



Catálogo Productos



www.tecnoblend.it

 **TECNOBLEND**[®]
Italian food ingredients 





El catálogo TecnoBlend contiene lo mejor de la producción de ingredientes y semielaborados del mercado profesional de las heladerías, pastelerías, panaderías y laboratorios de fabricación artesanal.

TecnoBlend, mediante su marca, se esfuerza por mantener una reputación muy alta en todo el mundo, con clientes, proveedores, sociedad civil y organismos de control, generando confianza completa a todos los implicados.

TecnoBlend cada día desarrolla productos con un alto índice de salubridad, favoreciendo la cultura y la información de los consumidores estimulando su conciencia.

Lugar de producción



Producción



Laboratorio



Certificaciones



1989

Nicoletti: la primera marca

Empresa fundada por Raffaele Nicoletti para la comercialización de ingredientes funcionales para la industria alimentaria con la marca Nicoletti.

2003

Tecnoblend: ingredientes para helados

Nuevos sistemas de última generación para la producción de semielaborados para heladería, pastelería y panadería, comercializados con la marca Tecnoblend.

2008

Lactosefree: línea sin lactosa

Nace una nueva línea de productos sin lactosa, leche ni derivados. Para aquellos que siguen una alimentación controlada o tienen intolerancias.

2012

Escuela de Heladería FEDERICO II

Nace la escuela de heladería que organiza cursos específicos dedicados a heladeros y cursos formativos para cualquier interesado en aprender la profesión de heladero.

2013

Biogood: línea Biológica

Se presenta la línea de ingredientes para la elaboración de helados biológicos.

2014

Intensho: línea Ho.re.ca

Nace la nueva gama completa de productos específica para el sector Ho.Re.Ca.





Los Valores

La pasión, el entusiasmo, la exactitud, la ética, la lealtad, la legalidad, la confianza y el respeto.



Mejoras en el producto

Ofrecemos know-how, competencias, productos y tecnología. Somos eficientes y garantizamos la seguridad alimentaria para los operarios y consumidores y el respeto con el medio ambiente.



Hecho en Italia

Valoramos la excelencia italiana en la elección de proveedores, uso de ingredientes de alta calidad para respetar el Made in Italy con nuestros clientes.



Responsabilidad Social

Apoyamos actividades relacionadas con la mejora de las condiciones de vida de niños en países subdesarrollados. Apoyamos actividades locales para jóvenes y eventos socioculturales.



Lean Thinking

Tecnoblend es una empresa que cree firmemente en el Lean Thinking, pilar de la filosofía de empresa. Pensar de manera eficiente, es una filosofía, alimentada de una actitud de "mejoramiento continuo".



Formación

Creemos en las habilidades y la formación continua. La Escuela de Heladería Federico II ofrece la oportunidad de formarse a quién es heladero y a quién no.



SCUOLAGELATO FEDERICO II

La escuela de helado FEDERICO II organiza cursos específicos dedicados a heladeros y cursos formativos a cualquiera que quiera formarse para aprender la profesión de heladero, y da la posibilidad a cualquier persona, de cualquier parte del mundo, de aprender

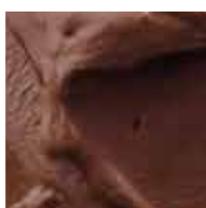
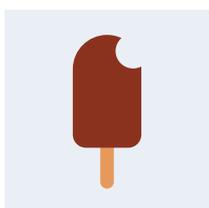
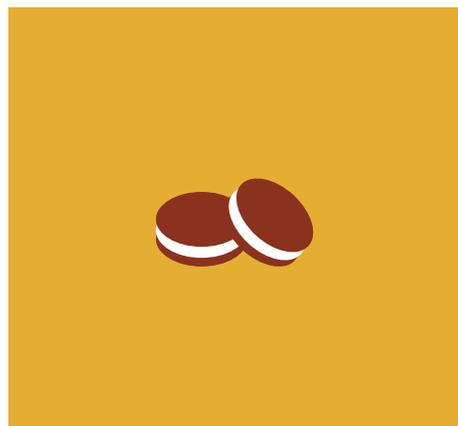
el arte del helado artesano.

La escuela de helado FEDERICO II transmite, mediante diferentes tipologías de cursos y gracias a la ayuda de docentes profesionales y autoritarios, los conocimientos, las técnicas y los secretos de la preparación del helado artesano utilizando materias primas y con un coste sustentable. Los participantes, al final del curso, serán capaces de preparar de manera autónoma el helado deseado.

LOS CURSOS VAN DESTINADOS A

Quién no es heladero, se ofrece la oportunidad de aprender un nuevo oficio, ofreciendo los instrumentos para poderse formar, con profesionalidad, cualquier helado.

Quién ya es heladero y quiere adquirir nuevos conocimientos o profundizar algunas técnicas de recetación, aspectos de salubridad y información nutricional del helado.





TECNOBLEND®

Italian food ingredients  



HELADERÍA BIO

- 11 Materias Primas Bio
- 11 Bases en polvo Bio
- 12 Núcleo
- 12 Sabores Bio sin lactosa
- 13 Sabores Crema Bio

10

HELADERÍA

- | | | |
|---------------------|----------------------|------------------------------|
| 15 Estabilizantes | 25 Línea Easy | 38 Veteados |
| 16 Bases | 29 Easy e Latte | 39 Topping |
| 18 Núcleo | 31 Línea Calo | 40 Kit Sabores Especiales |
| 18 Mejorantes | 33 Línea Veganos | 41 Chocolates para cobertura |
| 19 Sabores clásicos | 35 Línea Lactosefree | |

14

POLOS

- 43 Núcleo
- 44 Línea Easy / Sin Lactosa
- 45 Chocolates para cobertura

42

SOFTERÍA

- 47 Fresco "el soft se convierte en helado"
- 47 Núcleo
- 47 Softfree

46

YOGURTERÍA

- 49 Frozen Yogurt

48

PASTELERÍA

- 51 Bases Mousse y Semifríos
- 52 Cremas
- 53 Macarons
- 54 Misscake
- 57 Sabores

50

MATERIAS PRIMAS

- 60 Leche y Proteínas
- 61 Café soluble
- 61 Cacao
- 61 Indispensables

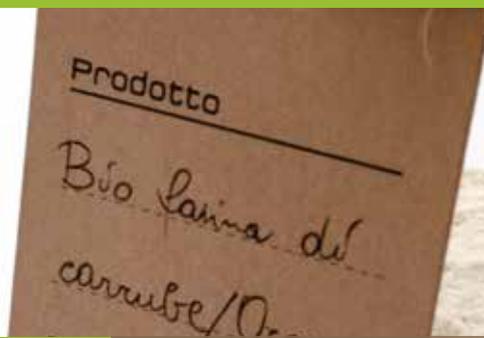
59

Heladería Bio

Biogood es la línea de ingredientes biológicos, destinada a aquellos que quieren elaborar el helado biológico de alta calidad con un sabor único y especial. La seguridad de los ingredientes Bio está garantizada por el origen del producto y granjas biológicas certificadas.

biogood[®]





Materias Primas Bio

Ingredientes seleccionados para la elaboración de helado artesano Bio. Todos los ingredientes están rigurosamente controlados y certificados para garantizar el respeto de la cadena biológica asegurando el sabor y el respeto por la naturaleza.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
BIO006	BIOCARRUBA	Harina de semilla de garrofin Bio, origen Italia. Uso en caliente como estabilizante en los helados de crema y fruta.	3-4 g x kg	4 x 500 g		
IN0042	PECTINA DI LIMONI	Gelificante proveniente de los limones. Uso en caliente para helados de fruta, sorbetes, confituras y mermeladas.	3-8 g x kg	4 x 500 g		
BIO007	BIOZUCCHERO DI CANNA	Azúcar de Caña Bio.	al gusto	1 x 8 kg		
BIO008	BIOGLUCOSIO IN POLVERE 38DE	Jarabe de glucosa Bio en polvo 38DE. Uso para reducir el dulzor y aportar estructura al helado.	30-60 g x kg	1 x 4 kg		
BIO009	BIOGLUCOSIO IN POLVERE 97DE	Jarabe de glucosa Bio en polvo 97De. Uso para aportar estructura al helado.	10-40 g x kg	1 x 4 kg		
BIO016	BIOMILAT SPRAY	Leche desnatada en polvo Bio. Contiene 1% de grasa. Fácilmente soluble. Ideal para helados de crema.	130 g+900 g H2O 1 L leche desnatada	1 x 4 kg		



Bases en polvo Bio

Bases para la elaboración de helados biológicos de altísima calidad. Los helados de crema se obtienen añadiendo leche fresca, nata, azúcares y sabores crema. Los helados de fruta se obtienen añadiendo fruta fresca o congelada a la base de fruta.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
BIO001	BIOBASECREMA 250	Base Bio en polvo, uso en caliente, para helados bio, utilizando leche fresca.	140 g x kg	1 x 4 kg		
BIO004	BIOBASEFRUTTA 250	Base Bio en polvo, uso en frío, para helados de fruta Bio, utilizando fruta fresca o congelada.	250 g x kg	1 x 4 kg		



Núcleo Bio

Bases para la elaboración de helados biológicos de fruta. Ideal para la preparación de salsas y veteados de fruta para decorar helados, dulces y postres.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
BIO010	BIONUCLEOFRUTTA	Para helado mantecado, polos y veteados de fruta.	600 g x kg	4 x 1 kg		



Lactosefree Bio

Es la línea de productos para helado biológico sin lactosa. Dedicada a todos los consumidores, y con particular atención a quienes deben seguir una alimentación controlada.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
BIO002	BIOCIOCCOLATO LACTOSEFREE	Base completa para elaborar el helado de chocolate Bio, sin lactosa, añadiendo solo agua caliente.	700 g x L	4 x 700 g		
BIO003	BIOLIMONE LACTOSEFREE	Base completa para elaborar el helado de limón Bio, sin lactosa, añadiendo solo agua caliente.	500 g x L	4 x 500 g		
BIO005	BIOCREMA LACTOSEFREE	Base completa para elaborar el helado de crema Bio, sin lactosa, añadiendo solo agua caliente.	800 g x 0,7 L	4 x 800 g		



