



BASI LATTE

Prodotti di alta qualità, versatili
e facili da utilizzare.



Perché scegliere i prodotti stabilmix?

- Gelati molto stabili in vetrina, con ottima tenuta nel tempo;
- Alta facilità di utilizzo, ideali per rendere più fluidi i processi di produzione;
- Bassi costi di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime.

STABILMIX

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
117901	STABILCENTO	8 x 1,5 kg	75	C/F
	Risultato dal gusto unico in poche pesate.			
H 119041	STABILMIX COMBI LATTE	8 x 2,5 kg	250	C
	Base completa da utilizzare con latte. Arricchire con panna per un gelato cremoso e caldo al palato. Necessita di pastorizzazione.			
119001	STABILMIX	8 x 2,5 kg	330	C/F
	Base completa. Soluzione ideale per la gestione di grandi produzioni giornaliere di gelato. Gusto unico e inconfondibile. Dosaggio altamente personalizzabile.			
H 119011	STABILMIX COMBI	8 x 2,5 kg	330	C
	Base completa da utilizzare con acqua. Arricchire con panna per un gelato cremoso e caldo al palato.			
H 119031	STABILMIX COMBI PAST FREE	8 x 2,5 kg	330	F
	Base completa da utilizzare con acqua. Arricchire con panna per un gelato cremoso e caldo al palato. Non necessita di lavorazione a caldo.			
H 119111	STABILMIX 50° ANNIVERSARIO	8 x 2 kg	350	C/F
	OGM free, Gluten free e senza alcuna aggiunta di aromi. Massima semplicità di utilizzo e prodotto molto stabile in vetrina. Aroma Free.			
H 119112	STABILLATTE	8 x 2 kg	350	C/F
	OGM free, Gluten free e senza alcuna aggiunta di aromi. Il sapore naturale di latte è garantito dall'utilizzo di una tecnologia estrattiva applicata direttamente su latte fresco "piemontese". Massima semplicità di utilizzo e prodotto molto stabile in vetrina. Aroma Free.			

Tutti i prodotti sono OGM free Gluten free Vegan Halal

STABILMIX

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 H 119113	STABILCREAM	8 x 2 kg	350	C/F
OGM free, Gluten free e senza alcuna aggiunta di aromi. Il sapore naturale di latte è garantito dall'utilizzo di una tecnologia estrattiva applicata direttamente su panna fresca "piemontese". Massima semplicità di utilizzo e prodotto molto stabile in vetrina. Aroma Free.				
 H 119051	STABILMIX ZEROLATTOSIO	8 x 2 kg	360	C
È una base ad elevata digeribilità, senza lattosio, con fibre aggiunte. Può essere lavorato sia con processo a caldo che a freddo, con la sola aggiunta di acqua, mantenendo inalterate le sue esclusive caratteristiche.				
 119320	STABILMIX PRE-ACTIVATED 	8 x 2 kg	500 g/l acqua	F
La nuova base rivoluzionaria che consente di ottenere un gelato ricco e cremoso come quello che si ottiene a caldo senza utilizzare il pastorizzatore; grazie ad una tecnologia esclusiva Montebianco				
 119318	STABILMIX PRE-ACTIVATED LATTE 	8 x 2,1 kg	300 g/l latte	F
La nuova base rivoluzionaria che consente di ottenere un gelato ricco e cremoso come quello che si ottiene a caldo senza utilizzare il pastorizzatore; grazie ad una tecnologia esclusiva Montebianco.				

BASI LATTE

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 H 160131	FUTURA 50	10 x 1 kg	35	C/F
Base senza grassi con struttura cremosa e stabile. L'aroma neutro aiuta ad esaltare il gusto delle paste.				
 160121	MONTCREM	10 x 1 kg	35	C/F
Base ad eccellente struttura, cremosa e stabile, con un piacevole gusto di latte.				
 101019M	PANPASTEUR	10 x 1 kg	35	C/F
Base senza grassi dal marcato gusto di panna. Si ottiene un gelato con struttura cremosa e stabile.				
 101020M	PASTERMILK	10 x 1 kg	35	C/F
Si ottiene un gelato con struttura cremosa e stabile dal marcato gusto di latte.				
 101014M	PASTERVAN D	10 x 1 kg	35	C
Base dalla struttura particolarmente cremosa con aroma vaniglia.				
 113312	FUTURA B	10 x 0,7 kg	50	C
Struttura cremosa e stabile. Base complementare alla Futura A.				
 113301	FUTURA A	10 x 1 kg	70	C
Struttura cremosa e stabile. Base complementare alla Futura B.				

