

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE



# MONTEBIANCO

*all about Gelato*

BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTE

*elato*

*all about Gelato*

*all a*

**DISARONNO**  
— INGREDIENTS —





**Montebianco** to jedna z marek, która na trwałe zapisała się w historii włoskich lodów. Firma Montebianco wprowadza innowacje na rynku półproduktów do lodów od 1966 roku, tworząc unikalne, **przełomowe kompozycje**. To nie tylko produkty, to oryginalne rozwiązania opracowane w celu zaspokojenia potrzeb współczesnych profesjonalistów w świecie lodów rzemieślniczych. Montebianco ustanowiło punkt odniesienia, stając się pierwszą marką, która wprowadziła na rynek kompletną bazę do lodów o nazwie **Stabilmix** i zaprezentowała gamę wysokiej jakości, gotowych do użycia produktów semifreddo, które zostały wprowadzone w latach 80-tych i

nadal są bardzo popularne do dzisiaj. Podążając za współczesnymi trendami konsumenckimi, firma Montebianco dokonała innowacyjnego ruchu na rynku, wprowadzając linię kompletnych produktów **Doppiozero** (bez cukru i bez dodatku tłuszczu) oraz wybór tzw produktów **Gelatocaldo** odpowiednich na wszystkie pory roku dzięki ich miłemu, ciepłemu odczuciu podczas jedzenia. Więcej niż tylko **doskonałe produkty**, które są łatwe w użyciu, Montebianco oferuje obecnie kompleksowe i wysoce wszechstronne rozwiązania zaspokajające potrzeby nowoczesnych producentów lodów z perspektywą wysoce zorientowaną na biznes.









## Jakość zaczyna się od bazy.

### DLACZEGO WARTO WYBRAĆ PRODUKTY STABILMIX?

- Wyjątkowo trwałe lody, które pozostają bardzo stabilne w witrynie przez długi czas
- Bardzo łatwe w użyciu i idealne dla sprawniejszego przebiegu procesów produkcyjnych
- Niskie koszty dostawy i przechowywania składników





## STABILMIX


	Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg bazy)	Proces (G/Z)
	119041	<b>STABILMIX COMBI LATTE</b>	Karton 8 x 2,5 kg	250	G
Kompletna baza do zastosowania z mlekiem. Dodając do niej śmietankę otrzymujemy niezwykle gładką, aksamitną strukturę masy i cudowny efekt ciepłych lodów na języku. Zalecana pasteryzacja.					
	119031	<b>STABILMIX COMBI PAST FREE</b>	Karton 8 x 2,5 kg	330	Z
Kompletna baza do użycia z wodą. Dodając do niej śmietankę otrzymujemy niezwykle gładką aksamitną strukturę masy i cudowny efekt ciepłych lodów na języku. Nie wymaga pasteryzacji.					
	119111	<b>STABILMIX 50° ANNIVERSARIO</b>	Karton 8 x 2 kg	350	G/Z
Bez dodatku GMO, bez glutenu i aromatów. Produkt jest niezwykle prosty w użyciu i bardzo stabilny w witrynie.					
	119320	<b>STABILMIX "PRE ACTIVATED"</b>	Karton 8 x 2 kg	500 g/l wody	Z
Dzięki nowej innowacyjnej technologii Montebianco jest to nowa rewolucyjna baza do zastosowania w zimnym procesie, dzięki której uzyskujemy bogate, gładkie, jedwabiste i kremowe lody. Otrzymany efekt jest taki sam jak przy zastosowaniu procesu pasteryzacji. Można stosować z mlekiem.					

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO Produkt bezglutenowy Wegańskie Halal

## BAZY MLECZNE

	Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg bazy)	Proces (G/Z)
	160121	<b>MONTCREM</b>	<b>Karton 10 x 1 kg</b>	<b>35</b>	<b>G/Z</b>
Kremowa, stabilna baza, posiada wyjątkowo zwartą strukturę i przyjemny mleczny smak.					
 <b>H</b>	160025	<b>SUPERBASE 100</b>	<b>Karton 8 x 1,5 kg</b>	<b>75</b>	<b>G</b>
Baza o kremowej, stabilnej strukturze, bogata w tłuszcze. Można używać bez dodatku śmietanki ponieważ jest wysoko aromatyzowana.					
 <b>H</b>	160125	<b>SUPERBASE 100 V</b>	<b>Karton 8 x 1,5 kg</b>	<b>75</b>	<b>G</b>
Baza o waniliowym aromacie, kremowej, stabilnej strukturze. Bogata w tłuszcze.					

