



Gelateria

CATALOGO GENERALE

UNA STORIA DI

P
A
S

S
I
O

N
E



MARTIN BRAUN GRUPPE

Oggi Martin Braun-Gruppe, specializzato in prodotti semi-lavorati per pasticceria, gelateria e panificazione ad uso professionale, conta più di 2.500 dipendenti in 22 sedi ed è rappresentato in oltre 70 Paesi nel mondo, con canali di vendita B2B.

Da sempre pone particolare attenzione alla qualità degli ingredienti, alle tecnologie di lavorazione e alla customer satisfaction.

Cresco Italia

UNA STORIA ITALIANA

“Cresco Italia” è il brand del gruppo dedicato alla Gelateria, nato nel 1999, anno in cui due giovani imprenditori italiani, dopo aver coronato il sogno di fondare un’industria alimentare per prodotti di pasticceria, decidono di affrontare una nuova avventura.

Oggi offre un’ampia gamma di prodotti di qualità: basi per gelato, preparati in pasta, puree e concentrati di frutta, farciture e variegature, prodotti completi pronti all’uso e decorazioni.

Ogni anno vengono studiati nuovi inserimenti, alcuni con ingredienti di nicchia, come quelli offerti dalla linea “Sapori dal Mondo”.

Una qualità certificata

Cresco S.p.A. entra a far parte di Martin Braun-Gruppe nel 2007, abbracciando la filosofia che contraddistingue questa realtà. “Vogliamo proporre solamente ciò che noi stessi comprenderemo” ed è tra le note di questo valore che Cresco si impegna quotidianamente per rispettare determinati standard certificati:

CERTIFICATO	DESCRIZIONE
ISO 9001:2015	Abbiamo scelto di implementare un sistema gestito e controllato nel rispetto di una normativa internazionale, al fine di pianificare, monitorare e migliorare l’efficacia del Sistema Gestione Qualità e dei relativi processi operativi, con l’obiettivo di accrescere la soddisfazione del cliente.
Piano di Autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Nel rispetto dei requisiti obbligatori del settore, ci atteniamo al piano di autocontrollo preventivo, al fine di tutelare la sicurezza degli alimenti e dei consumatori, mediante azioni prestabilite, documentabili e tracciabili, per garantire un prodotto privo di rischi e pericoli per la salute.



Indice

SAPORI DAL MONDO	pag. 6
BASI	pag. 9
GUSTI CREMA	pag. 17
GUSTI FRUTTA	pag. 27
MIX COMPLETI	pag. 33
VARIEGATI	pag. 37
TOPPING & DECORAZIONI	pag. 43
BRAUN IN GELATERIA	pag. 45

Legenda

ICONA	DESCRIZIONE
	Vegetariano*
	Vegano**
	Con soli aromi naturali
	Senza grassi idrogenati <i>(per prodotti contenenti grassi)</i>
	Senza lattosio
	Senza glutine
	Ideale per Gelato
	Ideale per Soft
	Ideale per Sorbetti
	Utilizzabile anche in Pasticceria
	Preparazione a freddo
	Preparazione a caldo

• Gli articoli contrassegnati sono prodotti senza ingredienti di origine animale, ad eccezione dei prodotti a base di uova, latte e miele.

•• Gli articoli contrassegnati sono prodotti senza ingredienti di origine animale.

Le informazioni si riferiscono esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.

Le informazioni e le ricette base potrebbero subire variazioni dopo la stampa di questo catalogo. È sempre bene controllare le specifiche delle schede tecniche.

SAPORI DAL MONDO

un viaggio alla scoperta del gusto

Una gamma di raffinate materie prime, selezionate accuratamente dalle loro terre d'origine per garantire gusti autentici.



LIMONE DI SICILIA



PISTACCHIO KERMAN



Italia

Iran



Filippine

Madagascar

COCCO DI SULÙ





BASI



P264.V1 ANTARES 5						
Sacchetto 1kg x 10		Neutro, stabilizzante per gelati gusti frutta e crema.				
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CONFERISCE AL GELATO BUONA CREMOSITÀ E SPATOLABILITÀ • STABILIZZA LIMITANDO FENOMENI DI CRISTALLIZZAZIONE • SENZA EMULSIONANTI 					
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE: ● ●
	5 g	1 lt	-	-	-	
E318.V1 PERSEO						
Sacchetto 1kg x 10		Nucleo emulsionante e stabilizzante per gelato.				
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • STABILIZZA LIMITANDO FENOMENI DI CRISTALLIZZAZIONE • ALTO OVERRUN • BUONA CREMOSITÀ E SPATOLABILITÀ 					
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE: ●
	30 g	1 lt	-	-	-	
P202.V1 ANDROMEDA 100						
Sacchetto 1kg x 10		Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa.				
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • STRUTTURA SPATOLABILE E COMPATTA TIPICA DEL GELATO TRADIZIONALE • GELATO MOLTO STABILE IN VETRINA 					
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE: ●
	100 g	1 lt	220/250 g	-	-	
P274.V1 VENUS 100						
Sacchetto 1kg x 10		Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa e montata, calda al palato. Gusto panna.				
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • ARRICCHITA CON PANNA IN POLVERE • GELATO CALDO AL PALATO, MOLTO STABILE IN VETRINA 					
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE: ●
	100 g	1 lt	220/250 g	-	-	
P236.V1 IDRA 100						
Sacchetto 1kg x 10		Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte a freddo. Struttura cremosa e montata, calda al palato.				
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • IDEALE PER LAVORAZIONI VELOCI A FREDDO • GUSTO LATTE 					
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE: ●
	100 g	1 lt	220/250 g	-	-	



P566.V1		PERFETTA 100					
Sacchetto 1kg x 10		Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa e montata, calda al palato. Con burro di cacao.					
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • BASE INNOVATIVA FORMULATA CON SOLO BURRO DI CACAO E SENZA GRASSI VEGETALI IDROGENATI • GUSTO MOLTO PIENO, CORPOSO E VELLUTATO 					
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE:	
	100 g	1 lt	220/250 g	-	-		●
E221.V1		HERCULES 150					
Sacchetto 1kg x 10		Base per la preparazione di gelato tradizionale alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa e montata, calda al palato.					
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • GELATO MOLTO STABILE E STRUTTURATO • ALTO OVERRUN 					
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE:	
	150 g	1 lt	210/230 g	100 g	-		●
E310.V1		BASE UNICA +PROTEIN					
Sacchetto 1,2kg x 10		Base per la preparazione di gelato ad alto contenuto proteico. Struttura cremosa, calda al palato.					
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • GELATO CREMOSO AD ALTO CONTENUTO PROTEICO • CONSIGLIATA CON LE NOSTRE PASTE PISTACCHIO KERMAN/ARACHIDE/NOCCIOLA ITALIANA/NOCCIOLA PIEMONTE IGP 					
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	PASTA		PREPARAZIONE:		
	1200 g	3 lt	350 g			● ●	
E317.V1		ACQUARIO					
Sacchetto 1,1kg x 10		Base completa per la preparazione di gelato alle creme, variegati e fiordilatte.					
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • STRUTTURA CREMOSA E SPATOLABILE • SENZA AROMI • ALTO OVERRUN 					
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA	PREPARAZIONE:	
	1,1 Kg	3 lt	-	-	-		● ●
E316.V1		ORIONE 100					
Sacchetto 1kg x 10		Base per la preparazione di gelato alle creme, variegati e fiordilatte. Struttura cremosa, spatolabile.					
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • SENZA GRASSI VEGETALI • SENZA EMULSIONANTI E SENZA AROMI • ESALTA LE NOTE AROMATICHE DELLE PASTE UTILIZZATE 					
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	LATTE MAGRO IN POLVERE	ZUCCHERO	PANNA	DESTROSI	PREPARAZIONE:
	100 g	1 lt	30 g	210 g	150 g	60 g	



