

**cresco**  
ITALIA



***Gelateria***  
**CATALOGO GENERALE**



UNA STORIA DI  
*Passione*



## 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.



### UN IMPORTANTE REBRANDING

Il font si fa più pulito, senza "grazie", per un'immediata leggibilità. Il logo lascia lo storico ovale in un processo di modernizzazione, puntando ad una sinuosità più fresca. Il marrone vince ancora come colore predominante, rendendosi più frizzante grazie al trio cromatico delle palline di gelato, poste sulla "O" come un esponente. Questo elemento grafico distintivo si fa portavoce del colore di Gruppo nel bordeaux, del colore dei gusti fruttati nel fuxia e del colore dei gusti crema nel beige. Il cono gelato, non è solo il relativo complemento: rappresenta tra le righe anche un "cronometro" all'interno della "O", perché il gelato è **condivisione**, è **tempo** da investire con le persone che amiamo ed è un prodotto che con semplicità riunisce con il "**sorriso**", lo stesso sorriso che nel logo abbiamo voluto rappresentare con lo "smile" della parola "**Italia**".

### UNA QUALITÀ CERTIFICATA

Cresco S.p.A. entra a far parte di Martin Braun-Gruppe nel 2007, abbracciando la filosofia che contraddistingue questa realtà tra cui l'impegno quotidiano per rispettare determinati standard certificati:

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



**ABBIAMO SCELTO LA**

*Qualità*

# INDICE

<b>SAPORI DAL MONDO</b>	p. 8
<b>BASI</b>	p. 11
<b>PASTE GUSTI CREMA</b>	p. 17
<b>PASTE GUSTI FRUTTA</b>	p. 23
<b>MIX COMPLETI</b>	p. 27
<b>VARIEGATI</b>	p. 31
<b>TOPPING &amp; DECORAZIONI</b>	p. 37
<b>BRAUN IN GELATERIA</b>	p. 38

## LEGENDA

ICONA	DESCRIZIONE
	Vegetariano•
	Vegano••
	Con soli aromi naturali
	Senza grassi idrogenati (per prodotti contenenti grassi)
	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.

A close-up photograph of a sliced ham, likely prosciutto, showing its characteristic marbled texture of fat and meat. The ham is coated in a thick, golden-brown glaze that is dripping down the sides. The word "Novità" is written in a white, elegant script font across the center of the image, with a white swoosh underline. The entire image is framed by a thick orange border.

*Novità*

# Novità

DA NON PERDERE!

## Basi

E355.V1 • BASE UNICA LACTOSE FREE

p. 11

E354.V1 • KEFIR ZERO

p. 14

## Paste gusti crema

R187.V1 • GIANDUIA

p. 18

E357.V1 • LAVANDA DUE

p. 18

E359.V1 • MAPLE DUE

p. 18

E358.V1 • WHISKY CREAM DUE

p. 21

## Paste gusti frutta

E356.V1 • ACEROLA (CONFRUTTISSIMI)

p. 25

## Variegati

E361.V1 • FRUTTI DI BOSCO ZERO

p. 34

E362.V1 • MIELE

p. 32

B298.V1 • MILKY & CEREALS

p. 32

B299.V1 • NOCCIOLA & CEREALS

p. 32

B297.V1 • PISTACCHIO & CEREALS

p. 33

E360.V1 • RED EXOTIC

p. 34

*un viaggio alla scoperta del gusto*

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

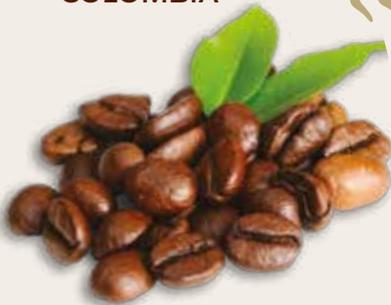
*Maple*  
CANADA



*Nocciola Piemonte 1gp*  
ITALIA



*Caffè Arabica*  
*Colombia*  
COLOMBIA

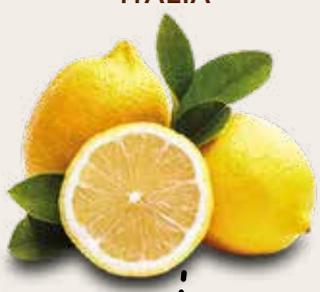


*Vaniglia Bourbon*  
MADAGASCAR



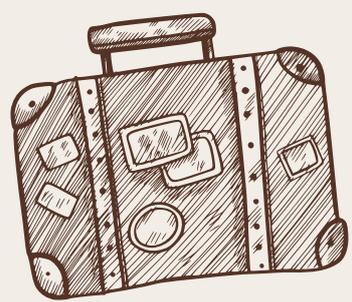
# Limone di Sicilia

ITALIA



# Pistacchio Kerman

IRAN



# Mango Alphonso

INDIA



# Cocco di Sulu

FILIPPINE





**P202.V1 ANDROMEDA 100**

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa.

**Plus prodotto**

- STRUTTURA SPATOLABILE E COMPATTA TIPICA DEL GELATO TRADIZIONALE
- GELATO MOLTO STABILE IN VETRINA



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	ACQUA	PANNA	PREPARAZIONE: ●
	100 G	1000 G	220/250 G	-	-	

**P264.V1 ANTARES 5**

SACCHETTO 1KG X 10

Neutro, stabilizzante per gelati gusti frutta e crema.

