







**Montebianco** es una de las marcas que han fraguado la historia del helado en Italia. Desde 1966, Montebianco ha sabido reinventar el **mercado de los semielaborados** de helado con propuestas únicas e innovadoras, no solo con productos, sino auténticas soluciones desarrolladas para responder a las necesidades de los profesionales del helado artesanal en la actualidad. Montebianco ha sido la primera marca en presentar la histórica base completa para helado **Stabilmix** y proponer en los años 80 una gama de postres helados listos para

usar de alta calidad, aún hoy muy populares. En consonancia con las tendencias de consumo modernas, Montebianco ha innovado en el mercado presentando la gama **Doppiozero** (sin grasas añadidas) y el **Gelatocaldo®** para consumirse en cualquier época del año. En la actualidad, proponemos con Montebianco no solo **productos de alta calidad** fáciles de usar, sino auténticas soluciones con una gran versatilidad de aplicaciones. De acuerdo con las necesidades de los heladeros emprendedores más modernos y atentos al negocio.

# NUESTROS ÉXITOS DE SIEMPRE



## Stabilmix

Las bases que han fraguado la historia del helado.



## Desideri

El chocolate que deseas, listo en pocos minutos.



## Le Cremolotte

Deliciosas cremas para rellenar, decorar y vetear.



## Gelatocaldo

Suave y con cuerpo, ideal para cualquier temporada.



## Purea

Todo el placer de la fruta fresca sin compromisos.



## DOPPIOZERO

### Doppiozero

Cero grasas añadidas, cero grasas hidrogenadas.



## Semifreddi

Fácil de usar, bueno para saborear.





# **BASES DE LECHE**

Productos de alta calidad,  
versátiles y fáciles de usar.



## ¿POR QUÉ ELEGIR LOS PRODUCTOS STABILMIX?

- Helados muy estables en el mostrador, de una consistencia perfecta en el tiempo;
- Gran facilidad de uso, ideales para que los procesos de producción sean más fluidos;
- Bajos costes de adquisición y almacenamiento de las materias primas.

## STABILMIX

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por L de agua/leche)	ELABORACIÓN (C/F)
	119318	<b>STABILMIX PRE-ACTIVATED LECHE</b>	8 x 2,1 kg	300	F
La nueva base revolucionaria que permite obtener un helado rico y cremoso como el helado que se obtiene en caliente sin utilizar el pasteurizador; gracias a una tecnología exclusiva Montebianco					
	<b>H</b> 119041	<b>STABILMIX COMBI LATTE</b>	8 x 2,5 kg	330	C
Base completa para utilizar con leche. Enriquecer con nata para obtener un helado cremoso y cálido al paladar. Requiere pasteurización.					
	119001	<b>STABILMIX</b>	8 x 2,5 kg	500	C/F
Base completa. Solución ideal para gestionar grandes producciones a diario de helado. Sabor único e inconfundible. Dosificación altamente personalizable					
	<b>H</b> 119011	<b>STABILMIX COMBI</b>	8 x 2,5 kg	500	C
Base completa para utilizar con agua. Enriquecer con nata para obtener un helado cremoso y cálido al paladar					
	<b>H</b> 119031	<b>STABILMIX COMBI PAST FREE</b>	8 x 2,5 kg	500	F
Base completa para utilizar con agua. Enriquecer con nata para obtener un helado cremoso y cálido al paladar. No requiere ninguna elaboración en caliente.					
	<b>H</b> 119111	<b>STABILMIX 50° ANNIVERSARIO</b>	8 x 2 kg	540	C/F
Sin OMG, sin gluten y sin aromas añadidos. Producto de máxima simplicidad de uso y muy estable en el mostrador					
	<b>H</b> 119112	<b>STABILLATTE</b>	8 x 2 kg	540	C/F
Sin OMG, sin gluten y sin aromas añadidos. El sabor natural a leche está garantizado por el uso de una tecnología de extracción aplicada directamente en leche fresca del Piamonte. Producto de máxima simplicidad de uso y muy estable en el mostrador.					