Sabores Crema Bio

Los sabores crema se añaden por la particularidad que confieren sabor y color al helado deseado. Se utilizan para cremas, postres y otras preparaciones alimentarias.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
BIO011	BIOLIQUIRIZIA ITALIANA	Regaliz Bio en polvo pura al 100%, origen Calabria-Italia.	15 g x kg	 4 x 500 g		
BIO012	BIONOCCIOLA ITALIANA	Pasta avellana Bio, origen Italia. "Tonda Gentile Trilobata"	100 g x kg	 4 x 1 kg		
BIO017	BIOPISTACCHIO	Pasta pistacho Bio, obtenida del tostado y refinado de pistachos europeos seleccionados.	100 g x kg	 4 x 1 kg		
BIO013	BIOPISTACCHIO SICILIA	Pasta pistacho Bio origen Sicilia - Italia.	100 g x kg	 4 x 1 kg		
BIO014	BIOCACAO 20/22	Cacao Bio, con manteca de cacao del 20-22%. Color oscuro, gusto intenso.	100 g x kg	 1 x 4 kg		
BIO015	BIOCAFFE' SOLUBILE	Café soluble Bio. Obtenido de la selección de café Arábica y Robusta.	15 g x kg	 4 x 250 g		

Heladería

Aquí una selección de los mejores ingredientes para heladería artesana de alta calidad, seleccionados para conferir un sabor único, respetando la tradición heladera italiana.



Estabilizantes

Estabilizantes, también conocidos como neutros, se utilizan en los helados para emulsionar las grasas y estabilizar el agua, los azúcares y las proteínas que se encuentran en el helado.

Estabilizantes para helados de crema

Son ingredientes específicos para sabores de crema.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
C0115	GUMCARRUBA V24	Harina de semilla de garrofin, origen Italia. Uso en caliente, como estabilizante para helados de crema y fruta.	3 g/kg	 5 x 1 kg		
C0051	GUMCREAM COLD	Estabilizante con emulsionantes. Uso en frío para helados de crema.	8 g/kg	 10 x 1 kg		
C0109	GUMCREAM FREE	Estabilizante sin emulsionantes, uso en caliente, para helados de crema y con alcohol. Contiene sólo ingredientes de origen natural.	10 g/kg	 1 x 10 kg		
C0083	GUMCREAM FREE		10 g/kg	 10 x 1 kg		
C0049	GUMCREAM ME78	Estabilizante con emulsionantes, uso en caliente, para helados de crema y con alcohol. Respecto al Gumcream P35 aporta más estructura y retarda notablemente el derretido del helado.	6 g/kg	 10 x 1 kg		
C0025	GUMCREAM ME78		6 g/kg	 25 kg		
C0032	GUMCREAM P35	Estabilizante con emulsionantes, uso en caliente, para helados de crema y con alcohol.	4 g/kg	 10 x 1 kg		
C0033	GUMCREAM P35		4 g/kg	 25 kg		

Estabilizantes fruta, sorbetes, granizados

Son estabilizantes específicos para helados de fruta, sorbetes y granizados.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
C0082	PECTINA 150	Pectina de limones. Uso en caliente. Para helados de fruta y sorbetes, y para la preparación del sirope base.	5 g/kg	 5 x 1 kg		
C0117	GUMFRUTTA FREE	Estabilizante con ingredientes naturales, uso en frío. Para helados de fruta, sorbetes clásicos y con alcohol.	5 g/kg	 5 x 1 kg		
C0052	GUMFRUIT COLD	Estabilizante con emulsionante, uso en frío, para helados de fruta y sorbetes cremosos.	3 g/kg	 10 x 1 kg		
C0044	GUMSORBETTO	Estabilizante con ingredientes naturales, uso en frío, específico para sorbetes, que contengan poco aire, igual al 25%.	3 g/kg	 10 kg		
C0097	GUMSORBETTO		3 g/kg	 5 x 1 kg		
C0118	STABILIZZANTE SORBETTI	Estabilizante con emulsionantes. Uso en frío para helados de fruta, sorbetes clásicos y recomendado para sorbetes con alcohol.	5 g/kg	 10 kg		
C0114	STABILIZZANTE SORBETTI		5 g/kg	 5 x 1 kg		
C0133	ACTIPLUS	Emulsionante en pasta, uso en frío. Recomendado para helados de fruta y sorbetes, para conferir más aire y cremosidad.	3 g/kg	 5 kg		

Bases

Mezcla de ingredientes compuestos por estabilizantes, sólidos lácteos no grasos y azúcares, para la elaboración de helados de crema, fruta y sorbetes.

Bases crema

Son bases para realizar sabrosos helados de crema

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0003	CREAM DELICATA 50	Bases en caliente, sin grasas ni aromas, rica en sólidos lácteos no grasos. Requiere el uso de nata y/o otros tipos de grasos. Resalta el sabor principal.	35 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0007	CREAM DELICATA 100		70 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0008	CREAM PRIMA 100	Base en caliente, con grasas vegetales refinadas con sabor lácteo. Requiere el uso de una cantidad limitada de nata.	70 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0004	CREAM GOLD 50	Base en caliente para helados de crema, muy rica en grasas vegetales refinadas, con sabor a nata. Indicada para un helado con cuerpo.	35 g/kg	8 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0009	CREAM GOLD 100		70 g/kg	8 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0005	CREAM NOBILE 50	Base en caliente, con grasas vegetales refinadas con sabor lácteo. Los ingredientes funcionales presentes, confieren una estructura lisa y sedosa para helados de alta calidad. Indicada para quien quiere un helado de crema perfecto.	35 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0010	CREAM NOBILE 100		70 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0184	CREAM PANNA 50	Base en caliente, con nata de leche, sin grasas vegetales, con sabor a nata. Requiere el uso de una baja cantidad de nata, uniendo de esta manera la calidad con la practicidad. Para helados con solo grasas animales.	35 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0183	CREAM PANNA 100		70 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0250	CREAM SUPERPANNA 50	Bases en caliente y en frío, con nata de leche, sin grasas vegetales, con sabor a nata. Requiere el uso de una discreta cantidad de nata. Para helados con solo grasas animales.	35 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0249	CREAM SUPERPANNA 100		70 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0281	CREAM PANNAEXTRA 50	Bases en frío, con nata y grasas vegetales, con sabor a nata.	70 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0014	CREAM PLUS 150	Base en caliente, con grasas vegetales refinadas con sabor a nata. Ralentiza el derretido del helado.	100 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0277	CREAM ORO 150	Base en caliente, con grasas vegetales refinadas y sabor neutro. Resalta el sabor principal.	100 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0278	CREAM OROPANNA 150	Base en caliente, con grasas vegetales refinadas, con sabor a nata. Indicada para helados stracciatella y nata.	100 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0006	CREAM FREDDO 50	Base en frío, con grasas vegetales refinadas, con sabor a nata. No necesita pasteurización.	35 g/kg	8 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0012	CREAM FREDDO 100		70 g/kg	8 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0013	UNICA 100 (crema e frutta)	Base en frío, única para helados de crema y fruta, con sabor neutro.	70 g/kg	10 x 1 kg		Sin grasas hidrogenadas 
N0021	CREAM ROVERELLA	Base en caliente, completa, para helados de crema, con sabor a leche.	330 g/kg	1 x 10 kg		Sin grasas hidrogenadas 

Bases

Mezcla de ingredientes compuesta por estabilizantes, sólidos lácteos no grasos y azúcares, para la elaboración de helados crema, fruta y sorbetes.

Bases fruta

Son bases para la elaboración de gustosos helados de fruta y sorbetes

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0045	FRUIT FREDDO 50	Bases en frío para helados de fruta con grasas. Contiene grasas vegetales refinadas de coco. Para helados con fruta, zumos y pastas fruta. Confiere una estructura cremosa como en los helados de crema. No contiene aromas.	35 g/kg	8 x 1 kg		
N0046	FRUIT FREDDO 100		70 g/kg	10 x 1 kg		
N0047	FRUIT FREDDO 150		100 g/kg	10 x 1 kg		
N0157	FRUIT FIBRA 50	Base en frío rica en fibras vegetales, sin grasas ni aromas. Para helados de fruta y sorbetes, sin grasas ni leche. Para helados con fruta, zumos y pastas fruta. Garantiza una estructura maleable.	35 g/kg	10 x 1 kg		
N0164	FRUIT FIBRA 100		70 g/kg	10 x 1 kg		
N0048	FRUIT LIMONE 50	Base en frío, para helados y sorbetes con sabor limón. Confiere una estructura maleable. Sin grasas.	35 g/kg	10 x 1 kg		

Bases sin emulsionantes

Bases con ingredientes naturales, sin emulsionantes, grasas y aromas. Para quién quiere un helado con ingredientes genuinos y simples. La ausencia de aromas garantiza un sabor delicado y limpio.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0188	CREMANATURALE EVO 100	Base natural, uso en caliente, para helados de cremas sin grasas ni aromas.	70 g/kg	10 x 1 kg		
N0189	FRUTTANATURALE EVO 50	Base natural, uso en frío, para helados de fruta y sorbetes. Ideal para sorbetes con alcohol.	35 g/kg	10 x 1 kg		



Núcleo

Siropes, uso en frío, para la elaboración de helado artesano, con el mantecador bases y máquinas soft. Los helados obtenidos, son de calidad idéntica a los mantecados.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0253	NUCLEOCREMA	Base en frío, para la elaboración de helados crema, mantecados, mignon, soft y polos.	150 g/kg	 2 x  3 kg		
N0255	NUCLEOCIOCCOLATO	Base en frío, para la elaboración del helado de chocolate, mantecado, mignon, soft y polos.	500 g/kg	 2 x  3 kg		
N0254	NUCLEOFRUTTA	Base en frío, para la elaboración de helados de fruta, mantecado, mignon, soft y polos.	400 g/kg	 2 x  3 kg		 