BASILATTE

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 101720M	PASTERMILK PIÙ Base calda al palato dall'aroma latte.	8 x 1,5 kg	75	C/F
 101718M	PASTERVAN PIÙ Base calda al palato dall'aroma vaniglia.	8 x 1,5 kg	75	C/F
 101740M	PICCADILLY Base addizionata di grassi vegetali raffinati, calda al palato con struttura fine.	8 x 1,75 kg	75	C
  160025	SUPERBASE 100 Base con struttura cremosa e stabile, ricca di grassi, si presta ad essere utilizzata senza panna, avendo già una buona aromaticità.	8 x 1,5 kg	75	C
  160125	SUPERBASE 100 V Base con struttura cremosa e stabile, ricca di grassi. Aroma vanigliato.	8 x 1,5 kg	75	C
 160002	BASE 100 CLASSICA Base ricca di proteine che favoriscono l'overrun. Realizzata con grassi vegetali raffinati, in ricettazione si presta all'abbinamento con grassi animali. Particolare aroma panna/vaniglia; buona struttura.	8 x 2 kg	75	C/F
  162015	BASE AUDACE Base per gelati al latte stabili in vetrina dal gusto neutro, senza emulsionanti e senza aromi. Ingredienti: proteine del latte, fibra alimentare, farina di semi di carrube, pectina, sale. Non contiene grassi vegetali e non contiene zuccheri.	8 x 1,5 kg	75	C
  163515	BASE 100 EXTRA Base per gelato con alta percentuale di proteine del latte impiegate, per un gelato ben strutturato. Base per gelati al latte a bassa grammatura senza grassi vegetali, né zuccheri aggiunti. Gusto neutro.	8 x 1,5 kg	75	C
 102509M	SOFFIO DI NEVE Si ottiene un gelato cremoso, stabile e caldo al palato, di facile ricettazione. Sapore di latte e vaniglia.	10 x 1 kg	110	C/F
  160015	MULTIBASE Base ideale per chi vuole utilizzare una sola base sia per gelati al latte che per gelati alla frutta.	8 x 1,5 kg	75	C/F

NewAge
MIX

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
  164020	NEW AGE MIX - Base completamente priva di "E" Base per gelati al latte SENZA stabilizzanti ed emulsionanti, riporta come prima voce tra gli ingredienti il latte scremato e nessuna "E".	8 x 2 kg	140	C

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal

BASI FRUTTA

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
   119661	TOPFRUIT	10 x 1 kg	50	C/F
Polvere di colore bianco al gusto neutro. Solubilità completa oltre i 20°C.				
   161501	BASE LAMIAFRUTTA	10 x 1 kg	50	C
Base in polvere che consente la preparazione di uno sciroppo per sorbetti completamente naturali e Vegan Ok. Non contiene derivati del latte, né emulsionanti. Prodotto da utilizzare a caldo al 5% sul totale del prodotto finito.				
   118661	BASE FRUTTA GOLD	10 x 1,2 kg	70	C/F
Base ricca di fibre vegetali. La sua composizione permette la realizzazione di sorbetti dalla struttura estremamente cremosa e stabile nel tempo anche con l'utilizzo di frutta a basso contenuto di solidi.				
 116401	MONTEFRUTTO	10 x 1 kg	100	C/F
Base addizionata di proteine del latte per un gelato alla frutta cremoso e stabile nel tempo.				
   228006	TENACE Sorbetto - 1 KG	6 x 1 kg	250	F
Sciroppo per sorbetti a base di fibre vegetali, senza derivati del latte, senza grassi vegetali e senza emulsionanti. Base moderna pre-pastorizzata con ingredienti di elevata qualità, garantisce stabilità in vetrina e risparmio nei tempi di produzione.				
   228003	TENACE Sorbetto - 3 KG	3 x 3 kg	250	F
Sciroppo per sorbetti a base di fibre vegetali, senza derivati del latte, senza grassi vegetali e senza emulsionanti. Base moderna pre-pastorizzata con ingredienti di elevata qualità, garantisce stabilità in vetrina e risparmio nei tempi di produzione.				
  113051	DOPPIOZERO FRUTTA	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 1,55 L acqua tiepida + 1,3 kg frutta	F
Prodotto in polvere da utilizzare con la sola aggiunta di acqua e frutta per realizzare sorbetti di qualità, senza zuccheri aggiunti.				