P510.V1 LYRA 50

Sacchetto 1kg x 10 Base per la preparazione di gelato alla frutta, tipo mantecato.

plus prodotto

- BASE INNOVATIVA
- GELATO CORPOSO AL PALATO
- ANCHE PER SORBETTO DI FRUTTA CREMOSO



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	ZUCCHERO	PASTA FRUTTA	ACQUA	PREPARAZIONE:
	50 g	280 g	130 g	1 lt	

P374.V1 LYRA 100

Sacchetto 1kg x 10 Base per la preparazione di gelato alla frutta, tipo mantecato.

plus prodotto

- BASE INNOVATIVA
- GELATO CORPOSO AL PALATO
- ANCHE PER SORBETTO DI FRUTTA CREMOSO



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	ZUCCHERO	PASTA FRUTTA	ACQUA	PREPARAZIONE:
	100 g	200/220 g	140 g	1 lt	

E270.V1 LIMONE DI SICILIA

Sacchetto 1kg x 10 Base per gelato al limone con limoni di Sicilia. Basta aggiungere acqua e zucchero.

plus prodotto

- BASE BILANCIATA PER GELATO/SORBETTO AL LIMONE
- CON SUCCO DI LIMONE DI SICILIA



DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	ZUCCHERO	PASTA FRUTTA	ACQUA	PREPARAZIONE:
	100 g	350/380 g	-	1 lt	

E319.V1 BACCHUS

Sacchetto 1kg x 10 Base per la preparazione di gelato gusto alcolico.

plus prodotto

- PER GELATI GUSTO ALCOLICO



DOSAGGIO INDICATIVO:	*BASE	BIRRA	ACQUA	ZUCCHERO	SUPERSOFT	PREPARAZIONE:
	420 g	1,4 lt	1,3 lt	450 g	9 g	

*Per ulteriori ricette con Bacchus consulta il nostro tecnico.

BASI SENZA ZUCCHERO

E251.V1		BASE UNICA ZERO				
Sacchetto 1kg x 10		Base universale in polvere senza zucchero per la preparazione di gelati gusti creme e frutta. Con stevia.				
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • SENZA ZUCCHERO • PER CREME E FRUTTA • CON STEVIA 			  	
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PASTA CREMA	ACQUA	PREPARAZIONE: 
	1000 g	2,5 lt	-	300 g	-	
E296.V1		BASE UNICA ZERO CHOCOLATE				
Sacchetto 1,2 kg x 10		Base universale in polvere senza zucchero per la preparazione di gelato gusto cioccolato. Con stevia.				
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • BILANCIATA PER GELATO AL CIOCCOLATO • SENZA ZUCCHERO • CON STEVIA 			  	
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	PASTA CREMA	ACQUA	PREPARAZIONE: 
	1200 g	3 lt	-	-	-	

BASI SENZA ADDITIVI E SENZA ALLERGENI

E313.V1		VEGAN BASE				
Sacchetto 1kg x 10		Base per gelato alla crema e frutta, senza additivi e senza allergeni. Ideale per vegani.				
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • VEGAN FRIENDLY • SENZA ALLERGENI • SENZA ADDITIVI • CLEAN LABEL 			     	
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ZUCCHERO	FRUTTA	ACQUA	PREPARAZIONE:  
	250 g	-	100/150 g	500 g	500 g	

INTEGRATORI E MIGLIORATORI

A015.V1		SUPERSOFT			
Secchio 5 kg x 1		Emulsionante in pasta per gelateria. Da aggiungere a freddo prima di mantecare.			
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • FAVORISCE L'EMULSIONE DEGLI INGREDIENTI • CONFERISCE MAGGIORE VOLUME AL GELATO • LIMITA FENOMENI DI CRISTALLIZZAZIONE 			   
DOSAGGIO INDICATIVO:	2-4 g/kg (miscela al latte)		3-6 g/kg (miscela all'acqua)		PREPARAZIONE: 

INTEGRATORI E MIGLIORATORI



P742.V1	STRUTTURA PLUS		
Sacchetto 1kg x 10	Miglioratore in polvere per base gelato. Indicato per aumentare cremosità, overrun e sensazione di calore al palato del gelato. Consigliato anche come ingrassante in aggiunta o sostituzione parziale della panna.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • APPORTO DI PROTEINE E GRASSI DI LATTE • GELATO PIÙ CREMOSO E MONTATO 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	30-50 g/1 lt miscela	PREPARAZIONE:	
P740.V1	KIBOPLUS		
Sacchetto 0,9 kg x 10	Miglioratore/integratore in polvere per base gelato. Ideale come sostitutivo parziale o totale della panna. Indicato per ottenere ancora più cremosità, più overrun e sensazione di calore al palato. Riduce lo scioglimento del gelato su cono o in coppetta.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON GRASSI VEGETALI E ARRICCHITO CON PANNA IN POLVERE • POTERE STABILIZZANTE • RIDUZIONE DELLO SCIoglIMENTO 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	30-60 g/ 1 lt miscela	PREPARAZIONE:	
P512.V1	SMUTER		
Bottiglia 1,2kg x 6	Sciropo pronto all'uso con funzione anticongelante e anticristallizzante per gelati alla crema e alla frutta. Aumenta la cremosità e consente di diminuire lo zucchero nel gelato. Sapore neutro.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • FUNZIONE ANTICRISTALLIZZANTE • SOSTITUTIVO DEL SACCAROSIO • MANTIENE CREMOSO E SPATOLABILE IL GELATO 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	40-60 g/kg mix	PREPARAZIONE:	

PREPARATI IN POLVERE



P676.V1	CACAO NOBLESSE		
Sacchetto 1kg x 10	Miscela di cacao e cioccolato in polvere per la preparazione del gelato al cioccolato. Indicato anche per decorare gelati gusto tiramisù, mascarpone, cappuccino, panna cotta, ecc. e dessert in pasticceria.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • AROMA E GUSTO PIENO DEL CACAO • ARRICCHITO CON CIOCCOLATO IN POLVERE 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	50-80 g / kg mix (per il gelato) q.b. (come decorazione)	PREPARAZIONE:	
P273.V1	COCCO DI SULÙ 100		
Sacchetto 1kg x 10	Preparato in polvere per gelati e semifreddi con latte di cocco e cocco essiccato. Per la preparazione del gusto cocco in gelateria. In pasticceria per la preparazione di semifreddi, dessert, mousse, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON COCCO RAPÉ E LATTE DI COCCO • GUSTO PIENO E CARATTERISTICO 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g / kg mix	PREPARAZIONE:	

PREPARATI IN POLVERE



P230.V1	YOGURT TIPO GRECO 100	
Sacchetto 1kg x 10	Preparato in polvere per gelati e semifreddi. Per la preparazione del gusto yogurt in gelateria. In pasticceria per la preparazione di semifreddi, dessert, mousse, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON YOGURT MAGRO IN POLVERE • GUSTO PIENO E CARATTERISTICO 	 
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g / kg mix	PREPARAZIONE: 
E260.V1	RICOTTINA	
Sacchetto 1kg x 10	Preparato in polvere per gelateria e pasticceria con ricotta in polvere. Per la preparazione del gusto ricotta, cassata e cannolo in gelateria. In pasticceria per la preparazione di semifreddi, dessert, mousse, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • ALTO CONTENUTO DI RICOTTA IN POLVERE • GUSTO PIENO E CARATTERISTICO 	 
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g / kg mix	PREPARAZIONE: 
E297.V1	KEFIR	
Sacchetto 1kg x 10	Preparato in polvere per gelati e semifreddi. Per la preparazione del gusto kefir in gelateria. In pasticceria per la preparazione di semifreddi, dessert, mousse, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 25% DI KEFIR • GUSTO PIENO E CARATTERISTICO 	  
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g / kg mix	PREPARAZIONE: 