Ninguno de nuestros productos contiene OMG



Sin Gluten



Vegan



Halal

# STABILMIX

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por L de agua/leche)	ELABORACIÓN (C/F)
 <b>H</b> 119113	<b>STABILCREAM</b>	8 x 2 kg	540	C/F
Sin OMG, sin gluten y sin aromas añadidos. El sabor natural a leche está garantizado por el uso de una tecnología de extracción aplicada directamente en nata fresca del Piemonte. Producto de máxima simplicidad de uso y muy estable en el mostrador.				
 <b>H</b> 119051	<b>STABILMIX ZEROLATTOSIO</b> (sin lactosa)	8 x 2 kg	550	C
Es una base muy digestible, sin lactosa, con fibras añadidas. Se puede elaborar tanto en caliente como en frío, añadiendo únicamente agua, manteniendo inalteradas sus características únicas.				
 119320	<b>STABILMIX PRE-ACTIVATED</b> 	8 x 2 kg	500 g/l agua	F
La nueva base revolucionaria que permite obtener un helado rico y cremoso como el helado que se obtiene en caliente sin utilizar el pasteurizador; gracias a una tecnología exclusiva Montebianco				

# BASES DE LECHE

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por L de leche)	ELABORACIÓN (C/F)
 <b>H</b> 160131	<b>FUTURA 50</b>	10 x 1 kg	50	C/F
Base sin grasas con estructura cremosa y estable. El aroma neutro ayuda a exaltar el sabor de las pastas.				
 <b>H</b> 160121	<b>MONTCREM</b>	10 x 1 kg	50	C/F
Base de excelente estructura, cremosa y estable, con un agradable sabor a leche.				
 101020M	<b>PASTERMILK</b>	10 x 1 kg	50	C/F
Se obtiene un helado con una estructura cremosa y estable con un pronunciado sabor a leche.				
 101014M	<b>PASTERVAN D</b>	10 x 1 kg	50	C
Base con una estructura especialmente cremosa con aroma a vainilla.				
 113312	<b>FUTURA B</b>	10 x 0,7 kg	70	C
Estructura cremosa y estable. Base para añadir a Futura A.				
 113301	<b>FUTURA A</b>	10 x 1 kg	100	C
Estructura cremosa y estable. Base para añadir a Futura B.				
117901	<b>STABILCENTO</b>	8 x 1,5 kg	100	C/F
Resultado de sabor único en pocas pesajes. Producto de facil uso con un sabor único.				
 101719M	<b>PANPASTEUR PIU'</b>	8 x 1,5 kg	100	C/F
Base sin grasas con un pronunciado sabor a nata.				

## BASES DE LECHE

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por L de leche)	ELABORACIÓN (C/F)
 101720M	<b>PASTERMILK PIÙ</b> Base cálida al paladar con aroma a leche.	8 x 1,5 kg	100	C/F
 101718M	<b>PASTERVAN PIÙ</b> Base cálida al paladar con aroma a vainilla.	8 x 1,5 kg	100	C/F
 101740M	<b>PICCADILLY</b> Base enriquecida con grasas vegetales refinadas, cálida al paladar con una estructura fina.	8 x 1,75 kg	100	C
  160025	<b>SUPERBASE 100</b> Base con estructura cremosa y estable, rica en grasas, que se puede utilizar sin nata, con una buena aromaticidad	8 x 1,5 kg	100	C
  160125	<b>SUPERBASE 100 V</b> Base con estructura cremosa y estable, rica en grasas. Aroma a vainilla.	8 x 1,5 kg	100	C
 160002	<b>BASE 100 CLASSICA</b> Base rica en proteínas que favorecen el índice de aireación. Elaborada con grasas vegetales refinadas, se puede combinar con grasas animales al preparar las recetas. Aroma especial a nata/vainilla; buena estructura	8 x 2 kg	100	C/F
  162015	<b>BASE AUDACE</b> Base para helados de leche estables en el mostrador con un sabor neutro, sin emulsionantes y sin aromas. Ingredientes: proteínas de la leche, fibra alimentaria, goma garrofín, pectina, sal. No contiene grasas vegetales ni azúcares.	8 x 1,5 kg	100	C
  163515	<b>BASE 100 EXTRA</b> Base para helado con un alto contenido de proteínas de la leche empleadas para obtener un helado con una buena estructura. Bases para helados de leche de bajo gramaje sin grasas vegetales ni azúcares añadidos. Sabor neutro.	8 x 1,5 kg	100	C
 102509M	<b>SOFFIO DI NEVE</b> Se obtiene un helado cremoso, estable y cálido al paladar, de fácil preparación. Sabor a leche y vainilla.	10 x 1 kg	150	C/F
  160015	<b>MULTIBASE</b> Base ideal para quien quiere utilizar una sola base tanto para helado de leche como helado de fruta	8 x 1,5 kg	100	C/F

*NewAge*  
MIX

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por L de leche)	ELABORACIÓN (C/F)
  164020	<b>NEW AGE MIX - A 100% "E" number-free base</b> Base para helados de leche sin estabilizantes ni emulsionantes, con leche desnatada como principal ingrediente y ningún "E".	8 x 2 kg	200	C

Ninguno de nuestros productos contiene OMG



Sin Gluten



Vegan



Halal







# NEUTROS E INTEGRADORES

Productos que mejoran la estructura del helado garantizando una untabilidad perfecta.