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal



NEUTRI ED INTEGRATORI

Prodotti che migliorano la struttura del gelato garantendo un'ottima spatolabilità.

	Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 	191806	CITROSA/L Acidificante in forma liquida adatto all'uso immediato a freddo per esaltare al meglio il gusto della frutta fresca.	6 x 1 kg	Q.B.	F
 	124101	EMAGEL-B Stabilizzante/emulsionante arricchito con proteine del latte, lavorato con zuccheri riducenti per facilitare la dispersione anche a basse temperature nella preparazione della miscela gelato. Il gelato avrà un effetto meno freddo.	10 x 1 kg	10	C
 	124902	EUROCREM KG 1 Emulsionante/stabilizzante che permette una riduzione dei tempi di maturazione e una miglior resistenza del gelato allo sgocciolamento.	10 x 1 kg	5	C
 	124901	EUROCREM KG 25 Emulsionante/stabilizzante che permette una riduzione dei tempi di maturazione e una miglior resistenza del gelato allo sgocciolamento.	1 x 25 kg	5	C
  	196832	FIBRINA Fibra vegetale da utilizzare come addensante naturale. Migliora la struttura, aumenta i tempi di fusione ed è adatto per diminuire l'acqua libera in eccesso nei sorbetti.	10 x 1 kg	2/20	C/F
 	125402	FRUTTAGEL Miscela di stabilizzanti e addensanti lavorati con zuccheri riducenti e proteine del latte con ottima funzionalità in miscele fortemente acide.	8 x 0,75 kg	3/4	C/F
 	124115	NEUTRO 15 EXTRA Nuovo neutro per gelati con aggiunta di proteine del latte.	10 x 1 kg	10/15	C
	501506M	PANNAPIÙ Può sostituire, in tutto o in parte, la panna liquida, dando corpo e struttura al gelato. 50-80 g/litro.	10 x 1 kg	Q.B.	C/F
 	196501	PLURIDGEL Mix di zuccheri riducenti indicato per tutti i gelati; attraverso l'abbassamento del punto di congelamento, migliora la spatolabilità e la consistenza del gelato in vetrina, bilanciando il grado di dolcezza.	1 x 25 kg	30/50	C/F
 	196502	PLURIDGEL KG 1 Mix di zuccheri riducenti indicato per tutti i gelati; attraverso l'abbassamento del punto di congelamento, migliora la spatolabilità e la consistenza del gelato in vetrina, bilanciando il grado di dolcezza.	10 x 1 kg	30/50	C/F
	196821	PROLAT Proteine funzionali del latte da usare in alternativa al latte scremato in polvere, con effetto migliorativo.	1 x 10 kg	50	C
 	196801	PROTOLAT Proteine del latte che hanno la funzionalità di ridurre la cristallizzazione dell'acqua, incrementando l'overrun e riducendo la sensazione di freddo.	1 x 10 kg	10/30	C

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal

GUSTI CREMA

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
291706	FIOR DI BISCOTTO	Latta 3 kg	80/100	F
	Pasta ottenuta dalla lavorazione di veri biscotti tradizionali dal sapore e dal colore tipico del frollino.			
 2G8306	GRAN GIANDUIA	Latta 3 kg	50/60	F
	Pasta al gusto tipico del gianduaia con cacao e nocciola.			
 164901	LIQUIRIZIA MIX 100	10 x 1 kg	80	F
	Base di liquirizia in polvere da utilizzare per la realizzazione di gelati alla liquirizia.			
 215106	MALAGA	Latta 3 kg	75	F
	Pasta alla malaga; ricca di uvetta sultanina infusa nel vino marsala.			
 295006	MANDORLA TOSTATA	Latta 3 kg	70/80	F
	Pasta al gusto di mandorla tostata.			
  212426	MASCARPONE	Latta 3 kg	80/100	F
	Pasta al mascarpone con mascarpone fresco.			
 201089M	MENTA VERDE	Latta 3 kg	30/40	F
	Pasta alla menta dal gusto forte e intenso.			
 216256	MIELE NATUR	Latta 3 kg	50	F
	Pasta al gusto miele, con ingredienti completamente naturali.			
 292816	MONCIOK - pasta al cioccolato (50% cacao)	Latta 3 kg	80/100	F
	Pasta cioccolato con ingredienti nobili (50% cacao + pasta nocciola + pasta mandorla) senza zuccheri aggiunti. Da sciogliere anche a freddo. Non contiene latte e derivati.			
 196406	MONTEBLU - cioccolato e menta	Latta 3 kg	70	F
	Pasta dal tipico colore azzurro. Gusto di cioccolato bianco e menta.			
 196456	MONTEROSA - chewingum	Latta 3 kg	50	F
	Pasta rosa al gusto american gum.			
 217106	NONNAKREM	Latta 3 kg	50/100	F
	Pasta per la realizzazione di una crema all'uovo con leggere note agrumate.			
 2G7306	PANNA COTTA	Latta 3 kg	100	F
	La pasta al gusto tipico della panna cotta al caramello.			
 2T1418	PASTAPIÙ VOGLIA DI PANNA	Latta 1,25 kg	30/50	F
	Pasta aromatizzante dall'intenso sapore di panna.			