SPECIALITÀ



E326.V1	READY MOCHI	
Sacchetto 1kg x 10	Preparato completo in polvere per la realizzazione di Mochi, una specialità tipica della cucina giapponese.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • PREPARATO COMPLETO A CUI AGGIUNGERE SOLO ACQUA (ED EVENTUALI COLORANTI) 	   
DOSAGGIO INDICATIVO:	1 kg mix + 1 litro di acqua	PREPARAZIONE: 1) Disperdere il mix nell'acqua e mescolare per bene. 2) Riscaldare al microonde per 1 min. e impastare. 3) Riscaldare il composto al microonde per altri 30" e impastare. 4) Riscaldare nuovamente per 30" e impastare. 5) Lasciare riposare fino a raffreddamento dell'impasto. 6) Stendere l'impasto fino ad ottenere ad uno strato sottile. 7) Tagliare l'impasto della dimensione desiderata e farcire con gelato. 8) Chiudere a forma di Mochi. Per ottenere Mochi colorati, aggiungere del colorante all'impasto nei limiti previsti dalla legge.





GUSTI CREMA



E063.V1 PASTA BISCOTTO		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per la preparazione del gusto biscotto in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RICCA DI LATTE CONDENSATO, TUORLO D'UOVO E ZUCCHERO CARAMELLIZZATO • AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DI BISCOTTO • SI INCORPORA FACILMENTE 	 
DOSAGGIO INDICATIVO:	50 g/ kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P252.V1 PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con caffè arabica Colombia. Per la preparazione del gusto caffè in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RICCA DI CAFFÈ 100% ARABICA COLOMBIA • AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DI CAFFÈ ESPRESSO • SI INCORPORA FACILMENTE 	   
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E004.V1 PASTA CAMELLO		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per la preparazione del gusto caramello in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RICCA DI ZUCCHERO CARAMELLIZZATO • GUSTO PIENO CARATTERISTICO DEL CAMELLO • SI INCORPORA FACILMENTE 	   
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P278.V1 PASTA CHOC'OR		
Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, con il 25% di nocciole tostate. Per la preparazione del gusto gianduia in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO DI GIANDUIA/WAFER • CON IL 25% NOCCIOLE • SI INCORPORA FACILMENTE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	100-130 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E200.V1 PASTA CHEESECREAM		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con formaggio. Per la preparazione del gusto cheesecake in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RICCA DI FORMAGGIO BIANCO (50%) • GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE 	 
DOSAGGIO INDICATIVO:	100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



B252.V1 PASTA CIOCCOLATO BIANCO	
Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per la preparazione del gusto cioccolato bianco in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON 40% DI CIOCCOLATO BIANCO • GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P222.V1 PASTA MASCARPONE	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con mascarpone. Per la preparazione del gusto mascarpone in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 50% DI MASCARPONE • GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E067.V1 PASTA MENTA VERDE	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per la preparazione del gusto menta verde in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON OLIO ESSENZIALE DI MENTA • GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	40-60 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
R169.V1 PASTA NOCCIOLA ITALIANA	
Secchiello 3kg x 2	Pasta di nocciole, 100% nocciole italiane. Per la preparazione del gusto nocciola in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 100% DI NOCCIOLE ITALIANE • GUSTO DELICATO E PIENO, CARATTERISTICO DELLA NOCCIOLA TOSTATA • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
R170.V1 PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP	
Secchiello 3kg x 2	Pasta di nocciole, 100% Nocciola Piemonte IGP varietà "Tonda Gentile Trilobata". Per la preparazione del gusto nocciola in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 100% DI NOCCIOLA PIEMONTE IGP VARIETÀ "TONDA GENTILE TRILOBATA" • GUSTO DELICATO E PIENO • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



R173.V1		PASTA NOCCIOLA ITALIANA MT	
Secchiello 3kg x 2	Pasta per la preparazione del gusto nocciola in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 94% NOCCIOLA ITALIANA • GUSTO PIENO E MARCATO, CARATTERISTICO DELLA NOCCIOLA TOSTATA • PASTA STABILIZZATA 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	70 - 100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
P220.V1		PASTA NOCE	
Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con noci. Per la preparazione del gusto noce in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 22% DI NOCI • AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
P771.V1		PASTA PISTACCHIO	
Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta con pistacchi, per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 30% DI PISTACCHI TOSTATI • AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO DEL PISTACCHIO CON NOTA DI MANDORLA • SI INCORPORA FACILMENTE 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
P241.V1		PASTA PISTACCHIO KERMAN	
Secchiello 3kg x 1	Pasta per gelateria e pasticceria con 99% di pistacchi Kerman tostati. Per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 99% DI PISTACCHI KERMAN TOSTATI • GUSTO DELICATO E PIENO, CARATTERISTICO DEL PISTACCHIO SALATO • SI INCORPORA FACILMENTE 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
P776.V1		PASTA PISTACCHIO KERMAN NATURA	
Secchiello 3kg x 1	Pasta per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 99% DI PISTACCHI KERMAN • SENZA COLORANTI E AROMI • SI INCORPORA FACILMENTE 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	



P662.V1 PASTA PISTACCHIO ORIGINARIO	
Secchiello 3kg x 1	Pasta stabilizzata con pistacchi per gelateria e pasticceria. Per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • PASTA STABILIZZATA • CON IL 70% DI PISTACCHI TOSTATI • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P221.V1 PASTA TIRAMISÙ	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta gusto tiramisù con mascarpone e caffè. Per la preparazione del gusto tiramisù in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 38% DI MASCARPONE • CON TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO • CON CAFFÈ ARABICA 100%
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E068.V1 PASTA VANIGLIA CLASSICA	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con semi di vaniglia per la preparazione del gusto vaniglia in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON SEMI DI VANIGLIA • GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	40-50 g/ kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P527.V1 PASTA VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria. Con estratto naturale di bacca di vaniglia Bourbon. Per la preparazione del gusto vaniglia Bourbon Madagascar in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RICCA DI ESTRATTO NATURALE DI VANIGLIA BOURBON • GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	60-70 g/ kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P226.V1 PASTA ZABAIONE	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta gusto zabaione, con marsala e uova. Per la preparazione del gusto zabaione in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON MARSALA E TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO • GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.



E272.V1 PASTA CARAMEL SALÉ		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con "Fleur de sel de la Camargue". Per la preparazione del gusto caramello salato in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RICCA DI ZUCCHERO CARAMELLIZZATO • CON "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE" • SI INCORPORA FACILMENTE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E280.V1 PASTA CREMA PASTICCERA		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, con tuorlo d'uovo. Per la preparazione del gusto crema e crema pasticceria in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RICCA DI TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO • AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	100-120 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E185.V1 PASTA ARACHIDE		
Secchiello 3kg x 2	Pasta con 100% di arachidi tostate, per la preparazione del gusto arachide in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 100% DI ARACHIDI TOSTATE • AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/ kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P229.V1 PASTA CIOCCOLATO		
Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria. Per la preparazione del gusto cioccolato in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON 60% DI CACAO MAGRO • AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	70 - 100 g/ kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E323.V1 ROSA DUE		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria, con petali di rosa disidratati in pezzi. Per la variegatura e la preparazione del gusto rosa in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA • CON PETALI DI ROSA DISIDRATATI IN PEZZI 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	100-150 g/kg per gelato q.b. per variegatura	PREPARAZIONE GELATO: Aggiungere la quantità indicata di prodotto alla base e diluire. Lasciar riposare per 15 minuti prima di mantecare. VARIEGATURA: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

