

# Gelateria

CATALOGO GENERALE

UNA STORIA DI

P  
A  
S

S  
I  
O

N  
E



## 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.



### UNA STORIA ITALIANA

"Cresco Italia" è il brand del gruppo dedicato alla Gelateria, nato nel 1999, anno in cui due giovani imprenditori italiani, dopo aver coronato il sogno di fondare un'industria alimentare per prodotti di pasticceria, decidono di affrontare una nuova avventura.

Oggi offre un'ampia gamma di prodotti di qualità: basi per gelato, preparati in pasta, puree e concentrati di frutta, farciture e variegature, prodotti completi pronti all'uso e decorazioni.

Ogni anno vengono studiati nuovi inserimenti, alcuni con ingredienti di nicchia, come quelli offerti dalla linea "Sapori dal Mondo".

## Una qualità certificata

Cresco S.p.A. entra a far parte di Martin Braun-Gruppe nel 2007, abbracciando la filosofia che contraddistingue questa realtà. "Vogliamo proporre solamente ciò che noi stessi comprenderemo" ed è tra le note di questo valore che Cresco si impegna quotidianamente per rispettare determinati standard certificati:

CERTIFICATO	DESCRIZIONE
<b>ISO 9001:2015</b>	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.
<b>Piano di Autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</b>	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.

A close-up photograph of numerous chocolate truffles. Each truffle is a rich, dark brown color with a smooth, slightly glossy surface. Many of the truffles have a small, round, bright orange center, likely a candied orange or a similar fruit-based filling. The truffles are packed closely together, creating a dense, textured pattern. The lighting is warm, highlighting the curves and shadows of the individual pieces.

ABBIAMO  
SCELTO LA  
QUALITÀ

# Indice

<b>SAPORI DAL MONDO</b>	pag. 6
<b>BASI</b>	pag. 9
<b>GUSTI CREMA</b>	pag. 15
<b>GUSTI FRUTTA</b>	pag. 23
<b>MIX COMPLETI</b>	pag. 27
<b>VARIEGATI</b>	pag. 31
<b>TOPPING &amp; DECORAZIONI</b>	pag. 37
<b>BRAUN IN GELATERIA</b>	pag. 38

## Legenda

ICONA	DESCRIZIONE
	Vegetariano*
	Vegano**
	Con soli aromi naturali
	Senza grassi idrogenati <i>(per prodotti contenenti grassi)</i>
	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.