NOCCIOLE

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 2G6510	GRAN NOCCIOLA	Latta 2,5 kg	80/100	F
Grande classico Montebianco. Pasta fluida di color nocciola con il gusto tipico del frutto.				
 295610	NOCCIOLA 100% TONDA GENTILE TR	Latta 5 kg	80/100	F
Pasta nocciola Tonda Gentile Trilobata pura 100%, chiara e delicata, per utilizzo in gelateria ed in pasticceria. Gusto fine e persistente.				
   295609	NOCCIOLA GRAN GUSTO	Latta 2,5 kg	80/100	F
Pasta ottenuta da nocciole tostate. Il colore del gelato sarà leggermente più scuro ed il gusto più intenso rispetto alla media.				
296815	NOCCIOLA INTENSA	Latta 5 kg	70/80	F
Pasta per gelato composta da un blend di nocciole e piccola parte aromatica.				
  296705	NOCCIOLA ROYAL	Latta 5 kg	80/100	F
Pasta nocciola caratterizzata da una tostatura media che conferisce sapore e colorazione in proporzione alla dose d'impiego nei vari utilizzi in gelateria e pasticceria.				

PISTACCHI

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
  2G7669	GRAN PISTACCHIO	Latta 3 kg	80/100	F
Grande classico Montebianco. Pasta pura al 100% di pistacchi selezionati, tostati e raffinati per un prodotto finito dal sapore deciso. Colore tipico.				
   297010	PISTACCHIO MEDITERRANEO	Latta 5 kg	80/100	F
Pasta pura con pistacchio 100% di origine mediterranea.				
   297110	PISTACCHIO MEDITERRANEO NC 	Latta 5 kg	80/10	F
Pasta pura con pistacchio 100% di origine mediterranea. Senza clorofilla				
 298010	PISTACCHIO VINTAGE	Latta 5 kg	70/80	F
Pasta densa di colore verde delicato per la realizzazione di gelato al pistacchio mandorlato come una volta.				

VANIGLIA

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
219386	PASTA VANIGLIA EXPO	Latta 3 kg	35/50	F
	Pasta di vaniglia bourbon dal colore giallo paglierino, con polvere di bacca. Contiene uovo.			
 2G9336	VANIGLIA BOURBON	Latta 3 kg	30/50	F
	Pasta di vaniglia bourbon dal colore giallo paglierino, con polvere di bacca. Contiene uovo.			
 219356	VANIGLIA BOURBON NATUR	Latta 3 kg	50	F
	Vaniglia bourbon completamente naturale tendente al giallo tenue, dal gusto delicato con sentori floreali e note di cacao. Contiene polvere di bacca e uovo.			
  219276	VANIGLIA TAHITI	Latta 3 kg	50	F
	Pasta di vaniglia dal colore bianco tipico, con polvere di bacca.			
 201079M	VANIGLIATA BIANCA	Latta 3,5 kg	30	F
	Pasta trasparente vanigliata per la caratterizzazione del gelato.			
 219366	VANILLE AROMA PASTE	Latta 3 kg	35	F
	Pasta aromatizzante al gusto vaniglia dal colore giallo. Contiene uovo.			

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal



È la linea per tutti coloro che sono attenti alla propria forma fisica, senza rinunciare al piacere di un buon gelato.

	Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
	 113061	DOPPIOZERO CACAO	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L acqua bollente	F
Prodotto in polvere da utilizzare con la sola aggiunta di acqua, adatto alla produzione di un gelato al cacao, senza grassi e zuccheri aggiunti.					
	 113121	DOPPIOZERO FIOR DI PANNA	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L acqua bollente	F
Prodotto completo in polvere da utilizzare con la sola aggiunta di acqua per realizzare un gelato alla panna, senza grassi e zuccheri aggiunti.					
	 113081	DOPPIOZERO LEMONKREM	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2 L acqua bollente	F
Prodotto in polvere per la realizzazione di gelato alla crema al limone, senza grassi e zuccheri aggiunti.					