**Plus prodotto**

- CONFERISCE AL GELATO BUONA CREMOSITÀ E SPATOLABILITÀ
- STABILIZZA LIMITANDO FENOMENI DI CRISTALLIZZAZIONE
- INDICATO PER BILANCIATURE PERSONALIZZATE



DOSAGGIO INDICATIVO:						PREPARAZIONE: ● ●
	5 g ANTARES 5/1 litro miscela					

**E355.V1 BASE UNICA LACTOSE FREE**

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato tradizionale senza lattosio.

**Plus prodotto**

- PER GELATI SENZA LATTOSIO



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE SENZA LATTOSIO	ZUCCHERO	ACQUA	PREPARAZIONE: ●
	200 G	1000 G	150/160 G	-	

**E221.V1 HERCULES 150**

SACCHETTO 1KG X 10

Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa e montata, calda al palato.

**Plus prodotto**

- GELATO MOLTO STABILE E STRUTTURATO
- ALTO OVERRUN
- AROMA LEGGERO DI FIORDILATTE CHE ESALTA LE NOTE AROMATICHE DELLE PASTE



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE: ●
	150 G	1000 G	210/230 G	100 G	-	

**P236.V1 IDRA 100**

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.

**Plus prodotto**

- IDEALE PER LAVORAZIONI VELOCI A FREDDO
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO DEL LATTE E DELLA PANNA
- GELATO STABILE IN VETRINA E STRUTTURATO



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE: ●
	100 G	1000 G	220/250 G	-	-	

**P566.V1 PERFETTA**

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.

**Plus prodotto**

- BASE INNOVATIVA FORMULATA CON SOLO BURRO DI CACAO
- SENZA GRASSI VEGETALI IDROGENATI
- GUSTO MOLTO PIENO, CORPOSO E VELLUTATO



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE: ●
	100 G	1000 G	220/250 G	-	-	

## BASI LATTE

### P274.V1 VENUS 100

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.

#### Plus prodotto

- ARRICCHITA CON PANNA IN POLVERE
- GELATO CALDO AL PALATO, MOLTO STABILE IN VETRINA



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE: ●
	100 G	1000 G	220/250 G	-	-	

## BASI FRUTTA

### 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	-	1000 G	

### P510.V1 LYRA 50

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: ● ●
	50 G	280 G	130 G	1000 G	

### 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	1000 G	

## BASI VEGAN UNIVERSALI

### E344.V1 BASE UNICA VEGAN

SACCHETTO 1KG X 10

Base universale per gelato alla crema e frutta, molto versatile. Ideale per vegani.

#### Plus prodotto

- VEGAN FRIENDLY
- BUONA CREMOSITÀ E SPATOLABILITÀ DEL GELATO
- ALTO OVERRUN E BUONA STABILITÀ NEL TEMPO



DOSAGGIO	BASE	ZUCCHERO	ACQUA O BEVANDA VEGETALE	PREPARAZIONE: ● ●
INDICATIVO:	100 G	200-250 G	1000 G	

### E339.V1 VEGAN BASE NATURE

SACCHETTO 1KG X 10

Base per gelato alla crema e frutta, senza additivi e senza allergeni. Ideale per vegani.

#### Plus prodotto

- VEGAN FRIENDLY
- SENZA ALLERGENI E SENZA ADDITIVI
- CLEAN LABEL



DOSAGGIO	BASE	ZUCCHERO	FRUTTA	ACQUA	PREPARAZIONE: ● ●
INDICATIVO:	250 G	100-150 G	500 G	500 G	

## INTEGRATORI E MIGLIORATORI

### P512.V1 SMUTER

BOTTIGLIA 1,2KG X 6

Sciroppo 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.

#### Plus prodotto

- FUNZIONE ANTICRISTALLIZZANTE
- SOSTITUTIVO DEL SACCAROSIO
- MANTIENE CREMOSO E SPATOLABILE IL GELATO



DOSAGGIO	40-60 g/kg mix	PREPARAZIONE: ● ●
INDICATIVO:		

### P742.V1 STRUTTURA PLUS

SACCHETTO 1KG X 10

Miglioratore in polvere per base gelato. Indicato per aumentare cremosità, overrun e caldo al palato. Consigliato anche come ingrassante in aggiunta o sostituzione parziale della panna.

#### Plus prodotto

- APPORTO DI PROTEINE E GRASSI DI LATTE
- GELATO PIÙ CREMOSO E MONTATO
- CONFERISCE GUSTO MOLTO PIENO, CORPOSO E VELLUTATO



DOSAGGIO	30-50 g/l miscela	PREPARAZIONE: ● ●
INDICATIVO:		

### A015.V1 SUPERSOFT

SECCHIO 5KG X 1

Emulsionante in pasta per gelateria. Da aggiungere a freddo prima di mantecare.

#### Plus prodotto

- FAVORISCE L'EMULSIONE DEGLI INGREDIENTI
- CONFERISCE MAGGIORE VOLUME AL GELATO
- LIMITA FENOMENI DI CRISTALLIZZAZIONE



DOSAGGIO	3-6 g/kg	PREPARAZIONE: ●
INDICATIVO:	(miscela all'acqua)	

## PREPARATI IN POLVERE

### P676.V1 CACAO NOBLESSE

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.

