 L acqua bollente	❄️	1,10	10/11
113051	DOPPIOZERO FRUTTA	1 busta + 1,3 frutta 1,5 L acqua tiepida	❄️	1,10	10/11
113121	DOPPIOZERO FIOR DI PANNA	1 busta + 2 L acqua bollente	❄️	1,10	10/11
113091	DOPPIOZERO VANIGLIA	1 busta + 2 L acqua bollente	❄️	1,10	10/11
113141	DOPPIOZERO YOGURT	1 busta + 3 L latte scremato freddo	❄️	1,10	10/11

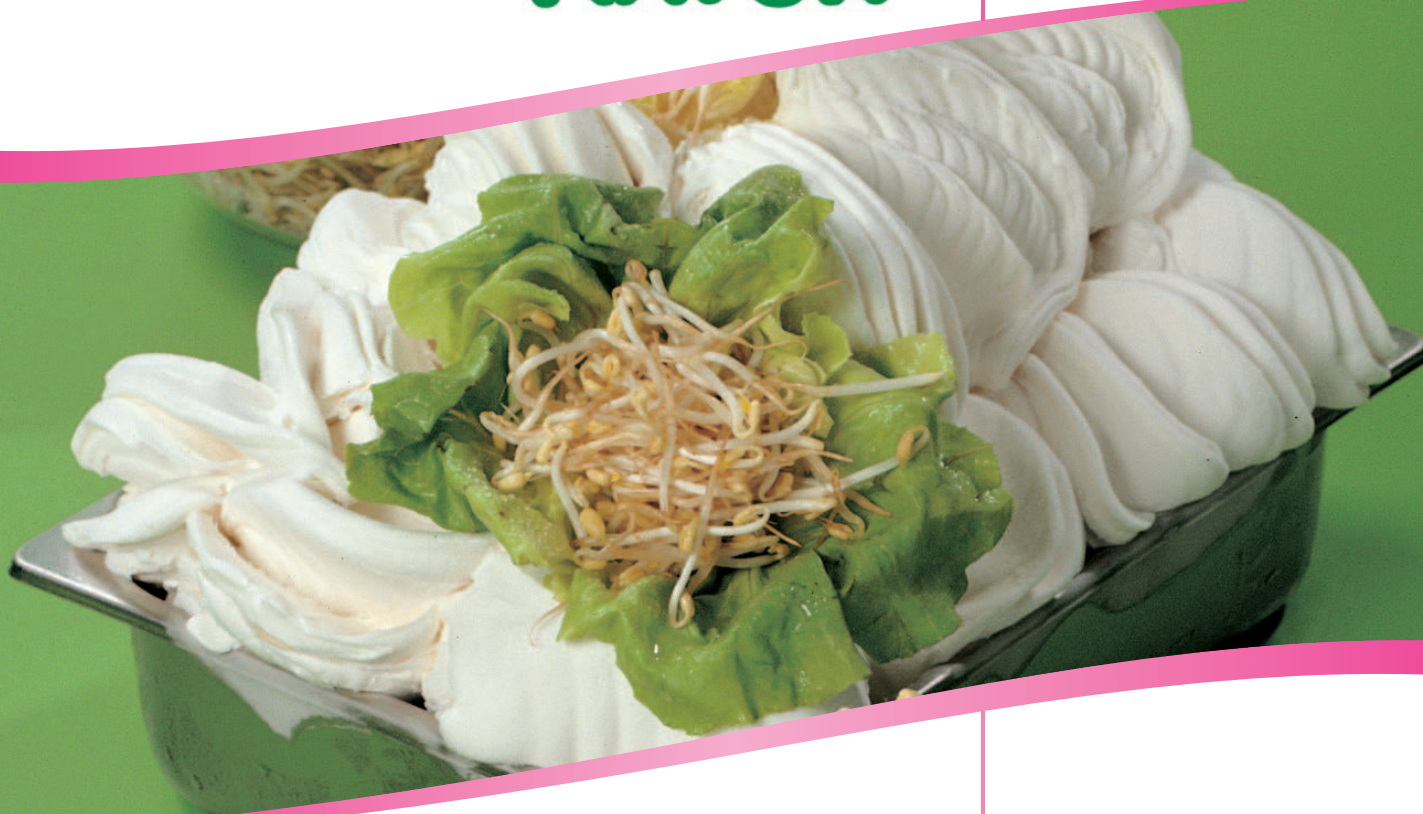


 **Vegetariano**<sup>®</sup>

 **TUTTASALUTE**<sup>®</sup>

**NATUR**<sup>®</sup>

**Gusto**<sup>®</sup>  
**& Benessere**  
nel gelato artigianale



### **TUTTASALUTE**

È un modo unico e piacevole di migliorare, con gusto ed equilibrio, il benessere dell'organismo, grazie alle fibre al suo interno.