**SENZA AGGIUNTA
DI GRASSI**



**ZERO ZUCCHERI
AGGIUNTI**

DUE ESEMPI DI APPLICAZIONE:

DOPPIOZEROFRUTTA

(Fragola in pezzi)
per 100g di gelato

	kJ	kcal
Valore energetico	329,1	79,4

DOPPIOZERO/C

(Cacao)
per 100g di gelato

	kJ	kcal
Valore energetico	415,3	99,4

Codice

Denominazione

Confezione

Dosaggio
(g per kg di base)

Lavorazione
(C/F)



118831

**CAMEO CIOBAR GELATO EASY
CIOCCOLATO**

6 x 1 kg

**400 g + 1 litro
di latte** F

Preparato completo in polvere della linea Easy, dal sapore inconfondibile della cioccolata calda Ciobar.



118841

**CAMEO CIOBAR GELATO EASY
CIOCCOLATO BIANCO**

6 x 1 kg

**400 g + 1 litro
di latte** F

Preparato completo in polvere della linea Easy, dal sapore inconfondibile della cioccolata calda Ciobar.

Tutti i prodotti sono OGM free



Gluten free



Vegan



Halal



Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
502565	DESIDERIO TITTI	12 X 0,95 kg	380g/ latte	F
	Preparato completo in polvere al gusto torta paradiso.			
231146	VARIEGATO SPECIALE TITTI	4 X 1,5 kg	a piacere	F
	Vaiegato al gusto albicocca da abbinare al gusto Desiderio Titti.			
502585	DESIDERIO SILVESTRO	 12 X 0,95 kg	375g/ l latte	F
	Preparato completo in polvere al gusto Cocco.			
230248	VARIEGATO SPECIALE SILVESTRO	 2,5 kg	a piacere (ca 300g per vaschetta)	F
	Variegato al sapore di biscotto al cacao dal colore nero intenso arricchito con wafer.			
290326	PASTA WILLY IL COYOTE	 3 kg	100/120g / mix	F
	Pasta per gelato dal gusto intenso di arachide.			
230326	VARIEGATO SPECIALE WILLY IL COYOTE	 3 kg	a piacere	F
	Variegato alla nocciola con cacao e wafer			

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal





GUSTI FRUTTA

Soluzioni in grado di caratterizzare sorbetti e gelati alla frutta per un'offerta sempre stabile.

PASTE CONCENTRATE

Paste concentrate per la realizzazione di gelati e sorbetti.

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 2B0618	DOPPIA FRUTTA ANANAS	Latta 4 kg	100	F
 2B1518	DOPPIA FRUTTA BANANA	Latta 4 kg	100	F
 2B3718	DOPPIA FRUTTA FRAGOLA	Latta 4 kg	100	F
 2B3018	DOPPIA FRUTTA FRAGOLINA DI BOSCO	Latta 4 kg	100	F
 2B3118	DOPPIA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO	Latta 4 kg	100	F
  2B6118	DOPPIA FRUTTA MELONE	Latta 4 kg	100	F
2U6218	PASTA MANGO NATUR	Latta 4 kg	100	F
  2G2606	COCCO	Latta 3 kg	100	F
Pasta pura con l'aggiunta di cocco rapè di origine caraibica. Ideale per gelati e dessert congelati.				
 202012M	COCCO EXTRA	Latta 3 kg	75	F
Pasta aromatizzante al cocco con alta quantità di cocco rapè. Gusto particolarmente intenso e persistente al palato.				

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal



COMPLETI FRUTTA IN PASTA E IN POLVERE

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
301002M	CREMAFRUTTA ANANAS	Latta 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & pezzi. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.				
301008M	CREMAFRUTTA FRAGOLA INTERA	Latta 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & fragole intere. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.				
301019M	CREMAFRUTTA MANGO	Latta 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & polpa. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.				
301041M	CREMAFRUTTA MARACUJA	Latta 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & polpa. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.				
301016M	CREMAFRUTTA MELONE	Latta 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & pezzi. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.				
301023M	CREMAFRUTTA PESCA GIALLA	Latta 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta & pezzi. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.				
301027M	CREMAFRUTTA PESCA&MANGO	Latta 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.				



