



STABILMIX REVOLUTION

LA RIVOLUCIÓN STABILMIX
NO SE DETIENE.

DESCÚBRELA CON NOSOTROS.





STABILMIX LOS ORÍGENES

Stabilmix, un verdadero producto **icono de Montebianco**. Lanzada en 1966, revolucionó el mercado de las bases para el Helado Artesanal y sigue siendo, después de más de 50 años, la base más conocida de nuestro sector.

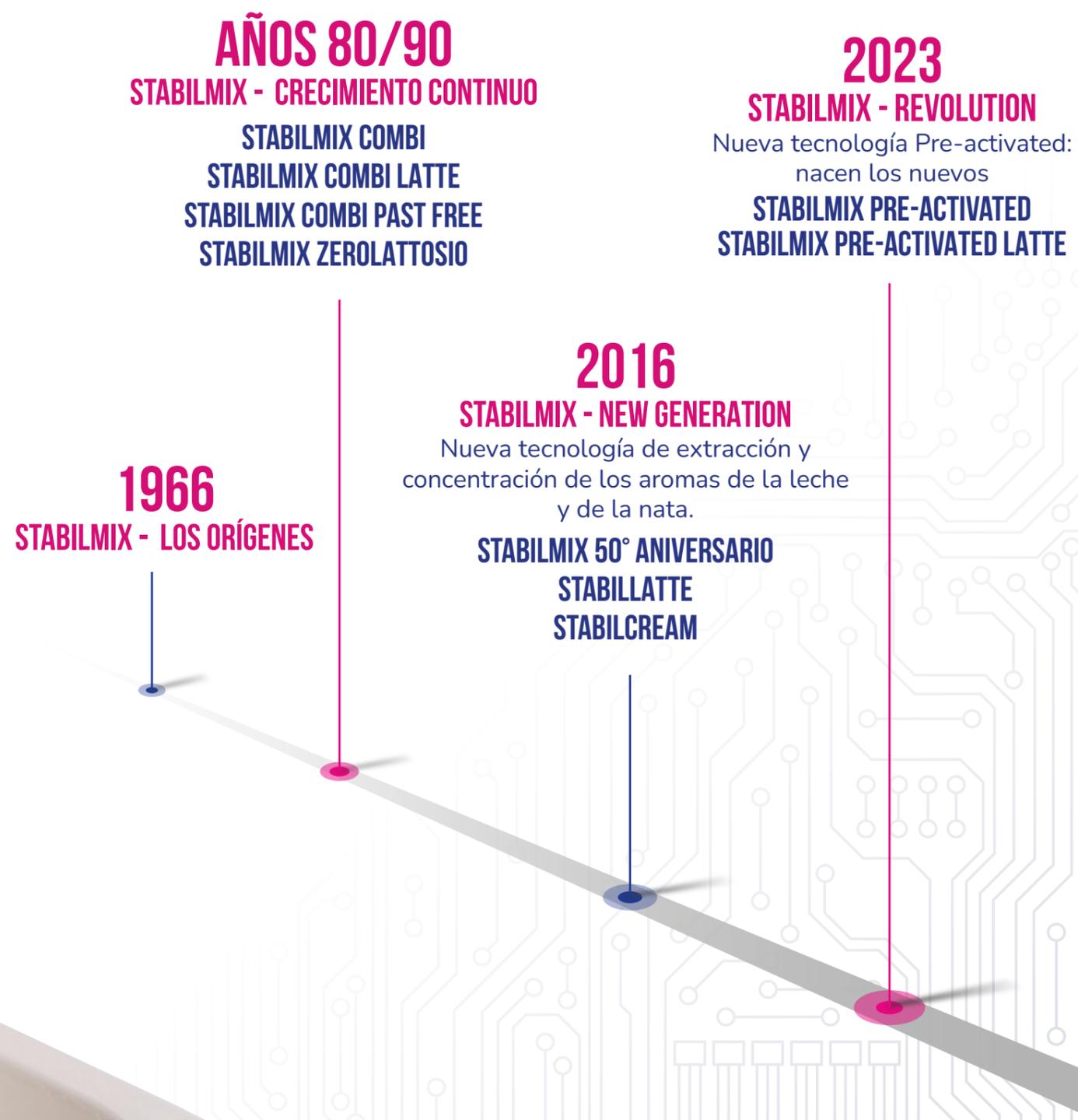
Stabilmix no es simplemente una base, sino que representa una verdadera **filosofía de producción** que deriva de un conocimiento preciso de las necesidades y de los métodos de trabajo del empresario heladero y de la investigación constante de ingredientes y procesos de producción innovadores.

Un **ejercicio de excelencia** que ha **sabido innovar y desarrollarse a lo largo del tiempo**, proponiendo **soluciones** para satisfacer las demandas de un mercado en busca de un Helado cada vez de mayor calidad.



LA REVOLUCIÓN CONTINUA

Stabilmix, gracias a **un estudio de innovación continua**, ha desarrollado e integrado nuevos productos a lo largo del tiempo, creando una gama completa y diversificada.