## NewAge MIX

	Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg bazy)	Proces (G/Z)
 <b>H</b>	164020	<b>NEW AGE MIX - A 100% "E"</b> <b>Baza bez dodatku</b>	<b>Karton 8 x 2 kg</b>	<b>140</b>	<b>G</b>
Baza do lodów mlecznych nie zawiera stabilizatorów, emulgatorów, i zero "E". Główny składnik to odtłuszczone mleko.					

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal













# Bazy OWOCOWE

Do przygotowania zarówno kremowych i łatwych do porcjowania lodów owocowych jak i sorbetów bez dodatku tłuszczu i pochodnych mleka.



# Bazy specjalne

Dodaj indywidualny akcent do swojej witryny lodowej dzięki produktom i rozwiązaniom, które odpowiadają współczesnym trendom konsumenckim.

Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg bazy)	Proces (G/Z)
 116421	<b>BASE SPIRITOSA - Do lodów alkoholowych</b> Baza dedykowana do produkcji sorbetów i lodów z dodatkiem alkoholu.	Karton 10 x 1 kg	220	Z
  116410	<b>BAZA GOURMET</b>  Idealny produkt do przygotowywania lodów gastronomicznych. Baza ta nie daje uczucia słodkości produktowi końcowemu.	Karton 10 x 1 kg	500	G

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal





# Smaki klasyczne









Tradycyjne, praktyczne i doskonałe zarazem. Gama naszych smaków klasycznych jest pełna ciekawych rozwiązań i... słodkich inspiracji.

## SMAKI KLASYCZNE


Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (G/Z)
 291506	<b>BIAŁA CZEKOLADA (CIOCCOLATO BIANCO)</b>	Puszka 3 kg	80/100	Z
	Pasta biała czekolada, posiada delikatny smak i subtelną nutę karmelu.			
 294210	<b>CREMROSCÈ</b>	Puszka 5 kg	80	Z
	Ta pasta z orzechów laskowych i kakao może być używana w połączeniu z Cremroscè Variegato (kod produktu: 230310), aby uzyskać klasyczny smak pralinek czekoladowych.			
 601009M	<b>DELIZIA AL LIMONE</b>	Puszka 1,5 kg	30/40	G/Z
	Idealna do robienia lodów, ciast i semifreddo, ta pasta ma pełny, delikatny smak klasycznego deseru Delizia Limone z regionu Kampania we Włoszech.			
 212707	<b>DULCE DE LECHE SAN TELMO</b>	Wiadro 7 kg	250/400	Z
	To słodka argentyńska specjalność znana również jako karmelizowane mleko. Może być kluczowym składnikiem lodów i ciastek. 250 - 400 g na kg mieszanki.			
291706	<b>FIOR DI BISCOTTO</b>	Puszka 3 kg	80/100	Z
	Ta pasta jest wytwarzana z prawdziwych tradycyjnych herbatników i ma klasyczny smak i kolor kruchych ciasteczek.			
 2G8306	<b>GRAND GIANDUIA</b>	Puszka 3 kg	50/60	Z
	Klasyczna pasta o smaku gianduja, bogata w orzechy laskowe i kakao.			
 196456	<b>GUMA BALONOWA (MONTEROSA)</b>	Puszka 3 kg	50	Z
	Różowa pasta o smaku amerykańskiej gumy balonowej.			
  169801	<b>JOGURT (YOGURT GUSTO PIÙ)</b>	Karton 10 x 1 kg	30/35	Z
	Proszek jogurtowy, idealny do przygotowania prawdziwego delikatnego włoskiego jogurtu.			
 201107M	<b>KAWA (CAFFÈ LIQUID EXPRESS)</b>	Puszka 1,25 kg	20-30	Z
	Ta skoncentrowana płynna pasta o aromacie kawy może być używana do robienia lodów kawowych lub jako variegato.			
 113292	<b>JOGURT GRECKI SOFT (Yogurt Greco Soft)</b> 	karton 8 x 1,6 kg	400 g/L	Z
	Produkt o wysokiej zawartości greckiego jogurtu w proszku, szczególnie polecany do lodów włoskich o bogatej, kremowej i dobrze napowietrzonej konsystencji i strukturze. Idealny także do klasycznych, rzemieślniczych lodów.			
 113252	<b>KEFIR</b> 	karton 8 x 1,8 kg	450 g/L	Z
	Kompletny produkt do przygotowania lodów o smaku kefiru. Idealny również do lodów włoskich.			
293106	<b>KROKANT Z RUMEM (CROCCANTINO AL RHUM)</b>	Puszka 3 kg	80	Z
	Pasta orzechowa o smaku rumowym zawiera pralinę z orzechów laskowych.			
 215106	<b>MALAGA</b>	Puszka 3 kg	75	Z
	Pasta o smaku Malaga, pełna rodzynek nasączonych winem Marsala.			
  212426	<b>MASCARPONE - pasta</b>	Puszka 3 kg	80/100	Z
	Pasta o smaku mascarpone zawiera świeży serek mascarpone.			
 201089M	<b>MIĘTA ZIELONA (MENTA VERDE)</b>	Puszka 3 kg	30/40	Z
	Pasta miętowa posiada mocny smak i bogaty aromat.			
 295006	<b>MIGDAŁ PRAŻONY (MANDORLA TOSTATA)</b>	Puszka 3 kg	70/80	Z
	Pasta o smaku prażonych migdałów.			

