



BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE



MONTEBIANCO

all about Gelato

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE



Grundmischungen auf Milchbasis	04
Stabilmix, Milchbasis und New Age mix	05
Grundmischungen auf Fruchtbasis	08
Spezialgrundmischungen	10
Neutralprodukte und Zusätze	11
Cremesorten	12
Haselnüss, Pistazien, Vanille	16
Joghurt	18
Gebrauchsfertig	20
Desideri, Doppiozero	21
Geschmack spezielle	24
Fruchtsorten	26
konzentrierten Farbpasten	27
gebrauchsfertig Frucht (in Pulverform/paste)	28
Pure-A	30
Dekorationen und variegati	32
Le Cremolotte	33
Variegati Gourmet	34
mehr variegati	35
Kuvertüren, Streusel und stückchen	36
Gelatocaldo®	37
Semifreddi	38
Andere produkte des Konditoreien	40



GRUNDMISCHUNGEN AUF MILCHBASIS

Hochwertige, vielseitige und einfach anzuwendende Produkte.



Die Qualität beginnt mit der Grundmischung. WARUM DIE STABILMIX PRODUKTE WÄHLEN?

- Das Eis bleibt in der Theke bei optimaler Haltbarkeit im Laufe der Zeit sehr stabil
- Äußerst einfach anzuwenden, ideal für fließend ablaufende Herstellungsprozesse;
- Niedrige Kosten bei Vorrats- und Lagerhaltung der Zutaten.

STABILMIX

	ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g / L milch - wasser)	VERARBEITUNG (w/k)
	119318	STABILMIX PRE-ACTIVATED LECHE	8 x 2,1 kg	300	K
Die neue revolutionäre Basis, die es Ihnen ermöglicht, reichhaltiges und cremiges Eis zu erhalten, ohne einen Pasteur zu verwenden. Neue exklusive Montebianco-Technologie.					
	H 119041	STABILMIX COMBI LATTE	8 x 2,5 kg	330	W
Komplette Grundmischung zur Verwendung mit Milch. Für ein cremiges und gaumenwarmes Eis mit Sahne verfeinern. Pasteurisieren erforderlich.					
	119001	STABILMIX	8 x 2,5 kg	500	W/K
Komplette Grundmischung. Ideale Lösung für die große tägliche Eisproduktion. Einzigartig und unverwechselbar im Geschmack. Sehr gut personalisierbare Dosierung.					
	H 119011	STABILMIX COMBI	8 x 2,5 kg	500	W
Komplette Grundmischung zur Verwendung mit Wasser. Für ein cremiges und gaumenwarmes Eis mit Sahne verfeinern.					
	H 119031	STABILMIX COMBI PAST FREE	8 x 2,5 kg	500	K
Komplette Grundmischung zur Verwendung mit Wasser. Für ein cremiges und gaumenwarmes Eis mit Sahne verfeinern. Eine Warmbearbeitung ist nicht notwendig.					
	H 119111	STABILMIX 50° ANNIVERSARIO	8 x 2 kg	540	W/K
Ohne Gentechnik, glutenfrei und ohne zugesetzte Aromen. Supereinfache Anwendung und in der Eistheke sehr stabil.					
	H 119112	STABILLATTE	8 x 2 kg	540	W/K
Ohne Gentechnik, glutenfrei und ohne zugesetzte Aromen. Der natürliche Milchgeschmack wird durch die Verwendung einer Extraktionstechnik sichergestellt, die direkt bei der frischen Milch aus dem „Piemont“ angewandt wird. Supereinfache Anwendung und in der Eistheke sehr stabil.					

Alle unsere Produkte sind GMO frei



Gluten free







Vegan











Halal
















STABILMIX

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g / L milch - wasser)	VERARBEITUNG (w/k)
 H 119113	STABILCREAM	8 x 2 kg	540	W/K
	Ohne Gentechnik, glutenfrei und ohne zugesetzte Aromen. Der natürliche Milchgeschmack wird durch die Verwendung einer Extraktionstechnik sichergestellt, die direkt bei der frischen Sahne aus dem „Piemont“ angewandt wird. Supereinfache Anwendung und in der Eistheke sehr stabil.			
 H 119051	STABILMIX ZEROLATTOSIO (laktosefrei)	8 x 2 kg	550	W
	Leicht verdauliche, laktosefreie Grundmischung mit zugesetzten Ballaststoffen. Sowohl für die Warm- als auch für die Kaltverarbeitung geeignet. Einfach Wasser hinzufügen und die exklusiven Eigenschaften bleiben unverändert.			
 119320	STABILMIX PRE-ACTIVATED 	8 x 2 kg	500	K
	Die neue revolutionäre Basis, die es Ihnen ermöglicht, reichhaltiges und cremiges Eis zu erhalten, ohne einen Pasteur zu verwenden. Neue exklusive Montebianco-Technologie.			