STABILMIX REVOLUTION

Hoy en día, las condiciones del mercado, las tendencias de consumo y el estilo de vida de las personas han cambiado profundamente. Un heladero moderno tiene que tratar y gestionar aspectos que hoy en día han adquirido **una importancia primordial**, en particular:



El aumento de los costes de las materias primas



La dificultad para encontrar personal



La reducción del poder adquisitivo de los consumidores



El aumento exponencial de los costes energéticos

Es precisamente para satisfacer estas necesidades, para servir de apoyo a sus clientes, con la mirada siempre puesta en el futuro, que Montebianco presenta

STABILMIX REVOLUTION

**LAS NUEVAS BASES PREACTIVADAS EN FRÍO,
PARA UTILIZAR CON AGUA O LECHE**

CON TECNOLOGÍA EXCLUSIVA PRE-ACTIVATED



VENTAJAS

Stabilmix Revolution es la nueva gama de bases en frío de innovadora concepción que, gracias a su tecnología especial «preactivada», permiten **combinar todas las ventajas de la una elaboración en frío con los resultados sensoriales y de estructura de una elaboración en caliente sin utilizar un pasteurizador, es decir:**

VENTAJAS DE LA ELABORACIÓN EN FRÍO

Ahorro de tiempo
Ahorro de costes

RESULTADOS DE LA ELABORACIÓN EN CALIENTE

Estructura suave,
opaca y sedosa
Estructura estable

Las bases en frío siempre pueden utilizarse también en caliente, pero NO con los mismos resultados que una base diseñada para utilizarse en caliente.

Gracias a la Tecnología Pre-activated de Stabilmix Revolution, por fin se puede obtener una calidad excelente al tiempo que se reducen los costes de laboratorio.

LOS PRODUCTOS

Código	Descripción	Dosis (g/kg meezcla)	Elaboración (C/F)
119320	STABILMIX PRE-ACTIVATED	500 gr/l agua	F
119318	STABILMIX PRE-ACTIVATED LATTE	300 gr/l leche	F

STABILMIX

LA GAMA COMPLETA

STABILMIX



Auténtico icono del mercado, Stabilmix cuenta con algunas de las características que siempre han sido la base de su éxito: sabor único y reconocible, ausencia de grasas hidrogenadas, excelente estructura en el escaparate y, sobre todo, una receta personalizable. Stabilmix permite desarrollar recetas personalizadas mediante el uso correcto del pasteurizador. El heladero puede mezclar varios componentes, incluidos los que requieren pasteurización, para crear su propia formulación.

HE AQUÍ TRES EJEMPLOS DIFERENTES DE PERSONALIZACIÓN:

	33%	20%	12%		
Agua	6.000	Agua	3.300	Agua	3.100
Nata 35%	700	Leche entera	3.250	Leche entera	3.250
Stabilmix 119001	3.300	Nata 35%	500	Nata 35%	700
		Azúcar	400	Azúcar	700
		Glucosa 38DE	500	Glucosa 38DE	680
		Stabilmix 119001	2.000	Leche en polvo (1% m.g.)	300
		Emagel B 124101	50	Stabilmix 119001	1.200
				Emagel B 124101	70
Total	10.000	10.000	10.000		

STABILMIX COMBI & COMBI LECHE

Es una base completa para utilizar en caliente, con agua y es la primera evolución de Stabilmix. Gracias a la adición de suplementos, el helado resulta más cálido al paladar y con una mejor estructura. En la versión Combi Leche, se utiliza leche en la preparación de la receta básica.

STABILMIX COMBI PAST FREE

Conserva las mismas características aromáticas que la línea Combi, pero con la adición de estabilizantes y emulsionantes que NO requieren el proceso de pasteurización.

STABILMIX ZERO LACTOSA

Base de elevada digeribilidad, sin lactosa y con fibras vegetales añadidas. Esta base, con el uso de una leche especial en polvo deslactosada de elevada calidad, permite elaborar un helado muy digestivo, indicado en casos de intolerancia a la lactosa. Puede utilizarse tanto caliente como fría, con solo añadir agua.



STABILMIX 50° ANIVERSARIO

Es una base totalmente sin OMG, sin gluten y sin aromas añadidos. El helado es más cálido al paladar debido al uso de grasas vegetales refinadas. Máxima facilidad de uso para obtener un producto muy estable en el escaparate.

STABILLATTE



Es una base totalmente libre de OMG, sin gluten y sin aromas añadidos, caracterizada por un sabor natural a leche fresca garantizado por el uso de una tecnología de extracción aplicada directamente a la leche fresca por concentración. El Helado es blanco como la nieve y más cálido al paladar debido al uso de grasas vegetales refinadas.

STABILCREAM



Es una base totalmente libre de OMG, sin gluten y sin aromas añadidos, caracterizada por un sabor natural a nata fresca garantizado por el uso de una tecnología de extracción aplicada directamente a la nata fresca. Ideal para un helado con sabores fuertes y preequilibrada para producir un excelente Fior di panna o Stracciatella.

Son los productos de la gama Stabilmix nacidos en 2016 con las mismas características de facilidad de uso y de estabilidad en el escaparate que Stabilmix pero con el objetivo de:

- garantizar un helado más cálido al paladar
- suavizar el proceso de producción de helados
- ser sin aromas añadidos, gracias a una tecnología especial de extracción y concentración de los aromas directamente de la leche fresca o de la nata.





MONTEBIANCO

all about Gelato



Código	Descripción	Dosis (g/kg meezcla)	Elaboración (C/F)
119320	STABILMIX PRE-ACTIVATED (NUEVO)	500 gr/l agua	F
119318	STABILMIX PRE-ACTIVATED LECHE (NUEVO)	300 gr/l leche	F
119041	STABILMIX COMBI LATTE	250 g	C
119001	STABILMIX	Máx. 330 g	C/F
119011	STABILMIX COMBI	330 g	C
119031	STABILMIX COMBI PAST FREE	330 g	F
119111	STABILMIX 50° ANIVERSARIO	350 g	C/F
119112	STABILLATTE	350 g	C/F
119113	STABILCREAM	350 g	C/F
119051	STABILMIX ZERO LATTOSIO	360 g	C