#### Plus prodotto

- AROMA E GUSTO PIENO DEL CACAO
- ARRICCHITO CON CIOCCOLATO IN POLVERE
- GELATO DAL GUSTO RICCO E CARATTERISTICO DEL CIOCCOLATO



DOSAGGIO INDICATIVO: 50-80 g / kg mix (per il gelato)  
q.b. (come decorazione)

PREPARAZIONE: ●●

### P273.V1 COCCO DI SULÙ 100

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.

#### Plus prodotto

- CON COCCO RAPÉ E LATTE DI COCCO
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g / kg mix

PREPARAZIONE: ●●

### E297.V1 KEFIR

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.

#### Plus prodotto

- CON IL 25% DI KEFIR
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g / kg mix

PREPARAZIONE: ●

### E354.V1 KEFIR ZERO

SACCHETTO 1KG X 10

Preparato in polvere con kefir per gelato soft e gelati senza zuccheri aggiunti.

#### Plus prodotto

- CON KEFIR
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO
- SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI (CON SOLI ZUCCHERI PRESENTI NATURALMENTE)



DOSAGGIO INDICATIVO: 1 kg KEFIR ZERO + 4l latte

PREPARAZIONE: ●

### E260.V1 RICOTTINA

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.

#### Plus prodotto

- ALTO CONTENUTO DI RICOTTA IN POLVERE
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g / kg mix

PREPARAZIONE: ●

### P230.V1 YOGURT TIPO GRECO 100

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.

#### Plus prodotto

- CON YOGURT MAGRO IN POLVERE
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g / kg mix

PREPARAZIONE: ●





# Paste Gusti Crema



**E185.V1 ARACHIDE**

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 pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- CON IL 100% DI ARACHIDI TOSTATE
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E063.V1 BISCOTTO**

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per la preparazione del gusto biscotto in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- RICCA DI LATTE CONDENSATO, TUORLO D'UOVO E ZUCCHERO CAMELLIZZATO
- AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DI BISCOTTO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 50 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**P252.V1 CAFFÈ ARABICA COLOMBIA**

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 pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- RICCA DI CAFFÈ 100% ARABICA COLOMBIA
- AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DI CAFFÈ ESPRESSO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E004.V1 CAMELLO**

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per la preparazione del gusto caramello in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- RICCA DI ZUCCHERO CAMELLIZZATO
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO DEL CAMELLO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E272.V1 CAMEL SALÉ**

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 pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- RICCA DI ZUCCHERO CAMELLIZZATO
- CON "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE"
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E200.V1 CHEESECREAM**

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 pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- RICCA DI FORMAGGIO BIANCO (50%)
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



**E280.V1 CREMA PASTICCERA**

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, con tuorlo d'uovo. Per la preparazione del gusto crema e crema pasticcera in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- RICCA DI TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 100-120 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**R187.V1 GIANDUIA**

LATTA 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria. Per la preparazione del gusto gianduia in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- ALTO CONTENUTO DI NOCCIOLE
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E357.V1 LAVANDA DUE**

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, con lavanda. Per la variegatura e la preparazione del gusto lavanda in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA
- CON LAVANDA IN POLVERE
- CON AROMI E COLORANTI NATURALI



DOSAGGIO INDICATIVO: 100-150 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E342.V1 MANDORLA PURA**

LATTA 3KG X 2

Pasta con 100% di mandorle tostate, per la preparazione del gusto mandorla in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- CON IL 100% DI MANDORLE TOSTATE
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E359.V1 MAPLE DUE**

LATTA 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, gusto sciroppo d'acero. Per la variegatura e la preparazione del gusto sciroppo d'acero in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA
- CON COLORANTI NATURALI
- CON 25% SCIROPPO D'ACERO



DOSAGGIO INDICATIVO: 100-150 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**P222.V1 MASCARPONE**

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.

**Plus prodotto**

- CON IL 50% DI MASCARPONE
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



**E067.V1 MENTA VERDE**

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per la preparazione del gusto menta verde in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di creme, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- CON OLIO ESSENZIALE DI MENTA
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 40-60 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**R169.V1 NOCCIOLA ITALIANA**

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 pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- CON IL 100% DI NOCCIOLE ITALIANE
- GUSTO DELICATO E PIENO, CARATTERISTICO DELLA NOCCIOLA TOSTATA
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**R173.V1 NOCCIOLA ITALIANA MT**

SECCHIELLO 3KG X 2

Pasta per la preparazione del gusto nocciola in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- CON IL 94% NOCCIOLA ITALIANA
- GUSTO PIENO E MARCATO, CARATTERISTICO DELLA NOCCIOLA TOSTATA
- PASTA STABILIZZATA



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**R170.V1 NOCCIOLA PIEMONTE IGP**

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 pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- CON IL 100% DI NOCCIOLA PIEMONTE IGP VARIETÀ "TONDA GENTILE TRILOBATA"
- GUSTO DELICATO E PIENO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**P220.V1 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.