Mejorantes

Ingredientes seleccionados para ayudar a obtener todos los helados de crema, fruta y sorbetes con la misma maleabilidad y velocidad de derretido.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0051	FAT PIÚ	Integrador de grasas vegetales refinadas, para helados de crema, mejorando su estructura.	20 g/kg	 8 x  1 kg		
N0050	FIBRA PIÚ	Integrador de fibras vegetales, para helados de fruta, sorbetes, mejora la estructura.	20 g/kg	 10 x  1 kg		
N0054	PROMIL GEL	Integrador de proteínas de la leche para helados de crema. Aumenta el aire y la cremosidad del helado.	20 g/kg	 10 x  1 kg		
N0132	STABILE GR	Integrador de estabilizante/emulsionante, para helados de crema y fruta. Confiere estructura y retrasa el derretido.	20 g/kg	 10 x  1 kg		
N0145	STABILE GR		20 g/kg	 1 x  20 kg		
N0231	PANNAPLUS	Integrador de sabor y grasas de nata de leche, para helados crema. Para reforzar el sabor y la estructura.	30 g/kg	 8 x  1 kg		
N0227	VEGEPRO 200	Integrador de fibras y proteínas vegetales, para helados de fruta y sorbetes, sin derivados de la leche.	10 g/kg	 5 x  1 kg		
N0258	CREMOSO	Mejorante de cremosidad, uso en frío, para helados de crema y fruta, duros y poco maleables.	20 g/kg	 6 x  1 kg		

Sabores Clásicos

Ingredientes que acentúan el sabor, en forma semi-líquida (definida como "pasta"), utilizados para aportar gusto y color al helado.

Pastas Crema Tradicionales

Son sabores crema seleccionados con los principales sabores de la heladería tradicional italiana

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA	
I0002	ANTONELLA	Pasta cacao/avellana.	70 g/kg	 2 x 3 kg			
I0009	BACIOTTO AMARO cacao/nocciola	Pasta bacio amaro, sin azúcar, con trocitos de avellana.	70 g/kg	 2 x 3 kg		con trozos	
I0010	BACIOTTO DOLCE cacao/nocciola	Pasta bacio dulce, con azúcar, con trocitos de avellana.	70 g/kg	 2 x 2,5 kg		con trozos	
I0011	BISCOTTO ELITE	Pasta sabor galleta.	50 g/kg	 2 x 3 kg			
I0203	BISCOTTO	Pasta sabor galleta (con colorantes artificiales)	50 g/kg	 2 x 3 kg			
I0013	CACAO FONDENTE	Pasta sabor chocolate fondant.	70 g/kg	 2 x 3 kg			
I0015	CAFFE' MOKA	Pasta sabor café expreso.	50 g/kg	 2 x 3 kg			
I0016	CARAMELLO AL LATTE	Pasta sabor caramelo con leche.	30 g/kg	 2 x 3 kg			
I0321	CIOCCOLATO BIANCO	Pasta sabor chocolate blanco.	70 g/kg	 2 x 3 kg			
I0017	CREAM CARAMEL	Pasta sabor crema caramelo.	50 g/kg	 2 x 3 kg			
I0019	CREMA ARANCIALIQUOROSA	Pasta sabor licor de naranja.	50 g/kg	 2 x 3 kg			
I0236	CREMA CANNELLA	Pasta sabor canela.	30 g/kg	 2 x 3 kg			
I0270	CREMA GIALLA	Pasta sabor crema de huevo.	30 g/kg	 2 x 3 kg			
I0022	CROCCANTINO AL RHUM	Pasta sabor crocante y ron.	50 g/kg	 2 x 3 kg			
I0023	GIANDUJA AMARA nocciola/cacao	Pasta sabor gianduja amara, sin azúcar.	70 g/kg	 2 x 3 kg			
I0024	GIANDUJA DOLCE nocciola/cacao	Pasta sabor gianduja dulce, con azúcar.	70 g/kg	 2 x 3 kg			
I0324	LATTE VUALA'	Pasta sabor Dulce de Leche.	25 g/kg	 2 x 3 kg			
I0296	MALAGA	Pasta sabor licor de marsala y ron, contiene uvas pasas.	70 g/kg	 2 x 3 kg		con trozos	
I0027	MANDORLA	Pasta almendras tostadas.	70 g/kg	 2 x 3 kg			
I0361	MASCARPONE	Pasta sabor mascarpone.	70 g/kg	 2 x 3 kg			
I0362	MASTIHA	Pasta sabor mastiha, contiene "Mastiha de Chíos".	70 g/kg	 2 x 3 kg			

Sabores Clásicos

Pastas crema
Tradicionales

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA	
I0028	MARRONS GLACES	Pasta sabor marrón glasé, con trocitos de castañas.	50 g/kg	 2 x  3 kg		con trozos	
I0350	MENTA EXTRA	Pasta sabor menta piperina.	30 g/kg	 2 x  3 kg			
I0272	MENTA LATTE	Pasta sabor menta dulce.	30 g/kg	 2 x  3 kg			
I0033	NOCCIOLA 100% S	Pasta de avellana tostada media.	70 g/kg	 2 x  2,5 kg			
I0299	NOCCIOLA EXTRA S scura	Pasta de avellana tostada fuerte.	70 g/kg	 2 x  2,5 kg			
I0035	NOCCIOLA ORO con aroma	Pasta de avellana, aromatizada.	70 g/kg	 2 x  2,5 kg			
I0034	NOCCIOLA STABILIZZATA	Pasta de avellana tostada media, estabilizada para reducir la separación del aceite.	70 g/kg	 2 x  2,5 kg			
I0030	NOCE	Pasta sabor nueces.	50 g/kg	 2 X  3 kg			
I0297	PANNA COTTA	Pasta sabor panna cotta.	70 g/kg	 2 X  3 kg			
I0234	PISTACCHIO	Pasta de pistacho almendrado.	30 g/kg	 2 x  2,5 kg			
I0372	PISTACCHIO GRANELLATO new	Pasta sabor pistacho, con trocitos.	70 g/kg	 2 x  3 kg		con trozos	
I0045	TIRAMISU'	Pasta sabor tiramisú.	70 g/kg	 2 x  3 kg			
I0046	TORRONE	Pasta sabor turrón, con trocitos.	70 g/kg	 2 x  3 kg		con trozos	
I0298	VANIGLIA BOURBON	Pasta vainilla bourbon, con extracto de vainilla natural.	30 g/kg	 2 x  3 kg			
I0222	VANIGLIA GOLD	Pasta vainilla, sabor Tahití, con bayas, con extracto de vainilla natural.	30 g/kg	 2 x  3 kg			
I0271	VANIGLIA MADAGASCAR	Pasta vainilla con bayas, con toque cítrico, con extracto de vainilla.	30 g/kg	 2 x  3 kg			
I0235	ZABAGLIONE	Pasta de sabayón.	70 g/kg	 2 x  3 kg			



Sabores Clásicos

Pastas Cremas Exclusivas

Sabores crema seleccionados con los gustos exclusivos de la heladería tradicional italiana

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
I0326	ARACHIDE	Pasta cacahuetes tostados.	70 g/kg	 2 x  3 kg		
I0014	CAFFE'	Pasta café concentrada.	15 g/kg	 6 x  1,25 kg		
I0231	CASSATA SICILIANA	Pasta cassatta siciliana con fruta confitada.	250 g/kg	 2 x  3 kg		con trozos
I0354	LOLITA	Pasta avellana con sabor oblea.	50t g/kg	 2 x  2,5 kg		
I0352	NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA	Pasta de avellanas, "Tonda Gentile Trilobata" Italia, tostada media.	70 g/kg	 2 x  2,5 kg		
I0042	PASTA 100% CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"	Pasta pistacho con "Pistacho verde de Bronte DOP" - Italia.	70 g/kg	 2 x  2,5 kg		
I0040	PISTACCHIO PURO DI SICILIA 100% S	Pasta pistacho integral, Sicilia - Italia.	70 g/kg	 2 x  2,5 kg		
I0374	PASTA PISTACCHIO LUCANO	Pasta pistacho de pistachos cultivado en Basilicata.	70 g/kg	 2 x  2,5 kg		
I0050	VANIGLIA NATURALE	Pasta vainilla, sabor bourbon, con bayas y aromas naturales. Con extracto de vainilla.	30 g/kg	 2 x  3 kg		
I0212	ZUPPA INGLESE	Pasta sabor sopa inglesa, concentrada.	20 g/kg	 6 x  1,25 kg		



Sabores para vetear

Cremas para utilizar directamente en la cubeta sin mantecar

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
I0345	NAOMI	Crema de avellana y cacao para utilizar directamente en la cubeta sin mantecar.	al gusto	 2 x  3 kg		
I0375	EVA new	Crema de chocolate blanco para utilizar directamente en la cubeta sin mantecar	al gusto	 2 x  3 kg		

Sabores Clásicos

Pastas Fruta

Son preparaciones con alto porcentaje de fruta, para conferir gusto y color a los helados de fruta y sorbetes.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA	
C0085	LEMONINA acidificante	Acidificante líquido para sorbetes y helados de fruta.	20 g/kg	6 x 1 kg			
E0155	AROMA LIMONE BONIFICATORE	Aroma limón concentrado.	1 g/kg	20 x 60g			
I0256	ALBICOCCA	Pasta albaricoque.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0253	AMARENA	Pasta amarena.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0243	ANANAS	Pasta piña.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0257	ANGURIA	Pasta sandía.	70 g/kg	2 x 3 kg			
I0247	DOLCEARANCIA con Lemonina	Pasta naranja, con acidificante a parte.	70 g/kg	2 x 3,6 kg			
I0100	BANANA	Pasta plátano, confiere color blanco al helado.	70 g/kg	2 x 3 kg			
I0258	BANANA GIALLA	Pasta plátano, confiere color amarillo pajizo al helado.	50 g/kg	2 x 3 kg			
I0101	COCCO	Pasta coco.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0233	FRAGOLA	Pasta fresa.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0260	FRAGOLINA DI BOSCO	Pasta fresas del bosque.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0242	FRUTTI DI BOSCO	Pasta frutas del bosque.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0261	FRUTTO DELLA PASSIONE	Pasta fruta de la pasión.	70 g/kg	2 x 3 kg			
I0262	KIWI	Pasta kiwi.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0248	LAMPONE	Pasta frambuesa.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0333	DOLCEMIMONE con Lemonina	Pasta mandarina, con acidificante a parte.	30 g/kg	2 x 3,6 kg			
I0250	DOLCEMANDARINO con Lemonina	Pasta limón, con acidificante a parte.	70 g/kg	2 x 3,6 kg			
I0263	MANGO ALPHONSO	Pasta mango Alfonso.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0251	MELA VERDE	Pasta manzana verde.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0245	MELONE	Pasta melón.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0252	MIRTILLO	Pasta arándanos.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	
I0246	PERA	Pasta pera.	70 g/kg	2 x 3 kg			
I0241	PESCA	Pasta melocotón.	70 g/kg	2 x 3 kg		con trozos	