### **VEGETARIANO - SOIA**

La scelta ideale per un gelato artigianale vegetale, anche con l'apporto di fibre.

### **NATUR**

Ingredienti naturali per paste dal gusto delicato.

# GUSTO & BENESSERE

## TUTTASALUTE - VEGETARIANO SOIA - NATUR



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG. PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
					
117711	YOGURT con fibre Prodotto completo arricchito con fibre dal delicato gusto yogurt.	1 busta + 2,3 L acqua fredda		1,30	10/13
117791	ACE con fibre Prodotto completo al gusto ace e ricco di fibre	1 busta + 2,5 L acqua tiepida		1,20	10/12
117741	ACE ROSSO con fibre Prodotto compl. con arance rosse e ricco di fibre	1 busta + 2,5 L acqua tiepida		1,20	10/12
117761	PESCA&ARANCIA con fibre Prodotto completo arricchito con fibre ottenuto da un'equilibrata miscela di frutta.	1 busta + 2,5 L acqua tiepida		1,20	10/12
					
117542	SLIM SOIA Base alla soia per ungelato vegetale dall'ottima struttura.	1 busta + 2,5 L acqua calda		1,25	10/12,5
117701	SOIA CON FIBRE Base alla soia arricchita con fibre senza proteine del latte e zucchero saccarosio.	1 busta + 2,5 L acqua calda		1,25	10/12,5
216286	MILKY (con fruttosio) Pasta all'aroma latte con fruttosio, specifica per gelati alla soia.	30		3,00	2/6
					
212356	CAMEL NATUR	70/80		3,00	2/6
216256	MIELE NATUR	50		3,00	2/6

*Gusto*<sup>®</sup>  
*Benessere*  
nel gelato artigianale




**YOGURT**  
Un gelato ad hoc  
per gli amanti dello yogurt.



# GUSTO & BENESSERE YOGURT



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
116611	YOGURT GUSTO PIÙ COMPLETO Prodotto completo con grassi raffinati dalla nota aromatica più acidula.	1 busta + 2,3Lacquafredda		1,30	10/13
117711	YOGURT con fibre Prodotto completo arricchito con fibre	1 busta + 2,3Lacquafredda		1,30	10/13
169701	YOGURT MONTEBIANCO. Per un gusto yogurt fresco e delicato	30/35		1,00	10/10
169801	YOGURT GUSTO Più Per un gusto yogurt più tipicamente acidulo.	30/35		1,00	10/10



GELATOCALDO



**GELATOCALDO**® il vero, l'originale, consente di realizzare tante squisite ricette che uniscono al piacere del gelato, la preziosità della pasticceria.

Contribuisce a rendere "originale" la gelateria.

Perché **GELATOCALDO**®, con la sua esclusiva presentazione a "montagna", si rivela sempre particolarmente ricco e ideale in ogni stagione.





## GELATOCALDO®

La sua formulazione permette di realizzare squisite ricette dal tipico aspetto a "montagna" che garantiscono un'esposizione in vetrina dal grande effetto scenico.

Lo straordinario equilibrio tra sofficià e corposità è l'elemento distintivo del **GELATOCALDO®**, che, unitamente ad un gusto intenso e particolarmente caldo al palato, rende questo prodotto adatto anche ad un consumo nel periodo invernale.