MILCHBASIS

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g / L milch)	VERARBEITUNG (w/k)
 H 160131	FUTURA 50	10 x 1 kg	50	W/K
	Grundmischung ohne Zusatz von Fetten mit cremiger und stabiler Struktur. Durch das neutrale Aroma kommt der Geschmack der Pasten besser zur Geltung.			
 H 160121	MONTCREM	10 x 1 kg	50	W/K
	Grundmischung mit ausgezeichneter Struktur, cremig und stabil mit einem angenehmen Milchgeschmack.			
 101020M	PASTERMILK	10 x 1 kg	50	W/K
	Für ein Eis mit cremiger und stabiler Struktur mit einem ausgeprägten Milchgeschmack.			
 101014M	PASTERVAN D	10 x 1 kg	50	W
	Grundmischung mit besonders cremiger Struktur und Vanillearoma.			
 113312	FUTURA B	10 x 0,7 kg	70	W
	Cremige und stabile Struktur. Ergänzende Grundmischung zu Futura B.			
 113301	FUTURA A	10 x 1 kg	100	W
	Cremige und stabile Struktur. Ergänzende Grundmischung zu Futura A.			
 117901	STABILCENTO	8 x 1,5 kg	100	W/K
	Resultado de sabor único en pocas pesajes			
 101019M	PANPASTEUR PIU'	10 x 1 kg	100	W/K
	Grundmischung ohne Zusatz von Fetten mit einem ausgeprägten Sahnegeschmack. Für ein Eis mit cremiger und stabiler Struktur			

MILCHBASIS

	ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g / L. milch)	VERARBEITUNG (w/k)
	101720M	PASTERMILK PIÙ Den Gaumen wärmende Grundmischung mit Milcharoma.	8 x 1,5 kg	100	W/K
	101718M	PASTERVAN PIÙ Eine gaumenwarme Grundmischung mit Vanillearoma	8 x 1,5 kg	100	W/K
	101740M	PICCADILLY Grundmischung mit zugesetzten pflanzlichen Fetten, gaumenwarm umhüllend mit eine feine Struktur.	8 x 1,75 kg	100	W
 	160025	SUPERBASE 100 Grundmischung mit cremige und stabile Struktur, reich an Fette. Aufgrund der bereits vorhandene gute Aromagrundlage, geeignet zur Anwendung ohne Sahne.	8 x 1,5 kg	100	W
 	160125	SUPERBASE 100 V Grundmischung mit cremige und stabile Struktur, reich an Fette. Vanillearoma.	8 x 1,5 kg	100	W
	160002	BASE 100 CLASSICA Grundmischung mit einen reichhaltigen Proteingehalt, die den Overrun unterstützen. Aus raffinierten pflanzlichen Fetten, geeignet für Rezepte mit tierische Fette.	8 x 2 kg	100	W/K
 	162015	BASE AUDACE Grundmischung für Milchspeiseeissorten, die in der Eistheke stabil bleiben und geschmacksneutral sind. Ohne Emulgatoren und ohne Aromen. Zutaten: Milchproteine, Pflanzenfasern, Johannisbrotkernmehl, Pektin, Salz. Ohne pflanzliche Fette und zuckerfrei.	8 x 1,5 kg	100	W
 	163515	BASE 100 EXTRA Grundmischung für Speiseeis mit einen hohen Prozentual an Milchproteinen für ein gut strukturiertes Eis, auch geeignet für Milcheissorten mit geringer Grammat, ohne zugesetzte pflanzliche Fette und Zucker. Geschmacksneutral.	8 x 1,5 kg	100	W
	102509M	SOFFIO DI NEVE Ein cremiges und stabiles Eis, gaumenwarm und das leicht zuzubereiten ist. Milch und Vanille Geschmack.	10 x 1 kg	150	W/K
 	160015	MULTIBASE Die ideale Grundmischung für diejenigen, die nur eine Grundmischung sowohl für Milcheis als auch für Fruchteis verwenden möchten.	8 x 1,5 kg	100	W/K

NewAge
MIX

	ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g / L. milch)	VERARBEITUNG (w/k)
 	164020	NEW AGE MIX – Grundmischung vollständig "E" frei Grundmischung für Milcheis ohne Stabilisatoren und Emulgatoren, mit Magermilchpulver ganz am Anfang der Zutatenliste und ohne den Buchstaben "E".	8 x 2 kg	200	W

