



BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO



MONTEBIANCO

all about Gelato

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO

elato.

all about Gelato

all a



Montebianco è uno dei marchi che hanno fatto la storia del gelato in Italia. Dal 1966 Montebianco ha saputo innovare il **mercato dei semilavorati** per gelato con proposte uniche ed innovative, non solo prodotti ma vere e proprie soluzioni sviluppate per rispondere alle esigenze dei moderni professionisti del gelato artigianale.

Montebianco è stato il primo brand a lanciare la storica base completa per gelato **Stabilmix**, a proporre negli anni ottanta una gamma

di **Semifreddi** pronti all'uso di alta qualità, ancora oggi molto apprezzati. In linea con le moderne tendenze di consumo, Montebianco ha innovato il mercato lanciando la gamma **Doppiozero** (senza grassi aggiunti) e il **Gelato Caldo®** per destagionalizzare i consumi.

Oggi con Montebianco proponiamo non solo **prodotti di alta qualità** facili da utilizzare, ma vere e proprie soluzioni ad alta versatilità applicativa. In linea con le esigenze dei gelatieri imprenditori più moderni ed attenti al business.

I NOSTRI SUCCESSI DI SEMPRE



Stabilmix

Le basi che hanno fatto
la storia del gelato.



Desideri

Il cioccolato che
desideri, pronto in pochi
minuti.



Le Cremolotte

Deliziose creme per
farcire, decorare e
variegare.



Gelatoaldo

Soffice e corposo, ideale
per tutte le stagioni.



Purea

Tutto il piacere
della frutta senza
compromessi.



DOPPIOZERO

Doppiozero

Zero grassi aggiunti, zero
grassi idrogenati.



Semifreddi

Semplici da utilizzare,
buoni da gustare.

Basi latte	04
Stabilmix, Basi latte, New Age Mix	05
Basi frutta	08
Basi speciali	10
Neutri e integratori	11
Gusti crema	12
Nocciole, pistacchi e vaniglie	16
Yogurt	18
Completi	20
Desideri, Doppiozero	21
Looney Tunes	24
Gusti frutta	26
Paste Concentrate	27
Completi frutta in pasta e in polvere	28
Pure-A	30
Variegati & Coperture	32
Le Cremolotte	33
Variegati Gourmet	34
Altri Variegati	35
Coperture e Granelle	36
Gelatocaldo®	37
Semifreddi	38
Altri prodotti di pasticceria	40



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 L di latte/acqua)	Lavorazione (C/F)
	119318	STABILMIX PRE-ACTIVATED LATTE	8 x 2,1 kg	300	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.					
	119041	STABILMIX COMBI LATTE	8 x 2,5 kg	330	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	500	C/F
Base completa. Soluzione ideale per la gestione di grandi produzioni giornaliere di gelato. Gusto unico e inconfondibile. Dosaggio altamente personalizzabile.					
	119011	STABILMIX COMBI	8 x 2,5 kg	500	C
Base completa da utilizzare con acqua. Arricchire con panna per un gelato cremoso e caldo al palato.					
	119031	STABILMIX COMBI PAST FREE	8 x 2,5 kg	500	F
Base completa da utilizzare con acqua. Arricchire con panna per un gelato cremoso e caldo al palato. Non necessita di lavorazione a caldo.					
	119111	STABILMIX 50° ANNIVERSARIO	8 x 2 kg	540	C/F
OGM free, Gluten free e senza alcuna aggiunta di aromi. Massima semplicità di utilizzo e prodotto molto stabile in vetrina. Aroma Free.					
	119112	STABILLATTE	8 x 2 kg	540	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 L di latte/acqua)	Lavorazione (C/F)
 H 119113	STABILCREAM	8 x 2 kg	540	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	550	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	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 litro di latte)	Lavorazione (C/F)
 H 160131	FUTURA 50	10 x 1 kg	50	C/F
Base senza grassi con struttura cremosa e stabile. L'aroma neutro aiuta ad esaltare il gusto delle paste.				
 H 160121	MONTCREM	10 x 1 kg	50	C/F
Base ad eccellente struttura, cremosa e stabile, con un piacevole gusto di latte.				
 101020M	PASTERMILK	10 x 1 kg	50	C/F
Si ottiene un gelato con struttura cremosa e stabile dal marcato gusto di latte.				
 101014M	PASTERVAN D	10 x 1 kg	50	C
Base dalla struttura particolarmente cremosa con aroma vaniglia.				
 113312	FUTURA B	10 x 0,7 kg	70	C
Struttura cremosa e stabile. Base complementare alla Futura A.				
 113301	FUTURA A	10 x 1 kg	100	C
Struttura cremosa e stabile. Base complementare alla Futura B.				
 117901	STABILCENTO	8 x 1,5 kg	100	C/F
Risultato dal gusto unico in poche pesate.				
 101719M	PANPASTEUR PIU'	8 x 1,5 kg	100	C/F
Base calda al palato, all'aroma di panna.				