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal









## SMAKI KLASYCZNE

Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (G/Z)
 216256	<b>MIÓD NATUR (MIELE NATUR)</b>	Puszka 3 kg	50	Z
Pasta o smaku miodu, zawiera wyłącznie 100% naturalnych składników.				
 292816	<b>MONCIOK</b>	Puszka 3 kg	80/100	Z
Pasta czekoladowa (50% kakao + pasta z orzechów laskowych + pasta migdałowa) bez dodatku cukru. Można ją rozpuszczać w gorących lub zimnych mieszankach. Nie zawiera mleka ani jego pochodnych.				
 201048M	<b>PERLA DEL SUD</b>	Puszka 3 kg	80/100	Z
Pasta Perła Południa ma świeży, wyrazisty smak dzięki doborowi składników, które składają się na kwintesencję zapachów Sycylii: migdałów, cytryn i zielonych pistacji PDO z Bronte.				
 217506	<b>SŁONY KARAMEL (CARMELLO SALATO)</b>	Puszka 3 kg	80	Z
Ta pasta karmelowa ma bardzo przyjemny, delikatny smak.				
 2T1418	<b>ŚMIETANKA (PASTA PIÙ VOGLIA DI PANNA)</b>	Puszka 1,25 kg	30/50	Z
Ta pasta smakowa emanuje bogatymi doznaniem smaku śmietanki.				
 2G8606	<b>TIRAMISÙ</b>	Puszka 3 kg	80	Z
Odtwórz smak tradycyjnego tiramisu za pomocą tej pasty, która zawiera wino marsala i żółtka jaj, ale nie zawiera kawy.				
 201139M	<b>TORTA PARADISO</b>	Puszka 3 kg	50	Z
Pasta charakteryzuje się subtelną nutą wanilii, która odtwarza smak prostego, ale niebiańskiego włoskiego biszkoptu Torta Paradiso.				
 2G9886	<b>ZUPPA INGLESE PREMIUM</b>	Puszka 3 kg	30	Z
Pasta zawiera niepowtarzalną mieszankę smaków, w tym kremu cukierniczego przygotowywanego na bazie jajek i włoskiego likieru Alchermes.				

## ORZECH LASKOWY

Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (G/Z)
 2G6510	<b>ORZECH LASKOWY (GRAN NOCCIOLA)</b>	Puszka 2,5 kg	80/100	Z
Ta płynna pasta to prawdziwy klasyk Montebianco, zarówno w kolorze, jak i kwintesencji smaku orzechów laskowych.				