# SAPORI DAL MONDO

*un viaggio alla scoperta del gusto*

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



LIMONE DI SICILIA



PISTACCHIO KERMAN



*Italia*

*Iran*

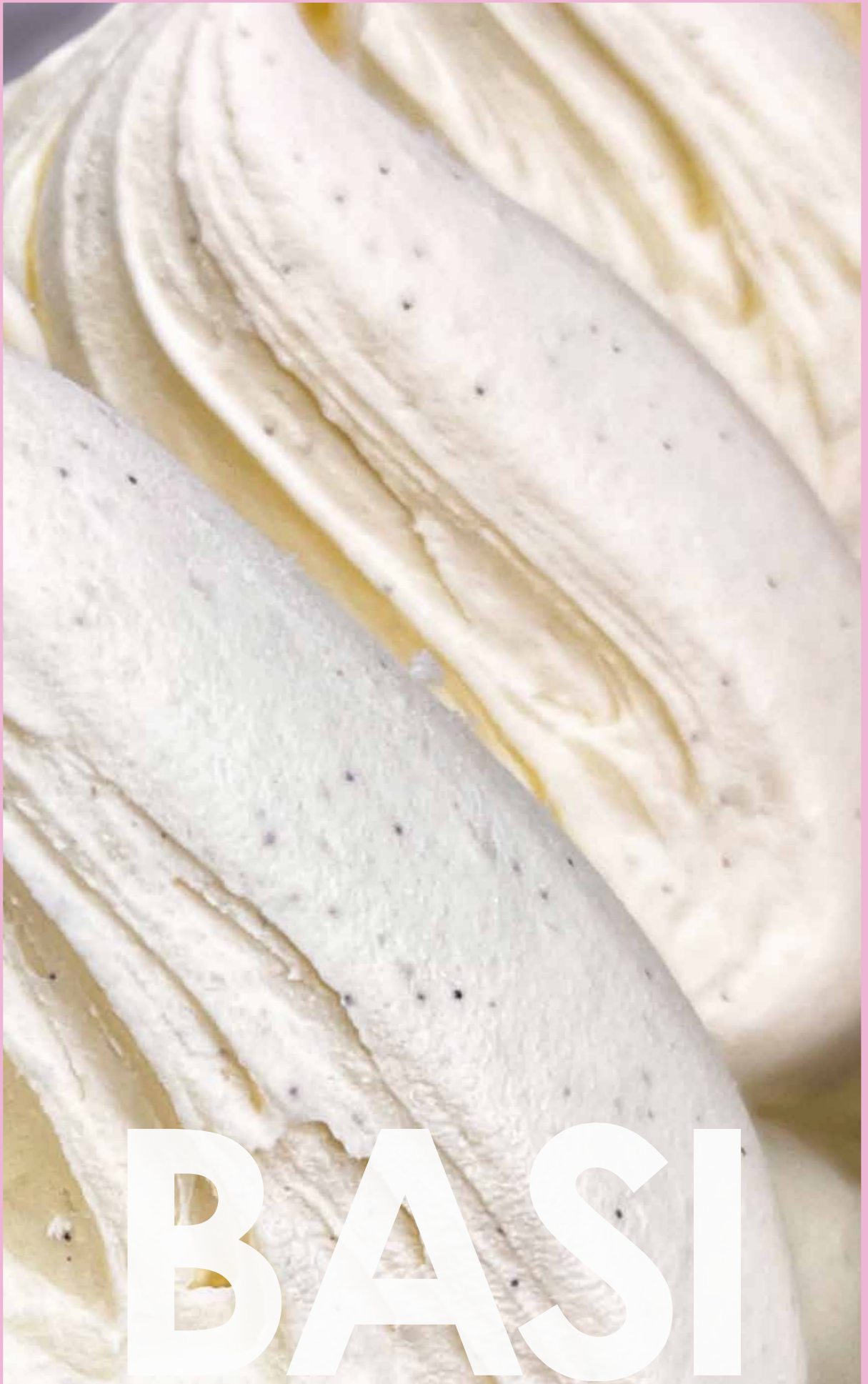


*Madagascar*

*Filippine*

COCCO DI SULÙ





**BASI**





<b>P264.V1 ANTARES 5</b>							
Sacchetto 1kg x 10		Neutro, stabilizzante per gelati gusti frutta e crema.					
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONFERISCE AL GELATO BUONA CREMOSITÀ E SPATOLABILITÀ</li> <li>• STABILIZZA LIMITANDO FENOMENI DI CRISTALLIZZAZIONE</li> <li>• SENZA EMULSIONANTI</li> </ul>					
DOSAGGIO INDICATIVO:		5 g ANTARES 5/1 litro miscela			<b>PREPARAZIONE:</b> 		
<b>E318.V1 PERSEO</b>							
Sacchetto 1kg x 10		Nucleo emulsionante e stabilizzante per gelato.					
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• STABILIZZA LIMITANDO FENOMENI DI CRISTALLIZZAZIONE</li> <li>• ALTO OVERRUN</li> <li>• BUONA CREMOSITÀ E SPATOLABILITÀ</li> </ul>					
DOSAGGIO INDICATIVO:		25 g PERSEO/1 litro miscela			<b>PREPARAZIONE:</b> 		
<b>P202.V1 ANDROMEDA 100</b>							
Sacchetto 1kg x 10		Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa.					
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• STRUTTURA SPATOLABILE E COMPATTA TIPICA DEL GELATO TRADIZIONALE</li> <li>• GELATO MOLTO STABILE IN VETRINA</li> </ul>					
DOSAGGIO INDICATIVO:		BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	<b>PREPARAZIONE:</b> 
		100 g	1 lt	220/250 g	-	-	
<b>P274.V1 VENUS 100</b>							
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.					
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• ARRICCHITA CON PANNA IN POLVERE</li> <li>• GELATO CALDO AL PALATO, MOLTO STABILE IN VETRINA</li> </ul>					
DOSAGGIO INDICATIVO:		BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	<b>PREPARAZIONE:</b> 
		100 g	1 lt	220/250 g	-	-	
<b>P236.V1 IDRA 100</b>							
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.					
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• IDEALE PER LAVORAZIONI VELOCI A FREDDO</li> <li>• AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO DEL LATTE E DELLA PANNA</li> <li>• GELATO STABILE IN VETRINA E STRUTTURATO</li> </ul>					
DOSAGGIO INDICATIVO:		BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	<b>PREPARAZIONE:</b> 
		100 g	1 lt	220/250 g	-	-	

## BASI LATTE



<b>P566.V1</b>	<b>PERFETTA 100</b>						
Sacchetto 1kg x 10	Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa e montata, calda al palato. Con burro di cacao.						
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BASE INNOVATIVA FORMULATA CON SOLO BURRO DI CACAO E SENZA GRASSI VEGETALI IDROGENATI</li> <li>• GUSTO MOLTO PIENO, CORPOSO E VELLUTATO</li> </ul>						
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE: 	
	100 g	1 lt	220/250 g	-	-		
<b>E221.V1</b>	<b>HERCULES 150</b>						
Sacchetto 1kg x 10	Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa e montata, calda al palato.						
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GELATO MOLTO STABILE E STRUTTURATO</li> <li>• ALTO OVERRUN</li> <li>• AROMA LEGGERO DI FIORDILATTE CHE ESALTA LE NOTE AROMATICHE DELLE PASTE UTILIZZATE</li> </ul>						
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE: 	
	150 g	1 lt	210/230 g	100 g	-		
<b>E316.V1</b>	<b>ORIONE 100</b>						
Sacchetto 1kg x 10	Base per la preparazione di gelato alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa, spatolabile.						
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SENZA GRASSI VEGETALI</li> <li>• SENZA EMULSIONANTI E SENZA AROMI</li> <li>• ESALTA LE NOTE AROMATICHE DELLE PASTE UTILIZZATE</li> </ul>						
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	LATTE MAGRO IN POLVERE	ZUCCHERO	PANNA	DESTROSIO	PREPARAZIONE: 
	100 g	1 lt	30 g	210 g	150 g	60 g	

## BASI FRUTTA



<b>P510.V1</b>	<b>LYRA 50</b>				
Sacchetto 1kg x 10	Base per la preparazione di gelato alla frutta, tipo mantecato.				
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BASE INNOVATIVA SENZA AGGIUNTA DI GRASSI E DERIVATI DEL LATTE</li> <li>• GELATO CORPOSO AL PALATO</li> <li>• ANCHE PER SORBETTO DI FRUTTA CREMOSO</li> </ul>				
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	ZUCCHERO	PASTA FRUTTA	ACQUA	PREPARAZIONE: 
	50 g	280 g	130 g	1 lt	



**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 INDICATIVO:	BASE	ZUCCHERO	PASTA FRUTTA	ACQUA	PREPARAZIONE:
		100 g	200/220 g	140 g	

**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

DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	ZUCCHERO	PASTA FRUTTA	ACQUA	PREPARAZIONE:
		100 g	350/380 g	-	

**E319.V1 BACCHUS**

Sacchetto 1kg x 10 Base per la preparazione di gelato gusto alcolico.

*plus prodotto*

- PER GELATI GUSTO ALCOLICO
- VELOCE REALIZZAZIONE
- STRUTTURA CREMOSA

DOSAGGIO INDICATIVO:	*BASE	BIRRA	ACQUA	ZUCCHERO	SUPERSOFT	PREPARAZIONE:
		420 g	1,4 lt	1,3 lt	450 g	

\*Per ulteriori ricette con Bacchus consulta il nostro tecnico.