Alle unsere Produkte sind GMO frei



Gluten free




















Vegan



Halal

GRUNDMISCHUNGEN AUF FRUCHTBASIS

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g / L wasser und obst)	VERARBEITUNG (w/k)
   119661	TOPFRUIT	10 x 1 kg	50	W/K
Geschmacksneutrales, weißes Pulver. Bei über 20°C vollständig löslich				
   161501	BASE LAMIAFRUTTA	10 x 1 kg	50	W
Grundmischung in Pulverform zur Sirupzubereitung für vollständig natürliche und vegane Sorbets. Enthält weder Milchprodukte noch Emulgatoren. Das Produkt ist zu 5% auf das gesamte Endprodukt warm anzuwenden				
   118661	BASE FRUTTA GOLD	10 x 1,2 kg	90	W/K
Die Grundmischung ist reich an Pflanzenfasern. Ihre Zusammensetzung ermöglicht die Herstellung von Sorbets mit einer äußerst cremigen Struktur, die im Laufe der Zeit stabil bleibt, auch bei Verwendung von Obst mit einem niedrigen Anteil an festen Bestandteilen.				
   228006	TENACE Sorbetto - 1 KG	6 x 1 kg	380	K
Sirup für Sorbets auf Pflanzenfasernbasis, ohne Milcherzeugnisse, ohne pflanzliche Fette und ohne Emulgatoren. Moderne, vorpasteurisierte Grundmischung mit hochwertigen Zutaten für Stabilität in der Auslage und kürzere Produktionszeiten.				
   228003	TENACE Sorbetto - 3 KG	3 x 3 kg	380	K
Sirup für Sorbets auf Pflanzenfasernbasis, ohne Milcherzeugnisse, ohne pflanzliche Fette und ohne Emulgatoren. Moderne, vorpasteurisierte Grundmischung mit hochwertigen Zutaten für Stabilität in der Auslage und kürzere Produktionszeiten				
  113051	DOPPIOZERO FRUTTA (FRUCHT)	10 x 1,1 kg	1,1 kg + 1,55 L lauwarmes Wasser + 1,3 kg Frucht	K
Produkt in Pulverform. Zum Herstellen von hochwertigen Sorbets einfach nur Wasser und Frucht hinzufügen. Ohne Zuckerzusatz.				

Alle unsere Produkte sind GMO frei



Gluten free



Vegan












Halal



NEUTRALPRODUKTE UND ZUSÄTZE

Produkte, die Eisstruktur verbessern und eine optimale Formbarkeit gewährleisten.

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g / L milch - wasser)	VERARBEITUNG (w/k)
   191806	CITROSA/L Flüssiges Säuerungsmittel für die sofortige Kaltverarbeitung, um den Geschmack von frischem Obst bestmöglich hervorzuheben	6 x 1 kg	C.S.	K
  124101	EMAGEL-B Stabilisatoren/Emulgatoren angereichert mit Milchproteinen, mit reduziertem Zuckeranteil verarbeitet um bei niedrigen Temperaturen die Zubereitung der Eismischung zu erleichtern. Das Eis hat einen weniger kalten Effekt.	10 x 1 kg	10	W
   124902	EUROCREM KG 1 Emulgator/Stabilisator, der Verringerung der Reifezeiten und bessere Widerstandsfähigkeit des Speiseeis beim schmelzen ermöglicht.	10 x 1 kg	5-6	W
   124901	EUROCREM KG 25 Emulgator/Stabilisator, der Verringerung der Reifezeiten und bessere Widerstandsfähigkeit des Speiseeis beim schmelzen ermöglicht	1 x 25 kg	5-6	W
   196832	FIBRINA Einsatz von Pflanzenfasern als natürliches Verdickungsmittel. Zur Verbesserung der Struktur, zur Erhöhung der Schmelzzeiten und zum Verringern des überschüssigen Wassers bei Sorbets.	10 x 1 kg	5/20	W/K
  125402	FRUTTAGEL Mischung aus verarbeiteten Stabilisatoren und Verdickungsmitteln mit reduzierenden Zuckern und Milchproteinen mit optimaler funktionaler Beschaffenheit bei stark sauren Mischungen.	8 x 0,75 kg	3/4	W/K
  124115	NEUTRO 15 EXTRA Neues Neutralprodukt für Speiseeis mit zugesetzten Milchproteinen	10 x 1 kg	10/15	W
 501506M	PANNAPIÙ Dem Speiseeis wird Form und Struktur verliehen und kann ganz oder zum teil flüssige Sahne ersetzen. 50-80 g/L	10 x 1 kg	Nach Belieben	W/K
  196501	PLURIDGEL Mix aus reduzierenden Zuckern für jedes Speiseeis. Durch das Herabsetzen des Gefrierpunkts werden die Streichfähigkeit und die Beschaffenheit des Speiseeis in der Theke verbessert und der Grad an süße wird ausgeglichen.	1 x 25 kg	30/50	W/K
  196502	PLURIDGEL KG 1 Mix aus reduzierenden Zuckern für jedes Speiseeis. Durch das herabsetzen des Gefrierpunkts werden die Streichfähigkeit und die Beschaffenheit des Speiseeis in der Theke verbessert und der Grad an süße wird ausgeglichen.	10 x 1 kg	30/50	W/K
 196821	PROLAT Funktionale Milchproteine als Alternative zum Magermilchpulver mit verbessernder Wirkung	1 x 10 kg	50	W
  196801	PROTOLAT Milchproteine, die Kristallisierung des Wassers verringern und dabei den Overrun erhöhen und Die sensation von Kälte reduzieren.	1 x 10 kg	10/30	W

Alle unsere Produkte sind GMO frei



Gluten free



Vegan



Halal



CREMESORTEN

Traditionelle, leckere und funktionelle Cremesorten. Unsere Reihe an Geschmacksrichtungen ist reich an Lösungen und ... süßer Inspiration.