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por L de agua/leche)	ELABORACIÓN (C/F)
   191806	<b>CITROSA/L</b> Acidulante en forma líquida apto para el uso inmediato en frío y exaltar de la mejor manera el sabor de la fruta fresca	6 x 1 kg	C.S.	F
 124101	<b>EMAGEL-B</b> Estabilizante/emulsionante enriquecido con proteínas de la leche, elaborado con azúcares reductores para facilitar la dispersión incluso a bajas temperaturas en la preparación de la mezcla de helado. El helado tendrá un efecto menos frío.	10 x 1 kg	10	C
   124902	<b>EUROCREM KG 1</b> Emulsionante/estabilizante que permite reducir los tiempos de maduración y una mejor resistencia del helado a derretirse.	10 x 1 kg	5 - 6	C
   124901	<b>EUROCREM KG 25</b> Emulsionante/estabilizante que permite reducir los tiempos de maduración y una mejor resistencia del helado a derretirse.	1 x 25 kg	5 - 6	C
   196832	<b>FIBRINA</b> Fibra vegetal para utilizar como espesante natural. Mejora la estructura, aumenta los tiempos de fusión y es ideal para reducir el exceso de agua en los sorbetes	10 x 1 kg	5/20	C/F
  125402	<b>FRUTTAGEL</b> Mezcla de estabilizantes y espesantes elaborados con azúcares reductores y proteínas de la leche con una funcionalidad perfecta en mezclas muy ácidas.	8 x 0,75 kg	3/4	C/F
  124115	<b>NEUTRO 15 EXTRA</b> Nuevo neutro para helados con proteínas de la leche añadidas.	10 x 1 kg	10/15	C
 501506M	<b>PANNAPIÙ</b> Puede sustituir, total o parcialmente, a la nata líquida, dando cuerpo y estructura al helado. 50-80 g/L	10 x 1 kg	C.S.	C/F
  196501	<b>PLURIDGEL</b> Mezcla de azúcares reductores apta para todos los helados; a través de la reducción del punto de congelación, mejora la untabilidad y la consistencia del helado en el mostrador, equilibrando el nivel de dulzor	1 x 25 kg	30/50	C/F
  196502	<b>PLURIDGEL KG 1</b> Mezcla de azúcares reductores apta para todos los helados; a través de la reducción del punto de congelación, mejora la untabilidad y la consistencia del helado en el mostrador, equilibrando el nivel de dulzor.	10 x 1 kg	30/50	C/F
 196821	<b>PROLAT</b> Proteínas funcionales de la leche para utilizar como alternativa a la leche desnatada en polvo, con un efecto de mejora.	1 x 10 kg	50	C
  196801	<b>PROTOLAT</b> Proteínas de la leche que tienen la función de reducir la cristalización del agua, aumentando el índice de aireación y reduciendo la sensación de frío	1 x 10 kg	10/30	C

Ninguno de nuestros productos contiene OMG



Sin Gluten



Vegan



Halal



# SABORES DE CREMA

Sabores de crema tradicionales, golosos y funcionales.  
Nuestra gama de sabores está llena de soluciones y... dulces inspiraciones.