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
147851	GELATOCALDO	300		1,00	10/10
147891	GELATOCALDO S.G.I. Con grassi raffinati vegetali senza l'utilizzo di grassi idrogenati.	300		1,30	10/13





MISCELE  
COMPLETE



## EASY FRUIT

Praticità, velocità, semplicità.  
I vantaggi di un gelato alla frutta  
"buono sempre"



	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	114801	ALBICOCCA	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114811	AMARENA	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114821	ANGURIA	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114831	ANANAS	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114841	ARANCIA ROSSA	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114851	BANANA	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114861	COCCO	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114871	FRAGOLA	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114881	FRAGOLINA DI BOSCO	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114891	KIWI	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114911	LIMONE	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114921	MANGO	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114931	MELA VERDE	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114941	MELONE	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114951	MANDARINO	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114961	PERA	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114971	PESCA GIALLA	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114981	PESCA & MANGO	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12
	114991	POMPELMO ROSA	1 busta + 2,6 L acqua fredda		1,2	10/12

NB: Se non si utilizza l'abbattitore, è consigliato un tappino per vaschetta di Citrosa/L cod. 191803.











## MISCELE COMPLETE



Un successo garantito nel tempo.  
Gelati particolarmente cremosi.  
Alcuni gusti senza grassi  
e proteine del latte.



**MISCELE COMPLETE**


	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	113512	<b>COCCO PIÙ</b> Gusto cocco cremoso e spatolabile.	1 busta + 3 L latte		1,20	10/12
	113522	<b>BANANA PIÙ</b> Per un gelato al gusto banana particolarmente cremoso.	1 busta + 3 L latte		1,20	10/12
	114681	<b>LEMONCELLO</b> Per un sorbetto al tipico gusto di Lemoncello.	1 busta + 2,1 L acqua tiepida		1,00	10/10
	115002	<b>LIMONE PIÙ</b> Per un gelato al limone dalla struttura ricca e stabile.	1 busta + 2,8 L acqua tiepida		1,20	10/12
	115201	<b>LEMONDRY PIÙ</b> Al gusto intenso di limone senza grassi e proteine del latte.	1 busta + 2,7 L acqua tiepida		1,10	10/11
	115901	<b>ORANGEDRY PIÙ</b> Al gusto intenso di arancia senza grassi e proteine del latte.	1 busta + 2,7 L acqua tiepida		1,10	10/11
	1U5701	<b>MENTADRY PIÙ</b> Al gusto intenso di menta senza grassi e proteine del latte.	1 busta + 2,7 L acqua tiepida		1,10	10/11
	116611	<b>YOGURT GUSTO PIÙ COMPLETO</b> Prodotto completo con grassi raffinati dalla nota aromatica più acidula.	1 busta + 2,3 L acqua fredda		1,30	10/13
	<b>GELATO SOFT</b>					
	115561	<b>FIOR DI LATTE SOFT</b>	1 busta + 4/4,1 L latte		1,20	10/12
	115531	<b>CACAO SOFT</b>	1 busta + 3,5 L latte		1,30	10/13
	115591	<b>VANIGLIA SOFT</b>	1 busta + 4/4,1 L latte		1,20	10/12



Si arricchisce la gamma dei, **Desideri con un nuovo gusto**  
**Desiderio Flor di latte,**  
 Adatta a tutti gli intolleranti al lattosio (<0,01%).



CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
 AN502515	DESIDERIO CIOCCOLATO FONDENTE	1 busta + 2,5 L acqua molto calda		1,50	10/15
 AN502525	DESIDERIO CIOCCOLATO AL LATTE	1 busta + 2,25 L acqua molto calda		1,50	10/15
 AN502075	DESIDERIO CIOCCOLATO BIANCO	1 busta + 2,5 L acqua molto calda		1,50	10/15
 AN502035	DESIDERIO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE	1 busta + 2,5 L acqua molto calda		1,50	10/15
 AN502545	DESIDERIO CIOCCOLATO DARK Senza latte e suoi derivati.	1 busta + 1,9/2 L acqua molto calda		1,50	10/15
 AN502535	DESIDERIO NERAMARO	1 busta + 1,25 L acqua molto calda		1,00	8/8
 AN502005	DESIDERIO CAFFÈ	1 busta + 2,5 L acqua calda		1,50	10/15
 AN502065	DESIDERIO NOCCIOLA	1 busta + 2,5 L acqua calda		1,50	10/15
 AN502085	DESIDERIO VANIGLIA	1 busta + 2,5 L acqua calda		1,50	10/15
 AN502555	DESIDERIO FIOR DI LATTE Senza lattosio	1 busta + 2,5 L acqua calda		1,40	10/14
 AN502585	DESIDERIO VANIGLIA BOURBON	1 busta + 2,5 L acqua calda		1,50	10/15





MISCELE  
COMPLETE



## PRODOTTI IN PASTA SUBITO PRONTI

- ★ Grande risparmio di tempo
- ★ Qualità sempre costante
- ★ Utilizzo a freddo
- ★ Tante primizie disponibili tutto l'anno
- ★ Grande versatilità

Il modo pratico e veloce per un gelato alla frutta subito pronto.