**Plus prodotto**

- CON IL 22% DI NOCI
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**P771.V1 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.

**Plus prodotto**

- CON IL 30% DI PISTACCHI TOSTATI
- AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO DEL PISTACCHIO CON NOTA DI MANDORLA
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**P241.V1 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 pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- CON IL 99% DI PISTACCHI KERMAN TOSTATI
- GUSTO DELICATO E PIENO, CARATTERISTICO DEL PISTACCHIO SALATO
- SI INCORPORA FACILMENTE

SAPORI DAL MONDO



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**P776.V1 PISTACCHIO KERMAN NATURA**

SECCHIELLO 3KG X 1

Pasta per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- CON IL 99% DI PISTACCHI KERMAN
- SENZA COLORANTI E AROMI
- SI INCORPORA FACILMENTE

SAPORI DAL MONDO



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**P662.V1 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 pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- PASTA STABILIZZATA
- CON IL 70% DI PISTACCHI KERMAN TOSTATI
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E345.V1 POPCORN**

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 pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- SI INCORPORA FACILMENTE
- BUONA RESA
- GELATO CREMOSO



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E347.V1 SPIRULINA DUE**

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, con spirulina. Per la variegatura e la preparazione del gusto spirulina in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA
- CON ESTRATTO DI SPIRULINA



DOSAGGIO INDICATIVO: 100-150 g/kg per gelato • q.b. per variegatura

PREPARAZIONE GELATO: aggiungere la quantità indicata di prodotto alla base e diluire. Lasciar riposare per 15 minuti prima di mantecare.

VARIEGATURA: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

**P221.V1 TIRAMISÙ**

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.

**Plus prodotto**

- CON IL 38% DI MASCARPONE
- CON TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO
- CON CAFFÈ ARABICA 100%



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



### E343.V1 VANIGLIA BIANCA

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.

#### Plus prodotto

- ALTA CONCENTRAZIONE
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO
- CON AROMI NATURALI E SEMI DI VANIGLIA



DOSAGGIO INDICATIVO: 40-50 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

### P527.V1 VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR

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.

#### Plus prodotto

- RICCA DI ESTRATTO NATURALE DI VANIGLIA BOURBON
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 60-70 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

### E068.V1 VANIGLIA CLASSICA

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.

#### Plus prodotto

- CON SEMI DI VANIGLIA
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 40-50 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

### E358.V1 WHISKY CREAM DUE

SECCHIELLO 3KG X 2

Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, gusto Whisky. Per la variegatura e la preparazione del gusto Whisky in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

#### Plus prodotto

- DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA
- TEXTURE MOLTO CREMOSA
- GUSTO INTENSO DI WHISKY EQUILIBRATO DALLA NOTA MORBIDA DI LATTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 100-150 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

### P226.V1 ZABAIONE

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.

#### Plus prodotto

- CON MARSALA E TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 80-100 g/kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



*Paste  
Gusti Frutta*



**E072.V1 ANANAS**

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.

**Plus prodotto**

- SENZA COLORANTI AZOICI
- RICCA DI POLPA E SUCCO DI ANANAS
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E073.V1 ARANCIA**

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.

**Plus prodotto**

- SENZA COLORANTI AZOICI
- RICCA DI SUCCO CONCENTRATO DI ARANCIA
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E074.V1 BANANA**

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.

**Plus prodotto**

- SENZA COLORANTI AZOICI
- RICCA DI PUREA DI BANANA
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E075.V1 FRAGOLA**

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.

**Plus prodotto**

- SENZA COLORANTI AZOICI
- RICCA DI FRAGOLE E SUCCO DI FRAGOLA CONCENTRATO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**P209.V1 FRAGOLA MATURA\***

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.

**Plus prodotto**

- RICCA DI FRAGOLE E SUCCO DI FRAGOLA CONCENTRATO
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

\*COLORANTI AZO



**E076.V1 FRUTTI DI BOSCO**

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 pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- SENZA COLORANTI AZOICI
- RICCA DI FRUTTI DI BOSCO E SUCCHI
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E078.V1 LAMPONE**

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 pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- SENZA COLORANTI AZOICI
- RICCA DI LAMPONI E SUCCO DI LAMPONE
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E079.V1 MANGO**

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 pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- SENZA COLORANTI AZOICI
- RICCA DI MANGO IN PEZZI
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E084.V1 MARACUJA-PASSION FRUIT**

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 pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- SENZA COLORANTI AZOICI
- RICCA DI SUCCO DI MARACUJA
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**E080.V1 MELA VERDE**

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 pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

**Plus prodotto**

- SENZA COLORANTI AZOICI
- RICCA DI MELE E SUCCO DI MELA
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

## PASTE GUSTI FRUTTA



### E081.V1 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.

#### Plus prodotto

- SENZA COLORANTI AZOICI
- RICCA DI CUBETTI DI MELONE
- SI INCORPORA FACILMENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 70-100 g/ kg mix

PREPARAZIONE: versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

## FRUIT PURÉE CAPFRUIT



### R175.V1 FRAGOLA

CONF. ASETTICA 1KG X 5

### R179.V1 FRUTTI ROSSI

CONF. ASETTICA 1KG X 5

### R178.V1 FRUTTO DELLA PASSIONE

CONF. ASETTICA 1KG X 5

### R176.V1 LAMPONE

CONF. ASETTICA 1KG X 5

### R182.V1 LIMONE

CONF. ASETTICA 1KG X 5

### R180.V1 MANDARINO

CONF. ASETTICA 1KG X 5

### R177.V1 MANGO

CONF. ASETTICA 1KG X 5

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.

