

CATALOGO GENERALE 2023





NEUTRI	7
NUCLEO	7
MIGLIORATORI E INSAPORENTI IN POLVERE	7
BASI PER GELATO AL LATTE	8
BASI PER IL GELATO ALLA FRUTTA	9
BASI SPECIALI	10
PASTE CLASSICHE	11
LE RUSTICHE	15
PASTE FRUTTA	17
PRONTI ALL'USO IN POLVERE	18
SOFT	20
FRUTTA +	20
VARIEGATI	21
VARICREAM	22
COPERTURE MAXIMUM	25
COPERTURE COLORATE	25
CREMINI TORINO	25





GELATERIA

NOCCIOLA	26
Paste di Nocciola	
Prodotti a base di Nocciola	
PISTACCHIO	28
Paste di Pistacchio	
Prodotti Base di Pistacchio	
FRUTTA SECCA	29
PRODOTTI GUARNIZIONE	30
CRUMBLE GLUTEN FREE	31
TOP DECORELLE	32
PRODOTTI PER GRANITORI	33
Ice Drink	
Mix per Granite	
KIT	34





PASTICCERIA FREDDA

PRODOTTI PER MOUSSE E SEMIFREDDI	40
GLASSE A SPECCHIO	41
COVERCRUNCH	41



LINEA SERVICE

LATTE	51
ZUCCHERI	51
ACIDIFICANTI	51
CACAO IN POLVERE	51
AROMATIZZANTI	51
NUT FIX	51
ADDENSANTI	51



PASTICCERIA TRADIZIONALE

GLASSE E COPERTURE PER PASTICCERIA 42

Glasse per Pasticceria Tradizionale

Copertura per Profiteroles

Gelatine

GLI ANALCOLICI 43

FRUTTA CANDITA 43

Frutta Candita de Provence

Marroni Canditi

Frutta Candita Intera

Frutta Candita Natural

GLI ESSENZIALI 45

Patarome

Margarina

Pasta di Mandorla

Mix per Pasticceria

PRODOTTI DA FARCITURA 46

Filling

Confitures di Frutta

Le Cremine

CIOCCOLATO

La Chocolaterie

Prodotti complementari

Derivati del Cioccolato





GELATERIA



CONFEZIONI



SCELTE ALIMENTARI





NEUTRI

Miscele in polvere di addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti fondamentali per donare una struttura perfetta al gelato artigianale.

PRODOTTO		UTILIZZO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
8REALC REAL CREAM	Miscela di emulsionanti e stabilizzanti a basso dosaggio per la produzione di gelato alla crema. Dona al gelato una struttura ed una spatolabilità perfetta.	C - F		kg.2	4	7 - 10g/lt	
8REALF REAL FRUIT	Miscela di stabilizzanti e addensanti a basso dosaggio per la produzione di gelato alla frutta. Dona al sorbetto una struttura ed una spatolabilità perfetta.	C - F		kg.2	4	4-6 g/lt	

NUCLEO

8NUMIZ MIZAR CREMA	Nucleo stabilizzante a basso dosaggio per la produzione di gelato alla crema. Garantisce una maggiore stabilità del gelato in vetrina nel tempo. Senza aromi.	C		kg.2	5	25-30 g/kg	
8NUMIF MIZAR FRUTTA	Nucleo stabilizzante a basso dosaggio per la produzione di cremosi sorbetti.	C		kg.2	5	5-10 g/kg	

MIGLIORATORI & INSAPORENTI IN POLVERE

Una gamma di prodotti che, aggiunti alla miscela base, danno un tocco personalizzato al gelato, sia nella struttura, migliorandone la cremosità e la spatolabilità, la consistenza e la conservabilità, che nel gusto, a seconda delle esigenze del gelatiere.