COMPLETI FRUTTA IN PASTA E IN POLVERE

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 301045M	CREMAFRUTTA POMPELMO ROSA	Latta 1,5 kg	1,5 kg + 2,1 kg acqua o 2,5 kg latte	F
Prodotto completo in pasta con alta percentuale di frutta. Facile e pratico utilizzo per la realizzazione di sorbetti o gelati.				
 115201	LEMONDRY PIÙ	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2,7 L acqua tiepida	F
Prodotto completo per la produzione di un sorbetto al gusto limone, senza derivati del latte.				
  115002	LIMONE PIÙ	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,8 L acqua tiepida	F
Prodotto completo per la produzione di un sorbetto al gusto di limone. Le proteine del latte conferiscono ottima cremosità e tenuta in vetrina.				
 1U5701	MENTADRY PIÙ	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 2,7 L acqua tiepida	F
Prodotto completo di facile utilizzo per la realizzazione di un sorbetto al gusto autentico di menta. Grande stabilità. Non contiene derivati del latte.				

EASY FRUIT

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 114831	EASY FRUIT ANANAS	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L acqua fredda	F
Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto ananas.				
 114821	EASY FRUIT ANGIURIA	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L acqua fredda	F
Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto anguria.				
 114871	EASY FRUIT FRAGOLA	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L acqua fredda	F
Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto fragola.				
 114911	EASY FRUIT LIMONE	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L acqua fredda	F
Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto limone.				
 114951	EASY FRUIT MANDARINO	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L acqua fredda	F
Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto mandarino.				
 114921	EASY FRUIT MANGO	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L acqua fredda	F
Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto mango.				

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 114761	EASY FRUIT MARACUJA	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L acqua fredda	F
Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto maracuja.				
 114981	EASY FRUIT PESCA & MANGO	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L acqua fredda	F
Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto pesca & mango.				
 114971	EASY FRUIT PESCA GIALLA	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L acqua fredda	F
Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto pesca gialla.				
 114991	EASY FRUIT POMPELMO ROSA	10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L acqua fredda	F
Prodotto completo in polvere per la realizzazione di sorbetti al gusto pompelmo rosa.				



IL PIACERE DELLA FRUTTA SENZA COMPROMESSI

Un prodotto completo a cui aggiungere solamente acqua. L'elevato contenuto di frutta e una tecnologia innovativa consentono di ottenere un preparato che conserva tutte le caratteristiche di freschezza e naturalità della frutta fresca. Con questo prodotto è possibile avere la freschezza della frutta migliore tutto l'anno!

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 301008	PURE-A FRAGOLA	 Bag in box 5 kg	2 kg Purea; 1 kg acqua	F
Prodotto completo perfettamente bilanciato per ottenere sorbetti, granite e ghiaccioli semplicemente aggiungendo acqua in diverse proporzioni.				
 301019	PURE-A MANGO	 Bag in box 5 kg	2 kg Purea; 1 kg acqua	F
Prodotto completo perfettamente bilanciato per ottenere sorbetti, granite e ghiaccioli semplicemente aggiungendo acqua in diverse proporzioni.				
 301041	PURE-A MARACUJA	 Bag in box 5 kg	2 kg Purea; 1 kg acqua	F
Prodotto completo perfettamente bilanciato per ottenere sorbetti, granite e ghiaccioli semplicemente aggiungendo acqua in diverse proporzioni.				



BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE



VARIEGATI & COPERTURE

Libera la fantasia con i Variegati e le Coperure Montebianco, per rendere ancora più golose le tue preparazioni di gelateria e pasticceria.



Da gustare al naturale, da usare come variegatura sul gelato, per realizzare deliziosi cremini o per sbizzarrirti in pasticceria: con le Cremolotte la tua fantasia non avrà limiti. Sono tutti prodotti senza grassi idrogenati.

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
292815	CIOCCOLOTTA BIANCA	Secchiello 5 kg	Q.B.	F
Variegato al cioccolato bianco, estremamente cremoso quasi vellutato. Ideale per variegare e per la realizzazione di cremini e farciture.				
 292720	NOCCIOLOTTA CHIARA	Secchiello 5 kg	Q.B.	F
Crema latte & nocciola dal colore chiaro tipico del frutto. Senza grassi idrogenati.				
292750	NOCCIOLOTTA CLASSICA 5 KG	Secchiello 5 kg	Q.B.	F
Crema fluida alla nocciola e cioccolato.				
292850	NOCCIOLOTTA LA CROCCANTE	Secchiello 5 kg	Q.B.	F
Crema alla nocciola e cioccolato con aggiunta di granella di wafer.				
292840	NOCCIOLOTTA LA MORBIDONA	Secchiello 5 kg	Q.B.	F
Crema alla nocciola e cioccolato.				
292820	NOCCIOLOTTA LA PASTOSA	Secchiello 3,5 kg	Q.B.	F
Crema densa alla nocciola e cioccolato con alto contenuto di nocciola.				
  292860	PISTACCHIOTTA	Latta 3,5 kg	Q.B.	F
Crema spalmabile densa al pistacchio, ideale per la realizzazione di cremini, variegature e farciture.				