#### Plus prodotto

- PUREA DI FRUTTA PRONTA ALL'USO CON IL 90% DI FRUTTA
- PASTORIZZATA E SENZA SEMI
- CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 300-400 g/kg mix

PREPARAZIONE: da utilizzare tal quale, secondo il prodotto che si desidera ottenere.

## CONFRUTTISSIMI



### E356.V1 ACEROLA

BARATTOLO 1,5 KG X 4

### E349.V1 DRAGON FRUIT

BARATTOLO 1,5 KG X 4

### E237.V1 MANGO ALPHONSO

BARATTOLO 1,5 KG X 4

### E252.V1 PASSION FRUIT

BARATTOLO 1,5 KG X 4

Preparato in pasta per gelato. Ideale per granite, smoothies, gelato soft, bowl. Per la preparazione in pasticceria di mousse, geleè, semifreddi, glasse, creme da ripieno.

#### Plus prodotto

- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO
- ALTA CONCENTRAZIONE
- BUONA CAPACITÀ COLORANTE



DOSAGGIO INDICATIVO: 1500 g Confruttissimi + 2 l acqua + 60 g Base Lyra 50

PREPARAZIONE: versare la base nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Aggiungere la pasta e lasciare riposare 15 minuti prima di mantecare.



# Mix Complet

## READY CHOCO

### E275.V1 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.

#### Plus prodotto

- BASE COMPLETA BILANCIATA E DOSATA PER UNA VASCHETTA
- AGGIUNTA DI SOLE CHIPS E LATTE CALDO



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ACQUA	CHIPS
	1 BUSTA	2500 G	-	1000 G

PREPARAZIONE: 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.

### E276.V1 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.

#### Plus prodotto

- BASE COMPLETA BILANCIATA E DOSATA PER UNA VASCHETTA
- AGGIUNTA DI SOLE CHIPS E ACQUA CALDA



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ACQUA	CHIPS
	1 BUSTA	-	2000 G	900 G

PREPARAZIONE: scaldare l'acqua a 100 °C, sciogliere le chips nell'acqua, aggiungere la base e mescolare. Lasciare riposare per 5 minuti e mantecare.

## READY LINE

### P371.V1 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.

#### Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON IL 26% DI CACAO CARAIBI E GRANELLA DI CIOCCOLATO
- VELOCE E FACILE IMPIEGO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,25 kg mix + 2,5 l latte

PREPARAZIONE: versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

### P518.V1 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.

#### Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON CIOCCOLATO BIANCO E GRANELLA DI CIOCCOLATO
- VELOCE E FACILE IMPIEGO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,2 kg mix + 3 l latte

PREPARAZIONE: versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

### E234.V2 CIOCCOLATO EXTRAFONDENTE

SACCHETTO 1,7 KG X 10

Preparato completo in polvere per gelato gusto cioccolato fondente. Lavorazione a caldo con acqua.

#### Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON IL 25% DI CIOCCOLATO
- VELOCE E FACILE IMPIEGO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,7 kg mix + 2,5 l acqua

PREPARAZIONE: versare il mix nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**P368.V1 COCCO DI SULÙ**

SACCHETTO 1,25 KG X 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto cocco in gelateria. Lavorazione a freddo con latte.

**Plus prodotto**

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON COCCO DI SULÙ RAPÉ E LATTE DI COCCO
- VELOCE E FACILE IMPIEGO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,25 kg mix + 2,5 l latte

PREPARAZIONE: versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**P351.V1 FIORDILATTE**

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.

**Plus prodotto**

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- IDEALE ANCHE PER GELATO SOFT
- VELOCE E FACILE IMPIEGO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,2 kg mix + 3 l latte • Per Soft: 1,2 kg mix + 3 l latte + 1 l acqua.

PREPARAZIONE: versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

**P582.V1 FRAGOLA**

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.

**Plus prodotto**

- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- CON FRAGOLE IN POLVERE
- VELOCE E FACILE IMPIEGO



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,25 kg mix + 2,5/3 l acqua • Per Sorbetto: 1,25 kg mix + 3,5 l 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.

**P231.V1 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 l acqua • Per Sorbetto: 1,25 kg mix + 3,5 l 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.

**P325.V1 YOGURT**

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.