Sabores Clásicos

Aromatizantes

Ingredientes en polvo, concentrados, aportan gusto y color. Se aconseja el uso en frío, después de la pasteurización.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
I0006	PANNYBON	Aroma nata en polvo.	20 g/kg	 6 x 1 kg		
I0003	VANIBON	Aroma vainilla en polvo, sin colorantes.	20 g/kg	 6 x 1 kg		
I0254	VANIGLIA	Aroma vainilla en polvo, con bayas. Confiere el color amarillo al helado.	20 g/kg	 6 x 1 kg		
I0008	LEMONBON	Aroma limón en polvo.	20 g/kg	 6 x 1 kg		
I0323	LIQUIRIZIA ITALIANA 100%	Regaliz pura italiana en polvo.	20 g/kg	 5 x 1 kg		
I0322	CHEESECAKE	Tarta de queso.	50 g/kg	 6 x 1 kg		
I0001	YOGOBN Nature	Aroma yogurt.	20 g/kg	 6 x 1 kg		

Helado easy



Listo en 10 minutos



Helado Easy

La línea Easy se caracteriza de ingredientes completos y perfectamente equilibrados, a los cuales se añade sólo agua o leche, uso en frío. Todos los productos pueden usarse también en la granizadora.

Sabores crema

Son sabores crema completos, seleccionados entre los mejores sabores de la heladería tradicional italiana.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0172	EASY BLUE KID	Sabor vainilla, color celeste.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0024	EASY BANANA	Sabor plátano, con trozos.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		 con trozos
N0153	EASY BUBBLE PINK new	Sabor chicle de fresa, color rosa.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0036	EASY CAFFE'	Sabor café.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0037	EASY CIOCCOLATO	Sabor chocolate con leche.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0039	EASY CREMA BIANCA	Sabor nata.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0001	EASY COCCO	Sabor coco.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0267	EASY KAIMAKI	Sabor kaimaki, típico griego.	1,2 kg/3 L	 10 x 1,2 kg		
N0150	EASY LIQUIRIZIA ITALIANA	Sabor regaliz con regaliz italiana.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0167	EASY MASTIHA	Sabor mastiha con "Mastiha de Chíos", típico griego.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0180	EASY MENTA BIANCA	Sabor menta, con color blanco en el helado.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0170	EASY MENTA FREDDA	Sabor menta verde, con color verde claro en el helado.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0307	EASY NOCCIOLA new	Sabor avellana con trocitos.	1,8 kg/2,5 L	 8 x 1,8 kg		
N0308	EASY PISTACCHIO new	Sabor pistacho con trocitos.	1,8 kg/2,5 L	 8 x 1,8 kg		
N0266	EASY RICOTTA	Sabor ricota.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0040	EASY TIRAMISU'	Sabor tiramisú.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0123	EASY VANIGLIA GIALLA	Sabor vainilla amarilla con bayas.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		
N0041	EASY YOGURT	Sabor yogurt.	1,5 kg/2,5 L	 8 x 1,5 kg		



Helado Easy

Sabores Fruta

Son sabores fruta completos, seleccionados entre los mejores sabores de la heladería tradicional italiana, sin lactosa, leche ni derivados.

CODICE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0019	LACTOSEFREE FRUIT	Base completa neutra, para sorbetes sin lactosa. Uso de fruta y zumos.	1 kg / 2,7 L	10 x 1 kg		
N0112	LACTOSEFREE ACE	Sabor ace (cítricos y verduras), sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0116	LACTOSEFREE ANGURIA	Sabor sandía, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0124	LACTOSEFREE ARANCIA	Sabor naranja, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0120	LACTOSEFREE EXOTIC	Sabor exótico, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0028	LACTOSEFREE LIMONE	Sabor limón, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0101	LACTOSEFREE LIME	Sabor lima, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0122	LACTOSEFREE MANDARINO	Sabor mandarina, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0136	LACTOSEFREE MOJITO	Sabor mojito, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0121	LACTOSEFREE POMPELMO ROSA	Sabor pomelo rosa, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0171	LACTOSEFREE ROSA	Sabor rosa, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0099	LACTOSEFREE UVA FRAGOLA	Sabor uva fresa, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		



Helado Easy

Sabores fruta con trozos

Son sabores de fruta completos con trozos, seleccionados entre los mejores de la heladería tradicional italiana. Sin lactosa, leche ni derivados lácteos.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0104	LACTOSEFREE ANANAS	Sabor piña, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0103	LACTOSEFREE FRAGOLA	Sabor fresa, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0102	LACTOSEFREE FRUTTI DI BOSCO	Sabor frutas del bosque, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0106	LACTOSEFREE KIWI	Sabor kiwi, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0110	LACTOSEFREE MANGO ALPHONSO <i>new</i>	Sabor mango Alfonso, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0098	LACTOSEFREE MELA VERDE	Sabor manzana verde, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0105	LACTOSEFREE MELONE	Sabor melón cantalupo, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0173	LACTOSEFREE MELONE GIALLETTO	Sabor melón blanco, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0109	LACTOSEFREE MIRTILLO	Sabor arándanos, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0100	LACTOSEFREE PESCA	Sabor melocotón, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		

Easy e Latte



Listo en 10 minutos



Easy e Latte

Línea de ingredientes para utilizar solo añadiendo leche y elaborar helados de un sabor único e inconfundible.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
NO318	EASYeLATTE OLE'	Sabor Galleta Oreo.	1,2 kg / 3 L leche	3 x 1,2 kg + 3 x 1 kg		
NO319	EASYeLATTE PARFAIT	Helado "Parfait" al sabor crema.	1,2 kg / 3 L leche	3 x 1,2 kg + 3 x 0,35 kg		
NO320	EASYeLATTE CIOCCOLATO BIANCO	Sabor Chocolate Blanco.	1,2 kg / 3 L leche	4 x 1,2 kg		
NO321	EASYeLATTE CRÈME BRULÉE	Sabor Creme Brulée.	1,2 kg / 3 L leche	3 x 1,2 kg + 1 kg		
NO322	EASYeLATTE CARAMELLO	Sabor Caramelo Butterscotch.	1,2 kg / 3 L leche	4 x 1,2 kg		
NO323	EASYeLATTE CIOCCOLATO	Sabor Chocolate.	1,2 kg / 3 L leche	4 x 1,2 kg		
NO324	EASYeLATTE MASTIHA	Sabor con "Mastiha de Chíos".	1,2 kg / 3 L leche	4 x 1,2 kg		
NO325	EASYeLATTE CHEESECAKE	Sabor Cheesecake.	1,2 kg / 3 L leche	3 x 1,2 kg + 3 x 1 kg		
NO326	EASYeLATTE TIRAMISU'	Sabor Tiramisú.	1,2 kg / 3 L leche	4 x 1,2 kg		
NO327	EASYeLATTE YOGURT	Sabor Yogurt.	1,2 kg / 3 L leche	4 x 1,2 kg		
NO328	EASYeLATTE VANIGLIA	Sabor Vainilla amarilla con bayas.	1,2 kg / 3 L leche	4 x 1,2 kg		
NO329	EASYeLATTE CAPPUCINO	Sabor Cappuccino.	1,2 kg / 3 L leche	4 x 1,2 kg		

Helado sin azúcares añadidos

Línea Calo





Línea Calo

Helado sin azúcares añadidos

Línea de ingredientes completos con stevia, sin azúcares añadidos. Perfectamente equilibrados, a los cuales solo se añade agua. Uso en frío.

Calostevia

Línea de ingredientes completos para la elaboración de helados sin azúcares añadidos, bajo contenido calórico y bajo índice glucémico, con stevia.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0174	CALOSTEVIA CREMA new	Sabor crema blanca, sin azúcares añadidos, con stevia.	1,5 kg/2,5 L	8 x 1,5 kg		 
N0175	CALOSTEVIA CIOCK new	Sabor chocolate, sin azúcares añadidos, con stevia.	1,5 kg/2,5 L	8 x 1,5 kg		 
N0310	CALOSTEVIA LIMONE new	Sabor limón, sin azúcares añadidos, con stevia.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 
N0309	CALOSTEVIA FRAGOLA new	Sabor fresa, sin azúcares añadidos, con stevia.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 

Helados para veganos

Línea Veganos





Línea Veganos

Línea de ingredientes completos para la elaboración en frío de helados para Veganos. Perfectamente equilibrados, tan sólo añadiendo agua.

