



STABILMIX REVOLUTION

**LA RIVOLUZIONE STABILMIX
NON SI FERMA.**

SCOPRILA CON NOI.





STABILMIX LE ORIGINI

Stabilmix, vero e proprio prodotto **icona di Montebianco**. Lanciata nel 1966 ha rivoluzionato il mercato delle basi per il Gelato Artigianale ed è ancora oggi, dopo oltre 50 anni, la base più conosciuta del nostro settore. Stabilmix non è semplicemente una base, ma rappresenta una vera e propria **filosofia produttiva** che deriva dalla conoscenza puntuale delle esigenze e dei metodi di lavoro del Gelatiere Imprenditore e dalla costante ricerca su ingredienti e processi di produzione innovativi.

Un **esercizio di eccellenza** che ha **saputo rinnovarsi e svilupparsi nel tempo**, proponendo **soluzioni** in grado di soddisfare le richieste di un mercato alla ricerca di un Gelato di qualità sempre maggiore.



UNA CRESCITA CONTINUA

Stabilmix, grazie ad un percorso di innovazione continua ha sviluppato e integrato nel tempo sempre nuovi prodotti, creando una gamma completa e diversificata.

ANNI '80 '90

STABILMIX - IN CRESCITA CONTINUA

**STABILMIX COMBI
STABILMIX COMBI LATTE
STABILMIX COMBI PAST FREE
STABILMIX ZEROLATTOSIO**

2023

STABILMIX - REVOLUTION

Nuova tecnologia Pre-activated:
nascono i nuovi

**STABILMIX PRE-ACTIVATED
STABILMIX PRE-ACTIVATED LATTE**

2016

STABILMIX - NEW GENERATION

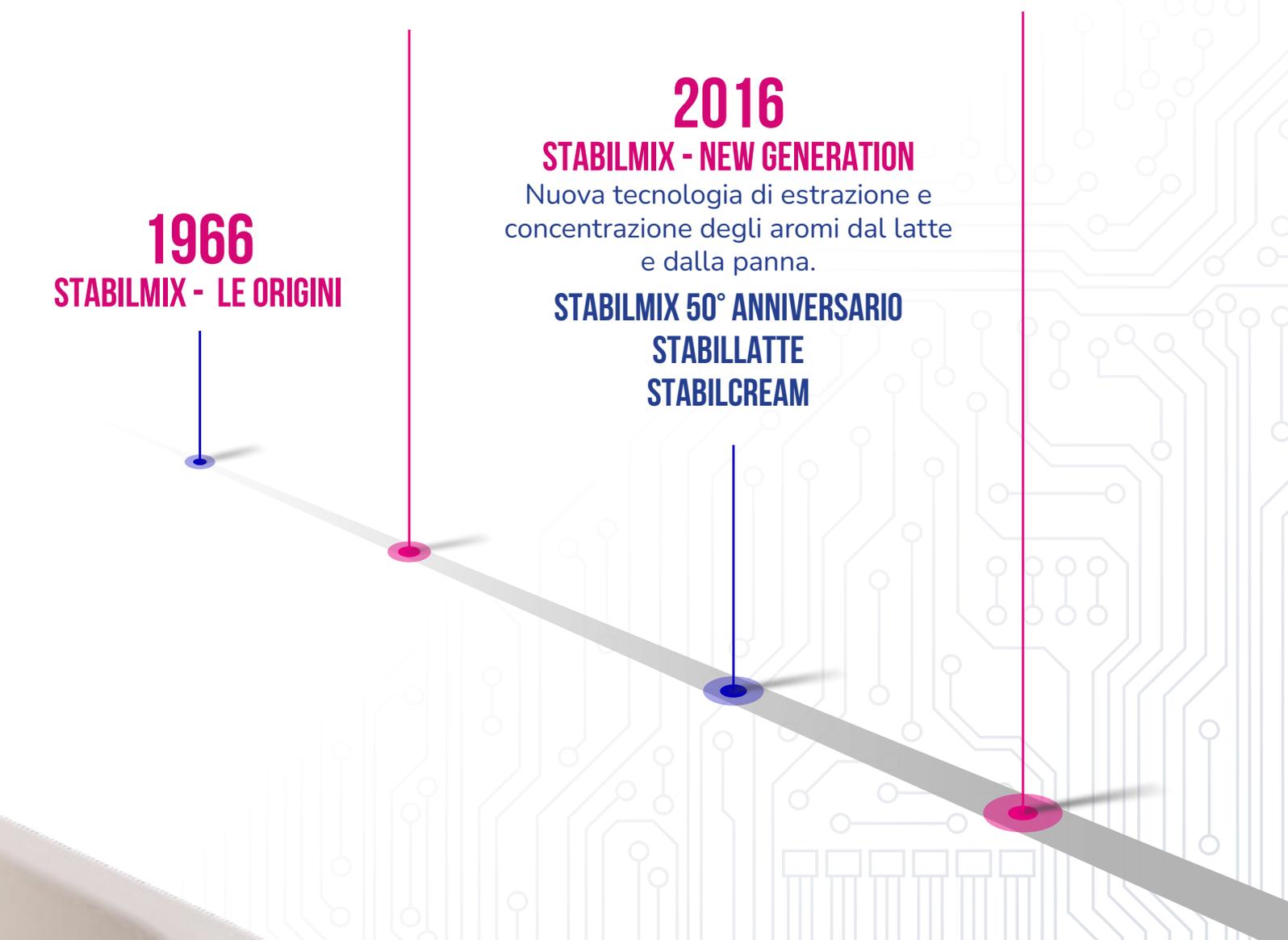
Nuova tecnologia di estrazione e
concentrazione degli aromi dal latte
e dalla panna.