BASI LATTE


















Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per litro di latte)	Lavorazione (C/F)
 101720M	PASTERMILK PIÙ	8 x 1,5 kg	100	C/F
Base calda al palato dall'aroma latte.				
 101718M	PASTERVAN PIÙ	8 x 1,5 kg	100	C/F
Base calda al palato dall'aroma vaniglia.				
 101740M	PICCADILLY	8 x 1,75 kg	100	C
Base addizionata di grassi vegetali raffinati, calda al palato con struttura fine.				
  160025	SUPERBASE 100	8 x 1,5 kg	100	C
Base con struttura cremosa e stabile, ricca di grassi, si presta ad essere utilizzata senza panna, avendo già una buona aromaticità.				
  160125	SUPERBASE 100 V	8 x 1,5 kg	100	C
Base con struttura cremosa e stabile, ricca di grassi. Aroma vanigliato.				
 160002	BASE 100 CLASSICA	8 x 2 kg	100	C/F
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.				
  162015	BASE AUDACE	8 x 1,5 kg	100	C
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.				
  163515	BASE 100 EXTRA	8 x 1,5 kg	100	C
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.				
 102509M	SOFFIO DI NEVE	10 x 1 kg	150	C/F
Si ottiene un gelato cremoso, stabile e caldo al palato, di facile ricettazione. Sapore di latte e vaniglia.				
  160015	MULTIBASE	8 x 1,5 kg	100	C/F
Base ideale per chi vuole utilizzare una sola base sia per gelati al latte che per gelati alla frutta.				

NewAge
MIX

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per litro di latte)	Lavorazione (C/F)
  164020	NEW AGE MIX - Base completamente priva di "E"	8 x 2 kg	200	C
Base per gelati al latte SENZA stabilizzanti ed emulsionanti, riporta come prima voce tra gli ingredienti il latte scremato e nessuna "E".				

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal

BASI FRUTTA











Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per litro di acqua e frutta)	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 vegani. 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	90	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.				
   228006	TENACE Sorbetto - 1 KG	6 x 1 kg	380	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	380	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



BASI SPECIALI


























Personalizza la tua vetrina con prodotti e soluzioni che rispondono ai moderni trend di consumo.

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per L di acqua/latte)	Lavorazione (C/F)
 113543	BASE RICOTTA	10 x 1,2 kg	400	F
Preparato in polvere per gelato alla ricotta. Utile per la realizzazione di gelati stile cheesecake in abbinamento ai Variegati Gourmet o Cremolotte Montebianco.				
  116421	BASE SPIRITOSA - per sorbetti alcolici	10 x 1 kg	285 g/ l acqua e vino	F
Base specifica per la preparazione di gelati alcolici.				
  113542	BASE VEGAN	8 x 2 kg	760	F
Base completa da lavorare con acqua a caldo o a freddo per realizzare un gelato vegano.				
  117542	SLIM SOIA	10 X 1,25 kg	480	F
Base per gelato alla soia senza derivati del latte.				
  116410	BASE GOURMET 	10 X 1 kg	500	F
Ideale per la realizzazione di ricette di gelato gastronomico. Studiata per non apportare dolcezza al gelato.				



NEUTRI ED INTEGRATORI

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

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per litro acqua/latte)	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	5-6	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	5-6	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	5/20	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 Neutro per gelati alle creme 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

Tradizionali, golosi e funzionali. La nostra gamma di gusti è ricca di soluzioni e dolci ispirazioni.
