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal



Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 230108	VARIEGATO GOURMET AMARENA CON PEZZI	Latta 4 kg	Q.B.	F
	Sciropo addensato e pezzi di frutta, adatto per guarnire e variegare le vaschette, le coppe e i gelati artigianali.			
 230118	VARIEGATO GOURMET ARANCIA SICILIA	Latta 4 kg	Q.B.	F
	Variegato con pezzi di frutta, di colore arancione tipico. I pezzi lo rendono adatto per guarnire le vaschette in vetrina e coppe gelato.			
 230148	VARIEGATO GOURMET FRAGOLA	Latta 4 kg	Q.B.	F
	Variegato fragola di colore rosso vivo e pezzi di fragola all'interno.			
 230158	VARIEGATO GOURMET FRAGOLINA DI BOSCO	Latta 4 kg	Q.B.	F
	Variegato fragola di colore rosso vivo e pezzi di fragolina di bosco all'interno.			
 230168	VARIEGATO GOURMET FRUTTI DI BOSCO	Latta 4 kg	Q.B.	F
	Pasta di colore rosso-viola, con sapore tipico del frutto.			
  231168	VARIEGATO GOURMET LAMPONE CON PEZZI	Latta 4 kg	Q.B.	F
	Crema densa con pezzi di frutta, di colore rosso brillante tipico. Variegato con pezzi, adatto a guarnire e variegare le vaschette, le coppe e i gelati artigianali.			
 231178	VARIEGATO GOURMET MANDARINO CIACULLI	Latta 4 kg	Q.B.	F
	Crema densa con pezzi di frutta, di colore arancione tipico. Variegato con pezzi, adatto a guarnire e variegare le vaschette, le coppe e i gelati artigianali.			
  232378	VARIEGATO GOURMET MARACUJA ECUADOR	Latta 4 kg	Q.B.	F
	Crema densa di colore giallo intenso tipico con semi di colore bruno. Adatto a guarnire e variegare le vaschette, le coppe e i gelati artigianali.			
  231408	VARIEGATO GOURMET MELA AL FORNO	Latta 4 kg	Q.B.	F
	Pasta di colore giallo tenue con mela semicandita in pezzi.			
 230408	VARIEGATO GOURMET MIELE ZENZERO ARANCIA	Latta 4 kg	Q.B.	F
	Pasta di colore ambrato con sapore mielato, leggera nota "piccante" allo zenzero e retrogusto agrumato.			