CREMESORTEN

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
7805095	CACAO AURUM (KAKAO)	8 x 1,5 kg	50/70	W
Erliesene Auswahl an Kakao 10/12 und 22/24. Leichte Zitrusnote				
212206	CAFFÈ	Dose 3 kg	50	K
Paste, die die Aromen des Kaffees indischen Ursprungs einschließt. Ideal für Speiseeis und Halbgefrorenes				
201107M	CAFFÈ LIQUID EXPRESS-Flüssiges Pastenkonzentrat	Dose 1,25 kg	20-30 g	K
Flüssiges Kaffee-Pastenkonzentrat; auch zum Marmorieren geeignet				
212356	CARAMEL NATUR	Dose 3 kg	70/80	K
Eine Paste mit ausschließlich natürlichen Zutaten. Ein zweiwertiges Produkt, sowohl als Paste als auch als Variegato verwendbar. Enthält natürliche Aromen.				
217506	CARAMEL SALATO (SALTED CARAMEL)	Dose 3 kg	80	K
Karamellpaste mit vollmundigem Geschmack.				
201523M	CASSATA SICILIANA (SIZILIANISCHE)	Dose 3,5 kg	200/250	K
Paste mit dem typischen Geschmack der sizilianischen Cassata mit Ricotta und kandierten Zitrusfrüchten.				
291506	CIOCCOLATO BIANCO (WEISSE SCHOKOLADE)	Dose 3 kg	80/100	K
Weiße-Schokoladen-Paste mit einem feinen und leicht karamellisierten Geschmack				
294210	CREMROSCÈ	Dose 5 kg	80	K
Haselnusspaste mit Kakao zum Herstellen des typischen Pralinengeschmacks zusammen mit dem Variegato Cremroscè Code 230310.				
2U8206	CREMROSCÈ GOLD	Dose 3 kg	80/100	K
Haselnusspaste mit Kakao und Mandeln zum Herstellen des typischen Pralinengeschmacks zusammen mit dem Variegato Cremroscè Code 230310				
201019M	CRIMOVO GIALLO (CRIMOVO GELB)	Dose 3 kg	40	K
Paste mit hochwertigem Eigelb und Marsala für die Herstellung einer einzigartigen und besonderen Vanilleiscreme.				
293106	CROCCANTINO AL RHUM (RUM-KROKANT)	Dose 3 kg	80	K
Paste mit Rum-Krokant-Geschmack. Mit pralinierten Haselnüssen.				
601009M	DELIZIA LIMONE	Dose 1,5 kg	15/25	W/K
Paste zum Herstellen von Speiseeis, Torten und Kuchen sowie Halbgefrorenem mit dem Geschmack der typischen Zitronentörtchen aus Kampanien. Abgerundet und delikate im Geschmack.				
212707	DULCE DE LECHE SAN TELMO	Dose 7 kg	*	K
Die typisch argentinische Süßspeise mit einem ausgeprägten Toffee-Mou Geschmack. Die Zutat ist essenziell für Eisdiele und Konditoreien entwickelt wurde. 250/350 g je kg Mischung.				

Alle unsere Produkte sind GMO frei



Gluten free























Vegan



Halal

* 0.125 kg basis - 0.25 kg paste - 0.125 kg sahn - 0.5 l warmwasser

CREMESORTEN

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
291706	FIOR DI BISCOTTO	Dose 3 kg	80/100	K
	Die Paste wird aus der Verarbeitung der echten traditionellen Kekse mit dem Geschmack und der typischen Farbe des Mürbteigs erhalten.			
   2G8306	GRAN GIANDUIA	Dose 3 kg	50/60	K
	Paste mit dem typischen Nougatgeschmack mit Kakao und Haselnuss.			
 164901	LIQUIRIZIA MIX 100 (LAKRITZMIX 100)	10 x 1 kg	80	K
	Lakritzgrundmischung in Pulverform zur Herstellung von Lakritzeis			
 215106	MALAGA	Dose 3 kg	75	K
	Malagapaste reich an in Marsala getränkten Sultaninen.			
 295006	MANDORLA TOSTATA (GERÖSTETE MANDELN)	Dose 3 kg	70/80	K
	Paste mit dem Geschmack von gerösteten Mandeln.			
  212426	MASCARPONE	Dose 3 kg	80/100	K
	Mascarpone-Paste mit frischem Mascarpone			
  201089M	MENTA VERDE (GRÜNE MINZE)	Dose 3 kg	30/40	K
	Paste mit starkem und intensivem Minzgeschmack			
 216256	MIELE NATUR (HONIG NATUR)	Dose 3 kg	50	K
	Paste mit Honiggeschmack mit ausschließlich natürlichen Zutaten.			
   292816	MONCIOK - Schokoladenpaste (50% Kakao)	Dose 3 kg	80/100	K
	Schokoladenpaste mit erlesenen Zutaten (50% Kakao + Haselnusspaste + Mandelpaste) ohne zugesetzten Zucker. Auch kalt löslich. Enthält keine Milch und keine Milcherzeugnisse			
  196406	MONTEBLU - Schokolade und Minze	Dose 3 kg	70	K
	Paste mit typisch hellblauer Farbe. Weiße-Schokolade- und Minzgeschmack.			
 196456	MONTEROSA - Kaugummi	Dose 3 kg	50	K
	Rosafarbene Paste mit dem Geschmack von amerikanischem Kaugummi			
 217106	NONNAKREM	Dose 3 kg	50/100	K
	Paste für die Herstellung einer Eiercreme mit einem Hauch von Zitrusnoten			
 2G7306	PANNA COTTA	Dose 3 kg	100	K
	Die Paste mit dem typischen Geschmack von Pannacotta mit Karamell			
 2T1418	PASTAPIÙ VOGLIA DI PANNA	Dose 1,25 kg	30/50	K
	Aromatisierende Paste mit intensivem Sahnegeschmack			