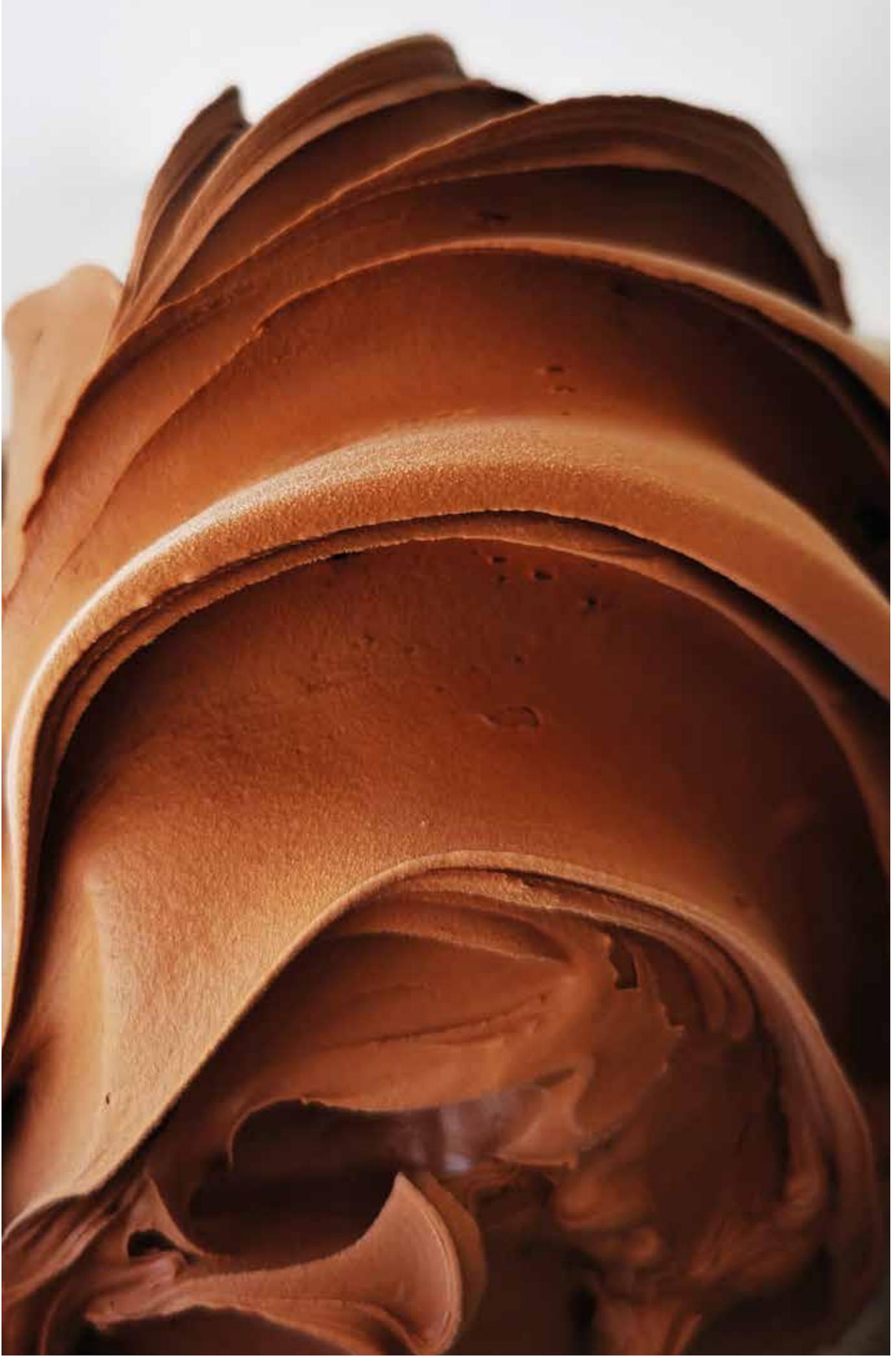
**Plus prodotto**

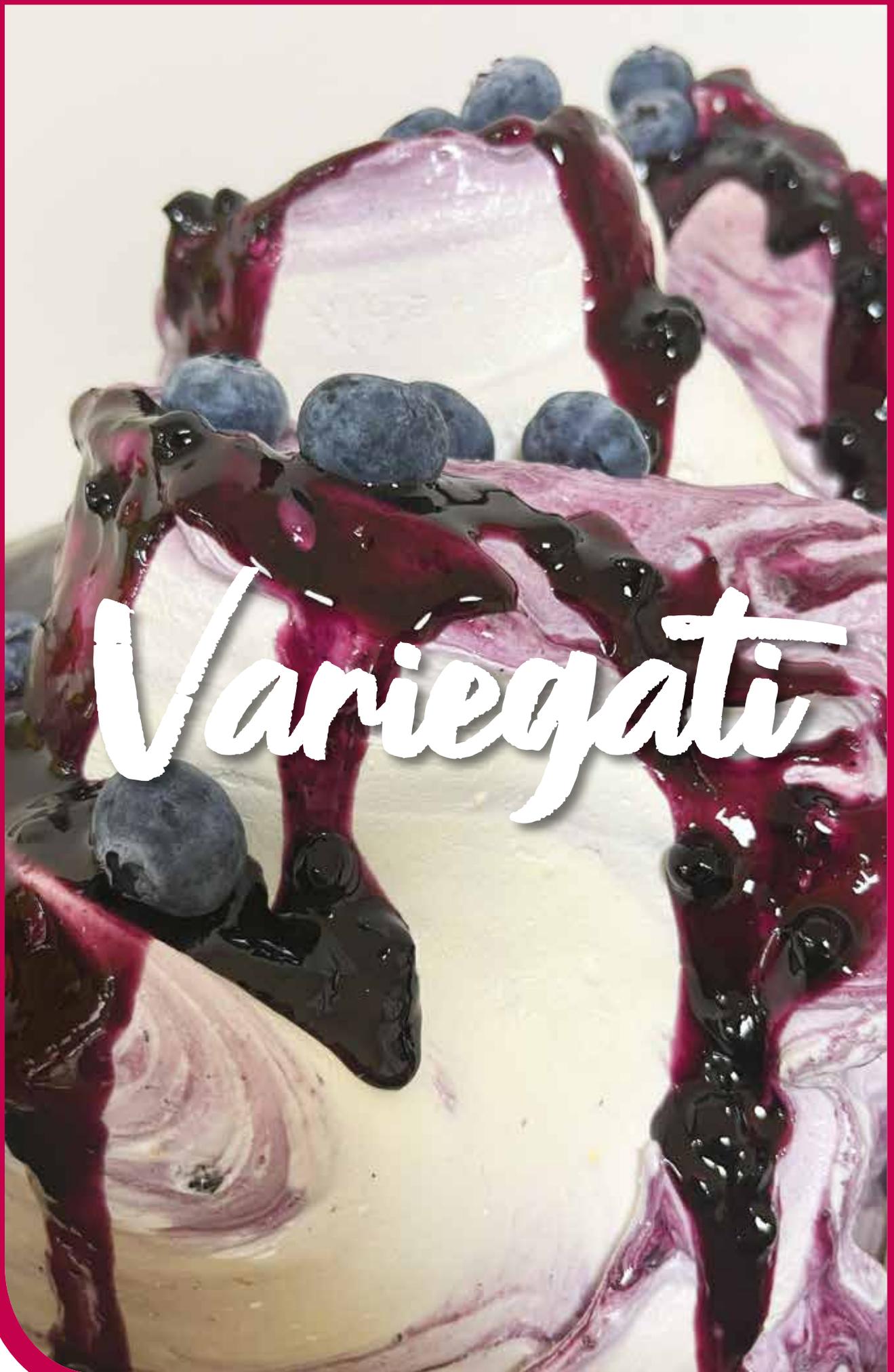
- PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO
- ADATTO ANCHE PER FROZEN YOGURT
- CON YOGURT MAGRO IN POLVERE



DOSAGGIO INDICATIVO: 1,2 kg mix + 3 lt latte (acqua per sorbetto)

PREPARAZIONE: versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.





*Variegati*



**P707.V1**

**CARAMEL**

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria al gusto caramello. Per variegatura, guarnizione, vaschette, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione, panna cotta, budini, crostate, ecc.

**Plus prodotto**

- CON ZUCCHERO CARAMELLIZZATO



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

**E312.V1**

**CARAMEL SALÉ**

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con Fleur de sel de la Camargue. Per variegatura, guarnizione, vaschette, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione, panna cotta, budini, crostate, ecc.

**Plus prodotto**

- CON ZUCCHERO CARAMELLIZZATO
- CON "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE"



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

**P743.V1**

**CHOCOMILKY & CEREALS**

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, panna cotta, budini, crostate, ecc.

**Plus prodotto**

- CON 5 CEREALI SOFFIATI CARAMELLIZZATI
- CON CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

**P526.V1**

**CHOC'OR**

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.

**Plus prodotto**

- CON BISCOTTI CROCCANTI E NOCCIOLE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

**B270.V1**

**COOKIE NEREO**

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.

**Plus prodotto**

- CON BISCOTTI CROCCANTI, CACAO MAGRO E NOCCIOLE TOSTATE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