Sabores crema

Son sabores de crema para veganos, seleccionados entre los mejores sabores de la heladería tradicional italiana.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0303	VEGAN FONDENTE new	Sabor chocolate fondant.	1,8 kg/2,2 L	8 x 1,8 kg		
N0299	VEGAN VANIGLIA new	Sabor vainilla con bayas.	1,5 kg/2,5 L	8 x 1,5 kg		
N0301	VEGAN PISTACCHIO new	Sabor pistacho.	1,8 kg/2,2 L	8 x 1,8 kg		
N0302	VEGAN NOCCIOLA new	Sabor avellana.	1,8 kg/2,2 L	8 x 1,8 kg		
N0306	VEGAN ARACHIDE new	Sabor cacahuete.	1,8 kg/2,2 L	8 x 1,8 kg		
N0300	VEGAN TIRAMISU' new	Sabor tiramisú.	1,5 kg/2,5 L	8 x 1,5 kg		
N0305	VEGAN CAFFE' new	Sabor café.	1,5 kg/2,5 L	8 x 1,5 kg		
N0304	VEGAN CANAPA new	Sabor cannabis.	1,6 kg/2,5 L	8 x 1,6 kg		

Sabores fruta

Son sabores de fruta para veganos, seleccionados entre los mejores sabores de la heladería tradicional italiana.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0296	VEGAN LIMONE new	Sabor limón.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0294	VEGAN FRAGOLA new	Sabor fresa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0292	VEGAN BANANA new	Sabor plátano.	1,5 kg/2,5 L	8 x 1,5 kg		
N0295	VEGAN FRUTTI DI BOSCO new	Sabor frutas del bosque.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0298	VEGAN MELA new	Sabor manzana.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0293	VEGAN COCCO new	Sabor coco.	1,5 kg/2,5 L	8 x 1,5 kg		
N0297	VEGAN MANDARINO new	Sabor mandarina.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		




LACTOSEFREE[®]

Helado sin lactosa

Lactosefree es la línea de ingredientes sin lactosa, leche ni derivados. Estos helados están dedicados a todos los consumidores, pero con especial atención a quien debe seguir una alimentación controlada.

Son alimentos saludables que contribuyen a mejorar la calidad de vida.



Helado sin lactosa

Línea de ingredientes completos sin lactosa ni derivados lácteos. Perfectamente equilibrados, a los cuáles se añade sólo agua, uso en frío.

Sabores crema Lactosefree

Son sabores crema sin lactosa, seleccionados entre los mejores sabores de la heladería tradicional italiana.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0044	LACTOSEFREE CREMA	Sabor crema blanca, sin lactosa.	1,5 kg/2,5 L	8 x 1,5 kg		
N0135	LACTOSEFREE CREMOLATA	Sabor crema amarilla con canela, sin lactosa.	1,5 kg/2,5 L	8 x 1,5 kg		
N0038	LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO	Sabor chocolate fondant, con trocitos de chocolate fondant, sin lactosa.	1,8 kg/2,2 L	8 x 1,8 kg		

Sabores fruta con trozos

Son sabores de fruta completos con trozos, seleccionados entre los mejores sabores de la heladería tradicional italiana. Sin leche, lactosa ni derivados lácteos.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0104	LACTOSEFREE ANANAS	Sabor piña, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0103	LACTOSEFREE FRAGOLA	Sabor fresa, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0102	LACTOSEFREE FRUTTI DI BOSCO	Sabor frutas del bosque, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0106	LACTOSEFREE KIWI	Sabor kiwi, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0110	LACTOSEFREE MANGO ALPHONSO new	Sabor mango Alfonso, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0098	LACTOSEFREE MELA VERDE	Sabor manzana verde, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0105	LACTOSEFREE MELONE	Sabor melón cantalupo, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0173	LACTOSEFREE MELONE GIALLETTO	Sabor melón blanco, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0109	LACTOSEFREE MIRTILLO	Sabor arándanos, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0100	LACTOSEFREE PESCA	Sabor melocotón, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		



Helado sin lactosa

Sabores Fruta

Son sabores de fruta sin lactosa, seleccionados entre los mejores sabores de la heladería tradicional italiana.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0019	LACTOSEFREE FRUIT	Base completa neutra, para sorbetes sin lactosa. Uso de fruta y zumos.	1 kg /2,7 L	10 x 1 kg		 
N0112	LACTOSEFREE ACE	Sabor ace (cítricos y verduras), sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 
N0116	LACTOSEFREE ANGURIA	Sabor sandía, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 
N0124	LACTOSEFREE ARANCIA	Sabor naranja, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 
N0120	LACTOSEFREE EXOTIC	Sabor exótico, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 
N0028	LACTOSEFREE LIMONE	Sabor limón, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 
N0101	LACTOSEFREE LIME	Sabor lima, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 
N0122	LACTOSEFREE MANDARINO	Sabor mandarina, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 
N0136	LACTOSEFREE MOJITO	Sabor mojito, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 
N0121	LACTOSEFREE POMPELMO ROSA	Sabor pomelo rosa, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 
N0171	LACTOSEFREE ROSA	Sabor rosa, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 
N0099	LACTOSEFREE UVA FRAGOLA	Sabor uva fresa, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		 



Veteados

Salsas dulces para la decoración de los helados en la cubeta. Se mantienen blandos en vitrina a -14°C.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
M0087	ALADINO	Sabor vincotto con uvas pasas.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0051	AMARENA	Sabor amarena.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0046	ANTONELLA	Sabor cacao-avellana.	al gusto	 2 x  3 kg		
M0081	ARACHIDE	Sabor cacao avellana con trocitos de cacahuete.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0077	BIANCO	Sabor chocolate blanco.	al gusto	 2 x  3 kg		
M0076	BIANCOCCO	Sabor chocolate blanco y coco rallado.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0075	BIANCORISO	Sabor chocolate blanco con crocante de cereales al cacao.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0011	BISCOTTO	Sabor cacao/avellanas con trocitos de galleta al chocolate.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0078	CARAMELLATTE	Sabor Caramelo con leche.	al gusto	 2 x  3 kg		
M0013	CIOCCOLATO	Sabor chocolate.	al gusto	 2 x  3 kg		
M0049	FRAGOLA	Sabor fresa.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0053	FRUTTI DI BOSCO	Sabor frutas del bosque.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0086	GIGOLO'	Sabor higo con higos caramelizados.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0079	LATTE GRANELLATO	Sabor chocolate con leche y trocitos de avellana.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0080	LATTE VUALÀ	Sabor dulce de leche.	al gusto	 2 x  3 kg		
M0090	LIME	Sabor lima.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0091	LOLITA	Sabor oblea avellana.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0083	MIELE	Sabor miel.	al gusto	 2 x  3 kg		
M0071	MIRTILLO	Sabor arándanos.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0092	PESCARANCIO	Sabor melocotón y trocitos de naranja.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0063	RISOCACAO	Sabor chocolate con crocante de cereales al cacao.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos
M0074	WAFERCACAO GRANELLATO	Sabor chocolate con leche con oblea y trocitos de avellana.	al gusto	 2 x  3 kg		con trozos



Topping

Salsas dulces para la decoración de helados, tartas y postres.
Se sirven a temperatura ambiente.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
M0060	AMARENA	Sabor amarena.	al gusto	 6 x  1 kg		
M0044	ANTONELLA	Sabor cacao-avellana.	al gusto	 6 x  1 kg		
M0005	CARAMELLO	Sabor caramelo con leche.	al gusto	 6 x  1 kg		
M0006	CIOCCOLATO	Sabor chocolate fondant.	al gusto	 6 x  1 kg		
M0052	FRAGOLA	Sabor fresa.	al gusto	 6 x  1 kg		
M0056	FRUTTI DI BOSCO	Sabor frutas del bosque.	al gusto	 6 x  1 kg		



Kit Sabores Especiales

Los kits contienen diferentes productos en una caja, para facilitar la realización de recetas, de sabores especiales. Utilizados en heladería y pastelería.

Kit biscotto

El kit biscotto permite realizar el helado de crema de galleta. Fusiona el sabor y la decoración. Utilizado también en pastelería.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
10302	KIT BISCOTTO	Kit compuesto por el Sabor Biscotto y el Veteado Biscotto.	50 g/kg al gusto	 1 x 3 kg  1 x 3 kg		

Kit cheesecake

El kit cheesecake, sabor queso quark con nota de biscotto, decorado con un estrato de veteado fresa. Se utiliza en heladería y pastelería.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
10325	KIT CHEESECAKE	Kit compuesto por el sabor Quark fior di formaggio, Pasta Biscotto y Veteado Fresa.	50 g/kg 50 g/kg al gusto	 1 x 1 kg  1 x 3 kg  1 x 3 kg		

Kit limón

El helado de limón, es uno de los sabores más difíciles de hacer. El kit limón, facilita y garantiza la realización de un helado con sabor a limón fresco.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
10211	KIT LIMONE	Kit compuesto por Lemonina acidificantes y aroma limón bonificatore.	20 g/kg 1 g/kg	 5 x 1 kg  5 x 60 g		

Chocolates de cobertura

Chocolates pensados para recubrir helados, polos, mignon, fruta y postres.

Chocolates puros

Chocolate puro para recubrir helados, polos y mignon.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
I0363	PUROFONDENTE	Chocolate fondant.	al gusto	 2 x 3 kg		
I0364	PUROBIANCO	Chocolate blanco.	al gusto	 2 x 3 kg		
I0365	PUROLATTE	Chocolate con leche.	al gusto	 2 x 3 kg		
I0366	PUROARANCIO	Chocolate con sabor y color naranja.	al gusto	 2 x 3 kg		
I0367	PUROFRAGOLA	Chocolate con sabor y color fresa.	al gusto	 2 x 3 kg		
I0368	PUROLIMONE	Chocolate con sabor y color limón.	al gusto	 2 x 3 kg		

Stracciatella

Preparaciones dulces utilizadas para las coberturas de helados, polos, mignon, y la elaboración del clásico gusto stracciatella.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
I0292	STRACCIATELLA AL LATTE	Sabor chocolate con leche.	al gusto	 6 x 0,9 kg		
I0355	STRACCIATELLA AL LATTE		al gusto	 2 x 3 kg		
I0293	STRACCIATELLA BIANCA	Sabor chocolate blanco.	al gusto	 6 x 0,9 kg		
I0356	STRACCIATELLA BIANCA		al gusto	 2 x 3 kg		
I0043	STRACCIATELLA FONDENTE	Sabor chocolate fondant.	al gusto	 6 x 0,9 kg		
I0277	STRACCIATELLA FONDENTE		al gusto	 2 x 3 kg		

Polos

Ingredientes para la elaboración de polos y helados mignon, para servir a -18°C .