ART. CODE

BESCHREIBUNG

VERKAUFSEIN

DOSIERUNG
(g je kg Mischung)VERARBEITUNG
(w/k)

201048M

PERLA DEL SUD

Dose 3 kg

80/100

K

Paste mit grünen Bronte-Pistazien DOP, Mandeln und Zitrone für einen frischen und charakteristischen Geschmack. Die Paste Perle des Südens schließt die typischen Düfte Siziliens ein.



2U9106

SORRISO AMARO GOLD

Haselnuss und Kakao, kein zugesetzter Zucker

Dose 3 kg

50

K

Eine Paste, die ausgewogene Zusammensetzung aus Haselnüsse und Kakao, den echten Geschmack der bekannten Bacio Praline. Mit gehackten Haselnüsse.



2G8606

TIRAMISÙ

Dose 3 kg

80

K

Paste mit dem typischen Tiramisu-Geschmack. Mit Marsala und Eiern. Enthält keinen Kaffee



201139M

TORTA PARADISO

Dose 3 kg

50

K

Leicht vanillierte Paste, die den einfachen, aber eleganten Biskuitkuchen namens Torta Paradiso wiedergibt



219206

TUTTO UOVO COLORATO (FARBIG)

Dose 3 kg

50

K

Farbiges und gezuckertes Eigelb. Kann sowohl in der Eisdiele als auch in der Konditorei verwendet werden.



219256

TUTTO UOVO NON COLORATO
(NICHT FARBIG)

Dose 3 kg

50

K

Hellgelbe Paste mit dem typischen Geschmack des Produkts. Kalt dispergierbar.



219706

ZABAGLIONE P

Dose 3 kg

120

K

Hochdosierte Paste für die Eisdiele und die Konditorei mit dem typischen Zabaione-Geschmack



201085M

ZUPPA INGLESE

Dose 3 kg

35

K

Paste für die Zubereitung von Speiseeis und Süßwaren mit dem traditionellen Geschmack von Zuppa Inglese



2G9886

ZUPPA INGLESE PREMIUM

Dose 3 kg

30

K

Paste mit dem unverwechselbaren Geschmacksmix aus Konditorcreme mit Eiern und dem italienischen Likör Alchermes

Alle unsere Produkte sind GMO frei



Gluten free











Vegan















Halal











HASELNÜSS

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (w/k)
   2G6510	GRAN NOCCIOLA Montebiancos großer Klassiker. Haselnussfarbene, flüssige Paste mit dem typischen Haselnussgeschmack.	Dose 2,5 kg	80/100	K
 295610	NOCCIOLA 100% TONDA GENTILE TR Pure Tonda Gentile Trilobata Haselnusspaste, klar und fein für den Einsatz in der Eisdiele und in der Konditorei. Exquisiter und anhaltender Geschmack.	Dose 5 kg	80/100	K
   295609	NOCCIOLA GRAN GUSTO Paste aus gerösteten Haselnüssen. Die Farbe des Speiseeis wird leicht dunkler sein und der Geschmack ist im Durchschnitt intensiver.	Dose 2,5 kg	80/100	K
  296815	NOCCIOLA INTENSA (HASELNUSS INTENSIV) Paste für Speiseeis aus einer Haselnussmischung und einem geringen aromatischen Anteil	Dose 5 kg	70/80	K
  296705	NOCCIOLA ROYAL Haselnusspaste mittlerer Röstung für einen Geschmack und für eine Farbe proportional zur Dosierung bei den verschiedenen Anwendungen in der Eisdiele und der Konditorei.	Dose 5 kg	80/100	K

PISTAZIEN

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (w/k)
   2G7669	GRAN PISTACCHIO Montebiancos großer Klassiker. Pure Paste aus ausgewählten, gerösteten und raffinierten Pistazien für ein Endprodukt mit einem entschiedenen Geschmack. Typisch in der Farbe	Dose 3 kg	80/100	K
   297010	PISTACCHIO MEDITERRANEO Pure Pistazienpaste mediterranen Ursprungs.	Dose 5 kg	80/100	K
   297110	PISTACCHIO MEDITERRANEO NC  Pure Pistazienpaste mediterranen Ursprungs. ohne Chlorophyll	Dose 5 kg	80/10	K
  298010	PISTACCHIO VINTAGE Dicke Paste mit nicht zu stark ausgeprägter grüner Farbe für ein Mandel-Pistazieneis, wie von einst.	Dose 5 kg	70/80	K