MIGLIORATORI							
8DEGLL DEGLUGEL	Miscela di zuccheri sostituitivi del saccarosio nella base gelato. Migliora la tenuta del gelato in vetrina, diminuendone la dolcezza.	C - F		kg.2	5	in sostituzione dal 10 al 20% dello zucchero totale nella miscela	
8INOPL INOPLUS	Integratore di fibre vegetali. Migliora la struttura e la spatolabilità del gelato.	C - F		kg.2	5	aggiungere dal 5 al 10% nella miscela	
8MEGAG MEGAGLUCOSIO	Miscela di zuccheri, fibre e proteine vegetali sostituitivi del saccarosio nella base gelato. Migliora la struttura e la tenuta del gelato in vetrina, diminuendone la dolcezza.			kg.2	5	in sostituzione dal 10 al 20% dello zucchero totale nella miscela	
8MORBI MORBIGEL	Emulsionante in pasta ideale per conferire a sorbetti o gelati con pochi grassi volume, setosità e morbidezza. Ideale anche in pasticceria: monta e stabilizza gli impasti garantendo un risultato finale regolare, dal volume impeccabile e dall'alveolatura omogenea e fine.	C - F		kg.5	2	in gelateria: 4-5 g/kg in pasticceria: 0,8-2% sul peso dell'impasto	
INSAPORENTI IN POLVERE							
8PANN AROMA PANNA	Semilavorato in polvere da aggiungere alla miscela base per conferire un delicato aroma di panna.	C-F		kg.1	6	5 g/lt	
MISARO MISCELA AROMATICA	Semilavorato in polvere da aggiungere alla miscela base per conferire un delicato aroma di panna e vaniglia.	C-F		kg.1	6	5-10 g/lt	
4LIMOO LIMONE 100	Aromatizzante in polvere per la produzione di gelato al gusto di limone. Con succo di limone in polvere, senza grassi né derivati del latte aggiunti.			kg.2	4	100 g/lt	



PRODOTTO		UTILIZZO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
3YOGGR YOGURT GRECO 30	Aromatizzante in polvere a basso dosaggio per la produzione di gelato al gusto di yogurt Greco. Senza grassi. Per un'aromatizzazione più decisa e caratterizzante del classico gusto yogurt.			kg.1	10	25-35 g/lit	
3JOG01 JOGY	Aromatizzante in polvere a basso dosaggio per la produzione di gelato al gusto di yogurt. Senza grassi. Per un'aromatizzazione al gusto yogurt più delicata, meno acidula.			kg.1	10	25-35 g/lit	

BASI PER GELATO AL LATTE

Il gelato parte dalla base, e noi lo sappiamo bene. Per questo offriamo un ricco assortimento di basi pensate per incontrare ogni esigenza di struttura e di profilo aromatico di ciascun artigiano gelatiere. Perfettamente bilanciate, utilizzate con le nostre paste insaporenti, permettono di ottenere gelati dalla cremosità e spatolabilità sensazionali e dalla pienezza di gusto sorprendente.