**P288.V1**

**MACAO FONDENTE**

SECCHIELLO 3KG X 1

Pasta per la preparazione di gelato alla stracciatella, copertura pinguini e come decorazione.

**Plus prodotto**

- COPERTURA CROCCANTE
- AROMA E GUSTO PIENO E INTENSO CARATTERISTICO DEL CIOCCOLATO



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.



## E362.V1 MIELE

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con miele. 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.

### Plus prodotto

- CON AROMA NATURALE DI MIELE
- CON COLORANTE NATURALE
- RIMANE MORBIDO E LUCIDO SOTTOZERO



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## B298.V1 MILKY & CEREALS

SECCHIELLO 3KG X 1

Preparato in pasta per variegatura e decorazione con multicereali caramellizzati, gusto 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.

### Plus prodotto

- CON 5 CEREALI SOFFIATI CARAMELLIZATI
- CON CIOCCOLATO BIANCO



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## P564.V1 MILLEVELI

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.

### Plus prodotto

- CON IL 42% DI NOCCIOLE
- CON IL 15% DI BISCOTTI



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## B299.V1 NOCCIOLA & CEREALS

SECCHIELLO 3KG X 1

Preparato in pasta per variegatura e decorazione con nocciole e multicereali caramellizzati. 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.

### Plus prodotto

- CON 5 CEREALI SOFFIATI CARAMELLIZATI
- CON NOCCIOLA E GRANELLA DI NOCCIOLA



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## R167.V1 NOCCIOLCAO

SECCHIELLO 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.

### Plus prodotto

- GUSTO CLASSICO GIANDUIA



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## P719.V1 PISTACCHIO

SECCHIELLO 3KG X 1

Preparato in pasta per variegatura e decorazione con pistacchi tostatati. 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.