## PISTACJA

Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (G/Z)
  2G7669	<b>PISTACJA (GRAN PISTACCHIO)</b>	Puszka 3 kg	80/100	Z
Ta 100% czysta pasta pistacjowa to prawdziwy klasyk Montebianco. Wytwarzany jest z wyselekcjonowanych, prażonych i rafinowanych pistacji, aby nadać mu wyrazisty smak i tradycyjny kolor.				
  297010	<b>PISTACJA MEDITERRANEO (PISTACCHIO MEDITERRANEO)</b>	Puszka 5 kg	80/100	Z
Ta czysta pasta jest wykonana w 100% z pistacji śródziemnomorskich.				
   297110	<b>PISTACJA MEDITERRANEO NC (PISTACCHIO MEDITERRANEO NC)</b> 	Puszka 5 kg	80/100	Z
czysta pasta pistacjowa w 100% z pistacji śródziemnomorskich, bez dodatku chlorofilu.				







## Smaki owocowe

**Dodaj charakterystyczny akcent do lodów owocowych i sorbetów dzięki tym rozwiązaniom a przekonasz się o wysokiej stałej jakości wyprodukowanych przez Ciebie lodów.**

## DOPPIA FRUTTA

Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (G/Z)
2B3018	<b>POZIOMKA (DOPPIA FRUTTA FRAGOLINA DI BOSCO)</b> Skoncentrowana pasta owocowa o smaku poziomkowym do przygotowania lodów kremowych jak i sorbetów.	Puszka 4 kg	100	Z

## KOKOS

Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (G/Z)
202012M	<b>KOKOS (COCCO EXTRA)</b> Pasta kokosowa o wysokiej zawartości startego kokosa. Smak jest szczególnie bogaty i zarazem delikatny na podniebieniu	Puszka 3 kg	75	Z

## KOMPLETNY OWOC

Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (G/Z)
H 115002	<b>CYTRYNA (LIMONE PIÙ)</b> Jest to kompletny produkt do przygotowania sorbetu cytrynowego. Proteiny mleka sprawiają, że lody są wyjątkowo kremowe i stabilne na ekspozycji.	Karton 10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,8 L ciepła woda	Z

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal





Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (G/Z)
114821	ARBUZ (EASY FRUIT ANGIURIA)	Karton 10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L zimna woda	Z
Kompletny produkt do przygotowania sorbetów o smaku arbuza.				
114981	BRZOSKWINIA & MANGO (EASY FRUIT PESCA & MANGO)	Karton 10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L zimna woda	Z
Kompletny produkt do przygotowania sorbetów o smaku brzoskwinia&mango.				
114921	MANGO (EASY FRUIT MANGO)	Karton 10 x 1,2 kg	1,2 kg + 2,6 L zimna woda	Z
Kompletny produkt do przygotowania sorbetów o smaku mango.				
114761	MARAKUJA (EASY FRUIT MARACUJA)	Karton 10 x 1,2 kg	1.2 kg + 2.6 L zimnej wody	Z
Kompletny produkt do przygotowania sorbetów o smaku maracujki.				



Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (G/Z)
301019	MANGO (PURE-A-MANGO)	Bag-in-box 5 kg	2 kg Pure-A + 1 L woda	Z
To kompletny produkt: wystarczy dodać wodę.				
301041	MARAKUJA (PURE-A-MARACUJA)	Bag-in-box 5 kg	2 kg Pure-A + 1 L woda	Z
To kompletny produkt: wystarczy dodać wodę.				
301008	TRUSKAWKA (PURE-A FRAGOLA)	Bag-in-box 5 kg	2 kg Pure-A + 1 L woda	Z
To kompletny produkt: wystarczy dodać wodę.				

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO Produkt bezglutenowy Wegańskie Halal











# Variegatury

**Uwolnij swoją fantazję z linią produktów Montebianco Variegati: Twoje lody i ciasta będą smaczniejsze!**








Delectuj się nimi stosując je samodzielnie jako polewę, wykorzystaj je jako variegato w lodach, zrób pyszne cremino lub wymyśl oryginalne kreacje cukiernicze: z gamą produktów Cremolotte możesz puścić wodze fantazji. Żaden z produktów nie zawiera tłuszczów uwodornionych.

Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (c/z)
292815	KREM BIAŁA CZEKOLADA (CIOCCOLOTTA BIANCA)  Posiada charakterystyczny kolor i smak białej czekolady.	Wiadro 5 kg	Według uznania	Z
292750	KREM CZEKOLADOWO-ORZECHOWY (NOCCIOLOTTA CLASSICA)  Płynny krem z orzechów laskowych i czekolady.	Wiadro 5 kg	Według uznania	Z
292840	KREM CZEKOLADOWO-ORZECHOWY MORBIDONA (NOCCIOLOTTA LA MORBIDONA)  Gęsty krem orzechowo-czekoladowy o wysokiej zawartości orzechów laskowych.	Wiadro 5 kg	Według uznania	Z
292850	KREM GIANDUJA Z KROKANTEM (NOCCIOLOTTA LA CROCCANTE)  Do tego kremu czekoladowo-orzechowego dodano kawałki wafła.	Wiadro 5 kg	Według uznania	Z
 292720	KREM ORZECH LASKOWY (NOCCIOLOTTA CHIARA)  Ten mleczno - orzechowy krem ma charakterystyczny jasny kolor orzechów laskowych, nie zawiera uwodornionych tłuszczów roślinnych.	Wiadro 5 kg	Według uznania	Z
  292860	KREM PISTACJOWY (PISTACCHIOTTA)  To variegato z pistacji jest tak kremowe, że aż aksamitne. Idealnie nadaje się do celów variegato oraz do robienia cremino i nadziewania deserów.	Puszka 3,5 kg	Według uznania	Z
231250	KREM ŚMIETANKOWY Z RYŻEM DMUCHANYM (CIOCCOLOTTA RISO E LATTE)   chrupiący dmuchany ryż w gęstym kremie śmietankowym.	Puszka 2,3 kg	Według uznania	Z




Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal



## INNE VARIEGATI

Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (G/Z)
 230258	<b>VARIEGATO BLACK EMOTION</b> Variegato o smaku czekoladowych biskwitów o głębokim czarnym kolorze.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
 230310	<b>VARIEGATO CREMROSCÈ</b> To variegato z orzechów laskowych z kakao i waflami może być używane w połączeniu z Cremroscè Gold (kod produktu 2U8206), aby uzyskać klasyczny smak czekolady. produkt o mocnym ciemnym kolorze.	Puszka 5 kg	200	Z
402006M	<b>VARIEGATO PERLA DEL SUD</b> Produkt ten jest idealny do stosowania jako variegato ze smakiem Perła Południa (kod produktu 201048M) oraz wszystkimi smakami orzechowymi i czekoladowymi. zawiera bogate aromaty pistacji, migdałów i limonki.	Puszka 3 kg	Według uznania	Z
230325	<b>VARIEGATO CHEESECAKE</b>  doskonałe variegato przywołujące smak i konsystencję ciasteczkowego spodu sernika.	wiadro 2,5 kg	Według uznania	Z
 230323	<b>VARIEGATO PASO DOBLE</b>  Czekoladowa variegatura z brzoskwiniami i ciasteczkami amaretto. Przywołuje smak i aromat typowych dla Piemontu nadziewanych brzoskwiń.	puszka 2,3 kg	Według uznania	Z

## variegati GOURMET

Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (G/Z)
 231178	<b>MANDARYNKA CIACULLI (VARIEGATO GOURMET MANDARINO CIACULLI)</b> Ten gęsty krem zawiera kawałki owoców i ma klasyczny pomarańczowy kolor. Może być stosowany do dekoracji lodów rzemieślniczych w kuwetach, deserów lodowych w pucharkach.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
  232378	<b>MARAKUJA EKWADOR (VARIEGATO GOURMET MARACUJA ECUADOR)</b> Ten gęsty krem ma klasyczny głęboki żółty kolor i zawiera brązowe nasiona marakui. Może być stosowany do dekoracji i jako variegato do lodów rzemieślniczych w kuwetach oraz jako dodatek do deserów lodowych w pucharkach.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
 230408	<b>MIÓD, IMBIR I POMARAŃCZA (VARIEGATO GOURMET MIELE, ZENZERO E ARANCIA)</b> Ta pasta o bursztynowym kolorze ma smak miodu, z lekko ostrymi nutami imbiru i cytrusowym posmakiem.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
  231408	<b>PIECZONE JABŁKO (VARIEGATO GOURMET MELA AL FORNO)</b> Ta pasta ma delikatny żółty odcień i zawiera pół-kandyzowane kawałki jabłek.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
 230118	<b>POMARAŃCZA SYCYLIA (VARIEGATO GOURMET ARANCIA SICILIA)</b> To variegato zawiera kawałki owoców i ma klasyczny pomarańczowy kolor. Kawałki sprawiają, że idealnie nadaje się do dekoracji lodów w kuwetach oraz deserów lodowych.	Puszka 4 kg	Według uznania	Z
 230158	<b>POZIOMKA (VARIEGATO GOURMET FRAGOLINA DI BOSCO)</b>	Puszka 4 kg	Według uznania	Z