8BECCE BASE ECCELSA 50 S.A.	Base a basso dosaggio ideale per gelati stabili nel tempo, dalla struttura asciutta e compatta. Gusto latte. Utilizzo con latte. Senza aromi.	C - F		kg.2	5	35 g/kg - 50 g/lit	
8BPAEX BASE SUPREMA 100 S.A.	Base a medio dosaggio con stabilizzanti vegetali che donano al gelato stabilità in vetrina e cremosità al palato. Contiene solo grassi di origine animale. Gusto neutro. Utilizzo con latte. Senza aromi. Ideale per esaltare paste grasse (nocciola, pistacchio) senza nascondere il sapore.	C - F		kg.2	5	70-100 g/kg - 80-120 g/lit	
8B15SA BASE REALE 150 S.A.	Base a medio dosaggio con soli grassi di origine animale. Ideale per un gelato dal marcato overrun, grazie alla presenza di proteine del latte, dalla perfetta tenuta in vetrina. Gusto marcato di latte. Utilizzo con latte. Senza aromi. Ideale per esaltare gusti classici (nocciola, cioccolato).	C - F		kg.2	5	125 g/kg - 150 g/lit	
8FDIAM BASE DIAMANTE 200 DOPPIA PANNA DANESE	Base a dosaggio medio/alto con grassi vegetali per un gelato dalla struttura ricca e cremosa, stabile in vetrina. Gusto ricco e marcato di panna. Utilizzo con latte. Con aromi.	C - F		kg.2	5	180 g/kg - 200 g/lit	
8F0505 FIOR DI LATTE 50 DOPPIA PANNA DANESE	Priva di grassi, questa base a basso dosaggio dona al gelato elevata stabilità in vetrina ed un'eccellente spatolabilità. Gusto ricco e marcato di panna. Utilizzo con latte, a caldo o a freddo. Con aromi.	C - F		kg.2	5	35 g/kg - 50 g/lit	
8F05S5 FIOR DI LATTE 50 S.A.	Priva di grassi, questa base a basso dosaggio dona al gelato elevata stabilità in vetrina ed un'eccellente spatolabilità. Gusto neutro. Utilizzo con latte, a caldo o a freddo. Senza aromi.	C - F		kg.2	5	35 g/kg - 50 g/lit	
8F1020 FIOR DI LATTE 100 DOPPIA PANNA DANESE	Base a medio dosaggio, equilibrata, con grassi vegetali. Gusto ricco e marcato di panna. Utilizzo con latte, a caldo o a freddo. Con aromi.	C - F		kg.2	5	75-80 g/kg - 100 g/lit	
8F10S5 FIOR DI LATTE 100 S.A.	Base a medio dosaggio, equilibrata, con grassi vegetali. Gusto neutro. Utilizzo con latte, a caldo o a freddo. Senza aromi.	C - F		kg.2	5	75-80 g/kg - 100 g/lit	
8F10GA FIOR DI LATTE 100 G.A.	Base a medio dosaggio con un'elevata percentuale di grassi vegetali ed una struttura stabilizzante più forte, pensata per un gelato strutturato e stabile in vetrina se disposto "a montagna". Gusto ricco e marcato di latte/panna. Utilizzo con latte, a caldo o a freddo. Con aromi.	C - F		kg.2	5	75 g/kg - 100 g/lit	
8F10SA FIOR DI LATTE 100 G.A. S.A.	Base a medio dosaggio con un'elevata percentuale di grassi vegetali ed una struttura stabilizzante più forte, pensata per un gelato strutturato e stabile in vetrina se disposto "a montagna". Gusto neutro. Utilizzo con latte, a caldo o a freddo. Senza aromi.	C - F		kg.2	5	75 g/kg - 100 g/lit	
8F2005 FIOR DI LATTE 200 DOPPIA PANNA DANESE	Base a dosaggio medio/alto ricca di latte in polvere e quindi ideale anche per utilizzo con acqua (oltre che con latte, adeguando il dosaggio). Con grassi di origine vegetale, per un gelato stabile in vetrina ma cremoso. Gusto ricco e marcato di panna. Con aromi.	C - F		kg.2	5	Uso acqua: 180 g/kg - 200 g/lit Uso latte: 175 g/kg - 180 g/lit	



PRODOTTO		UTILIZZO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
8B250L BASE LATTE 250 DOPPIA PANNA DANESE	Base a medio-alto dosaggio realizzata con: latte magro spray, che migliora la struttura ed il calore del gelato; grassi vegetali, che migliorano la tenuta del gelato, ricco e cremoso, in vetrina nel tempo; maltodestrine e fibre vegetali, per un gelato asciutto. Gusto ricco e marcato di latte. Utilizzo con acqua. Con aromi.	C - F		kg.2	5	170 g/kg - 250 g/lit	
8BQUIK BASE QUICK	Base a medio dosaggio con grassi vegetali. Le proteine del latte garantiscono un overrun marcato ed una stabilità in vetrina notevole. Gusto latte. Utilizzo con latte. Con aromi.	C - F		kg.2	5	75 g/kg - 100 g/lit	
8BQUIP BASE QUICK PLUS	Base a medio dosaggio con grassi vegetali indicata per coloro che ricercano un gelato alto, dall'overrun molto marcato, caldo al palato e stabile in vetrina. Gusto latte. Utilizzo con latte. Con aromi.	C - F		kg.2	5	75 g/kg - 100 g/lit	
8BCOMP BASE COMPLETA 400	Base ad alto dosaggio per utilizzo sia con latte che con acqua. Per un gelato dalla struttura compatta, stabile in vetrina. Gusto delicato di panna con note vanigliate. Con aromi.	C - F		kg.1,6	7	280 g/kg - 400 g/lit	
8BUNIC BASE UNICA	Base completa, ad alto dosaggio. Ottime performance e massima praticità di utilizzo, per un gelato cremoso e dalla tenuta impeccabile con la sola aggiunta di acqua. Gusto latte. Con aromi.	C - F		kg.1,5	6	1 busta + 3 lt acqua	
8BUNSF BASE UNICA SUGAR FREE	Base completa, ad alto dosaggio. Ottime performance e massima praticità, per un gelato cremoso e dalla tenuta impeccabile con la sola aggiunta di acqua. Gusto latte. Con aromi. Senza zuccheri.	C - F		kg.1,5	6	1 busta + 3 lt acqua	