## BASI VEGAN UNIVERSALI



E339.V1		VEGAN BASE NATURE				
Sacchetto 1kg x 10		Base per gelato alla crema e frutta, senza additivi e senza allergeni. Ideale per vegani.				
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• VEGAN FRIENDLY</li> <li>• SENZA ALLERGENI</li> <li>• SENZA ADDITIVI</li> <li>• CLEAN LABEL</li> </ul>				
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	FRUTTA	ACQUA	PREPARAZIONE:  ● ●
	250 g	-	100/150 g	500 g	500 g	
E344.V1		BASE UNICA VEGAN				
Sacchetto 1kg x 10		Base universale per gelato alla crema e frutta, molto versatile. Ideale per vegani.				
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• VEGAN FRIENDLY</li> <li>• BUONA CREMOSITÀ E SPATOLABILITÀ DEL GELATO</li> <li>• ALTO OVERRUN E BUONA STABILITÀ NEL TEMPO</li> </ul>				
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	ACQUA O BEVANDA VEGETALE		PREPARAZIONE:  ● ●
	100 g	-	200/250 g	1000 g		

## INTEGRATORI E MIGLIORATORI



A015.V1		SUPERSOFT		
Secchio 5 kg x 1		Emulsionante in pasta per gelateria. Da aggiungere a freddo prima di mantecare.		
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• FAVORISCE L'EMULSIONE DEGLI INGREDIENTI</li> <li>• CONFERISCE MAGGIORE VOLUME AL GELATO</li> <li>• LIMITA FENOMENI DI CRISTALLIZZAZIONE</li> </ul>		
DOSAGGIO INDICATIVO:	2-4 g/kg (miscela al latte)	3-6 g/kg (miscela all'acqua)	PREPARAZIONE:  ●	
P742.V1		STRUTTURA PLUS		
Sacchetto 1kg x 10		Miglioratore in polvere per base gelato. Indicato per aumentare cremosità, overrun e sensazione di calore al palato del gelato. Consigliato anche come ingrassante in aggiunta o sostituzione parziale della panna.		
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• APPORTO DI PROTEINE E GRASSI DI LATTE</li> <li>• GELATO PIÙ CREMOSO E MONTATO</li> <li>• CONFERISCE GUSTO MOLTO PIENO, CORPOSO E VELLUTATO</li> </ul>		
DOSAGGIO INDICATIVO:		30-50 g/1 lt miscela		PREPARAZIONE:  ● ●
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.		
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• FUNZIONE ANTICRISTALLIZZANTE</li> <li>• SOSTITUTIVO DEL SACCAROSIO</li> <li>• MANTIENE CREMOSO E SPATOLABILE IL GELATO</li> </ul>		
DOSAGGIO INDICATIVO:		40-60 g/kg mix		PREPARAZIONE:  ● ●









## INTEGRATORI E MIGLIORATORI



<b>P740.V1</b>	<b>KIBOPLUS</b>
Sacchetto 0,9 kg x 10	Miglioratore/integratore in polvere per base gelato. Ideale come sostitutivo parziale o totale della panna. Indicato per ottenere ancora più cremosità, più overrun e sensazione di calore al palato. Riduce lo scioglimento del gelato su cono o in coppetta.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON GRASSI VEGETALI E ARRICCHITO CON PANNA IN POLVERE</li> <li>• POTERE STABILIZZANTE</li> </ul>   
DOSAGGIO INDICATIVO:	30-60 g/ 1 lt miscela
	<b>PREPARAZIONE:</b>  

## PREPARATI IN POLVERE



<b>P676.V1</b>	<b>CACAO NOBLESSE</b>
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AROMA E GUSTO PIENO DEL CACAO</li> <li>• ARRICCHITO CON CIOCCOLATO IN POLVERE</li> </ul>  
DOSAGGIO INDICATIVO:	50-80 g / kg mix (per il gelato) q.b. (come decorazione)
	<b>PREPARAZIONE:</b>  
<b>P273.V1</b>	<b>COCCO DI SULÙ 100</b>
Sacchetto 1kg x 10	Preparato in polvere per gelati e semifreddi con latte di cocco e cocco essiccato. Per la preparazione del gusto cocco in gelateria. In pasticceria per la preparazione di semifreddi, dessert, mousse, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON COCCO RAPÉ E LATTE DI COCCO</li> <li>• GUSTO PIENO E CARATTERISTICO</li> </ul>   
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g / kg mix
	<b>PREPARAZIONE:</b>  
<b>P230.V1</b>	<b>YOGURT TIPO GRECO 100</b>
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON YOGURT MAGRO IN POLVERE</li> <li>• GUSTO PIENO E CARATTERISTICO</li> </ul>  
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g / kg mix
	<b>PREPARAZIONE:</b> 
<b>E260.V1</b>	<b>RICOTTINA</b>
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ALTO CONTENUTO DI RICOTTA IN POLVERE</li> <li>• GUSTO PIENO E CARATTERISTICO</li> </ul>  
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g / kg mix
	<b>PREPARAZIONE:</b> 
<b>E297.V1</b>	<b>KEFIR</b>
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 25% DI KEFIR</li> <li>• GUSTO PIENO E CARATTERISTICO</li> </ul>   
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g / kg mix
	<b>PREPARAZIONE:</b> 



# GUSTI CREMA



<b>E063.V1 PASTA BISCOTTO</b>		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per la preparazione del gusto biscotto in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RICCA DI LATTE CONDENSATO, TUORLO D'UOVO E ZUCCHERO CARAMELLIZZATO</li> <li>• AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DI BISCOTTO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	 
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	50 g/ kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>P252.V1 PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA</b>		
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 pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RICCA DI CAFFÈ 100% ARABICA COLOMBIA</li> <li>• AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DI CAFFÈ ESPRESSO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	   
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	70-100 g/kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E004.V1 PASTA CAMELLO</b>		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per la preparazione del gusto caramello in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RICCA DI ZUCCHERO CARAMELLIZZATO</li> <li>• GUSTO PIENO CARATTERISTICO DEL CAMELLO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	   
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	70-100 g/kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>P278.V1 PASTA CHOC'OR</b>		
Secchiello 3kg x 1	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 pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO DI GIANDUIA/WAFER</li> <li>• CON IL 25% NOCCIOLE</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	100-130 g/kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E200.V1 PASTA CHEESECREAM</b>		
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 pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RICCA DI FORMAGGIO BIANCO (50%)</li> <li>• GUSTO PIENO CARATTERISTICO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	 
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	100 g/kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