### Plus prodotto

- CON IL 25% DI PISTACCHI TOSTATI



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## VARIEGÒ CREMA



### B297.V1 PISTACCHIO & CEREALS

SECCHIELLO 3KG X 1

Preparato in pasta per variegatura e decorazione con pistacchi e multicereali caramellizzati. 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.

#### Plus prodotto

- CON 5 CEREALI SOFFIATI CARAMELLIZZATI
- CON PISTACCHI



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## VARIEGÒ FRUTTA



### P587.V1 AMARENA

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.

#### Plus prodotto

- CON CILIEGIE CANDITE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

### P588.V1 ARANCIA

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.

#### Plus prodotto

- CON SCORZE D'ARANCIA CANDITE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

### E320.V1 FICO

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.

#### Plus prodotto

- CON FICHI (25% FICHI E 25% FICHI NERI)



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

### E111.V1 FRAGOLA

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.

#### Plus prodotto

- CON FRAGOLE SEMICANDITE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

### E178.V1 FRUTTI DI BOSCO

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.

#### Plus prodotto

- CON FRUTTA SEMICANDITA



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.



## E361.V1 FRUTTI DI BOSCO ZERO

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con frutti di bosco senza zuccheri aggiunti. 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.

### Plus prodotto

- SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI (CON SOLI ZUCCHERI PRESENTI NATURALMENTE)



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## E112.V1 MANGO-MARACUJA

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.

### Plus prodotto

- CON MANGO IN PEZZI
- CON PUREA DI MARACUJA



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## E341.V1 MIRTILLO

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.

### Plus prodotto

- CON IL 20% DI MIRTILLI E IL 15% DI MIRTILLI SEMICANDITI
- RIMANE MORBIDO E LUCIDO SOTTOZERO



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## E321.V1 LAMPONE

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.

### Plus prodotto

- CON LAMPONI SEMICANDITI



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## E360.V1 RED EXOTIC

SECCHIELLO 3KG X 2

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con frutti esotici canditi. 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.

### Plus prodotto

- CON FRUTTI ESOTICI CANDITI: ANANAS, MANGO, PAPAYA
- CON COLORANTI NATURALI



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

## E322.V1 YUZU LEMON

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.

### Plus prodotto

- CON SUCCO DI YUZU IN POLVERE
- CON IL 20% DI SCORZA DI LIMONE CANDITA
- CON SUCCO CONCENTRATO DI LIMONE



DOSAGGIO INDICATIVO: q.b.

PREPARAZIONE: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.





*Toppings  
e decorazioni*

## TOPPING



<b>E215.V9</b>	<b>ACERO</b>	BOTTIGLIA 1KG X 6
<b>E086.V9</b>	<b>AMARENA</b>	BOTTIGLIA 1KG X 6
<b>E037.V9</b>	<b>CARAMELLO</b>	BOTTIGLIA 1KG X 6
<b>E038.V9</b>	<b>CIOCCOLATO</b>	BOTTIGLIA 1KG X 6
<b>E088.V9</b>	<b>FRAGOLA</b>	BOTTIGLIA 1KG X 6
<b>E089.V9</b>	<b>FRUTTI ROSSI</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



DOSAGGIO INDICATIVO: a piacere

PREPARAZIONE: da utilizzare tal quale.

## 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.

PREPARAZIONE: 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.

PREPARAZIONE: per la decorazione di gelati, dolci, semifreddi, ecc. o nel gelato come farcitura.

Per la decorazione di pasticceria.

## CREME FREDDE



<b>P661.V1</b>	<b>ICEMOUSSE CAFFÈ</b>	SECCHIELLO 1,2KG 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 l 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.

##### LINEA SPALMELLE

Crema spalmabili. Ideali come farciture post forno di arrotolati, pan di Spagna, biscotteria, ecc. Morbide anche sottozero.

GUSTI DISPONIBILI:

**PISTACCHIO • NOCCIOLA • CRUNCHY • VEGAN**

##### LINEA SCHOKOBELLA

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

GUSTI DISPONIBILI:

**SCHOKOBELLA • SCHOKOBELLA BITTERSWEET • SCHOKOBELLA LATTE • SCHOKOBELLA BIANCO • SCHOKOBELLA RUBY • SCHOKOBELLA PEANUT & CARAMEL • SCHOKOBELLA PISTACCHIO • SCHOKOBELLA MANGO • SCHOKOBELLA COFFEE**

##### LINEA KRANFIL'S

Preparati in pasta per farciture con biscotti a scaglie. Ideali per una nota croccante in tutti i dessert.

GUSTI DISPONIBILI:

**KRANFIL'S PISTACCHIO • KRANFIL'S CARAMEL • KRANFIL'S BIANCO • KRANFIL'S CIOCCOLATO • KRANFIL'S RED FRUITS • KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO • KRANFIL'S CARAMEL COOKIE & ALMOND • KRANFIL'S DARK CHOCOLATE • KRANFIL'S MOCCA • KRANFIL'S COCONUT & ALMOND**

#### CIOCCOLATI LUBECA

Chips di cioccolato per copertura.

FONDENTE:

**RATZEBURG 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)**

## 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**



Scan Here



OM691

**cresco**  
ITALIA



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