BASI PER GELATO ALLA FRUTTA

Un assortimento completo di basi frutta pensate per donare ai sorbetti una struttura cremosa e stabile in vetrina. Perfette in abbinamento con le nostre paste concentrate alla frutta e/o con frutta fresca, garantiscono performance eccellenti, esaltando la freschezza naturale della frutta.

8BF50S BASE FRUTTA 50 SENZA LATTE	Base senza derivati del latte aggiunti ideale per la produzione di sorbetti alla frutta. Contiene una piccola parte di grassi vegetali per dare struttura al gelato.	C - F		kg.2	5	35 g/kg - 50 g/lit	
8BFRDR BASE FRUTTA DOPPIA RESA	Base senza derivati del latte aggiunti ideale per la produzione di sorbetti alla frutta cremosi e caldi. Può essere utilizzata sia con frutta fresca o congelata che con le classiche paste frutta.	C - F		kg.2	5	70 g/Kg - 100 g/lit	
8BFEXT BASE FRUTTA EXTRA 100	Base strutturata senza derivati del latte aggiunti ideale per la produzione di cremosi sorbetti alla frutta grazie alle fibre vegetali in essa contenute. Può essere utilizzata sia con frutta fresca o congelata che con le classiche paste frutta.	C - F		kg.2	5	80 g/kg - 100 g/lit	
8BF50U BASE FRUTTA UP 50 SENZA LATTE	Base a basso dosaggio senza derivati del latte aggiunti ideale per la produzione di cremosi sorbetti alla frutta, sia con frutta fresca o congelata che con le classiche paste frutta, grazie alla presenza di fibre vegetali ben equilibrate con gli zuccheri.	C - F		kg.2	5	35 g/kg - 50 g/lit	
8BFUL BASE FULL FRUTTA	Base completa ad alto dosaggio per la produzione di sorbetti cremosi, senza derivati del latte e senza grassi. Garantisce risultati sorprendenti se utilizzata con frutta fresca o congelata.	F		kg.2	5	275 g/kg - 300 g/lit	





BASI SPECIALI

PRODOTTO		UTILIZZO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
8BPROS BASE PROSIT	Base pensata per la produzione di sorbetto alcolico con l'impiego di liquori, amari o vino. Garantisce stabilità e spatolabilità del gelato grazie alla bassa percentuale di zuccheri ed all'assenza di derivati del latte, esaltando il sapore dell'ingrediente alcolico.	F		kg.2	5	100 g/kg	
8BNVEG BASE VEG	Base pensata per la produzione di gelato vegano, senza derivati del latte né ingredienti di origine animale. Le fibre vegetali, le maltodestrine e le proteine vegetali donano struttura e cremosità al gelato.	C - F		kg.2	5	75 g/kg - 100 g/lit	
8BNOSF BASE VEG SUGAR FREE	 Base pensata per la produzione di gelato vegano, senza derivati del latte né ingredienti di origine animale, e senza zucchero. La base che consente di realizzare e di proporre in vetrina il gelato buono e sano, leggero e altamente digeribile, che incontra le esigenze di tutti: dagli intolleranti al latte ed ai suoi derivati, a chi segue uno stile di vita alimentare specifico, fino a coloro che devono monitorare il quantitativo di zuccheri assunti. Performance eccellenti, tenuta perfetta in vetrina ed una cremosità senza fine.	C - F		kg.1	6	Gelato crema: 1 busta + 2,6 lt di latte vegetale o acqua + pasta insaporente Gelato frutta: 1 busta + 1200 g di frutta fresca + 1800 g di acqua	





PASTE CLASSICHE

I grandi classici che fanno la differenza in versione gelato. Paste insaporenti di elevata qualità disponibili in oltre 70 varianti per portare tutti i sapori della tradizione italiana (e non solo) in vetrina. Alcune di queste sono utilizzabili anche come aromatizzante in pasticceria.