GUSTI CREMA



E324.V1	TIRAMISÙ DUE
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria al Tiramisù. Per la variegatura e la preparazione del gusto tiramisù in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA • CON IL 20% DI MASCARPONE FRESCO • CON TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO, MARSALA E CAFFÈ SOLUBILE ARABICA
DOSAGGIO INDICATIVO:	<p>100-150 g/kg per gelato max. 200 - 250 g per variegatura</p> <p>PREPARAZIONE GELATO: Aggiungere la quantità indicata di prodotto alla base e diluire. Lasciar riposare per 15 minuti prima di mantecare. VARIEGATURA: versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.</p>



GUSTI CREMA 1 KG



E272.V8	PASTA CAMEL SALÉ
Barattolo 1,5kg x 4	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con "Fleur de sel de la Camargue". Per la preparazione del gusto caramello salato in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RICCA DI ZUCCHERO CAMELIZZATO • CON "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE" • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	<p>80-100 g/kg mix</p> <p>PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.</p>
P226.V8	PASTA ZABAIONE
Barattolo 1,2kg x 4	Preparato in pasta gusto zabaione, con marsala e uova. Per la preparazione del gusto zabaione in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON MARSALA E TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO • GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	<p>80-100 g/kg mix</p> <p>PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.</p>
P252.V8	PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA
Barattolo 1,4kg x 4	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con caffè arabica Colombia. Per la preparazione del gusto caffè in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RICCA DI CAFFÈ 100% ARABICA COLOMBIA • AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DI CAFFÈ ESPRESSO • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	<p>70-100 g/kg mix</p> <p>PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.</p>





P222.V8 PASTA MASCARPONE		
Barattolo 1,2kg x 4	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con mascarpone. Per la preparazione del gusto mascarpone in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 50% DI MASCARPONE • GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P527.V8 PASTA VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR		
Barattolo 1,5kg x 4	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria. Con estratto naturale di bacca di vaniglia Bourbon. Per la preparazione del gusto vaniglia Bourbon Madagascar in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RICCA DI ESTRATTO NATURALE DI VANIGLIA BOURBON • GUSTO PIENO CARATTERISTICO • SI INCORPORA FACILMENTE 	   
DOSAGGIO INDICATIVO:	60-70 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P241.V8 PASTA PISTACCHIO KERMAN		
Secchiello 1kg x 4	Pasta per gelateria e pasticceria con 99% di pistacchi Kerman tostati. Per la preparazione del gusto pistacchio in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 99% DI PISTACCHI KERMAN TOSTATI • GUSTO DELICATO E PIENO, CARATTERISTICO DEL PISTACCHIO SALATO • SI INCORPORA FACILMENTE 	 
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
R170.V8 PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP		
Barattolo 1kg x 4	Pasta di nocciole, 100% Nocciola Piemonte IGP varietà "Tonda Gentile Trilobata". Per la preparazione del gusto nocciola in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 100% DI NOCCIOLA PIEMONTE IGP VARIETÀ "TONDA GENTILE TRILOBATA" • GUSTO DELICATO E PIENO • SI INCORPORA FACILMENTE 	   
DOSAGGIO INDICATIVO:	80-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E325.V8 READY CREAM CHEESECAKE		
Barattolo 1,5kg x 4	Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con formaggio. Per la preparazione del gusto Cheesecake in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • PRODOTTO BILANCIATO DI FACILE UTILIZZO • CON IL 20% DI FORMAGGIO • SI INCORPORA FACILMENTE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	VEDI RICETTA APPLICATIVA	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 15 minuti prima di mantecare.





A close-up photograph of a pink cake decorated with fresh raspberries and dark chocolate chips. The cake is the background for the text. The raspberries are bright red and the chocolate chips are dark brown. The pink frosting is smooth and has some texture. The text 'GUSTI FRUTTA' is centered in a white box with a thin black border.

GUSTI FRUTTA



E072.V1 PASTA ANANAS		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con ananas per la preparazione del gusto ananas in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI POLPA E SUCCO DI ANANAS • SI INCORPORA FACILMENTE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E073.V1 PASTA ARANCIA		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per la preparazione del gusto arancia in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI SUCCO CONCENTRATO DI ARANCIA • SI INCORPORA FACILMENTE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E074.V1 PASTA BANANA		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con banane per la preparazione del gusto banana in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI PUREA DI BANANA • SI INCORPORA FACILMENTE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E075.V1 PASTA FRAGOLA		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con fragole per la preparazione del gusto fragola in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI FRAGOLE E SUCCO DI FRAGOLA CONCENTRATO • SI INCORPORA FACILMENTE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
P209.V1 PASTA FRAGOLA MATURA*		
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con fragole per la preparazione del gusto fragola in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • RICCA DI FRAGOLE E SUCCO DI FRAGOLA CONCENTRATO • SI INCORPORA FACILMENTE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix	PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

GUSTI FRUTTA



E076.V1 PASTA FRUTTI DI BOSCO	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con frutti di bosco per la preparazione del gusto frutti di bosco in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI FRUTTI DI BOSCO E SUCCHI • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E078.V1 PASTA LAMPONE	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con lamponi per la preparazione del gusto lampone in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI LAMPONI E SUCCO DI LAMPONE • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E079.V1 PASTA MANGO	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con mango in pezzi per la preparazione del gusto mango in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI MANGO IN PEZZI • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E084.V1 PASTA MARACUJA-PASSION FRUIT	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con maracuja per la preparazione del gusto maracuja in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI SUCCO DI MARACUJA • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E080.V1 PASTA MELA VERDE	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con mela per la preparazione del gusto green apple in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticceria, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI MELE E SUCCO DI MELA • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

GUSTI FRUTTA



E081.V1 PASTA MELONE	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con melone per la preparazione del gusto melone in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI CUBETTI DI MELONE • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E085.V1 PASTA PESCA	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta con pesche per la preparazione del gusto pesca in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI PUREA E CUBETTI DI PESCA • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

GUSTI FRUTTA 1 KG



E076.V8 PASTA FRUTTI DI BOSCO	
Barattolo 1,5kg x 4	Preparato in pasta con frutti di bosco per la preparazione del gusto frutti di bosco in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI FRUTTI DI BOSCO E SUCCHI • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E074.V8 PASTA BANANA	
Barattolo 1,5kg x 4	Preparato in pasta con banane per la preparazione del gusto banana in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI PUREA DI BANANA • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
E075.V8 PASTA FRAGOLA	
Barattolo 1,5kg x 4	Preparato in pasta con fragole per la preparazione del gusto fragola in gelateria, utilizzato tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • SENZA COLORANTI AZOICI • RICCA DI FRAGOLE E SUCCO DI FRAGOLA CONCENTRATO • SI INCORPORA FACILMENTE
DOSAGGIO INDICATIVO:	70-100 g/kg mix PREPARAZIONE: Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.

PUREA PASTORIZZATA CON IL 90% DI FRUTTA



R181.V1	FRUIT PURÉE AMARENA	Conf. aseptica 1kg x 5
R174.V1	FRUIT PURÉE ANANAS	Conf. aseptica 1kg x 5
R175.V1	FRUIT PURÉE FRAGOLA	Conf. aseptica 1kg x 5
R176.V1	FRUIT PURÉE LAMPONE	Conf. aseptica 1kg x 5
R180.V1	FRUIT PURÉE MANDARINO	Conf. aseptica 1kg x 5
R177.V1	FRUIT PURÉE MANGO	Conf. aseptica 1kg x 5
R178.V1	FRUIT PURÉE FRUTTO DELLA PASSIONE	Conf. aseptica 1kg x 5
R182.V1	FRUIT PURÉE LIMONE	Conf. aseptica 1kg x 5
R179.V1	FRUIT PURÉE FRUTTI ROSSI	Conf. aseptica 1kg x 5

Purea di frutta pastorizzata. In gelateria per la preparazione di gelati, ghiaccioli, granite, frozen yogurt, cremini di frutta, Palet di frutta. In pasticceria per la preparazione di gelatine e Gelée, mousse, semifreddi, gelatina per decorare e guarnire, torte, dolci in genere. Per la preparazione di bibite, cocktail, frullati, succhi, sorbetti.