<b>P222.V1 PASTA MASCARPONE</b>	
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 50% DI MASCARPONE</li> <li>• GUSTO PIENO CARATTERISTICO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	80-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E067.V1 PASTA MENTA VERDE</b>	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per la preparazione del gusto menta verde in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON OLIO ESSENZIALE DI MENTA</li> <li>• GUSTO PIENO CARATTERISTICO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	40-60 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>R169.V1 PASTA NOCCIOLA ITALIANA</b>	
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 100% DI NOCCIOLE ITALIANE</li> <li>• GUSTO DELICATO E PIENO, CARATTERISTICO DELLA NOCCIOLA TOSTATA</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	80-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>R170.V1 PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP</b>	
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 100% DI NOCCIOLA PIEMONTE IGP VARIETÀ "TONDA GENTILE TRILOBATA"</li> <li>• GUSTO DELICATO E PIENO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	80-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>R173.V1 PASTA NOCCIOLA ITALIANA MT</b>	
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 94% NOCCIOLA ITALIANA</li> <li>• GUSTO PIENO E MARCATO, CARATTERISTICO DELLA NOCCIOLA TOSTATA</li> <li>• PASTA STABILIZZATA</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	70 - 100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.





P220.V1 PASTA NOCE	
Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con noci. Per la preparazione del gusto noce in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 22% DI NOCI</li> <li>• AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul> 
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P771.V1 PASTA PISTACCHIO	
Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta con pistacchi, per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 30% DI PISTACCHI TOSTATI</li> <li>• AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO DEL PISTACCHIO CON NOTA DI MANDORLA</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul> 
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P241.V1 PASTA PISTACCHIO KERMAN	
Secchiello 3kg x 1	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 pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 99% DI PISTACCHI KERMAN TOSTATI</li> <li>• GUSTO DELICATO E PIENO, CARATTERISTICO DEL PISTACCHIO SALATO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>  
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P776.V1 PASTA PISTACCHIO KERMAN NATURA	
Secchiello 3kg x 1	Pasta per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 99% DI PISTACCHI KERMAN</li> <li>• SENZA COLORANTI E AROMI</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>  
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P662.V1 PASTA PISTACCHIO ORIGINARIO	
Secchiello 3kg x 1	Pasta stabilizzata con pistacchi per gelateria e pasticceria. Per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PASTA STABILIZZATA</li> <li>• CON IL 70% DI PISTACCHI TOSTATI</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>  
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



<b>P221.V1 PASTA TIRAMISÙ</b>	
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 38% DI MASCARPONE</li> <li>• CON TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO</li> <li>• CON CAFFÈ ARABICA 100%</li> </ul>  
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	80-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E068.V1 PASTA VANIGLIA CLASSICA</b>	
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON SEMI DI VANIGLIA</li> <li>• GUSTO PIENO CARATTERISTICO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>     
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	40-50 g/ kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>P527.V1 PASTA VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR</b>	
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RICCA DI ESTRATTO NATURALE DI VANIGLIA BOURBON</li> <li>• GUSTO PIENO CARATTERISTICO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>     
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	60-70 g/ kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E343.V1 PASTA VANIGLIA BIANCA</b>	
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ALTA CONCENTRAZIONE</li> <li>• GUSTO PIENO E CARATTERISTICO</li> <li>• CON AROMI NATURALI E SEMI DI VANIGLIA</li> </ul>     
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	40-50 g/ kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>P226.V1 PASTA ZABAIONE</b>	
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON MARSALA E TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO</li> <li>• GUSTO PIENO CARATTERISTICO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>  
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	80-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