STABILMIX 50° ANNIVERSARIO

**STABILLATTE
STABILCREAM**

1966

STABILMIX - LE ORIGINI





STABILMIX REVOLUTION

Oggi le condizioni del mercato, l'andamento dei consumi e gli stili di vita delle persone sono profondamente cambiati. Un moderno Gelatiere deve affrontare e gestire aspetti che oggi hanno assunto **un'importanza primaria**, in particolare:



L'aumento
dei costi delle
materie prime



La difficoltà di
reperimento del
personale



Il ridotto potere
di spesa dei
consumatori



L'aumento
esponenziale dei
costi dell'energia

E' proprio per rispondere a queste esigenze, per essere di supporto ai propri clienti, con uno sguardo rivolto sempre al futuro, che Montebianco presenta

STABILMIX REVOLUTION

LE NUOVE BASI PRE-ATTIVATE A FREDDO,
DA USARE CON ACQUA O LATTE

CON ESCLUSIVA TECNOLOGIA PRE-ACTIVATED

PREACTIVATED



TECHNOLOGY

I VANTAGGI

Stabilmix Revolution è la nuova gamma di basi a freddo di innovativa concezione che, grazie alla particolare tecnologia «pre-attivata», consentono di **coniugare tutti i vantaggi di una lavorazione a freddo con i risultati sensoriali e di struttura di una lavorazione a caldo senza usare il pastorizzatore, ovvero:**

VANTAGGI LAVORAZIONE A FREDDO



RISULTATI DI LAVORAZIONE A CALDO



Le basi a freddo possono sempre essere utilizzate anche a caldo ma NON con gli stessi risultati di una base studiata per essere utilizzata a caldo.

Grazie alla Tecnologia Pre-activated di Stabilmix Revolution, è finalmente possibile ottenere una qualità eccellente riducendo la gestione dei costi di laboratorio.

I PRODOTTI

Codice	Denominazione	Dosaggio (g/kg)	Lavorazione (C/F)
119320	STABILMIX PRE-ACTIVATED	500 gr/L acqua	F
119318	STABILMIX PRE-ACTIVATED LATTE	300 gr/L latte	F

STABILMIX

LA GAMMA COMPLETA

STABILMIX



Vera e propria icona del mercato, Stabilmix vanta alcune caratteristiche alla base del suo successo di sempre: gusto unico e riconoscibile, senza grassi idrogenati, ottima struttura in vetrina e soprattutto ricetta personalizzabile.