*plus
prodotto*

- PUREA DI FRUTTA PRONTA ALL'USO
- PASTORIZZATA E SENZA SEMI
- CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE



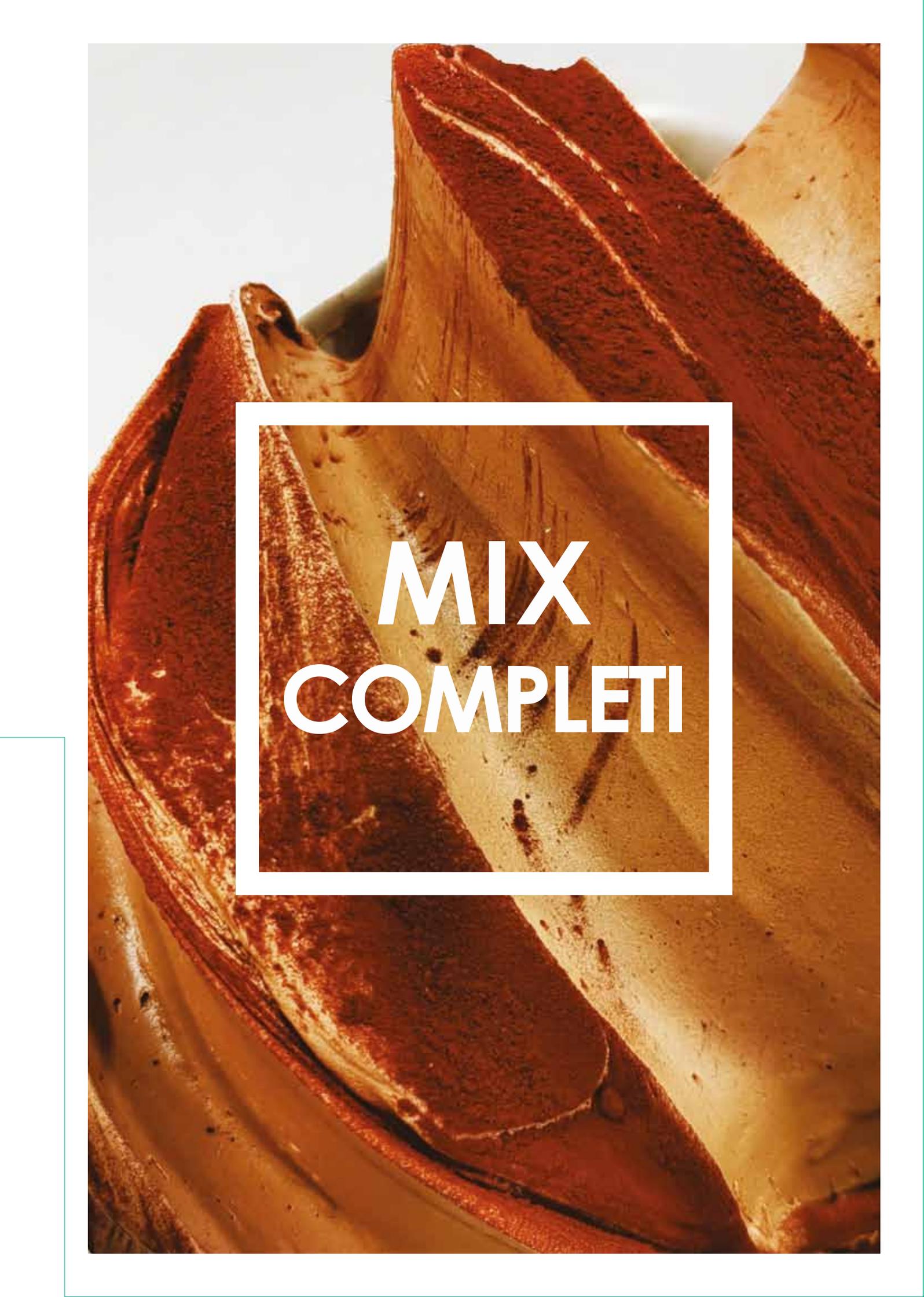
**DOSAGGIO
INDICATIVO:**

300-400 g/kg mix

PREPARAZIONE:

Pronto all'uso, da utilizzare tal quale, secondo il prodotto che si desidera ottenere.





**MIX
COMPLETI**

READY CHOCO



E274.V1		READY CHOCO BIANCO			
Sacchetto 0,75 kg x 10		Base completa per gelato al cioccolato bianco da preparare con l'aggiunta di latte e cioccolato bianco. Lavorazione a caldo.			
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • BASE COMPLETA BILANCIATA E DOSATA PER UNA VASCHETTA • AGGIUNTA DI SOLE CHIPS E LATTE CALDO 			
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ACQUA	CHIPS	PREPARAZIONE: Scaldare il latte a circa 70/80 °C, sciogliere le Chips nel latte, aggiungere la base e mescolare. Lasciare riposare per 5 minuti e mantecare.
	1 busta	2,5 lt	-	1000 g	
E275.V1		READY CHOCO CLASSICO			
Sacchetto 0,625 kg x 15		Base completa per gelato al cioccolato da preparare con l'aggiunta di latte e cioccolato. Lavorazione a caldo.			
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • BASE COMPLETA BILANCIATA E DOSATA PER UNA VASCHETTA • AGGIUNTA DI SOLE CHIPS E LATTE CALDO 			
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ACQUA	CHIPS	PREPARAZIONE: Scaldare il latte a circa 70/80 °C, sciogliere le Chips nel latte, aggiungere la base e mescolare. Lasciare riposare per 5 minuti e mantecare.
	1 busta	2,5 lt	-	1000 g	
E276.V1		READY CHOCO FONDENTE			
Sacchetto 0,9 kg x 10		Base completa per gelato al cioccolato fondente da preparare con l'aggiunta di acqua e cioccolato fondente. Lavorazione a caldo.			
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • BASE COMPLETA BILANCIATA E DOSATA PER UNA VASCHETTA • AGGIUNTA DI SOLE CHIPS E ACQUA CALDA 			
DOSAGGIO INDICATIVO:	BASE	LATTE	ACQUA	CHIPS	PREPARAZIONE: Scaldare l'acqua a 100 °C, sciogliere le Chips nell'acqua, aggiungere la base e mescolare. Lasciare riposare per 5 minuti e mantecare.
	1 busta	-	2 lt	900 g	

READY LINE



P518.V1		READY LINE CIOCCOLATO BIANCO			
Sacchetto 1,2 kg x 10		Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto cioccolato bianco in gelateria. Lavorazione a freddo con latte.			
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO • CON CIOCCOLATO BIANCO E GRANELLA DI CIOCCOLATO • VELOCE E FACILE IMPIEGO 			
DOSAGGIO INDICATIVO:	1,2 kg mix + 3 lt latte			PREPARAZIONE: Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
P371.V1		READY LINE CACAO CARAIBI			
Sacchetto 1,25 kg x 10		Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto cioccolato in gelateria. Lavorazione a freddo e a caldo con latte.			
<i>plus prodotto</i>		<ul style="list-style-type: none"> • PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO • CON IL 26% DI CACAO CARAIBI E GRANELLA DI CIOCCOLATO • VELOCE E FACILE IMPIEGO 			
DOSAGGIO INDICATIVO:	1,25 kg mix + 2,5 lt latte			PREPARAZIONE: Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	