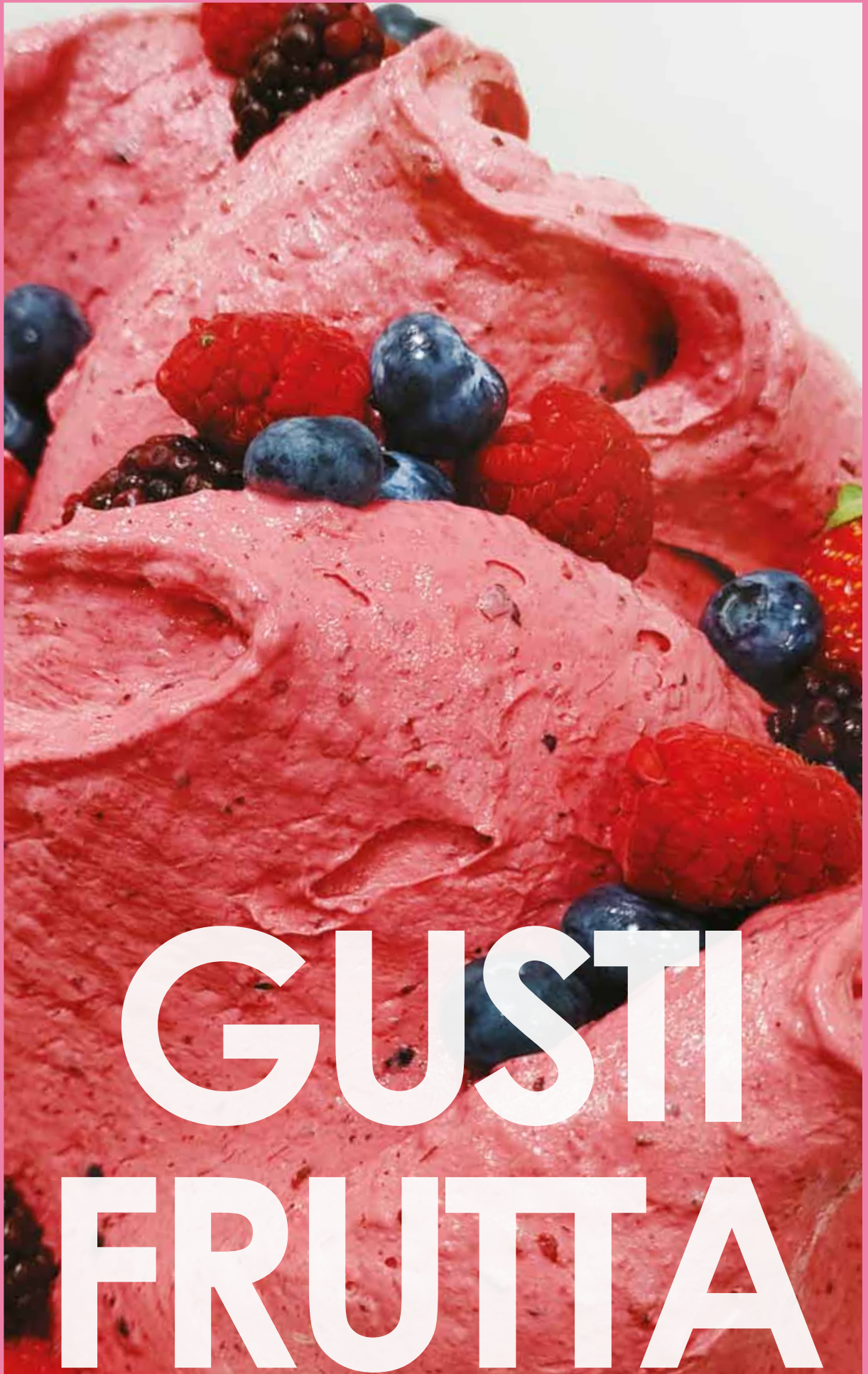
<b>E272.V1 PASTA CARAMEL SALÉ</b>		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con "Fleur de sel de la Camargue". Per la preparazione del gusto caramello salato in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RICCA DI ZUCCHERO CARAMELLIZZATO</li> <li>• CON "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE"</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	80-100 g/kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E280.V1 PASTA CREMA PASTICCERA</b>		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, con tuorlo d'uovo. Per la preparazione del gusto crema e crema pasticceria in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RICCA DI TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO</li> <li>• AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	100-120 g/kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E185.V1 PASTA ARACHIDE</b>		
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 pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 100% DI ARACHIDI TOSTATE</li> <li>• AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	80-100 g/ kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E342.V1 PASTA MANDORLA PURA</b>		
Secchiello 3kg x 2	Pasta con 100% di mandorle tostate, per la preparazione del gusto mandorla in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 100% DI MANDORLE TOSTATE</li> <li>• AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	80-100 g/ kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E345.V1 PASTA POPCORN</b>		
Secchiello 3kg x 2	Pasta gusto popcorn, per la preparazione del gusto popcorn in gelateria. Per esaltarne il gusto si consiglia di variegare il gelato con Variegò Caramel o Variegò Caramel Salé. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> <li>• BUONA RESA</li> <li>• GELATO CREMOSO</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	80-100 g/ kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

## GUSTI CREMA



<b>E323.V1 ROSA DUE</b>	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, con petali di rosa disidratati in pezzi. Per la variegatura e la preparazione del gusto rosa in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA</b></li> <li>• <b>CON PETALI DI ROSA DISIDRATATI IN PEZZI</b></li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	<p>100-150 g/kg per gelato</p> <p>q.b. per variegatura</p> <p><b>PREPARAZIONE GELATO:</b> Aggiungere la quantità indicata di prodotto alla base e diluire. Lasciar riposare per 15 minuti prima di mantecare. <b>VARIEGATURA:</b> versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.</p>
<b>E324.V1 TIRAMISÙ DUE</b>	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria al Tiramisù. Per la variegatura e la preparazione del gusto tiramisù in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA</b></li> <li>• <b>CON IL 20% DI MASCARPONE FRESCO</b></li> <li>• <b>CON TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO, MARSALA E CAFFÈ SOLUBILE ARABICA</b></li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	<p>100-150 g/kg per gelato</p> <p>max. 200 - 250 g per variegatura</p> <p><b>PREPARAZIONE GELATO:</b> Aggiungere la quantità indicata di prodotto alla base e diluire. Lasciar riposare per 15 minuti prima di mantecare. <b>VARIEGATURA:</b> versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.</p>
<b>E346.V1 VIOLET DUE</b>	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria gusto violetta. Per la variegatura e la preparazione del gusto violetta in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA</b></li> <li>• <b>GUSTO CARATTERISTICO</b></li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	<p>100-150 g/kg per gelato</p> <p>max. 200 - 250 g per variegatura</p> <p><b>PREPARAZIONE GELATO:</b> Aggiungere la quantità indicata di prodotto alla base e diluire. Lasciar riposare per 15 minuti prima di mantecare. <b>VARIEGATURA:</b> versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.</p>





**GUSTI  
FRUTTA**



<b>E072.V1 PASTA ANANAS</b>		
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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SENZA COLORANTI AZOICI</li> <li>• RICCA DI POLPA E SUCCO DI ANANAS</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E073.V1 PASTA ARANCIA</b>		
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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SENZA COLORANTI AZOICI</li> <li>• RICCA DI SUCCO CONCENTRATO DI ARANCIA</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E074.V1 PASTA BANANA</b>		
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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SENZA COLORANTI AZOICI</li> <li>• RICCA DI PUREA DI BANANA</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E075.V1 PASTA FRAGOLA</b>		
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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SENZA COLORANTI AZOICI</li> <li>• RICCA DI FRAGOLE E SUCCO DI FRAGOLA CONCENTRATO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>P209.V1 PASTA FRAGOLA MATURA*</b>		
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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RICCA DI FRAGOLE E SUCCO DI FRAGOLA CONCENTRATO</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>	
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