PRODOTTO		IDEALE ANCHE	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
35CE05 5 CEREALI	Per la produzione del gelato al gusto di 5 cereali (riso, avena, frumento, orzo, segale).			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3AMA05 AMARETTO	Per la produzione del gelato al gusto del finissimo e rinomato liquore.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
2ARA00 ARACHIDE	Per la produzione del gelato alle arachidi. Le migliori arachidi sapientemente tostate, macinate e raffinate per un gusto intenso e persistente.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3ARK05 ARANCIOK	Per la produzione del gelato al gusto di cioccolato profumato all'arancio che ricorda la tanto amata merendina.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3BACIO BACIO DI DAMA	Per la produzione del gelato al gusto del famoso biscotto Bacio di Dama: due gusci di biscotto alla nocciola uniti da un cremoso ripieno di cioccolato.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
2BACPI BACIO DEL PIEMONTE	Per la produzione del gelato al gusto bacio. Con gianduia, granello di nocciola T.G.T. e nocciole intere T.G.T.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3BIN05 BISCONERO	Per la produzione del gelato al gusto del famoso biscotto al cacao con un goloso ripieno al latte.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3BIS05 BISCOTTO	Per la produzione del gelato al gusto di frollino all'uovo.			1 kg/5 kg	6/2	40-50 g/kg	
3BRW05 BROWNIE	Per la produzione del gelato al gusto del tradizionale dolcetto americano al cioccolato fondente. Utilizzo bivalente sia come pasta insaporente che come variegato.			1 kg/5 kg	6/2	Come insaporente: 200-250 g/kg	
3BBA05 BUBBLE GUM AZZURRO	Per la produzione del gelato al gusto di chewing-gum. Colore azzurro.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3BBR05 BUBBLE GUM ROSA	Per la produzione del gelato al gusto di chewing-gum. Colore rosa.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CAF05 CAFFÈ BRASIL	Pasta concentrata su base grassa per la produzione del gelato al gusto di caffè.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CAD05 CAFFÈ DEL NONNO DANTE	Per la produzione del gelato al gusto di caffè, tostatura delicata.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CAE05 CAFFÈ EXTRA	Crema anidra a base di caffè (55%), tostato e macinato. Per un gelato dal gusto raffinato ma intenso.			1 kg/5 kg	6/2	50-100 g/kg	
3CAN05 CANNELLA	Per la produzione del gelato al gusto di cannella connotato da note piccanti con sfumature dolciastre tipiche della spezia.			1 kg/5 kg	6/2	50 g/kg	
3CAM05 CAREMELLA MOU	Per la produzione del gelato al gusto dolce e goloso della famosa caramella mou.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	





PRODOTTO		IDEALE ANCHE	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
3CRB05 CAREZZA D'AUTUNNO BIANCA	Per la produzione del gelato al gusto classico del bacio bianco con granellona di nocciola.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CRS05 CAREZZA D'AUTUNNO SCURA	Per la produzione del gelato al gusto classico del bacio: gianduia con granellona di nocciola.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CAS05 CASSATA SICILIANA	Per la produzione del gelato al gusto del famoso dolce siciliano: la cassata siciliana.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CAG05 CASTAGNA	Per la produzione del gelato al gusto di castagna, con il 58% di castagne.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CHA05 CHANTILLY	Per la produzione del gelato al gusto di crema chantilly.			1 kg/5 kg	6/2	50-100 g/kg	
3CHE05 CHEESECAKE	Per la produzione del gelato al gusto di torta cheesecake, tradizionale dolce americano.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CIB05 CIOCCOLATO BIANCO	Per la produzione del gelato al gusto delicato di cioccolato bianco.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MCC05 CREAM CARAMEL	Per la produzione del gelato al gusto di crème caramel (gusto caramello).			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CRU05 CREMA ALL'UOVO	Per la produzione del gelato al classico gusto di crema all'uovo (crema pasticceria).			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3WHI05 CREMA AL WHISKY	Per la produzione del gelato al gusto liquoroso e deciso di Whisky.			1 kg/5 kg	6/2	50 g/kg	
3CRR05 CROCCANTINO AL RHUM	Per la produzione del gelato al gusto di croccantino con note di Rhum.			1 kg/5 kg	6/2	80 g/kg	
3CUR05 CUNESE AL RHUM	Per la produzione del gelato al gusto del rinomato cioccolato: l'incontro tra l'aromaticità del cacao, la delicatezza del marron glacé e il tocco del Rhum.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3PINK FLAMINGO	Per la produzione del gelato al gusto di Cioccolato Ruby (cioccolato rosa).			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3GIA05 GIANDUIA AMARA	Solo nocciole T.G.T. (47%) unite al miglior cacao in un equilibrio di gusto perfetto.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3GIB05 GIANDUIA BIANCA	Per la produzione del gelato al gusto di nocciole e cioccolato bianco, dalla delicatezza sorprendente.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3GIS05 GIANDUIA SCURA	Solo nocciole italiane tostate sapientemente unite al miglior cacao con una piccola aggiunta di zucchero. Colore più intenso.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3GIT05 GIANDUIA TORINO	Solo nocciole italiane unite al miglior cacao con una piccola aggiunta di zucchero.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3GTT05 GIANDUIOTTO	Solo nocciole Piemonte (48%) e il miglior cacao in un equilibrio perfetto: una pasta insaporente degna della più antica tradizione messinese.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3GTC05 GRAN TORRONE CANELLI	Con il 70% di torrone macinato a grana grossa per la produzione del gelato al gusto di torrone.			1 kg/4 kg	6/2	80-100 g/kg	