Polos

Ingredientes para la elaboración de polos y helados mignon, servir a -18°C.

Núcleo crema

Base uso en frío, para la elaboración de polos y helados artesanos, con el mantecador y la máquina soft. Estos helados son de calidad idéntica a los elaborados con mezclas pasteurizadas.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0253	NUCLEOCREMA	Base en frío, para la elaboración de helados crema, mantecados, mignon, soft y polos.	150 g/kg	2 x 3 kg		
N0255	NUCLEOCIOCCOLATO	Base en frío, para la elaboración de helados de chocolate, mantecados, mignon, soft y polos.	500 g/kg	2 x 3 kg		

Núcleo fruta

Base uso en frío para la elaboración de polos y helados artesanos con el mantecador y la máquina soft. Los helados son de calidad idéntica a los fabricados con mezclas pasteurizadas.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0271	NUCLEOFRUTTA STECCO	Base, uso en frío, para la elaboración de helados de fruta, mantecados, mignon, soft y polos.	300 g/kg	2 x 3 kg		

Sabores Fruta

Son sabores de fruta sin lactosa, seleccionados entre los mejores sabores de la heladería tradicional italiana.

CODICE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0273	EASYTECCO COCCO	Sabor coco.	1,8 kg/2,2 L	8 x 1,8 kg		
N0104	LACTOSEFREE ANANAS	Sabor piña.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0103	LACTOSEFREE FRAGOLA	Sabor fresa, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0102	LACTOSEFREE FRUTTI DI BOSCO	Sabor frutas del bosque, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0106	LACTOSEFREE KIWI	Sabor kiwi, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0110	LACTOSEFREE MANGO ALPHONSO <small>new</small>	Sabor mango Alfonso, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0098	LACTOSEFREE MELA VERDE	Sabor manzana verde, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0105	LACTOSEFREE MELONE	Sabor melón cantalupo, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0173	LACTOSEFREE MELONE GIALLETTO	Sabor melón blanco, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0109	LACTOSEFREE MIRTILLO	Sabor arándanos, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0100	LACTOSEFREE PESCA	Sabor melocotón, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		



Polos

Sabores fruta con trozos

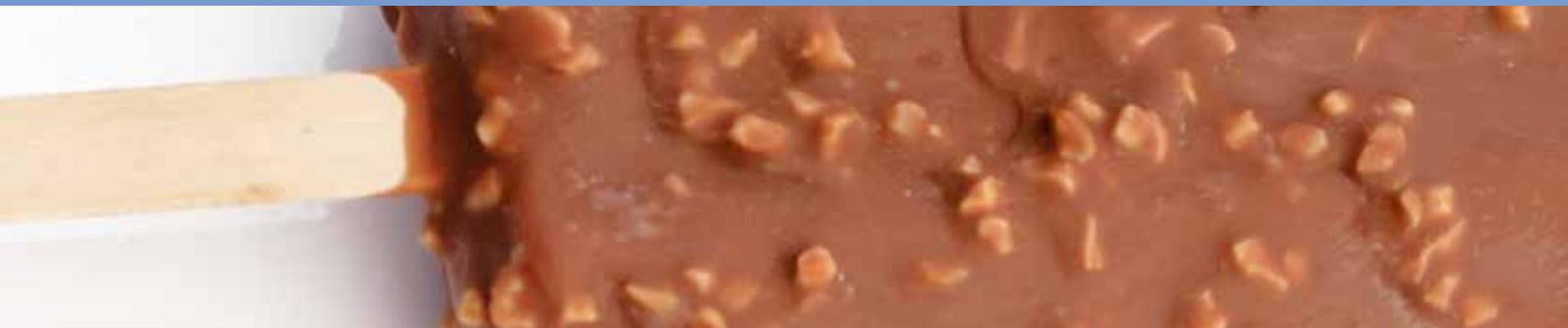
Son sabores de fruta sin lactosa con trozos, seleccionados entre los mejores sabores de la heladería tradicional italiana.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0019	LACTOSEFREE FRUIT	Base completa neutra, para sorbetes sin lactosa. Uso de fruta y zumos.	1 Kg/2,5 Lt	10 x 1 kg		
N0112	LACTOSEFREE ACE	Sabor ace (cítricos y verduras), sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0116	LACTOSEFREE ANGURIA	Sabor sandía, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0124	LACTOSEFREE ARANCIA	Sabor naranja, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0120	LACTOSEFREE EXOTIC	Sabor exótico, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0028	LACTOSEFREE LIMONE	Sabor limón, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0101	LACTOSEFREE LIME	Sabor lima, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0122	LACTOSEFREE MANDARINO	Sabor mandarina, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0136	LACTOSEFREE MOJITO	Sabor mojito, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0121	LACTOSEFREE POMPELMO ROSA	Sabor pomelo rosa, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0171	LACTOSEFREE ROSA	Sabor rosa, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		
N0099	LACTOSEFREE UVA FRAGOLA	Sabor uva fresa, sin lactosa.	1,25 kg/2,5 L	10 x 1,25 kg		

Sabores crema

Son sabores crema completos, seleccionados entre los mejores sabores de la heladería tradicional italiana.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0272	EASYSSTECCO CREMA	Base completa, uso en frío, añadiendo solo agua para un polo o mignon, sabor nata.	1,8 kg/2,2 L	8 x 1,8 kg		



Chocolates de cobertura

Chocolates pensados para recubrir helados, polos, mignon, fruta y postres.

Chocolates puros

Chocolate puro para recubrir helados, polos y mignon.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
I0363	PUROFONDENTE	Chocolate fondant.	al gusto	 2 x  3 kg		
I0364	PUROBIANCO	Chocolate blanco.	al gusto	 2 x  3 kg		
I0365	PUROLATTE	Chocolate con leche.	al gusto	 2 x  3 kg		
I0366	PUROARANCIO	Chocolate con sabor y color naranja.	al gusto	 2 x  3 kg		
I0367	PUROFRAGOLA	Chocolate con sabor y color fresa.	al gusto	 2 x  3 kg		
I0368	PUROLIMONE	Chocolate con sabor y color limón.	al gusto	 2 x  3 kg		

Stracciatella

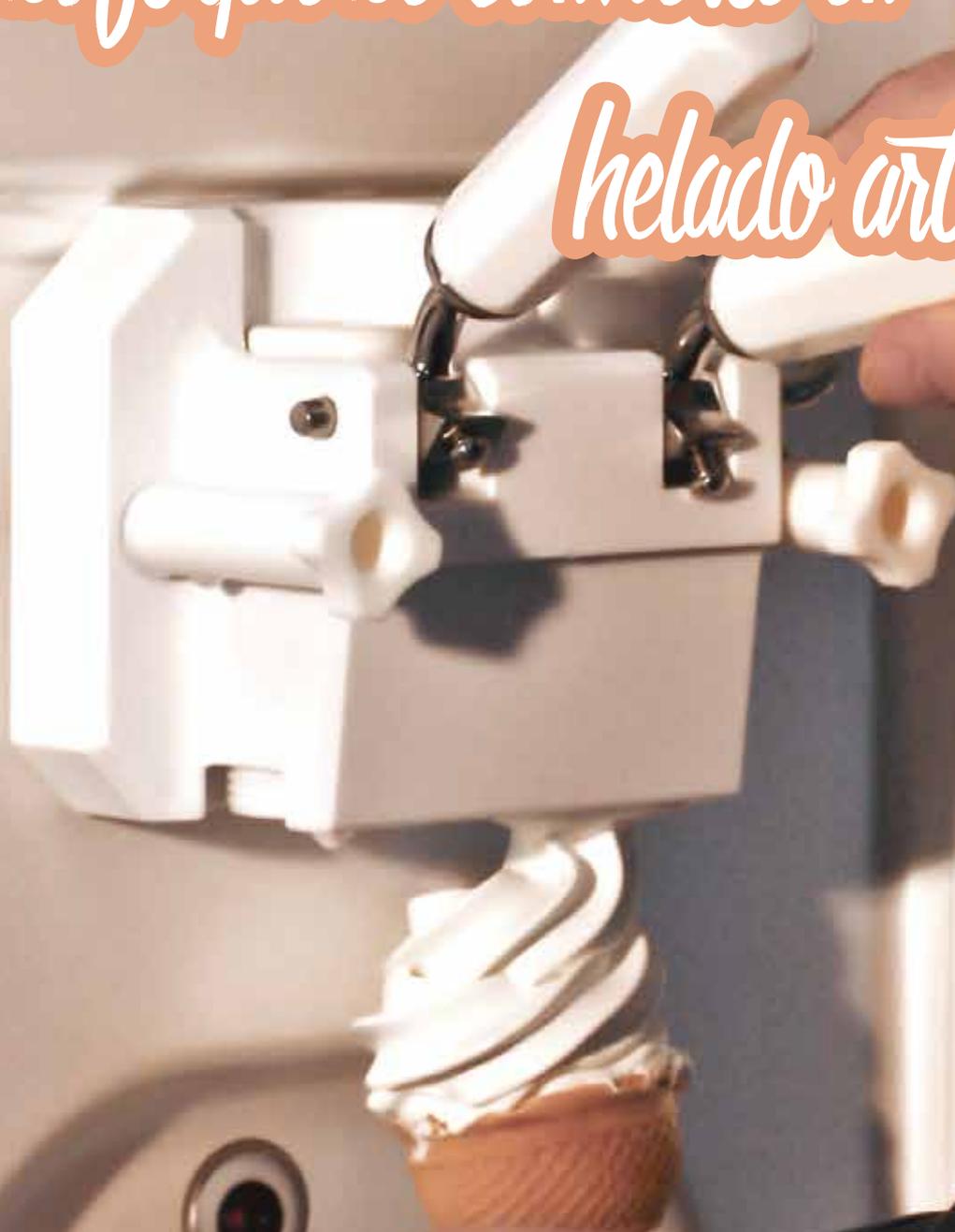
Preparaciones dulces utilizadas para las coberturas de helados, polos, mignon, y la elaboración del clásico gusto stracciatella.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
I0292	STRACCIATELLA AL LATTE	Sabor chocolate con leche.	al gusto	 6 x 0,9 kg		
I0355	STRACCIATELLA AL LATTE		al gusto	 2 x 3 kg		
I0293	STRACCIATELLA BIANCA	Sabor chocolate blanco.	al gusto	 6 x 0,9 kg		
I0356	STRACCIATELLA BIANCA		al gusto	 2 x 3 kg		
I0043	STRACCIATELLA FONDENTE	Sabor chocolate fondant.	al gusto	 6 x 0,9 kg		
I0277	STRACCIATELLA FONDENTE		al gusto	 2 x 3 kg		

Softería

Línea de productos para elaborar helados artesanos y helados soft con la máquina soft.