# GUSTI FRUTTA



<b>E076.V1 PASTA FRUTTI DI BOSCO</b>	
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 pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SENZA COLORANTI AZOICI</li> <li>• RICCA DI FRUTTI DI BOSCO E SUCCHI</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	70-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E078.V1 PASTA LAMPONE</b>	
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 pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SENZA COLORANTI AZOICI</li> <li>• RICCA DI LAMPONI E SUCCO DI LAMPONE</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	70-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E079.V1 PASTA MANGO</b>	
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 pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SENZA COLORANTI AZOICI</li> <li>• RICCA DI MANGO IN PEZZI</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	70-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E084.V1 PASTA MARACUJA-PASSION FRUIT</b>	
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 pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SENZA COLORANTI AZOICI</li> <li>• RICCA DI SUCCO DI MARACUJA</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	70-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
<b>E080.V1 PASTA MELA VERDE</b>	
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 pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SENZA COLORANTI AZOICI</li> <li>• RICCA DI MELE E SUCCO DI MELA</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	70-100 g/kg mix <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



## GUSTI FRUTTA

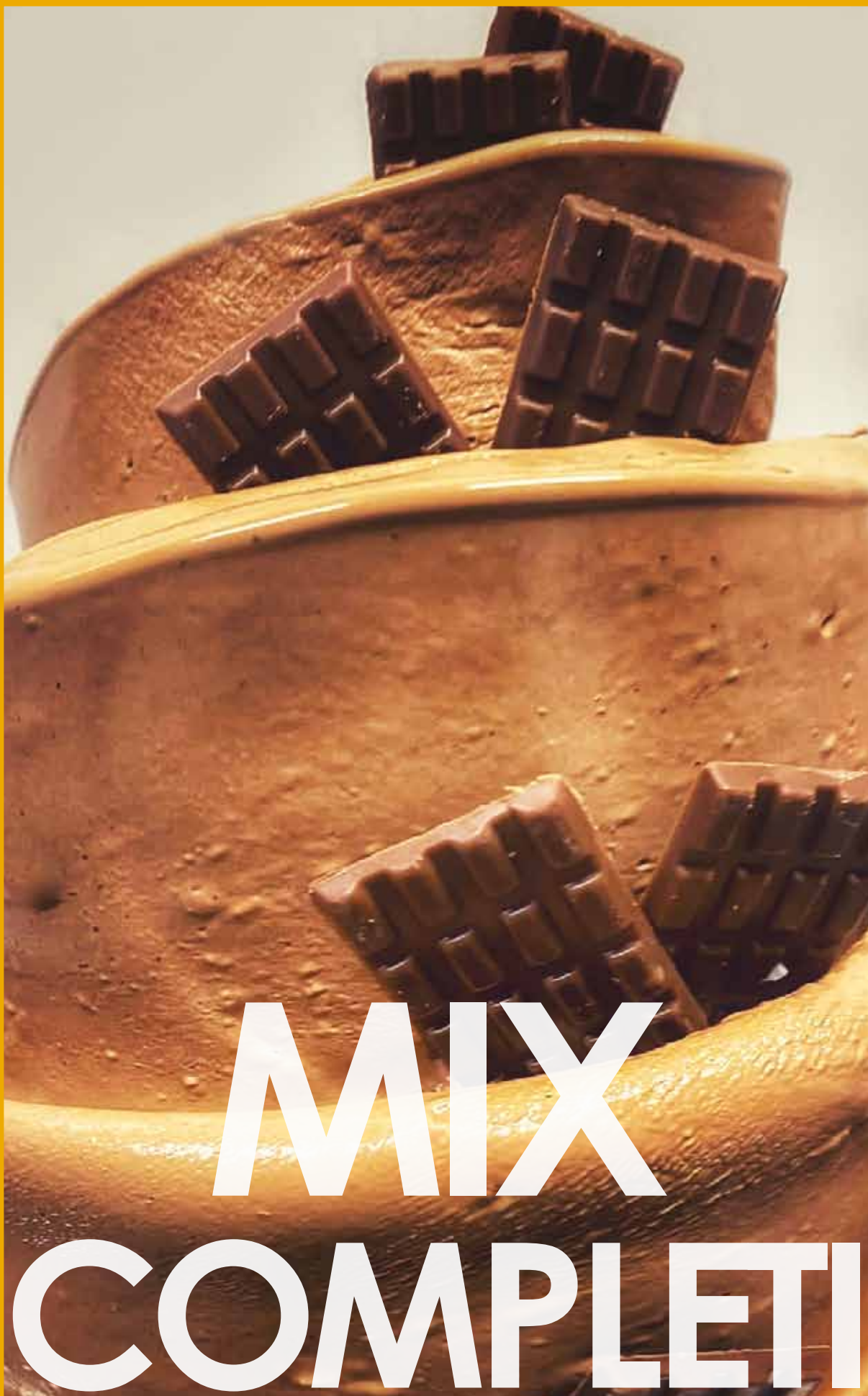


E081.V1 PASTA MELONE	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con melone per la preparazione del gusto melone in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SENZA COLORANTI AZOICI</li> <li>• RICCA DI CUBETTI DI MELONE</li> <li>• SI INCORPORA FACILMENTE</li> </ul>
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix
	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

## PUREA PASTORIZZATA CON IL 90% DI FRUTTA



R181.V1	FRUIT PURÉE AMARENA	Conf. aseptica 1kg x 5
R174.V1	FRUIT PURÉE ANANAS	Conf. aseptica 1kg x 5
R175.V1	FRUIT PURÉE FRAGOLA	Conf. aseptica 1kg x 5
R176.V1	FRUIT PURÉE LAMPONE	Conf. aseptica 1kg x 5
R180.V1	FRUIT PURÉE MANDARINO	Conf. aseptica 1kg x 5
R177.V1	FRUIT PURÉE MANGO	Conf. aseptica 1kg x 5
R178.V1	FRUIT PURÉE FRUTTO DELLA PASSIONE	Conf. aseptica 1kg x 5
R182.V1	FRUIT PURÉE LIMONE	Conf. aseptica 1kg x 5
R179.V1	FRUIT PURÉE FRUTTI ROSSI	Conf. aseptica 1kg x 5
	<p>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.</p>	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PUREA DI FRUTTA PRONTA ALL'USO</li> <li>• PASTORIZZATA E SENZA SEMI</li> <li>• CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE</li> </ul>	
DOSAGGIO INDICATIVO:	300-400 g/kg mix	<b>PREPARAZIONE:</b> Pronto all'uso, da utilizzare tal quale, secondo il prodotto che si desidera ottenere.