GUSTI CREMA












Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
  7805095	CACAO AURUM	8 x 1,5 kg	50/70	C
Fine selezione composta da cacao 10/12 e 22/24. Leggera nota agrumata.				
  212206	CAFFÈ	Latta 3 kg	50	F
Pasta che racchiude aromi del caffè di origine indiana. Ideale per gelati e semifreddi.				
 201107M	CAFFÈ LIQUID EXPRESS - pasta fluida concentrata	Latta 1,25 kg	20-30	F
Pasta fluida concentrata al caffè, utile anche per variegature.				
 212356	CARAMEL NATUR	Latta 3 kg	70/80	F
Una pasta con ingredienti 100% naturali. Un prodotto bivalente, utilizzabile sia come pasta che come variegato. Contiene aromi naturali.				
 217506	CARAMEL SALATO	Latta 3 kg	80	F
Pasta al caramello dal sapore avvolgente.				
 201523M	CASSATA SICILIANA	Latta 3,5 kg	200/250	F
Pasta al gusto tipico della cassata siciliana, con ricotta e agrumi canditi.				
  291506	CIOCCOLATO BIANCO	Latta 3 kg	80/100	F
Pasta al cioccolato bianco con gusto delicato e lievemente caramellato.				
  294210	CREMROSCÈ	Latta 5 kg	80	F
Pasta di nocciola con cacao per la realizzazione del gusto del tipico cioccolatino, in abbinamento al Variegato Cremroscè cod. 230310				
   2U8206	CREMROSCÈ GOLD	Latta 3 kg	80/100	F
Pasta di nocciola con cacao e mandorla per la realizzazione del gusto del tipico cioccolatino, in abbinamento al Variegato Cremroscè cod. 230310				
 201019M	CRIMOVO GIALLO	Latta 3 kg	40	F
Pasta con tuorlo d'uovo di alta qualità e vino marsala per la realizzazione di un gelato alla crema e vaniglia unico e particolare.				
 293106	CROCCANTINO AL RHUM	Latta 3 kg	80	F
Pasta al gusto di croccantino e rhum. Contiene nocciole pralinate.				
  601009M	DELIZIA LIMONE	Latta 1,5 kg	15/25	C/F
Pasta per la realizzazione di gelato, torte e semifreddi al gusto del tipico dolce campano. Gusto rotondo e delicato.				
  212707	DULCE DE LECHE SAN TELMO	Latta 7 kg	*	F
Il tipico dolce argentino, simile al Mou. Pensato per diventare ingrediente essenziale per gelateria e pasticceria. 250/350 g per kg di mix.				

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal

* 0,125 kg base/ 0,250 kg pasta/ 0,125 kg panna/ 0,5 L acqua calda

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.			
  H	2G8306 GRAN GIANDUIA	Latta 3 kg	50/60	F
	Pasta al gusto tipico del gianduia con cacao e nocciola.			
	164901 LIQUIRIZIA MIX 100	10 x 1 kg	100 g/L latte	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.			
H	295006 MANDORLA TOSTATA	Latta 3 kg	70/80	F
	Pasta al gusto di mandorla tostata.			
 H	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.			
  H	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.			
 H	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.			