*El soft que se convierte en
helado artesano!*





Helado fresco

Ingredientes completos y perfectamente equilibrados para elaborar un helado artesano italiano utilizando la máquina soft.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0274	FRESCOLATTE	Base completa, uso en frío, para helado de nata. Puede ser aromatizada con pastas crema (50 gr/kg).	650 g/kg	8 x 1,3 kg		
N0275	FRESCOYOGURT	Base completa, uso en frío, para elaborar el helado de yogurt.	600 g/kg	8 x 1,2 kg		
N0276	FRESCOBASE	Base completa, uso en frío, para helados crema, con pastas grasas: avellana, pistacho, bellota, etc.	550 g/kg	10 x 1,1 kg		

Núcleo

Bases uso en frío, para la elaboración de helado artesano, con el mantecado y máquinas soft. Los helados obtenidos son de calidad idéntica a los mantecados.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0253	NUCLEOCREMA	Base uso en frío, para la elaboración de helados de crema, mantecados, mignon, soft y polos.	150 g/kg	2 x 3 kg		
N0255	NUCLEOCIOCCOLATO	Base uso en frío, para la elaboración de helados de chocolate, mantecados, mignon, soft y polos.	500 g/kg	2 x 3 kg		
N0254	NUCLEOFRUTTA	Base uso en frío, para la elaboración de helados de fruta, mantecados, mignon, soft y polos.	400 g/kg	2 x 3 kg		

Softfree

Ingredientes en frío para la elaboración de helados soft sin emulsificantes.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
N0176	SOFTFREE CIOCCOLATO	Sabor chocolate.	900 g/2 L	12 x 900 g		
N0177	SOFTFREE LATTE	Sabor leche.	900 g/2 L	12 x 900 g		
N0178	SOFTFREE FRAGOLA	Sabor fresa.	900 g/2 L	12 x 900 g		
N0179	SOFTFREE YOGURT	Sabor yogurt.	900 g/2 L	12 x 900 g		

Yogurtería

Línea de productos para elaborar yogurt helado artesano utilizando la máquina soft.





Frozen yogurt

Ingredientes en frío para la elaboración de Yogurt Frozen utilizando la máquina soft y la mantecedora.

PRODUCTO						NOTA
N0043	YOGURT GELATO	Base rica de fructosa, sin aromas, en frío, para la elaboración de helado mantecado y soft con el 75% de yogurt.	250 g/kg	10 x 1 kg		
N0251	FROZEN YOGO 10	Base en frío, para yogurt frozen con máquina soft, utilizando el 10% de yogurt clásico o griego, o leche.	200 g/kg	10 x 1,3 kg		
N0252	FROZEN YOGO 40	Base en frío, para yogurt frozen con máquina soft, utilizando el 40% de yogurt clásico o griego.	200 g/kg	10 x 1,1 kg		
N0270	FROZEN YOPLA' new	Base en frío, para yogurt frozen con máquina soft, utilizando el 15% de yogurt clásico o griego, o leche.	240 g/kg	10 x 0,8 kg		

Pastelería

La Pastelería es una parte del arte culinario, dedicada exclusivamente a la preparación de alimentos dulces como pasteles, tartas, galletas, pralinés, chocolates...



 -18° C



 + 4° C



Mousse y Semifríos

Ingredientes para la elaboración de mousse, para servir a +4°C, y semifríos, para servir a -18°C.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
L0001	DESSERT BIANCO	Base neutra, para elaborar semifríos y mousse y aromatizarlos al gusto.	190 g/kg	 10 x 1 kg		
L0002	DESSERT CIOCCOLATO	Base para elaborar semifríos y mousse al chocolate.	250 g/kg	 10 x 1 kg		

Descubre la creación del Maestro en la pág. 60



Cremas

Ingredientes para la elaboración de cremas pasteleras de alta calidad, cremosas y con cuerpo.

Crema pastelera

Ingredientes para la elaboración de cremas pasteleras de alta calidad, cremosas y con cuerpo.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
L0037	CARLA	Base completa, en frío, añadiendo solo agua, para crema pastelera tipo "chantilly". Estable a la cocción y la congelación.	375 g/ 1 L	 15 kg		
L0044	IRINA	Base completa, en frío, añadiendo solo agua, para crema pastelera con cuerpo. Estable a la cocción y la congelación.	400 g/ 1 L	 15 kg		
L0036	LAURA	Base completa, en frío, añadiéndole solo agua, para crema pastelera cremosa. Estable a la cocción y la congelación.	375 g/ 1 L	 15 kg		
L0033	OLGA	Integrador, en caliente, para crema pastelera. Mejora la estructura, la estabilidad en la cocción y la congelación.	80 g/ 1 L	 15 kg		
C0130	NUCLEO CREMAFORNO	Núcleo, para crema pastelera en frío y caliente, añadiéndolo a la propia receta, para dar estabilidad a la cocción y a la congelación.	35 g/kg	 20 kg		
L0007	CREMA PASTICCERA 100C	Base, para crema pastelera en caliente. Evita el uso de huevos y aumenta la durabilidad de la crema.	100 g/ 1 L	 10 x 1 kg		

Cremas de relleno

Cremas anhidras para untar y rellenar dulces y postres.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
L0009	CREMAPLUS	Crema cacao-avellana, para untar y rellenar después del horneado.		 13 kg		
L0086	CREMATEX	Crema cacao-avellana, para untar y resistente a la cocción.		 6 kg		
L0043	CREMATEX BIANCA	Crema al chocolate blanco para untar y resistente a la cocción.		 6 kg		

Fudge

Salsas para servir en caliente para la decoración de tartas y postres.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
M0001	FUDGE CIOCCOLATO	Sabor chocolate fondant.		 2 x 3 kg		
M0002	FUDGE CARAMELLO butter scotch	Sabor caramelo con leche con toque de mantequilla.		 2 x 3 kg		



Macarons

Ingredientes a base de almendra para la elaboración de macarons. Se diferencia solo por el color del producto acabado.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
L0074	KIT MACARONS NEUTRO	Macaron base, para añadir el color y aromatizarla al gusto. Sugeridos los aromas en pasta.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)		
L0076	KIT MACARONS CACAO	Macarons al chocolate.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)		
L0078	KIT MACARONS CELESTE con coloranti artificiali	Macarons de color azul.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)		
L0075	KIT MACARONS GIALLO	Macarons de color amarillo.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)		
L0079	KIT MACARONS ROSA	Macarons de color rosa.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)		
L0080	KIT MACARONS ROSSO con coloranti artificiali	Macarons de color rojo.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)		
L0081	KIT MACARONS VERDE	Macarons di colore verde	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)		
L0082	KIT MACARONS VIOLA	Macarons de color violeta.	1 kit /0,4 L	 5,2 kg (4 kit)		



Misscake

Pasta para moldear de manteca de cacao, para la creación de elementos decorativos para tartas y semifríos.

CODICE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
L0061	MISSCAKE BIANCO	Pasta para moldear de color blanco.	al gusto	 2 x 3 kg		
L0062	MISSCAKE ARANCIO	Pasta para moldear de color naranja.	al gusto	 2 x 3 kg		
L0063	MISSCAKE CELESTE (con coloranti artificiali)	Pasta para moldear de color azul.	al gusto	 2 x 3 kg		
L0064	MISSCAKE CIOCCOLATO	Pasta para moldear de color marrón.	al gusto	 2 x 3 kg		
L0065	MISSCAKE GIALLO	Pasta para moldear de color amarillo.	al gusto	 2 x 3 kg		
L0066	MISSCAKE ROSA	Pasta para moldear de color rosa.	al gusto	 2 x 3 kg		
L0067	MISSCAKE ROSSO	Pasta para moldear de color rojo.	al gusto	 2 x 3 kg		
L0068	MISSCAKE VERDE	Pasta para moldear de color verde.	al gusto	 2 x 3 kg		



Pandispagna

Ingredientes para la elaboración de bizcocho, roll y bizcocho de soletilla.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
L0051	PANDISPAGNA	Base para la elaboración de bizcocho, roll y bizcocho de soletilla, añadiendo huevo, estable a -20°C.	500 g/kg	 15 kg		



Glasas

Ingredientes para la glasa natural de mousse y semifríos.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
L0069	GLASSA NEUTRA	Glasa transparente, neutra, para aromatizar y añadir color con pastas y aromas. Estable y brillante de +4°C a -18°C.	al gusto	 2 x 3 kg		
L0070	GLASSA CIOCCOLATO	Glasa transparente, al chocolate. Estable y brillante de +4°C a -18°C.	al gusto	 2 x 3 kg		



Preparado para Crocante

Ingredientes para la elaboración de crocante.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
L0052	CROCCANTE	Preparado para crocante y barras, utilizando fruta seca y muesli, simple y rápido.	670 g/kg	 10 x 1 kg		



Preparado para crepes

Ingredientes para la elaboración de crepes dulces y salados.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
L0053	CREPES DOLCE&SALATO	Preparado en polvo para crepes dulces y salados añadiendo leche.	400 g/kg	 10 x 1 kg		



Base para merengues

Ingredientes para la elaboración de merengues

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
L0040	ALBUPLUS	Clara de huevo en polvo, para la elaboración de merengues. Garantiza una montada constante.	50 g/kg	 5 x 1 kg		



Azúcares para decoraciones

Azúcar para derretir y crear decoraciones para tartas y semifríos.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
H0022	ISOMALTO	Es un ingrediente que se utiliza para la decoración de tartas y semifríos.	al gusto	 6 x 1 kg		



Sabores

Pastas de fruta

Pastas Fruta

Pastas de fruta específicas para conferir sabor y color a las cremas pasteleras y otros productos de pastelería.