P368.V1		READY LINE COCCO DI SULÙ	
Sacchetto 1,25 kg x 10	Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto cocco in gelateria. Lavorazione a freddo con latte.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO • CON COCCO DI SULÙ RAPÉ E LATTE DI COCCO • VELOCE E FACILE IMPIEGO 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	1,25 kg mix + 2,5 lt latte	PREPARAZIONE: Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
P351.V1		READY LINE FIORDILATTE	
Sacchetto 1,2 kg x 10	Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto fiordilatte in gelateria. Per la preparazione di gelato soft. Lavorazione a freddo e a caldo con latte e/o acqua.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO • IDEALE ANCHE PER GELATO SOFT • VELOCE E FACILE IMPIEGO 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	1,2 kg mix + 3 lt latte <u>Per Soft:</u> 1,2 kg mix + 3 lt latte + 1 lt acqua.	PREPARAZIONE: Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
P325.V1		READY LINE YOGURT	
Sacchetto 1,2 kg x 10	Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto yogurt in gelateria e del sorbetto da bere. Lavorazione a freddo e a caldo con latte e/o acqua.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO • ADATTO ANCHE PER FROZEN YOGURT • CON YOGURT MAGRO IN POLVERE 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	1,2 kg mix + 3 lt latte (acqua per sorbetto)	PREPARAZIONE: Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
E234.V2		READY LINE CIOCCOLATO EXTRAFONDENTE	
Sacchetto 1,7 kg x 10	Preparato completo in polvere per gelato gusto cioccolato fondente. Lavorazione a caldo con acqua.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO • CON IL 25% DI CIOCCOLATO • VELOCE E FACILE IMPIEGO 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	1,7 kg mix + 2,5 lt acqua	PREPARAZIONE: Versare il mix nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	
P582.V1		READY LINE FRAGOLA	
Sacchetto 1,25 kg x 10	Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto fragola in gelateria. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft, ecc. Lavorazione a freddo con acqua.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO • CON FRAGOLE IN POLVERE • VELOCE E FACILE IMPIEGO 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	1,25 kg mix + 2,5/3 lt acqua <u>Per Sorbetto:</u> 1,25 kg mix + 3,5 lt acqua + succo di limone a piacere.	PREPARAZIONE: Versare il mix nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.	



P231.V1

READY LINE LIMONE

Sacchetto
1,25 kg x 10

Preparato completo in polvere per la preparazione del gusto limone in gelateria. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft, ecc. Lavorazione a freddo con acqua.

*plus
prodotto*

- **PRODOTTO COMPLETO GIÀ BILANCIATO**
- **CON SUCCO DI LIMONE IN POLVERE**
- **VELOCE E FACILE IMPIEGO**



**DOSAGGIO
INDICATIVO:**

1,25 kg mix + 2,5 lt acqua

Per Sorbetto:

1,25 kg mix + 3,5 lt acqua + succo di limone a piacere.

PREPARAZIONE:

Versare il mix nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.





VARIEGATI

VARIEGATI CREMA

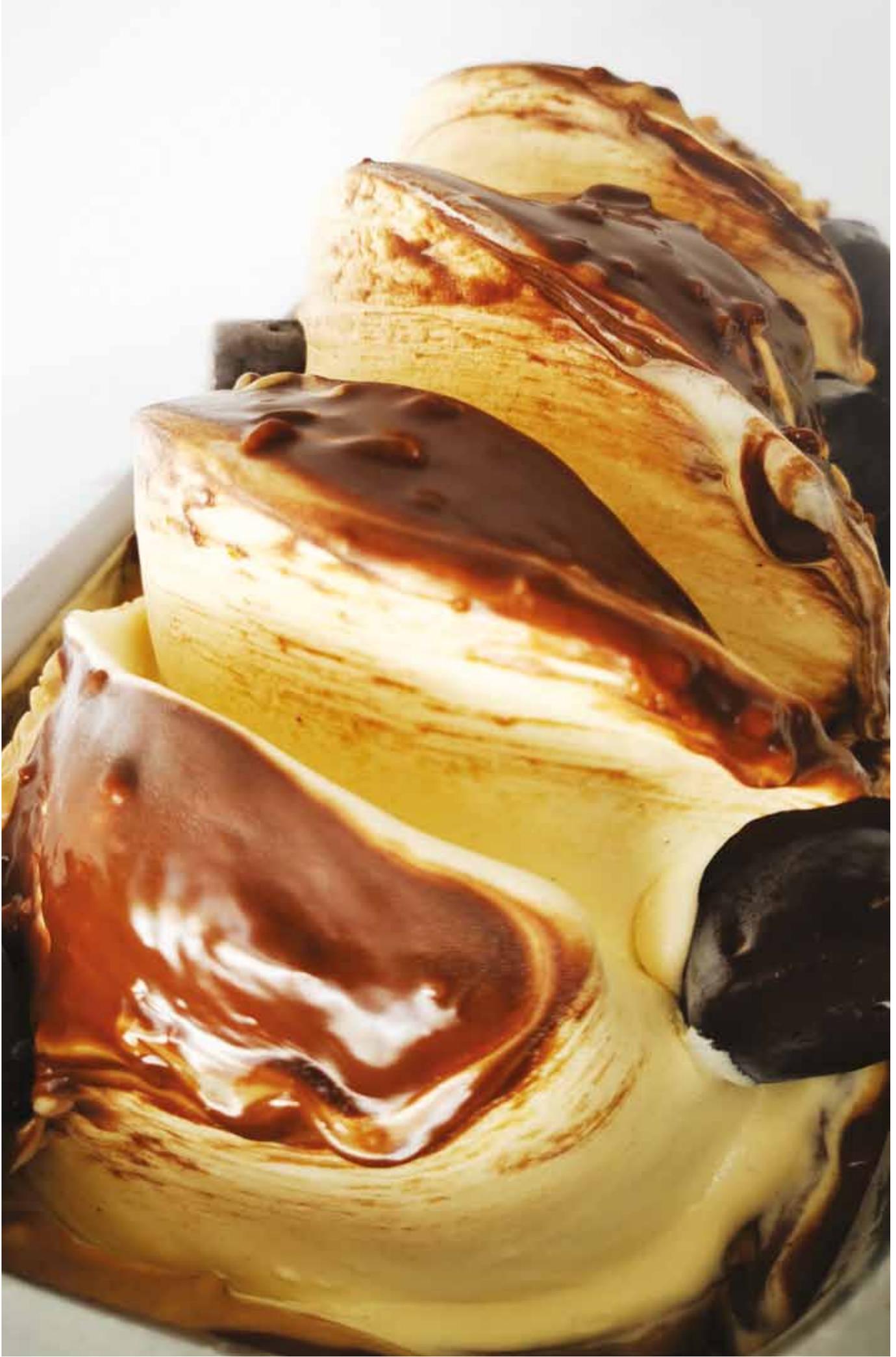


P288.V1 MACAO FONDENTE		
Secchiello 3kg x 1	Pasta per la preparazione di gelato alla stracciatella, copertura pinguini e come decorazione.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • COPERTURA CROCCANTE • AROMA E GUSTO PIENO E INTENSO CARATTERISTICO DEL CIOCCOLATO 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
P707.V1 VARIEGÒ CAMEL		
Secchiello 3kg x 2	Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria al gusto caramello. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON ZUCCHERO CAMELIZZATO 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
P526.V1 VARIEGÒ CHOC'OR		
Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per variegatura e decorazione con biscotti a scaglie e nocchie. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON BISCOTTI CROCCANTI E NOCCIOLE IN GRANELLA 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
B270.V1 VARIEGÒ COOKIE NEREO		
Secchiello 3kg x 1	Preparato a base di cacao per variegatura e decorazione con biscotti in pezzi. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON BISCOTTI CROCCANTI, CACAO MAGRO E NOCCIOLE TOSTATE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
P743.V1 VARIEGÒ CHOCOMILKY & CEREALS		
Secchiello 3kg x 1	Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con multicereali soffiati caramellizzati gusto cioccolato al latte. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON 5 CEREALI SOFFIATI CAMELIZZATI • CON CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.