## PRODOTTI IN PASTA SUBITO PRONTI

La versatilità dei Cremafrutta® si ritrova anche nel loro esclusivo vaso-dosatore, studiato per ottenere facilmente la giusta quantità di acqua o latte. Con pochi, semplici gesti, ecco pronto un buon gelato artigianale alla frutta.

CON 1 VASO DI CREMA FRUTTA (1,5KG) + 4 LITRI D'ACQUA OTTENETE OTTIMI GHIACCIOLI ALLA FRUTTA.



### SORBETTO

Cremafrutta® con acqua.  
Riempire due vasi di acqua fino alla tacca.



### SHERBET

Cremafrutta® con acqua e latte.  
Riempire un vaso di acqua fino alla tacca e un vaso di latte fino all'orlo.



### GELATO

Cremafrutta® con latte.  
Riempire due vasi di latte fino all'orlo.



	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	AN301001	ALBICOCCA	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301002	ANANAS	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301004	BANANA	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301005	CEDRO	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301006	COCCO	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301008	FRAGOLA INTERA	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301000	FRUTTI DI BOSCO	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301010	KIWI	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301011	LAMPONE	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301019	MANGO	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301041	MARACUJA (Frutto della passione)	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301015	MELA	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301016	MELONE	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301047	PAPAIA	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301043	PERA WILLIAMS	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301027	PESCA&MANGO	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301023	PESCA GIALLA	1 VASO/ 2 VASI			6/9
	AN301045	POMPELMO ROSA	1 VASO/ 2 VASI			6/9





MISCELE  
COMPLETE



**90%**  
DI FRUTTA

PRODOTTI IN PASTA SUBITO PRONTI

- ★ Completi realizzati con altissima percentuale di frutta.
- ★ Senza coloranti.





## FRUTTISSIMI

Grande versatilità grazie al vaso dosatore.



### SORBETTO

Fruttissimi con acqua.

Riempire due vasi di acqua fino alla tacca.












### GELATO

Fruttissimi con latte.

Riempire due vasi di latte fino all'orlo.

NB: Sciogliere bene la busta di stabilizzante nel liquido, successivamente aggiungere il prodotto.



	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
	AN351019	FRAGOLA	1 VASO + 2,1 L acqua tiepida + 1 bustina stabilizzante			6/9
	AN351029	FRUTTI DI BOSCO	1 VASO + 2,1 L acqua tiepida + 1 bustina stabilizzante			6/9
	AN351039	MIRTILLO	1 VASO + 2,1 L acqua tiepida + 1 bustina stabilizzante			6/9

GUSTI FRUTTA  
IN POLVERE

MISCELE  
COMPLETE




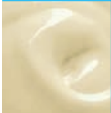







DOLCESOFT





GUSTI FRUTTA IN POLVERE  
MISCELE COMPLETE  
DOLCESOFT



	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO (IN g) PER KG DI MIX	LAVORAZIONE CALDO FREDDO	KG PER CONF	CONF/KG PER CARTONE
<b>GUSTI FRUTTA IN POLVERE</b>						
	AN104507	LIMONGEL/50 Per realizzare un sorbetto al limone perfettamente bilanciato.	35			10/10
<b>MISCELE COMPLETE</b>						
	AN101529	DULCE DE LECHE Il dolce di latte, tipico della tradizione argentina, diviene un gelato dal delicato sapore di crema di latte.	1 busta + 1,8 L acqua calda			10/10
	AN105521	YOGU' FRUTTI DI BOSCO Prodotto completo per un gelato al gusto di yogurt ai frutti di bosco, leggermente acido.	1 busta + 2,5 L latte freddo			10/11
<b>DOLCE SOFT</b>						
	AN105524	DOLCE SOFT YOGURT Specifico per la produzione, nella macchina soft, di gelato al gusto yogurt.	1 busta + 4 L latte			10/12