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 201048M	PERLA DEL SUD Pasta a base di pistacchio verde di Bronte DOP, mandorle e limone per un gusto fresco e caratteristico. La pasta Perla del Sud racchiude i profumi tipici della Sicilia.	Latta 3 kg	80/100	F
   2U9106	SORRISO AMARO GOLD Nocciola e cacao, no zucch. agg. Pasta composta di nocciole e cacao per la realizzazione del tipico gusto Bacio. Con nocciole in pezzi.	Latta 3 kg	50	F
 2G8606	TIRAMISÙ Pasta al gusto del tipico dolce Tiramisù. Con marsala e uovo. Non contiene caffè.	Latta 3 kg	50	F
 201139M	TORTA PARADISO Pasta lievemente vanigliata che riproduce la semplice, ma elegante Torta Paradiso.	Latta 3 kg	80	F
 219206	TUTTO UOVO COLORATO Tuorlo d'uovo colorato e zuccherato. Utilizzabile sia in gelateria che in pasticceria.	Latta 3 kg	50	F
 219256	TUTTO UOVO NON COLORATO Pasta di colore giallo chiaro, con sapore tipico del prodotto. Disperdibile a freddo.	Latta 3 kg	50	F
 219706	ZABAGLIONE P Pasta ad alto dosaggio, indicata per gelateria e pasticceria, al tipico gusto dello zabaione.	Latta 3 kg	120	F
 201085M	ZUPPA INGLESE Pasta per preparazioni di gelato e dolci al gusto della tradizionale zuppa inglese.	Latta 3 kg	35	F
 2G9886	ZUPPA INGLESE PREMIUM Pasta dall'inconfondibile mix di sapori di crema pasticcera all'uovo e Alchermes.	Latta 3 kg	30	F













Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal











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

YOGURT

	Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 	169801	YOGURT GUSTO PIÙ	10 x 1 kg	30/35	F
Prodotto al gusto yogurt, ricco di fibre vegetali.					
 	169701	YOGURT MONTEBIANCO	10 x 1 kg	30/35	F
Prodotto al gusto yogurt, ricco di fibre vegetali.					
 	105524M	DOLCE SOFT YOGURT	10 x 1,2 kg	300 g/l latte	F
Per un gelato soft al gusto yogurt particolarmente delicato.					
	113292	YOGURT GRECO 	8X 1,6 kg	400g/l latte	F
Con elevata percentuale di Yogurt Greco in polvere per un gelato soft con una struttura ben areata, ricca e cremosa. Utilizzabile anche per Gelato mantecato.					
	113252	KEFIR 	8X 1,8 kg	450g/l latte o acqua	F
Prodotto completo per la realizzazione di gelato al gusto di kefir. Ideale anche per la macchina soft.					
	117711	YOGURT CON FIBRE	10 x 1,3 kg	565 g/l acqua	F
Prodotto pronto al gusto yogurt, ricco di fibre vegetali.					
	116611	YOGURT GUSTO PIÙ COMPLETO	10 x 1,3 kg	565 g/l acqua	F
Prodotto pronto al gusto yogurt, dal sapore acidulo e persistente.					

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal



Linea di prodotti completi qualitativamente eccellenti ed estremamente versatili: facili e veloci per un gelato in vaschetta cremoso e per gelati soft di elevata qualità. Posti nel granitore permettono di preparare delicati milkshake, pratici per preparare bicchierini sfiziosi. Senza pastorizzazione.

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
502005M	DESIDERIO CAFFÈ	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L acqua calda	F
Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al caffè.				
502525M	DESIDERIO CIOCCOLATO AL LATTE	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,25 L acqua calda	F
Preparato completo in polvere con il 25% di cioccolato per la realizzazione di gelato di vero cioccolato al latte.				
502075M	DESIDERIO CIOCCOLATO BIANCO	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L acqua calda	F
Preparato completo in polvere per la realizzazione di delicato gelato al cioccolato bianco, ideale come base per la ricostruzione di gusti-snack in abbinamento con i variegati della gamma Cremolotte.				
502545MP	DESIDERIO CIOCCOLATO DARK	8 x 1,9 kg	1,9 kg + 2,5 L acqua bollente	F
Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al cioccolato fondente, senza derivati del latte, caratterizzato dalla presenza del 50% di cioccolato fondente in polvere. Prodotto stabile in vetrina, senza pastorizzazione.				
502035M	DESIDERIO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE	10 x 1,5 kg	1,5 kg + 2,5 L acqua calda	F
Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al cioccolato fondente dal sapore intenso.				
502555M	DESIDERIO FIOR DI LATTE	10 x 1,4 kg	1,4 kg + 2,5 L acqua calda	F
Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al fiordilatte. Delattosato				
502575M	DESIDERIO PISTACCHIO	10 x 1,6 kg	1,6 kg + 2,4 L acqua calda	F
Preparato completo in polvere per la realizzazione di gelato al pistacchio.				
113222	FIOR DI LATTE SOFT	10X 1,28 kg	320g/ l latte	F
Prodotto per ottenere un gelato soft dalla struttura ricca, cremosa e dal sapore delicato di latte. Ideale per essere variegato sia con variegati crema, sia con variegati frutta				

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** **380 g/l latte** **F**

Preparato completo in polvere al gusto torta paradiso.