Stabilmix consente di sviluppare ricette personalizzate attraverso un corretto uso del pastorizzatore. Il Gelatiere puo' miscelare piu' componenti, inclusi quelli che necessitano di pastorizzazione, creando una propria formulazione.

3 DIFFERENTI ESEMPI DI PERSONALIZZAZIONE

	33%		20%		12%
Acqua	6.000	Acqua	3.300	Acqua	3.100
Panna 35%	700	Latte intero	3.250	Latte intero	3.250
Stabilmix 119001	3.300	Panna 35%	500	Panna 35%	700
		Zucchero	400	Zucchero	700
		Glucosio 38DE	500	Glucosio 38DE	680
		Stabilmix 119001	2.000	Latte in polvere (1% m.g.)	300
		Emagel B 124101	50	Stabilmix 119001	1.200
				Emagel B 124101	70
Totale	10.000		10.000		10.000

STABILMIX COMBI & COMBILATTE

E' una base completa da utilizzare a caldo, con acqua ed è la prima evoluzione dello Stabilmix. Grazie all'aggiunta di integratori consente di realizzare un Gelato piu' caldo al palato e con una migliore struttura. Nella versione Combi Latte è previsto l'utilizzo del latte nella preparazione della ricetta base.

STABILMIX COMBI PAST FREE

Mantiene le stesse caratteristiche aromatiche della linea Combi ma con l'aggiunta di stabilizzanti ed emulsionanti che NON necessitano del processo di pastorizzazione.

STABILMIX ZERO LATTOSIO

Base ad elevata digeribilità, senza lattosio e con fibre vegetali aggiunte. Questa base, con l'utilizzo di un particolare latte in polvere delattosato di altissima qualità, permette di realizzare un Gelato altamente digeribile, indicato nei casi di intolleranza al lattosio. Può essere utilizzata sia a caldo che a freddo, con la sola aggiunta di acqua.



STABILMIX 50° ANNIVERSARIO

È una base totalmente OGM free, Gluten free e senza alcuna aggiunta di aromi. Il gelato risulta più caldo al palato grazie all'utilizzo di grassi vegetali raffinati. Massima semplicità di utilizzo per ottenere un prodotto molto stabile in vetrina.

STABILLATTE



È una base totalmente OGM free, Gluten free e senza alcuna aggiunta di aromi, caratterizzata da un naturale sapore di latte fresco garantito dall'utilizzo di una tecnologia estrattiva applicata direttamente sul latte fresco per concentrazione. Il Gelato risulta bianco candido e più caldo al palato grazie all'utilizzo dei grassi vegetali raffinati.

STABILCREAM



È una base totalmente OGM free, Gluten free e senza alcuna aggiunta di aromi, caratterizzata da un naturale sapore di panna fresca garantito dall'utilizzo di una tecnologia estrattiva applicata direttamente sulla panna fresca. Ideale per un gelato dai gusti decisi e prebilanciata per la produzione di un ottimo Fior di panna o Stracciatella.

Sono i prodotti della gamma Stabilmix nati nel 2016 con le stesse caratteristiche di semplicità d'uso e di stabilità in vetrina dello Stabilmix ma con l'obiettivo di:

- garantire un Gelato più caldo al palato
- rendere più fluido il processo di produzione del Gelato
- essere senza aggiunta di aromi, grazie ad una particolare tecnologia di estrazione e concentrazione degli aromi direttamente da latte fresco o dalla panna.





MONTEBIANCO

all about Gelato



Codice	Denominazione	Dosaggio (g/kg)	Lavorazione (C/F)
119320	STABILMIX PRE-ACTIVATED	500 gr/L acqua	F
119318	STABILMIX PRE-ACTIVATED LATTE	300 gr/L latte	F
119041	STABILMIX COMBI LATTE	250 g	C
119001	STABILMIX	MAX 330 g	C/F
119011	STABILMIX COMBI	330 g	C
119031	STABILMIX COMBI PAST FREE	330 g	F
119111	STABILMIX 50° ANNIVERSARIO	350 g	C/F
119112	STABILLATTE	350 g	C/F
119113	STABILCREAM	350 g	C/F
119051	STABILMIX ZERO LATTOSIO	360 g	C