VANILLE

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (w/k)
 219386	PASTA VANIGLIA EXPO Strohgelbe Bourbonvanillepaste mit Vanilleschotenpulver. Enthält Eier.	Dose 3 kg	35/50	K
 2G9336	VANIGLIA BOURBON Strohgelbe Bourbonvanillepaste mit Vanilleschotenpulver. Enthält Eier.	Dose 3 kg	30/50	K
 219356	VANIGLIA BOURBON NATUR Vollständig natürliche Bourbonvanille mit einer zu zartgelb tendierenden Farbe, fein im Geschmack, mit blumigem Duft und Kakaonoten. Enthält Vanilleschotenpulver und Ei.	Dose 3 kg	50	K
  219276	VANIGLIA TAHITI Vanillepaste mit typisch weißer Farbe und Vanilleschotenpulver	Dose 3 kg	50	K
  201079M	VANIGLIATA BIANCA Transparente, vanillierte Paste, die dem Speiseeis Charakter verleiht	Dose 3,5 kg	30	K
 219366	VANILLE AROMA PASTE Gelbe, aromatisierende Paste mit Vanillegeschmack. Enthält Eier.	Dose 3 kg	35	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei















Gluten free



Vegan



Halal

	ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (w/k)
	502005M	DESIDERIO CAFFÈ (ESPRESSOTRAUM)	10 x 1,5 kg	1.5 kg + 2.5 l warmes Wasser	K
Pulverkomplettmischung zur Herstellung von Kaffeeeis.					
 	502525M	DESIDERIO CIOCCOLATO AL LATTE (MILCHSCHOKOLADENTRAUM)	10 x 1,5 kg	1.5 kg + 2.25 l warmes Wasser	K
Pulverkomplettmischung mit 25% Schokolade für ein echtes Milchsokoladeneis					
	502075M	DESIDERIO CIOCCOLATO BIANCO (WEISSER SCHOKOLADENTRAUM)	10 x 1,5 kg	1.5 kg + 2.5 l warmes Wasser	K
Pulverkomplettmischung für eine exquisite Weiße-Schokoladeneiscreme. Ideal als Grundmischung für die Herstellung von schmackhaften Snacks zusammen mit den Variegati der Cremolotte Reihe.					
	502545MP	DESIDERIO CIOCCOLATO DARK (DUNKLER SCHOKOLADENTRAUM)	8 x 1,9 kg	1.9 kg + 2.5 l heißes Wasser	K
Pulverkomplettmischung für die Herstellung von Zartbitterschokoladeneis, ohne Milcherzeugnisse und gekennzeichnet durch das Vorhandensein von 50% Zartbitterschokolade in Pulverform. Das Produkt bleibt in der Theke ohne Pasteurisierung stabil.					
	502035M	DESIDERIO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE (ZARTBITTERSCHOKOLADENTRAUM)	10 x 1,5 kg	1.5 kg + 2.5 l warmes Wasser	K
Pulverkomplettmischung zur Herstellung von intensiv schmeckendem Zartbitterschokoladeneis					
 	502555M	DESIDERIO FIOR DI LATTE	10 x 1,4 kg	1.4 kg + 2.5 l warmes Wasser	K
Pulverkomplettmischung zur Herstellung von Fiordilatte-Eis.					
 	502575M	DESIDERIO PISTACCHIO (PISTAZIENTRAUM)	10 x 1,6 kg	1.6 kg + 2.4 l warmes Wasser	K
Pulverkomplettmischung zur Herstellung von Pistazieneis					
	113222	FIOR DI LATTE SOFT 	10 x 1,28 kg	320g/ l milch	K
Hergestellt, um ein Softeis mit einer reichhaltigen, cremigen Struktur und einem zarten Milchgeschmack zu erhalten.					

Alle unsere Produkte sind GMO frei



Gluten free



Vegan



Halal



FRUCHTSORTEN

Lösungen für Sorbets und Fruchteis für ein immer gleichbleibendes Angebot.



BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE



DEKORATIONEN UND VARIEGATI

Lassen Sie Ihrer Fantasie mit den Variegati von Montebianco freien Lauf und gestalten Sie Ihre Eis- und Konditoreizubereitungen noch appetitlicher.



Mit den Cremolotte-Produkten werden Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt: Pur zu genießen, zum Marmorieren von Speiseeis, zum Herstellen von köstlichen Cremino-Pralinen oder Sie leben sich bei den Konditoreiprodukten einfach aus. Alle Produkte sind frei von gehärteten Fetten.

	ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (W/K)
	292815	CIOCCOLOTTA BIANCA (WEISSE SCHOKOLOTTA)	5 kg Eimer	Nach Belieben	K
		Extrem cremiges, fast samtig-weiches, weißes Schokoladenvariegato. Ideal zum Marmorieren und zum Herstellen von Cremino-Pralinen und für Füllungen			
	231250	CIOCCOLOTTA RISO E LATTE	2,3 kg Eimer	Nach Belieben	K
		Knuspriger und krümeliger Puffreis in einer köstlichen Creme mit Milchgeschmack.			
	292720	NOCCILOTTA CHIARA (HELLE HASELNUSSLOTTA)	5 kg Eimer	Nach Belieben	K
		Milch und Haselnusscreme mit der typischen hellen Farbe der Frucht. Ohne gehärtete Fette.			
	292750	NOCCILOTTA CLASSICA 5 KG (KLASSISCHE)	5 kg Eimer	Nach Belieben	K
		Haselnuss und Schokoladencreme			
	292850	NOCCILOTTA LA CROCCANTE (Crunchy)	5 kg Eimer	Nach Belieben	K
		Haselnuss und Schokoladencreme mit Waffelstückchen.			
	292840	NOCCILOTTA LA MORBIDONA	5 kg Eimer	Nach Belieben	K
		Flüssige Haselnuss und Schokoladencreme			
	292820	NOCCILOTTA LA PASTOSA	5 kg Eimer	Nach Belieben	K
		Dickflüssige Haselnuss und Schokoladencreme mit einem hohen Haselnussanteil.			
	292860	PISTACCHIOTTA	3,5 kg Eimer	Nach Belieben	K
		Dicke, streichfähige Pistaziencreme. Ideal für die Herstellung von Schichteis, zum Marmorieren und für Füllungen			