PRODOTTO		IDEALE ANCHE	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
3GTF05 GRAN TORRONE CANELLI FINISSIMO	Con il 70% di torrone macinato a grana fine per la produzione del gelato al gusto di torrone.			1 kg/4 kg	6/2	80-100 g/kg	
3KATT1 KATTIVISSIMO	Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia e banana. Colore giallo intenso. Non contiene aromi né coloranti artificiali.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3LIQ05 LIQUIRIZIA	Per la produzione del gelato al gusto di liquirizia.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MAL05 MALAGA	Per la produzione del gelato al gusto di malaga, con uvetta sultanina (30%) e Vino Marsala.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MAN05 MANDORLA DOLCE	Per la produzione del gelato al gusto dolce e delicato di mandorla.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MAP05 MANDORLA PURA	Pasta pura ottenuta dalla sola macinazione di mandorle pelate e tostate per la produzione del gelato alla mandorla.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MRR05 MARRAKECH	Per la produzione del gelato al gusto di tè alla menta.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MRG05 MARRON GLACÉS	Per la produzione del gelato al gusto di marron glacés, con pezzi di marroni canditi (63%).			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MAS05 MASCARPONE	Per la produzione del gelato al gusto di mascarpone.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MENGL MENTA BIANCA GLACIALE	Per la produzione del gelato al gusto menta. Colore bianco.			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MEN05 MENTA VERDE	Per la produzione del gelato al gusto menta. Colore verde.			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MERO5 MERINGA	Per la produzione del gelato al gusto di meringa.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3NOS05 NOCE	Per la produzione del gelato al gusto di noce. Con gherigli.			1Kg/5Kg	6/2	80-100 g/kg	
3NUT01 NUTOVO	Tuorlo d'uovo zuccherato e pastorizzato: 50% tuorlo e 50% zucchero. Origine Italia.			1,25Kg	6	Q.B.	
4NUC05 NUT COLA	Per la produzione del gelato al gusto Cola.			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3OV005 OVOVAN	Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia.			1 kg/5 kg	6/2	40-60 g/kg	
3OV005 OVOVAN CON BACCHE	Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia. Con bacche di vaniglia macinate.			1 kg/5 kg	6/2	40 g/kg	
3PAN05 PANNA COTTA	Per la produzione del gelato al gusto del famoso dessert.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3PSP05 PAN DI SPAGNA	Per la produzione del gelato al gusto di pan di spagna.			1 kg/5 kg	6/2	50 g/kg	