CODICE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
I0244	DOLCEARANCIA	Sabor naranja.	70 g/kg	 2 x 3 kg		 
I0310	DOLCEFRAGOLA (con colorante artificiale)	Sabor fresa.	70 g/kg	 2 x 3 kg		 
I0332	DOLCELIMONE	Sabor limón.	30 g/kg	 2 x 3 kg		 
I0249	DOLCEMANDARINO	Sabor mandarina.	70 g/kg	 2 x 3 kg		 



Sabores

Aromas

Aromas concentrados que confieren sabor a los dulces. Estables al calor, se utilizan para croissants, galletas, bizcochos, entre otros.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
E0018	AROMA ARANCIO	Sabor naranja.	1 g/kg	 14 x 0,5 L		
E0017	AROMA BURRO	Sabor mantequilla.	1 g/kg	 14 x 0,5 L		
E0097	AROMA CROISSANT	Sabor croissant.	1 g/kg	 14 x 0,5 L		
E0027	AROMA LIMONE	Sabor limón.	1 g/kg	 14 x 0,5 L		
E0019	AROMA PANETTONE	Sabor panettone.	1 g/kg	 14 x 0,5 L		
E0099	AROMA VANILLINA	Sabor vainilla (en polvo).	0,5 g/kg	 12 x 0,5 kg		

Aromas en pasta

Preparaciones en pasta que aportan color y sabor a los dulces. Se utilizan en heladería y pastelería.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
I0195	AROMAINPASTA ARANCIO	Sabor y color naranja.	5 g/kg	 4 x 1 kg		 
I0196	AROMAINPASTA BISCOTTO	Sabor y color galleta.	5 g/kg	 4 x 1 kg		 
I0120	AROMAINPASTA CARAMELLO	Sabor y color caramelo.	5 g/kg	 4 x 1 kg		 
I0122	AROMAINPASTA FRAGOLA	Sabor y color fresa.	5 g/kg	 4 x 1 kg		 
I0123	AROMAINPASTA LIMONE	Sabor y color limón.	5 g/kg	 4 x 1 kg		 
I0206	AROMAINPASTA MANDARINO	Sabor y color mandarina.	5 g/kg	 4 x 1 kg		 
I0267	AROMAINPASTA MANDORLA DOLCE	Sabor y color almendra dulce.	5 g/kg	 4 x 1 kg		 
I0124	AROMAINPASTA NOCCIOLA	Sabor y color avellana.	5 g/kg	 4 x 1 kg		 
I0210	AROMAINPASTA PANNA	Sabor y color nata.	5 g/kg	 4 x 1 kg		
I0125	AROMAINPASTA PISTACCHIO	Sabor y color pistacho.	5 g/kg	 4 x 1 kg		 
I0126	AROMAINPASTA TIRAMISU'	Sabor y color tiramisú.	5 g/kg	 4 x 1 kg		 
I0127	AROMAINPASTA VANIGLIA	Sabor y color vainilla.	5 g/kg	 4 x 1 kg		 

Materias primas

Es una selección de materias funcionales para la heladería, la pastelería y productos horneados.





Leche y proteínas

Leche en polvo y proteínas lácteas.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
A0010	MILAT SPRAY	Leche desnatada en polvo spray, fácilmente soluble, con 1% de azúcar.		10 x 1 kg		
A0070	LATTE&PANNA	Leche desnatada en polvo, especial, contiene nata. Sustituye la leche fresca.		10 x 1 kg		
A0009	MILK CREAM	Leche desnatada con proteínas de la leche. Ideal para obtener cremosidad en los helados y suavidad en las cremas pasteleras.		10 x 1 kg		
A0007	MILK SOFT	Leche desnatada con proteínas. Recomendada en la heladería para dar cremosidad. Alternativa a la leche en polvo.		10 x 1 kg		
A0008	MILK 26	Leche con el 26% de grasas vegetales refinadas de coco. Alternativa a la leche entera fresca y en polvo.		10 x 1 kg		
A0044	PROMIL 3850	Proteínas de la leche al 85%, con propiedad estabilizante y emulsionante.		8 x 1 kg		
A0022	PROMIL 3850			15 kg		
A0014	LATTE MAGRO SPRAY	Leche desnatada en polvo spray, fácilmente soluble.		25 kg		
A0002	OPTIMIL 30	Leche desnatada con proteínas de la leche. Ideal para obtener cremosidad en los helados y suavidad en las cremas pasteleras.		25 kg		
A0001	PROMIL 20L20	Leche desnatada con proteínas. Recomendada en la heladería para dar cremosidad. Alternativa a la leche en polvo.		25 kg		
A0053	PROMIL 17L20	Leche desnatada con proteínas de la leche. Ideal para dulces, como alternativa a la leche fresca y en polvo.		25 kg		
A0043	INSTANT FAT 26	Proteínas de la leche con el 26% de grasas vegetales de coco, refinadas. Alternativa a la leche entera en polvo.		25 kg		
A0003	OPTIFAT 26 V	Leche con el 26% de grasas vegetales refinadas de coco. Alternativa a la leche entera fresca y en polvo.		25 kg		
A0037	OPTILAT 70	Grasas vegetales de coco refinadas, al 70%. Alternativa a la nata de la leche. No aporta colesterol.		20 kg		
A0048	OPTIMIL 150i	Proteínas de la leche al 15%. Se dispersa en las pastas con las harinas. Para los panes de leche, dulces, galletas, etc.		25 kg		
A0006	OPTIMIL 200	Proteínas de la leche al 20%. Se dispersa en las pastas con las harinas. Para los panes de leche, dulces, galletas, etc.		25 kg		
A0062	PROMILPLUS 3950	Seroproteínas al 95%. Incorpora aire y gelifica. Se usa en los helados de fruta y los sorbetes alcohólicos.		4 x 1 kg		
A0041	LATTE INTERO CONDENSATO ZUCCHERATO 9% M.G.	Se obtiene de la leche entera fresca pasteurizada con azúcar, igual al 43%. Confiere un gusto caramelizado.		5 kg		



Café soluble

Café soluble y liofilizado para usar en la pastelería y la heladería, dulces y bebidas.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
F0003	ELDORADO	Café soluble instantáneo.		8 x 500 g		 
F0004	SALVADOR	Café liofilizado.		8 x 500 g		 



Cacao

Cacao en polvo y masa de cacao. Se utiliza en heladería y pastelería. Confiere un sabor de chocolate armónico e inconfundible, útil para conseguir un chocolate fondant único.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
D0023	CARIGUA CACAO 22/24	Cacao con manteca del 22 al 24%. De un mix de habas de cacao de origen de Costa de Marfil y Ghana. Se utiliza en heladería y pastelería. Confiere un sabor de chocolate armónico e inconfundible.		10 x 1 kg		 
D0022	CARIGUA CACAO 22/24			10 kg		 
D0024	MASSA DI CACAO	Producto rico de manteca de cacao al 53%. Indicado en heladería y pastelería para obtener un chocolate fondant único.		12,5 kg		 



Los indispensables

Son ingredientes utilizados en heladería y pastelería para múltiples usos.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN				NOTA
S0074	COCCO RAPE'	Coco rallado deshidratado.		4 x 1 kg		 
S0068	NOCCIOLE TOSTATE INTERE 13/15	Avellanas enteras tostadas y seleccionadas, calibre 13-15.		3 x 2 kg		 
S0020	NOCCIOLE TOSTATE SPEZZATE	Avellanas a trozos tostadas.		3 x 2 kg		 
S0064	NOCCIOLE TOSTATE IN GRANELLA	Avellanas a trocitos tostadas, calibre 2/4.		3 x 2 kg		 

A mano del Maestro

Michele Ragno



Mousse ❄️ +4° C



Aladino

Semifrío❄️ -18° C



Lotita



Cheesecake



Lime



Mousse ❄️ +4° C



Miel

Semifreddo ❄️ -18° C



Naomi



Qigolo



Viola



Cacahuètes

Mousse ❄️ +4° C

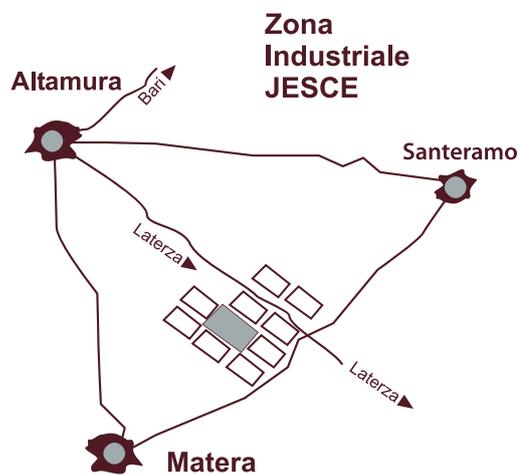


Tiramisù

Mousse ❄️ +4° C



Cómo Encontrarnos



Sello



graphired

diseño y personalización de envases
productos heladería • pastelería

noves technologies 8 · Pol. Ind. Borges I
43350 · Les Borges del Camp (Tarragona)
info@graphired.com · graphired.com
977 560 817 · 607 980 396

síguenos en 

 **TECNOBLEND**[®]
Italian food ingredients 



Zona industriale JESCE sn • 75100 Matera (MT) ITALIA • Tel +39 0835 33 68 78
info@tecnoblend.it www.tecnoblend.it • Fax +39 0835 33 68 79 • Lean Thinking Company

Siguenos en



Edition 01/2015
01/2015
Impreso en papel de manera responsable.