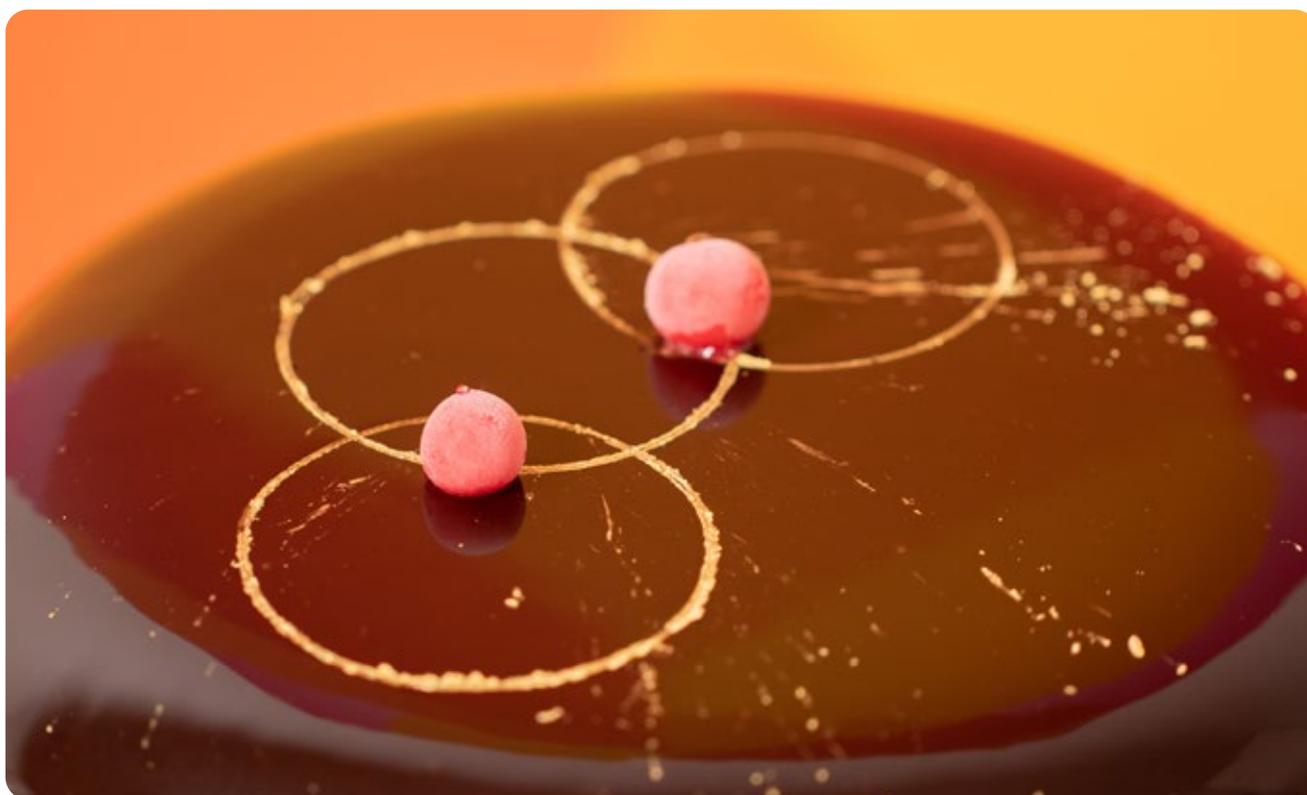
ALTRI VARIEGATI

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 190109	AMARENA IN COMPOSTA	Latta 4 kg	Q.B.	F
Amarene intere in sciroppo, adatte all'uso decorativo sia in gelateria che pasticceria.				
 190159L	AMARENATA	Latta 4 kg	Q.B.	F
Ciliegie in pezzi, ideali per la variegatura e decorazione del gelato o da utilizzare come inclusion in torte e semifreddi.				
 230258	VARIEGATO BLACK EMOTION	Latta 4 kg	Q.B.	F
Variegato al sapore di biscotto al cacao dal colore nero intenso.				
 230310	VARIEGATO CREMROSCÈ	Latta 5 kg	200	F
Variegatura alla nocciola con cacao e wafer, per la realizzazione del tipico cioccolatino da utilizzare in abbinata a Cremroscè Gold cod. 2U8206. Colore scuro.				
402006M	VARIEGATO PERLA DEL SUD	Latta 3 kg	Q.B.	F
Ideale per la variegatura del gusto Perla del Sud cod. 201048M e di tutti i gusti di frutta secca e cioccolato. È realizzato con pistacchio, mandorla e aroma di lime.				

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal

COPERTURE E GRANELLE

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
H 292808A	COPERTURA PER GELATI CACAO	Latta 3 kg	Q.B.	
	Copertura al gusto di cacao per la variegatura del gelato in vaschetta o la copertura del gelato su stecco.			
H 2A2404	COPERTURA SPECIALE CIOCCOLATO FONDENTE	Latta 1 kg	Q.B.	
	Copertura al gusto di cioccolato fondente per la variegatura del gelato in vaschetta o la copertura del gelato su stecco.			
H 292830M	STRACCIATELLA	Latta 5 kg	Q.B.	
	Copertura al gusto di stracciatella per la variegatura del gelato in vaschetta o la copertura del gelato su stecco.			
401029M	GRANELLA DI AMARETTI	2 x 3 kg	Q.B.	
	Granella di amaretti anidra, che resta croccante anche in ambiente umido e a temperature negative.			
290105	GRANELLA PER TORRONE	4 x 1 kg	Q.B.	
	Granella di nocciole tostate, mandorle tostate, pistacchi tostatati.			



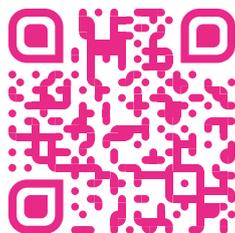


MONTEBIANCO

all about Gelato

info@montebiancogelato.com

www.montebiancogelato.com



Disaronno Ingredients S.p.A.

Via IV Novembre. 12 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+ 39 0444 333600

disaronnoingredients.com