PRODOTTO		IDEALE ANCHE	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
3PIP01 PINOLO MEDITERRANEO	Per la produzione del gelato al pinolo (98%).			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3PST03 PRONTO STRACCIATELLA	Scagliette di cioccolato pronte all'uso per la produzione del gelato gusto stracciatella. Cacao minimo 52%.			1 kg	10	Q.B.	
3NCA05 PUFFO AZZURRO	Per la produzione del gelato al gusto di panna e vaniglia. Colore azzurro.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3RAF05 RAFFAELLO	Per la produzione del gelato al gusto del famoso cioccolatino al cocco e mandorla.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3RIC01 / 3RIC02 RISTRETTO CAFFÈ	Integratore per gelato al gusto caffè con il 14% di caffè liofilizzato. Ideale come miglioratore o per la produzione del gelato al caffè.			1,3 kg 2,6Kg	6	25-30 g/kg	
3ROC05 ROCHER NUT	Per la produzione del gelato al gusto del famoso cioccolatino alla gianduia con granella di nocciola.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3TIR05 TIRAMISÙ	Per la produzione del gelato al gusto del famoso dessert, con una nota di Marsala.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3GTS05 TORRONE DELLA REGINA	Per la produzione del gelato al gusto di torrone al pistacchio.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3TRA05 TRADICAO (Crema di Cacao)	Crema di cacao (60%) per la produzione del gelato al gusto cioccolato. Può essere utilizzata anche per aromatizzare creme per pasticceria e per coperture.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
2VAB03 VANIGLIA BOURBON	Per la produzione del gelato alla vaniglia. Con Vaniglia Bourbon del Madagascar.			1 kg/5 kg	6/2	25-40 g/kg	
3VAG05 VANIGLIA GIALLA	Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia. Colore giallo tenue.			1 kg/5 kg	6/2	50 g/kg	
3ZAB05 ZABAGLIONE DELLA NONNA	Per la produzione del gelato al gusto di zabaglione, fatto come una volta, con una delicata nota alcolica.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
3ZUPC1 / 3ZUPC2 ZUPPA INGLESE ANTICA RICETTA	Per la produzione del gelato al gusto di zuppa inglese. Con coloranti artificiali.			1,3 kg 2,6 Kg	6	25-30 g/kg	
3ZUP01 / 3ZUP02 ZUPPA INGLESE	Per la produzione del gelato al gusto di zuppa inglese. Con coloranti naturali.			1,3 kg 2,6 kg	6	25-30 g/kg	



LE RUSTICHE

Antiche ricette per riscoprire due grandi classici della gelateria artigianale: la nocciola ed il pistacchio. Paste grezze, non raffinate, ottenute da materie prime di primissima scelta, per un gelato dalla consistenza sorprendente e dal carattere deciso.

PRODOTTO		IDEALE ANCHE	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
2RUPIS PISTACCHIO RUSTICO	<i>Pasta grezza, non raffinata, ottenuta da pistacchi selezionati.</i>			1 kg/3 kg	6/2	100-150 g/kg	  
2RUNOC NOCCIOLA RUSTICA	<i>Pasta grezza, non raffinata, ottenuta da nocciole Italiane tostate.</i>			1 kg/3 kg	6/2	100-150 g/kg	  







PASTE FRUTTA

Con soli coloranti di origine naturale, le nostre paste di frutta possono essere aggiunte direttamente alla miscela base oppure utilizzate per rinforzare il sapore di sorbetti realizzati con frutta fresca o surgelata. Disponibili in un'ampia gamma di gusti tra cui frutti esotici, per una vetrina più trendy che mai.

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
4AGRET AGRETTO		2,7 kg	1/6	30 g/lt	
4AGLEM AGRETTO + LEMONSUC		2,7 kg + 0,25 kg	1	Agretto: 30g/lt Lemonsuc: 2 ml/lt	
4ALB05 ALBICOCCA		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4AMA05 AMARENA		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4ANA05 ANANAS		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4ANG05 ANGURIA		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4ARA05 ARANCIA		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4BAN05 BANANA		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4CED05 CEDRO SANTA MARIA		1kg/3 kg	6/2	Come insaporente: 80-100 g/kg Come variegato: Q.B.	
4CHI03 CHINOTTO DELLA RIVIERA		1kg/3 kg	6/2	Come insaporente: 100 g/kg	
4COC05 COCCO		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4LIC05 CREMA LIMONE		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4FRA05 FRAGOLA		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4FRO05 FRAGOLINA DI BOSCO		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4FRB05 FRUTTI DI BOSCO		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4KIW05 KIWI		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4LAM05 LAMPONE		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	



PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
4LEMSU LEMONSUC	Succo concentrato di limone per un gelato fresco e aromatico, dal sapore intenso dell'agrume.		1 lt	1/6	2 ml/lt	
4MAD05 MANDARINO			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4MAN05 MANGO			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4MAR05 MARACUJA			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4MELO5 MELA VERDE			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4MEO05 MELONE GIALLO			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4MIRO5 MIRTILLO			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4PES05 PESCA			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
4VIO05 VIOLA			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	

PRONTI ALL'USO IN POLVERE

Massima praticità di utilizzo senza rinunciare alla qualità che contraddistingue Nutman da oltre 70 anni: un ricco assortimento di prodotti in polvere pronti all'uso per la produzione di gelato con la sola aggiunta di acqua o latte. Ideali anche in macchine soft ed in granitori.