  **231146** **VARIEGATO SPECIALE TITTI** **4 X 1,5 kg** **a piacere** **F**

Variegato al gusto albicocca da abbinare al gusto Desiderio Titti.

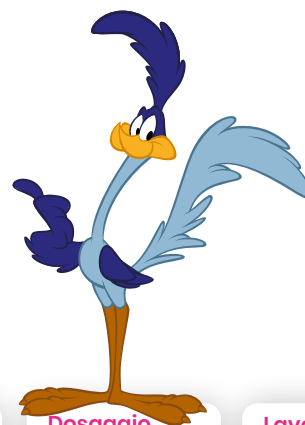
**Codice****Denominazione****Confezione****Dosaggio**
(g per kg di base)**Lavorazione**
(C/F)

 **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** **F**

Variegato al sapore di biscotto al cacao dal colore nero intenso arricchito con wafer.

**Codice****Denominazione****Confezione****Dosaggio**
(g per kg di base)**Lavorazione**
(C/F)

   **290326** **PASTA WILLY IL COYOTE**  **3 kg** **100/120** **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

PASTE CONCENTRATE








Paste concentrate per la realizzazione di gelati e sorbetti.

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 2B0616	DOPPIA FRUTTA ANANAS	Latta 3 kg	100	F
 2B1516	DOPPIA FRUTTA BANANA	Latta 3 kg	100	F
 2B3716	DOPPIA FRUTTA FRAGOLA	Latta 3 kg	100	F
 2B3016	DOPPIA FRUTTA FRAGOLINA DI BOSCO	Latta 3 kg	100	F
 2B3116	DOPPIA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO	Latta 3 kg	100	F
  2B6116	DOPPIA FRUTTA MELONE	Latta 3 kg	100	F
 2U6216	PASTA MANGO NATUR	Latta 3 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

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.				
 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.				
 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.				



COMPLETI FRUTTA IN POLVERE

	Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (C/F)
 	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.					
	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.					
 	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.					
 	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.					
 	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.					

Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal



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	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.				
231250	CIOCCOLOTTA RISO E LATTE 	Latta 2,3 kg	Q.B.	F
Crocante e friabile riso soffiato in una golosa crema al sapore di latte.				
  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 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	Lavorazione (C/F)
  231106	VARIEGATO GOURMET AMARENA CON PEZZI	Latta 3 kg	Q.B.	F
Sciropo addensato e pezzi di frutta, adatto per guarnire e variegare le vaschette, le coppe e i gelati artigianali.				
  231116	VARIEGATO GOURMET ARANCIA SICILIA	Latta 3 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.				
 230146	VARIEGATO GOURMET FRAGOLA	Latta 3 kg	Q.B.	F
Variegato fragola di colore rosso vivo e pezzi di fragola all'interno.				
 230156	VARIEGATO GOURMET FRAGOLINA DI BOSCO	Latta 3 kg	Q.B.	F
Variegato fragola di colore rosso vivo e pezzi di fragolina di bosco all'interno.				
 230166	VARIEGATO GOURMET FRUTTI DI BOSCO	Latta 3 kg	Q.B.	F
Pasta di colore rosso-viola, con sapore tipico del frutto.				
   231168	VARIEGATO GOURMET LAMPONE CON PEZZI	Latta 3 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.				
   231176	VARIEGATO GOURMET MANDARINO CIACULLI	Latta 3 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.				
  232376	VARIEGATO GOURMET MARACUJA ECUADOR	Latta 3 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.				
  231406	VARIEGATO GOURMET MELA AL FORNO	Latta 3 kg	Q.B.	F
Pasta di colore giallo tenue con mela semicandita in pezzi.				
  230406	VARIEGATO GOURMET MIELE ZENZERO ARANCIA	Latta 3 kg	Q.B.	F
Pasta di colore ambrato con sapore mielato, leggera nota "piccante" allo zenzero e retrogusto agrumato.				
  230113	VARIEGATO GOURMET SCORZETTE D'ARANCIA 	Latta 3 kg	Q.B.	F
Variegato ricco di filetti d'arancia semicanditi.				