Alle unsere Produkte sind GMO frei



Gluten free

























Vegan










Halal



ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (w/k)
  230108	VARIEGATO GOURMET AMARENA CON PEZZI (AMARENA MIT STÜCKCHEN)	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Eingedickter Sirup und Fruchtstückchen zum Garnieren und Marmorieren von Eisbehältern, Eisbechern und handwerklich hergestelltem Speiseeis.				
  230118	VARIEGATO GOURMET ARANCIA SICILIA (SIZILIANISCHE ORANGE)	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Variegato mit typisch orangefarbenen Fruchtstückchen. Mit den Stückchen eignet es sich zum Garnieren von Eisbehältern in der Eistheke und Eisbechern.				
 230148	VARIEGATO GOURMET FRAGOLA (ERDBEERE)	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Feuerrotes Erdbeer-Variegato mit Erdbeerstückchen				
 230158	VARIEGATO GOURMET FRAGOLINA DI BOSCO (WALDERDBEERE)	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Feuerrotes Erdbeer-Variegato mit Erdbeerstückchen.				
 230168	VARIEGATO GOURMET FRUTTI DI BOSCO (WALDBEEREN)	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Rot-lila Paste mit dem typischen Geschmack der Früchte				
   231168	VARIEGATO GOURMET LAMPONE CON PEZZI (HIMBEERE MIT STÜCKCHEN)	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Dicke, typisch rot leuchtende Creme mit Fruchtstückchen. Variegato mit Fruchtstückchen zum Garnieren und Marmorieren von Eisbehältern, Eisbechern und handwerklich hergestelltem Speiseeis				
   231178	VARIEGATO GOURMET MANDARINO CIACULLI (CIACULLI MANDARINE)	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Dicke, typisch orangefarbene Creme mit Fruchtstückchen. Variegato mit Fruchtstückchen zum Garnieren und Marmorieren von Eisbehältern, Eisbechern und handwerklich hergestelltem Speiseeis				
  232378	VARIEGATO GOURMET MARACUJA ECUADOR	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Dickflüssige, typisch intensiv gelbe Creme mit braunen Samen. Geeignet zum Garnieren und Marmorieren von Eisbehältern, Eisbechern und handwerklich hergestelltem Speiseeis.				
  231408	VARIEGATO GOURMET MELA AL FORNO (BRATAPFEL)	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Zartgelbe Paste mit halbkandierte Apfelstückchen.				
  230408	VARIEGATO GOURMET MIELE ZENZERO ARANCIA (HONIG INGWER ORANGE)	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Bernsteinfarbene Paste mit Honiggeschmack, einer leicht „scharfen“ Ingwernote und Zitrus-Nachgeschmack				
  230113	VARIEGATO GOURMET SCORZETTE D'ARANCIA 	Dose 3 kg	Nach Belieben	K
Reich an halbkandierte Orangenfilets.				

MEHR VARIEGATI

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (w/k)
 190109	AMARENA IN COMPOSTA (AMARENA-KOMPOTT)	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Ganze Amarenakirschen in Sirup zum Dekorieren sowohl in der Eisdiele als auch in der Konditorei.				
 190159L	AMARENATA	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Kirschen in Stückchen, ideal zum Marmorieren und Dekorieren von Speiseeis oder für Torten, Kuchen und Halbgefrorenes.				
 230258	VARIEGATO BLACK EMOTION	Dose 4 kg	Nach Belieben	K
Variegato mit tiefschwarzer Farbe und Schokokeksgeschmack.				
230325	VARIEGATO CHEESECAKE 	Dose 2,5 kg	Nach Belieben	K
lealer Variegato, um den Geschmack und die Struktur des Keksbodens des Käsekuchens nachzumachen.				
 230310	VARIEGATO CREMROSCÈ	Dose 5 kg	Nach Belieben	K
Haselnuss-Marmorierung mit Kakao und Waffeln zum Herstellen der typischen Pralinen zusammen mit Cremroscè Gold Code 2U8206 Dunkle Farbe				
 230323	VARIEGATO PASO DOBLE 	Dose 2,3 kg	Nach Belieben	K
Schokoladen Variegato mit Pfirsichen und Amaretti-Stückchen. Mit seinem köstlichen Geschmack, wurde es entwickelt, um die einzigartigen Eigenschaften der traditionell gefüllten Pfirsichen aus dem Piemont zu schätzen.				
402006M	VARIEGATO PERLA DEL SUD	Dose 3 kg	Nach Belieben	K
Ideal zum Marmorieren des Geschmacks Perle des Südens, Code 201048M, und allen Nuss- und Schokoladensorten. Hergestellt mit Pistazien, Mandeln und Limettenaroma.				