# MIX COMPLETI

## READY CHOCO




E274.V1		READY CHOCO BIANCO			
Sacchetto 0,75 kg x 10		Base completa per gelato al cioccolato bianco da preparare con l'aggiunta di latte e cioccolato bianco. Lavorazione a caldo.			
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• BASE COMPLETA BILANCIATA E DOSATA PER UNA VASCHETTA</li> <li>• AGGIUNTA DI SOLE CHIPS E LATTE CALDO</li> </ul>			
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ACQUA	CHIPS	<b>PREPARAZIONE:</b> 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.
	1 busta	2,5 lt	-	1000 g	
E275.V1		READY CHOCO 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.			
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• BASE COMPLETA BILANCIATA E DOSATA PER UNA VASCHETTA</li> <li>• AGGIUNTA DI SOLE CHIPS E LATTE CALDO</li> </ul>			
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ACQUA	CHIPS	<b>PREPARAZIONE:</b> 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.
	1 busta	2,5 lt	-	1000 g	
E276.V1		READY CHOCO 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.			
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• BASE COMPLETA BILANCIATA E DOSATA PER UNA VASCHETTA</li> <li>• AGGIUNTA DI SOLE CHIPS E ACQUA CALDA</li> </ul>			
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ACQUA	CHIPS	<b>PREPARAZIONE:</b> Scaldare l'acqua a 100 °C, sciogliere le Chips nell'acqua, aggiungere la base e mescolare. Lasciare riposare per 5 minuti e mantecare.
	1 busta	-	2 lt	900 g	

## READY LINE



P518.V1		READY LINE 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.			
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO</li> <li>• CON CIOCCOLATO BIANCO E GRANELLA DI CIOCCOLATO</li> <li>• VELOCE E FACILE IMPIEGO</li> </ul>			
DOSAGGIO INDICATIVO:	1,2 kg mix + 3 lt latte			<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
P371.V1		READY LINE CACAO CARAIBI			
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.			
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO</li> <li>• CON IL 26% DI CACAO CARAIBI E GRANELLA DI CIOCCOLATO</li> <li>• VELOCE E FACILE IMPIEGO</li> </ul>			
DOSAGGIO INDICATIVO:	1,25 kg mix + 2,5 lt latte			<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	



<b>P368.V1</b>		<b>READY LINE COCCO DI SULÙ</b>	
Sacchetto 1,25 kg x 10	Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto cocco in gelateria. Lavorazione a freddo con latte.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO</b></li> <li>• <b>CON COCCO DI SULÙ RAPÉ E LATTE DI COCCO</b></li> <li>• <b>VELOCE E FACILE IMPIEGO</b></li> </ul>	   	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	1,25 kg mix + 2,5 lt latte	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
<b>P351.V1</b>		<b>READY LINE FIORDILATTE</b>	
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.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO</b></li> <li>• <b>IDEALE ANCHE PER GELATO SOFT</b></li> <li>• <b>VELOCE E FACILE IMPIEGO</b></li> </ul>	  	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	1,2 kg mix + 3 lt latte  <u>Per Soft:</u> 1,2 kg mix + 3 lt latte + 1 lt acqua.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
<b>P325.V1</b>		<b>READY LINE YOGURT</b>	
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.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO</b></li> <li>• <b>ADATTO ANCHE PER FROZEN YOGURT</b></li> <li>• <b>CON YOGURT MAGRO IN POLVERE</b></li> </ul>	 	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	1,2 kg mix + 3 lt latte (acqua per sorbetto)	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
<b>E234.V2</b>		<b>READY LINE CIOCCOLATO EXTRAFONDENTE</b>	
Sacchetto 1,7 kg x 10	Preparato completo in polvere per gelato gusto cioccolato fondente. Lavorazione a caldo con acqua.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO</b></li> <li>• <b>CON IL 25% DI CIOCCOLATO</b></li> <li>• <b>VELOCE E FACILE IMPIEGO</b></li> </ul>	 	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	1,7 kg mix + 2,5 lt acqua	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il mix nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
<b>P582.V1</b>		<b>READY LINE FRAGOLA</b>	
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.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO</b></li> <li>• <b>CON FRAGOLE IN POLVERE</b></li> <li>• <b>VELOCE E FACILE IMPIEGO</b></li> </ul>	   	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	1,25 kg mix + 2,5/3 lt acqua  <u>Per Sorbetto:</u> 1,25 kg mix + 3,5 lt acqua + succo di limone a piacere.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il mix nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	



**P231.V1**

**READY LINE 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 lt acqua

Per Sorbetto:

1,25 kg mix + 3,5 lt 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.





**VARIEGATI**

# VARIEGATI CREMA



<b>P288.V1 MACAO FONDENTE</b>		
Secchiello 3kg x 1	Pasta per la preparazione di gelato alla stracciatella, copertura pinguini e come decorazione.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• COPERTURA CROCCANTE</li> <li>• AROMA E GUSTO PIENO E INTENSO CARATTERISTICO DEL CIOCCOLATO</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
<b>P707.V1 VARIEGÒ CARAMEL</b>		
Secchiello 3kg x 2	Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria al gusto caramello. 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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON ZUCCHERO CARAMELLIZZATO</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
<b>P526.V1 VARIEGÒ CHOC'OR</b>		
Secchiello 3kg x 1	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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON BISCOTTI CROCCANTI E NOCCIOLE IN GRANELLA</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
<b>B270.V1 VARIEGÒ COOKIE NEREO</b>		
Secchiello 3kg x 1	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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON BISCOTTI CROCCANTI, CACAO MAGRO E NOCCIOLE TOSTATE</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
<b>P743.V1 VARIEGÒ CHOCOMILKY &amp; CEREALS</b>		
Secchiello 3kg x 1	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 di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON 5 CEREALI SOFFIATI CARAMELLIZZATI</li> <li>• CON CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