# SABORES DE CREMA

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
291706	<b>FIOR DI BISCOTTO</b>	Lata 3 kg	80/100	F
	Pasta obtenida de la elaboración de auténticas galletas tradicionales con el sabor y el color típicos del bizcocho de pastaflora.			
  H	2G8306 <b>GRAN GIANDUIA</b>	Lata 3 kg	50/60	F
	Pasta con el sabor típico de gianduaia con cacao y avellana.			
	164901 <b>LIQUIRIZIA MIX 100</b> (Regaliz)	10 x 1 kg	100 g/L leche	F
	Base de regaliz en polvo para utilizar en la elaboración de helados de regaliz			
	215106 <b>MALAGA</b>	Lata 3 kg	75	F
	Pasta de Málaga; rica en uva pasa impregnada en vino Marsala.			
H	295006 <b>MANDORLA TOSTATA</b> (Almendra tostada)	Lata 3 kg	70/80	F
	Pasta con sabor a almendra tostada.			
 H	212426 <b>MASCARPONE</b>	Lata 3 kg	80/100	F
	Pasta con mascarpone fresco.			
 	201089M <b>MENTA VERDE</b>	Lata 3 kg	30/40	F
	Pasta de menta con un sabor fuerte e intenso.			
	216256 <b>MIELE NATUR</b> (miel natural)	Lata 3 kg	50	F
	Pasta con sabor a miel, con ingredientes totalmente naturales			
  H	292816 <b>MONCIOK - pasta al cioccolato</b> (50% cacao)	Lata 3 kg	80/100	F
	Pasta de chocolate con ingredientes nobles (50% de cacao + pasta de avellana + pasta de almendra) sin azúcares añadidos. Para derretir también en frío. No contiene leche ni derivados.			
 H	196406 <b>MONTEBLU - Chocolate y menta</b>	Lata 3 kg	70	F
	Pasta con el típico color azul. Sabor a chocolate blanco y menta.			
	196456 <b>MONTEROSA - Chicle</b>	Lata 3 kg	50	F
	Pasta rosa con sabor a chicle			
	217106 <b>NONNAKREM</b>	Lata 3 kg	50/100	F
	Pasta para elaborar una crema de huevo con ligeras notas cítricas			
	2G7306 <b>PANNA COTTA</b>	Lata 3 kg	100	F
	Pasta con el típico sabor a panna cotta con caramelo.			
	2T1418 <b>PASTAPIÙ VOGLIA DI PANNA</b>	Lata 1,25 kg	30/50	F
	Pasta aromatizante con un intenso sabor a nata.			



## AVELLANA

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
 2G6510	<b>GRAN NOCCIOLA</b>	Lata 2,5 kg	80/100	F
Un gran clásico de montebianco. Pasta fluida de color avellana con el sabor típico del fruto.				
 295610	<b>NOCCIOLA 100% TONDA GENTILE TR</b>	Lata 5 kg	80/100	F
Pasta de avellana Tonda Gentile Trilobata 100% pura, clara y delicada para usar en heladería y pastelería. Sabor fino y persistente.				
 295609	<b>NOCCIOLA GRAN GUSTO</b>	Lata 2,5 kg	80/100	F
Pasta obtenida de avellanas tostadas. El color del helado será ligeramente más oscuro y el sabor más intenso que la media.				
296815	<b>NOCCIOLA INTENSA (Aromática)</b>	Lata 5 kg	70/80	F
Pasta para helado compuesta por una mezcla de avellanas y una pequeña parte aromática.				
 296705	<b>NOCCIOLA ROYAL</b>	Lata 5 kg	80/100	F
Pasta de avellana caracterizada por un tostado medio que le otorga sabor y color en proporción a la dosis de utilización en los diferentes empleos en heladería y pastelería.				

## PISTACHOS

COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
 2G7669	<b>GRAN PISTACCHIO</b>	Lata 3 kg	80/100	F
Un gran clásico de Montebianco. Pasta pura al 100% de pistachos seleccionados, tostados y refinados para obtener un producto final con un sabor decidido. Color típico.				
 297010	<b>PISTACCHIO MEDITERRANEO</b>	Lata 5 kg	80/100	F
Pasta pura con pistacho 100% de origen mediterráneo				
 297110	<b>PISTACCHIO MEDITERRANEO NC</b> 	Lata 5 kg	80/10	F
Pasta pura con pistacho 100% de origen mediterráneo. Sin clorofila				
 298010	<b>PISTACCHIO VINTAGE</b>	Lata 5 kg	70/80	F
Pasta densa de color verde delicado para elaborar el helado de pistacho almendrado que se hacía antes.				















BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

















BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE





COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
 230108	<b>VARIEGATO GOURMET AMARENA CON PEZZI</b> (CEREZA AMARENA CON TROZOS) Sirope condensado y trozos de fruta, adecuado para adornar y vetear cubetas, copas y helados artesanales.	Lata 3 kg	C.S.	F
 230118	<b>VARIEGATO GOURMET ARANCIA SICILIA</b> (NARANJA SICILIANA) Veteado con trozos de fruta, con el típico color naranja. Los trozos consiguen que sea adecuado para adornar y vetear cubetas en el mostrador y copas de helado.	Lata 3 kg	C.S.	F
 230148	<b>VARIEGATO GOURMET FRAGOLA</b> (FRESA) Veteado de fresa de color rojo intenso y trozos de fresa por dentro	Lata 3 kg	C.S.	F
 230158	<b>VARIEGATO GOURMET FRAGOLINA DI BOSCO</b> (FRESAS SILVESTRES) Veteado de fresa de color rojo intenso y trozos de fresa por dentro.	Lata 3 kg	C.S.	F
 230168	<b>VARIEGATO GOURMET FRUTTI DI BOSCO</b> (FRUTAS DEL BOSQUES) Pasta de color rojo púrpura, con el sabor típico del fruto	Lata 3 kg	C.S.	F
 231168	<b>VARIEGATO GOURMET LAMPONE CON PEZZI</b> (FRAMBUESA CON TROZOS) Crema densa con trozos de fruta, con el típico color rojo brillante. Veteado con trozos, adecuado para adornar y vetear las cubetas, las copas y los helados artesanales	Lata 3 kg	C.S.	F
 231178	<b>VARIEGATO GOURMET MANDARINO CIACULLI</b> (MANDARINA DE CIACULLI) Crema densa con trozos de fruta, con el típico color naranja. Veteado con trozos, adecuado para adornar y vetear las cubetas, las copas y los helados artesanales.	Lata 3 kg	C.S.	F
 232378	<b>VARIEGATO GOURMET MARACUJA ECUADOR</b> (MARACUYÁ DE ECUADOR) Crema densa con el típico color amarillo intenso y semillas de color marrón. Adecuado para adornar y vetear las cubetas, las copas y los helados artesanales.	Lata 3 kg	C.S.	F
 231408	<b>VARIEGATO GOURMET MELA AL FORNO</b> (MANZANA AL HORNO) Pasta de color amarillo tenue con manzana semiconfitada en trozos	Lata 3 kg	C.S.	F
 230408	<b>VARIEGATO GOURMET MIELE ZENZERO ARANCIA</b> (MIEL, JENGIBRE Y NARANJA) Pasta de color ámbar con sabor a miel, ligera nota picante de jengibre y regusto cítrico.	Lata 3 kg	C.S.	F
 230113	<b>VARIEGATO GOURMET SCORZETTE D'ARANCIA</b>  Veteado con gran cantidad de piel de naranja semiconfitada.	Lata 3 kg	Q.B.	F





## COBERTURAS Y GRANILLAS

	COD. ART	DESCRIPCIÓN	ENVASE	DOSIFICACIÓN (g por kg de mezcla base)	ELABORACIÓN (C/F)
	<b>H 292808A</b>	<b>COPERTURA PER GELATI CACAO</b> (PARA HELADOS CACAO)	<b>Lata 3 kg</b>	<b>C.S.</b>	
		Cobertura con sabor a cacao para vetear el helado en cubeta o la cobertura del helado en el polo			
	<b>H 2A2404</b>	<b>COPERTURA SPECIALE CIOCCOLATO FONDENTE</b> (ESPECIAL CHOCOLATE NEGRO)	<b>Lata 1 kg</b>	<b>C.S.</b>	
		Cobertura con sabor a chocolate negro para vetear el helado en cubeta o la cobertura del helado en el polo			
 	<b>H 292830M</b>	<b>STRACCIATELLA</b>	<b>Cubo 5 kg</b>	<b>C.S.</b>	
		Cobertura de chocolate para el sabor a stracciatella para vetear el helado en cubeta o la cobertura del helado en el polo			
	<b>401029M</b>	<b>GRANELLA DI AMARETTI</b> (GRANILLA DE AMARETTI)	<b>2 x 3 kg</b>	<b>C.S.</b>	
		Granilla de amaretti anhidra, que se mantiene crujiente incluso en ambientes húmedos y a temperaturas negativas.			
	<b>290105</b>	<b>GRANELLA PER TORRONE</b> (GRANILLA PARA TURRÓN)	<b>4 x 1 kg</b>	<b>C.S.</b>	
		Granilla de avellanas, almendras y pistachos tostados.			











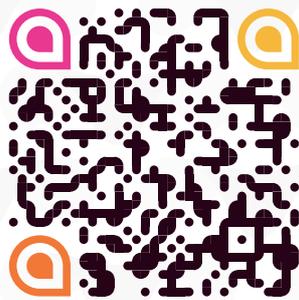
BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO



MONTEBIANCO

*all about Gelato*

[www.montebiancogelato.com](http://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](http://disaronningredients.com)