VARIEGATI CREMA



P719.V1		VARIEGÒ PISTACCHIO	
Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per variegatura e decorazione con pistacchi tostati. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 25% DI PISTACCHI TOSTATI IN GRANELLA 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	
P564.V1		VARIEGÒ MILLEVELI	
Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per variegatura e decorazione con biscotti a scaglie e 42% di nocciole tostate. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 42% DI NOCCIOLE • CON IL 15% DI BISCOTTI 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	
R167.V1		VARIEGÒ NOCCIOLCAO	
Secchio 6kg x 1	Preparato in pasta per variegatura e decorazione con cacao e nocciole. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • GUSTO CLASSICO GIANDUIA 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	
E312.V1		VARIEGÒ CARAMEL SALÉ	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per variegatura e decorazione con "Fleur de Sel de la Camargue". Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON ZUCCHERO CARAMELIZZATO • CON "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE" 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	



VARIEGATI FRUTTA



E112.V1		VARIEGÒ MANGO-MARACUJA	
Secchiello 3kg x 2	Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con mango-passion fruit. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON MANGO IN PEZZI • CON PUREA DI MARACUJA 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	
P587.V1		VARIEGÒ AMARENA	
Secchiello 3kg x 2	Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con amarene. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON CILIEGIE CANDITE 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	
P588.V1		VARIEGÒ ARANCIA	
Secchiello 3kg x 2	Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con scorze d'arancia. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON SCORZE D'ARANCIA CANDITE 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	
E111.V1		VARIEGÒ FRAGOLA	
Secchiello 3kg x 2	Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con fragole. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON FRAGOLE SEMICANDITE 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	
E178.V1		VARIEGÒ FRUTTI DI BOSCO	
Secchiello 3kg x 2	Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con frutti di bosco. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.		
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON FRUTTA SEMICANDITA 		
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.	

VARIEGATI FRUTTA



E232.V1 VARIEGÒ GINGER	
Secchiello 3kg x 2	Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con pezzi di zenzero. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON ZENZERO SEMICANDITO
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b. PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
E320.V1 VARIEGÒ FICO	
Secchiello 3kg x 2	Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con fichi. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON FICHI (25% FICHI E 25% FICHI NERI)
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b. PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
E321.V1 VARIEGÒ LAMPONE	
Secchiello 3kg x 2	Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con lamponi semicanditi. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON LAMPONI SEMICANDITI
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b. PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
E322.V1 VARIEGÒ YUZU LEMON	
Secchiello 3kg x 2	Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria gusto Yuzu e limone. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON SUCCO DI YUZU IN POLVERE • CON IL 20% DI SCORZA DI LIMONE CANDITA • CON SUCCO CONCENTRATO DI LIMONE
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b. PREPARAZIONE: Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.



**TOPPING
& DECORAZIONI**

TOPPING



E086.V9	TOPPING AMARENA	Bottiglia 1kg x 6
E038.V9	TOPPING CIOCCOLATO	Bottiglia 1kg x 6
E037.V9	TOPPING CARMELLO	Bottiglia 1kg x 6
E088.V9	TOPPING FRAGOLA	Bottiglia 1kg x 6
E089.V9	TOPPING FRUTTI ROSSI	Bottiglia 1kg x 6
E216.V9	TOPPING MIELE	Bottiglia 1kg x 6
E215.V9	TOPPING ACERO	Bottiglia 1kg x 6

Guarnizione in pasta per decorazione di gelati, milk shakes e yogurt, coppe gelato, semifreddi, panna. In pasticceria come guarnizione di torte, monoporzioni, ecc.
Nella ristorazione per guarnire dessert al piatto.

*plus
prodotto*

- OTTIMA FLUIDITÀ E LUCENTEZZA
- RESTANO MORBIDI SOTTO ZERO
- GUSTO PIENO CARATTERISTICO



UTILIZZO:

Dosaggio a piacere

Prodotto pronto all'uso.

* SIMBOLO VALIDO PER TUTTI GLI ARTICOLI, ECCETTO "TOPPING FRUTTI ROSSI" E "TOPPING MIELE"

DECORAZIONI E GRANELLE



M457.V1	CHOCOOKIES	
Secchiello 1,2kg x 2	Biscotti in pezzi al cacao.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • MANTENGONO LA CROCCANTEZZA ED IL COLORE NEL PRODOTTO FINITO • IN PEZZI 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	<p>APPLICAZIONE: Per la decorazione di gelati, dolci, semifreddi, ecc. o nel gelato come farcitura. Per la decorazione di pasticceria.</p>

P589.V1	CILIEGIE AMARENATE	
Secchiello 3kg x 2	Ciliegie amarenizzate candite intere in sciroppo.	
<i>plus prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CON IL 50% DI CILIEGIE CANDITE INTERE • STABILI E BRILLANTI • RESISTONO ALLA CONGELAZIONE 	
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.b.	<p>APPLICAZIONE: Per la decorazione di gelati, dolci, semifreddi, ecc. o nel gelato come farcitura. Per la decorazione di pasticceria.</p>



P661.V1

ICEMOUSSE CAFFÈ

Sacchetto
1,2 kg x 10

Preparato completo in polvere per crema fredda gusto caffè. Preparazione in granitore.

*plus
prodotto*

- CON CAFFÈ 100% ARABICA
- PRODOTTO DI FACILE PREPARAZIONE
- MONTATA STABILE, LEGGERA E CREMOSA



**DOSAGGIO
INDICATIVO:**

1,2 kg mix + 3/4 lt latte



Il brand Braun offre molti articoli da poter utilizzare, non solo in pasticceria, ma anche in gelateria per completare le vostre creazioni, ad esempio per preparare basi di Pan di Spagna o farciture. Ecco alcuni spunti:

CONSIGLIATI PER GELATO E SEMIFREDDI

PRODOTTO E DESCRIZIONE

PREPARATI IN POLVERE PER PASTE MONTATE

BISQUISIT

Ideale per la preparazione di basi di pan di Spagna, arrotolati, margherite, sabbiose, ecc.

BISQUISIT GLUTEN FREE

Gluten Free. Ideale per la preparazione di basi di pan di Spagna, arrotolati, omelletes, margherite, sabbiose, ecc.

PREPARATI IN POLVERE PER FROLLA

MURBELLA

Ideale per la preparazione di pasta frolla di ogni genere, stampata e montata, paste frolle al burro.

MURBELLA GLUTEN FREE

Gluten Free. Ideale per la preparazione di pasta frolla e biscotteria.

DECORAZIONI E FARCITURA

NEVELLA

Zucchero per decorazione non igroscopico.

SPALMELLA PISTACCHIO

Crema spalmabile gusto pistacchio ideale come farcitura post forno di arrotolati, pan di Spagna, biscotteria, ecc.

LINEA SCHOKOBELLA

Preparati in pasta per glassatura, farcitura e copertura. Ideali per aromatizzare creme e panna. Per ripieni di pralineria.

GUSTI DISPONIBILI:

SCHOKOBELLA • SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE • SCHOKOBELLA LATTE • SCHOKOBELLA BIANCO • SCHOKOBELLA RUBY • SCHOKOBELLA PEANUT & CAMEL

LINEA KRANFIL'S

Preparati in pasta per farcitura con biscotti a scaglie. Ideali per una nota croccante in tutti i dessert.