# VARIEGATI CREMA



<b>P719.V1</b>		<b>VARIEGÒ PISTACCHIO</b>	
Secchiello 3kg x 1	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.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 25% DI PISTACCHI TOSTATI IN GRANELLA</li> </ul>		
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	
<b>P564.V1</b>		<b>VARIEGÒ MILLEVELI</b>	
Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per variegatura e decorazione con biscotti a scaglie e 42% di nocciole tostate. 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.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 42% DI NOCCIOLE</li> <li>• CON IL 15% DI BISCOTTI</li> </ul>		
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	
<b>R167.V1</b>		<b>VARIEGÒ NOCCIOLCAO</b>	
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.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GUSTO CLASSICO GIANDUIA</li> </ul>		
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	
<b>E312.V1</b>		<b>VARIEGÒ CARAMEL SALÉ</b>	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per variegatura e decorazione con "Fleur de Sel de la Camargue". 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.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON ZUCCHERO CARAMELIZZATO</li> <li>• CON "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE"</li> </ul>		
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	



## VARIEGATI FRUTTA



<b>E112.V1 VARIEGÒ MANGO-MARACUJA</b>		
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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON MANGO IN PEZZI</li> <li>• CON PUREA DI MARACUJA</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
<b>P587.V1 VARIEGÒ AMARENA</b>		
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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON CILIEGIE CANDITE</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
<b>P588.V1 VARIEGÒ ARANCIA</b>		
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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON SCORZE D'ARANCIA CANDITE</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
<b>E111.V1 VARIEGÒ FRAGOLA</b>		
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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON FRAGOLE SEMICANDITE</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
<b>E178.V1 VARIEGÒ FRUTTI DI BOSCO</b>		
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.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON FRUTTA SEMICANDITA</li> </ul>	
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b.	<b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## VARIEGATI FRUTTA



<b>E320.V1</b>	<b>VARIEGÒ FICO</b>
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.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON FICHI (25% FICHI E 25% FICHI NERI)</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b. <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
<b>E321.V1</b>	<b>VARIEGÒ LAMPONE</b>
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. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON LAMPONI SEMICANDITI</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b. <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
<b>E322.V1</b>	<b>VARIEGÒ YUZU LEMON</b>
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. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON SUCCO DI YUZU IN POLVERE</li> <li>• CON IL 20% DI SCORZA DI LIMONE CANDITA</li> <li>• CON SUCCO CONCENTRATO DI LIMONE</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b. <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
<b>E341.V1</b>	<b>VARIEGÒ MIRTILLI</b>
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. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CON IL 20% DI MIRTILLI E IL 15% DI MIRTILLI SEMICANDITI</li> <li>• RIMANE MORBIDO E LUCIDO SOTTOZERO</li> </ul>
<b>DOSAGGIO INDICATIVO:</b>	Q.b. <b>PREPARAZIONE:</b> Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.





# TOPPING & DECORAZIONI

## TOPPING



<b>E086.V9</b>	<b>TOPPING AMARENA</b>	Bottiglia 1kg x 6
<b>E038.V9</b>	<b>TOPPING CIOCCOLATO</b>	Bottiglia 1kg x 6
<b>E037.V9</b>	<b>TOPPING CAMELLO</b>	Bottiglia 1kg x 6
<b>E088.V9</b>	<b>TOPPING FRAGOLA</b>	Bottiglia 1kg x 6
<b>E089.V9</b>	<b>TOPPING FRUTTI ROSSI</b>	Bottiglia 1kg x 6
<b>E215.V9</b>	<b>TOPPING ACERO</b>	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



UTILIZZO:

Dosaggio a piacere

Prodotto pronto all'uso.

\* SIMBOLO VALIDO PER TUTTI GLI ARTICOLI, ECCETTO "TOPPING FRUTTI ROSSI"

## DECORAZIONI E GRANELLE



<b>M457.V1</b>	<b>CHOCOOKIES</b>
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.

**APPLICAZIONE:**

Per la decorazione di gelati, dolci, semifreddi, ecc. o nel gelato come farcitura. Per la decorazione di pasticceria.

<b>P589.V1</b>	<b>CILIEGIE AMARENATE</b>
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.

**APPLICAZIONE:**

Per la decorazione di gelati, dolci, semifreddi, ecc. o nel gelato come farcitura. Per la decorazione di pasticceria.

## CREME FREDDA



<b>P661.V1</b>	<b>ICEMOUSSE CAFFÈ</b>
Sacchetto 1,2 kg 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 lt latte



# 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.

##### SPALMELLA PISTACCHIO

Crema spalmabile gusto pistacchio ideale come farcitura post forno di arrotolati, pan di spagna, biscotteria, ecc.

##### LINEA SCHOKOBELLA

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

GUSTI DISPONIBILI:

**SCHOKOBELLA • SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE • SCHOKOBELLA LATTE • SCHOKOBELLA BIANCO • SCHOKOBELLA RUBY • SCHOKOBELLA PEANUT & CAMEL • SCHOKOBELLA PISTACCHIO • SCHOKOBELLA YUZU • SCHOKOBELLA MANGO • 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 CAMEL • KRANFIL'S BIANCO • KRANFIL'S CIOCCOLATO • KRANFIL'S RED FRUITS • KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO • KRANFIL'S CAMEL COOKIE & ALMOND • KRANFIL'S DARK CHOCOLATE • KRANFIL'S MOCCA • KRANFIL'S COCONUT & ALMOND**

#### CIOCCOLATI LUBECA

Chips di cioccolato per copertura.

FONDENTE:

**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)**



**BRAUN**  
**in gelateria**

## 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.

##### ALASKA ROYAL

Preparato in polvere per mousse di panna aromatizzate. Ideale per la preparazione di dolci alla panna come mousse, bavaresi, chantilly, torte, monoporzioni, farciture di bignè, ecc.

GUSTI DISPONIBILI:

**LIMONE • CIOCCOLATO • SOTTOBOSCO**

##### 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**



MARTIN BRAUN GRUPPE

**Cresco S.p.A. Unipersonale**  
Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via Faustinella, 24  
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611 r.a.  
cresco@cresco.it  
www.cresco.it