COPERTURE E GRANELLE

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio	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	Secchiello 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.				



Lo straordinario equilibrio tra soffici ta e corposit a   l'elemento distintivo che unitamente ad un gusto intenso e caldo al palato, rende questo prodotto adatto anche al consumo invernale.

Base speciale per la realizzazione di mousses da banco e altre specialit  al cucchiaino. Lavorabile in planetaria.

Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per kg di base)	Lavorazione (c/F)
 H 147851	GELATOCALDO	10 x 1 kg	300	F
Base per la produzione di semifreddi da banco, gusto intenso e particolarmente caldo al palato.				
 H 147891	GELATOCALDO S.G.I.	10 x 1,3 kg	300	F
Base per la produzione di semifreddi da banco, gusto intenso e particolarmente caldo al palato. Senza grassi vegetali idrogenati, con aroma neutro.				

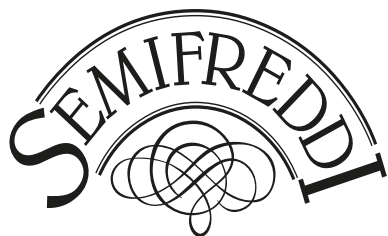
Tutti i prodotti sono OGM free  Gluten free  Vegan  Halal





SEMIFREDDI

Linea esclusiva di prodotti facili e veloci da preparare, solubili a freddo e sempre morbidi anche a -18°C . Lavorabili con planetaria o montapanna, sono disponibili in una grande varietà di gusti per liberare la tua creatività.



Una delle particolarità dei prodotti per semifreddi Montebianco è la versatilità di utilizzo. Il prodotto è stato concepito per rendere al massimo anche in montapanna. Questo metodo può dare la possibilità di realizzare in modo semplice grandi volumi di prodotto azzerando gli sprechi.



400 g/L di panna
per utilizzo in
planetaria

- Metodo ancora più veloce;
- Torta più voluminosa a parità di peso;
- Ulteriore riduzione degli errori in produzione;
- Assenza di scarti.



500 g/L di panna
per utilizzo in
montapanna

	Codice	Denominazione	Confezione	Dosaggio (g per 1 litro di panna)	Lavorazione (C/F)
	242108	SEMIFREDDO CACAO	Latta 1,25 kg	500	F
		Prodotto completo in pasta aromatizzato al cacao adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.			
	242208	SEMIFREDDO CAFFÈ	Latta 1,25 kg	500	F
		Prodotto completo in pasta aromatizzato al caffè adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.			
	244708	SEMIFREDDO LIMONE	Latta 1,25 kg	500	F
		Semifreddo aromatizzato al limone adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.			
	245308	SEMIFREDDO MASCARPONE	Latta 1,25 kg	500	F
		Semifreddo aromatizzato al mascarpone adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.			
	248388	SEMIFREDDO NEUTRO	Latta 1,25 kg	400	F
		Semifreddo dal gusto neutro, altamente personalizzabile con qualsiasi tipo di pasta.			
	248308	SEMIFREDDO STRACCIATELLA	Latta 1,25 kg	500	F
		Semifreddo aromatizzato alla stracciatella (panna) adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.			
	249308	SEMIFREDDO VANIGLIA	Latta 1,25 kg	500	F
		Semifreddo aromatizzato alla vaniglia adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.			
	249608	SEMIFREDDO ZABAGLIONE	Latta 1,25 kg	500	F
		Semifreddo aromatizzato allo zabaione adatto alla realizzazione di specialità di pasticceria fredda.			

Tutti i prodotti sono OGM free Gluten free Vegan Halal



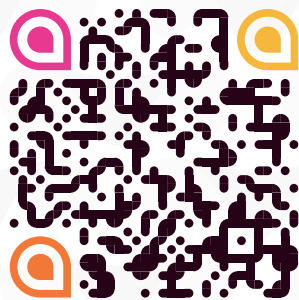
BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO



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