GUSTI DISPONIBILI:

KRANFIL'S PISTACCHIO • KRANFIL'S CAMEL • KRANFIL'S BIANCO • KRANFIL'S CIOCCOLATO • KRANFIL'S RED FRUITS • KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO • KRANFIL'S CAMEL COOKIE & ALMOND • KRANFIL'S DARK CHOCOLATE • KRANFIL'S MOCCA • KRANFIL'S COCONUT & ALMOND

CIOCCOLATI LUBECA

Chips di cioccolato per copertura.

FONDENTE:

RATZBURG CHIPS (70/30/42) • IVORY COAST CHIPS (60/40/39) • IVORY COAST CHIPS (55/45/34) • WESTAFRICA CHIPS (70) • GHANA SUPREME CHIPS (85/15/50)

AL LATTE:

GHANA SELECTION CHIPS (43/40) • RUGEN CHIPS (40/40) • CAMEL CHIPS (33/37)

BIANCO:

SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5) • SCHOK WEISS CHIPS (29/36)



BRAUN
in gelateria

CONSIGLIATI ESCLUSIVAMENTE PER SEMIFREDDI

PRODOTTO E DESCRIZIONE

SPECIALITÀ

CHEESEQUICK

Preparato in polvere per Swiss e American Cheesecake e torte. Ideale anche per la preparazione di dolci in generale allo yogurt o al formaggio (mascarpone, ricotta, ecc.)

OVOSIL

Preparato in polvere per spumiglie, meringhe, ecc. Ideale per la preparazione di tutti gli impasti con presenza di albume montato.

BIENEX

Preparato in polvere per croccante. Ideale per la preparazione di croccante, barrette, ecc. con nocciole, mandorle, cereali soffiati, fiocchi di cereali, cacao, caffè in polvere, panna in polvere, ecc. Può essere modellato per la realizzazione di composizioni varie.

PREPARATI PER MOUSSE, BAVARESI E SEMIFREDDI

BAVARESE

Preparato in polvere per bavaresi, semifreddi, dessert. Aromatizzabile con Paste Cresco Italia.

ALASKA EXPRESS NEUTRO

Stabilizzante in polvere per panna. Ideale per la preparazione di dolci alla panna come mousse, bavaresi, chantilly, etc. Sostituisce la colla di pesce in fogli o in polvere.

ALASKA ROYAL

Preparato in polvere per mousse di panna aromatizzate. Ideale per la preparazione di dolci alla panna come mousse, bavaresi, chantilly, torte, monoporzioni, farciture di bignè, ecc.

GUSTI DISPONIBILI:

LIMONE • CIOCCOLATO • SOTTOBOSCO

PARFAIT

Preparato base per semifreddi. Ideale per la preparazione di semifreddi da aromatizzare con gusti crema e frutta. Ideale anche per la preparazione di mousse e guarnizioni. Preparazione istantanea a freddo.

SOFFICEPANNA

Preparato in polvere per semifreddi e panna da sottozero. Ideale da aromatizzare con gusti crema e frutta. Preparazione istantanea a freddo. Mantiene morbida la panna sottozero. Per decorare con la panna il gelato direttamente in vetrina.

GELATINE A FREDDO

Lucidanti in gel pronti all'uso. Ideali per glassatura a specchio di dolci, mousse, semifreddi, bavaresi, ecc. e come lucidante per frutta.

GUSTI DISPONIBILI:

CRISTALINE NEUTRO • CRISTALINE LIMONE • CRISTALINE MIRTILLO • CRISTALINE MARACUJA CON SEMI • CRISTALINE FRAGOLA

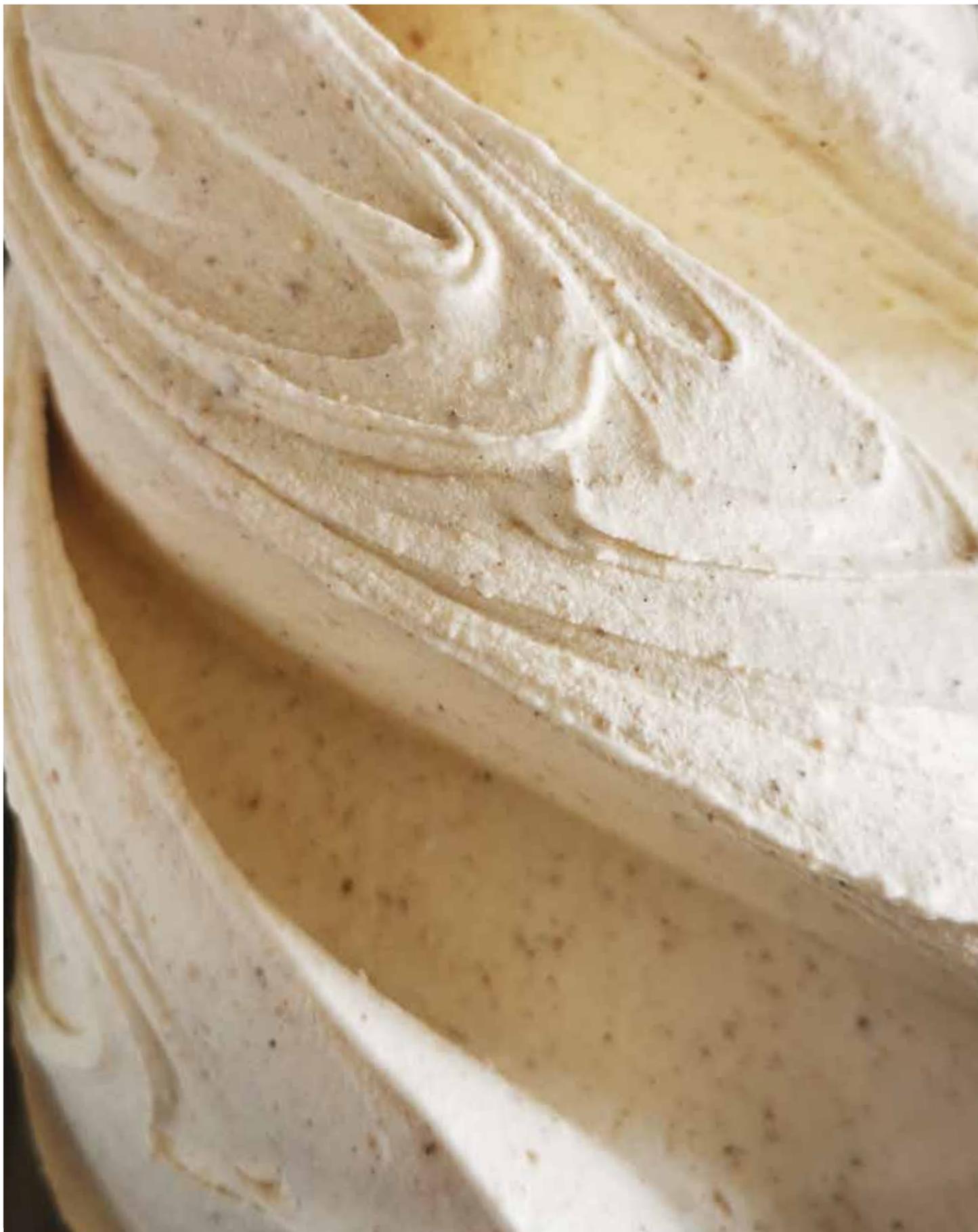
GLASSE

Glasse lucide.

GUSTI DISPONIBILI:

MIRUAR CIOCCOLATO • MIRUAR PISTACCHIO (senza coloranti azo) • SPIEGEL NEUTRO • SPIEGEL AMARENA • SPIEGEL FRAGOLA • SPIEGEL LIMONE • SPIEGEL CIOCCOLATO • SPIEGEL ROUGE • SPIEGEL PURPLE • SPIEGEL CAMEL • SPIEGEL MILK CHOCOLATE • SPIEGEL IVORY • DECOR GOLD





MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.

Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24

25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it