Kod  
Produktu

Opis

Opakowanie

Dozowania  
(g na kg mieszanki)

Proces  
(G/Z)

**H** 230108

**WIŚNIA Z KAWAŁKAMI  
(VARIEGATO GOURMET AMARENA CON PEZZI)**

Puszka 4 kg

Według uznania Z

To truskawkowe variegato ma jaskrawoczerwony kolor i zawiera kawałki truskawek.  
Ten zagęszczony syrop z kawałkami owoców może być używany do dekoracji lodów rzemieślniczych w kuwetach oraz pojedynczych porcji deserowych w kubeczku.



230113

**SKÓRKA POMARAŃCZOWA (VARIEGATO  
GOURMET SCORZETTE D'ARANCIA)**



Puszka 3 kg

Według uznania Z

Variegato bogate w lekko kandyzowane zesty skórki pomarańczowej.

## POLEWY

Kod  
Produktu

Opis

Opakowanie

Dozowania  
(g na kg mieszanki)

**H**

292830M

**STRACCIATELLA**

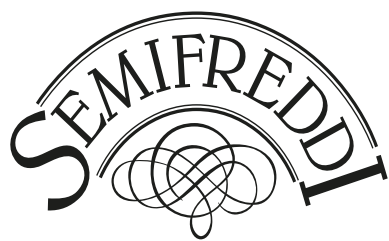
Puszka 5 kg

Według uznania

Ta polewa o smaku czekoladowym może być stosowana do dekoracji lodów w pucharku, do variegowania lodów w kuwecie lub do oblewania lodów na patyku.

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO Produkt bezglutenowy Wegańskie **H** Halal





Produkty z tej ekskluzywnej linii są szybkie i łatwe w przygotowaniu, rozpuszczalne w zimnym płynie i zachowują miękkość nawet w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$ . Mogą być przygotowywane w mikserze planetarnym lub maszynie do bitej śmietany i są dostępne w szerokiej gamie smaków, dzięki czemu możesz uwolnić swoją kreatywność



400 g/L śmietanki  
w mikserze planetarnym





500 g/L śmietany  
w maszynie do bitej śmietany

Jedną z charakterystycznych cech produktów Montebianco dla semifreddi jest ich wszechstronność. Produkty są pomyślane tak, aby dawać bezkonkurencyjne rezultaty zarówno w mikserach planetarnych, jak i maszynach do bitej śmietany. To prosty sposób na wytwarzanie dużych ilości produktów przy zerowej ilości odpadów.

- Jeszcze szybsza metoda
- Ciasta o większej objętości przy tej samej wadze
- Jeszcze mniej błędów produkcyjnych
- Brak odpadów

## CUKIERNIA I SEMIFREDDI

Kod Produktu	Opis	Opakowanie	Dozowania (g na kg mieszanki)	Proces (G/Z)
 145001M	PANNAFIX	Karton 10 x 1 kg	Według uznania	G/Z
Ten proszek ma biały kolor i neutralny smak. Powinien być stosowany w małych dawkach (30-50 g/l) i powstał jako produkt do stabilizowania kremu, ale może również poprawiać strukturę kremom bawarskim i musom.				
 247016	TENACE PASTRY	Puszka 6 kg	150 - 250	G/Z
Ten bezwonny, bezsmakowy, stabilizowany syrop zawiera błonnik. Przeznaczony do semifreddo i musów, zapobiega SZYBKIEMU ROZMRAŻANIU produktów i zapewnia im doskonałą stabilność strukturalną.				

Wszystkie nasze produkty są wolne od GMO  Produkt bezglutenowy  Wegańskie  Halal





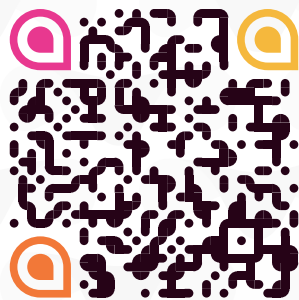
BIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO MONTEBIANCO



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)