Alle unsere Produkte sind GMO frei



Gluten free



Vegan





Halal





Die einmalige Ausgewogenheit zwischen der weichen und kompakten Struktur ist kennzeichnend für dieses Produkts, das zusammen mit seinem intensiven und wärmenden Geschmack auch ideal für den Verzehr in den Wintermonaten geeignet ist.

Spezialgrundmischung zum Herstellen für Mousses aus der Theke und anderen Löffeldesserts. Verarbeitung auch in der Planetenrührmaschine möglich.

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (w/k)
 H 147851	GELATOCALDO Grundmischung für die Herstellung von Halbgefrorenem aus der Theke, intensiv im Geschmack und den Gaumen besonders wärmend	10 x 1 kg	300	K
 H 147891	GELATOCALDO O.G.F. Grundmischung für die Herstellung von Halbgefrorenem aus der Theke, intensiv im Geschmack und den Gaumen besonders wärmend. Ohne gehärtete pflanzliche Fette mit neutralem Aroma.	10 x 1,3 kg	300	K

Alle unsere Produkte sind GMO frei



Gluten free



Vegan



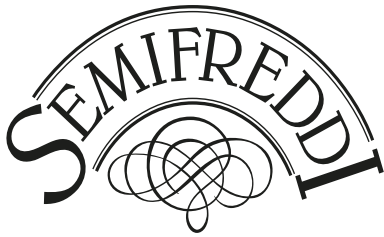
Halal





SEMIFREDDI

Exklusive Produktlinie für die einfache und schnelle Zubereitung, kalt löslich und immer weich, auch bei -18°C . Die Verarbeitung kann in der Planetenrührmaschine oder dem Sahneautomaten erfolgen. Erhältlich in vielen Geschmacksrichtungen, damit Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.



Eine Besonderheit bei den Montebianco-Produkten für Halbgefrorenes ist die Vielseitigkeit bei der Anwendung. Das Produkt wurde so entwickelt, dass auch im Sahneautomaten das Maximum erreicht wird. So wird die Möglichkeit geboten, ganz einfach große Produktmengen ohne Verschwendung herzustellen



400 g/L Sahne
in der
Planetenrührmaschine

- Noch schnelleres Verfahren
- Torten und Kuchen mit mehr Volumen bei gleichem Gewicht
- Weitere Fehlerreduzierung in der Produktion
- Kein Abfall



500 g/L Sahne
im
Sahneautomaten

ART. CODE	BESCHREIBUNG	VERKAUFSEIN	DOSIERUNG (g je kg Mischung)	VERARBEITUNG (w/k)
242108	SEMIFREDDO CACAO (kakao)	Dose 1,25 kg	500	K
Komplettprodukt mit aromatisierter Kakaopaste zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten				
242208	SEMIFREDDO CAFFÈ (espresso)	Dose 1,25 kg	500	K
Komplettprodukt mit aromatisierter Kaffeepaste zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten				
244708	SEMIFREDDO LIMONE (zitrone)	Dose 1,25 kg	500	K
Mischung für Halbgefrorenes mit aromatisierter Zitronenpaste zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten.				
245308	SEMIFREDDO MASCARPONE	Dose 1,25 kg	500	K
Mischung für Halbgefrorenes mit aromatisierter Mascarponepaste zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten				
248388	SEMIFREDDO NEUTRO (neutral)	Dose 1,25 kg	400	K
Geschmacksneutrale Mischung für Halbgefrorenes mit jeder Art von Paste sehr individuell einsetzbar				
248308	SEMIFREDDO STRACCIATELLA	Dose 1,25 kg	500	K
Mischung für Halbgefrorenes mit Stracciatella Aroma (Sahne) zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten.				
249308	SEMIFREDDO VANIGLIA (vainille)	Dose 1,25 kg	500	K
Mischung für Halbgefrorenes mit Vanillearoma zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten.				
249608	SEMIFREDDO ZABAGLIONE	Dose 1,25 kg	500	K
Mischung für Halbgefrorenes mit Zabaione Aroma zum Herstellen von gefrorenen Konditoreispezialitäten				

Alle unsere Produkte sind GMO frei



Gluten free



Vegan



Halal



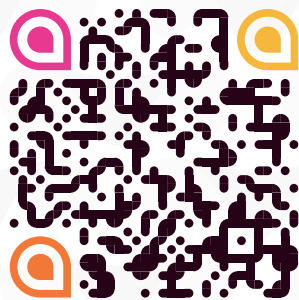
BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO



MONTEBIANCO

all about Gelato

www.montebiancogelato.com



BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO

all about Gelato

all about G

Disaronno Ingredients S.p.A.
Via IV Novembre, 12 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+ 39 0444 333600
disaronningredients.com