READY MIX FRUTTA						
500ANG ANGURIA			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
500FRA FRAGOLA			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
500FRT FRUTTI DI BOSCO			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
500LIE LIME			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
500LIM LIMONE			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
500MEL MELA VERDE			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
500MEO MELONE			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
500PES PESCA			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
500POM POMPELMO ROSA			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	



PRODOTTO

CONF. PESO PZ/CART. DOSAGGIO

READY MIX CREME

3RIC00 RICOTTA	Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al gusto di ricotta, senza aromi. Utilizzo con acqua calda.		1,5 kg	6	1 busta + 2,5 lt di acqua	
8SYOGR YOGURT GRECO	Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al gusto yogurt Greco. Utilizzabile sia in mantecatore che in macchine per gelato soft. Utilizzo con latte/yogurt. Sapore più deciso e caratterizzante del classico yogurt.		1 kg	10	1 busta + 2 lt di latte/yogurt + 500 g di panna	
3JOJOG JO-JOY	Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al gusto yogurt. Sapore più delicato, meno acidulo.		1,2 kg	8	1 busta + 3 lt di latte	

READY MIX CIOCCOLATO

3BLAVA BLACK LAVA	Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al cioccolato fondente con un tocco salato dato dal sale nero delle Hawaii. Utilizzo con acqua.		1,6 kg	6	1 busta + 2,4 lt di acqua	
8WLAVA WHITE LAVA	Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al cioccolato bianco con un tocco salato dato dall'originale Sale di Ibiza. Utilizzo con acqua.		1,6 kg	6	1 busta + 2,4 lt di acqua	
3CIBX2 CIOCCOLATO EXTRA BIANCO	Prodotto in polvere e gocce pronto all'uso per la produzione di gelato cioccolato bianco. Utilizzo con acqua calda.		1,6 kg	6	1 busta + 2,5 lt di acqua	
3CIF05 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE	Prodotto in polvere e gocce pronto all'uso per la produzione di gelato al cioccolato fondente. Senza derivati del latte. Utilizzo con acqua calda.		1,6 kg	6	1 busta + 2,4 lt di acqua	
3CIEDA CIOCCOLATO EXTRA DARK	Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al cioccolato fondente, gusto marcato e intenso, colore scuro. Senza derivati del latte. Utilizzo con acqua calda.		1,6 kg	6	1 busta + 2,4 lt di acqua	
3CESTR CIOCCOLATO EXTRA LATTE	Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al cioccolato al latte. Utilizzo con acqua calda.		1,6 kg	6	1 busta + 2,5 lt di acqua	
CEFVEN VENERE NERA	Prodotto in gocce pronto all'uso per la produzione di gelato al cioccolato fondente, con puro cioccolato monorigine Ecuador. Senza derivati del latte. Utilizzo con acqua calda.		1,6 kg	6	1 busta + 2,4 lt di acqua	
3POWER POWERCIOK	Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato proteico al gusto cioccolato. Solo cacao di primissima scelta in un prodotto innovativo, ad elevato apporto proteico; ideale per gli sportivi e/o per i più attenti alla linea, che non vogliono rinunciare ad un buon gelato. Utilizzo con acqua possibilmente tiepida.		1,6 kg	6	1 busta + 2,4 lt di acqua	





SOFT

Tutto ciò che ti serve per i tuoi gelati soft in prodotti pronti all'uso, pratici da utilizzare e di elevata qualità.

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
8SYOGO YOGURT		1,6 kg	8	1 busta + 4 lt di latte	
8SYOGR YOGURT GRECO		1 kg	10	1 busta + 3 lt di latte/yogurt	
8SYOGG YOGURT SPECIAL		1,6 kg	8	1 busta + 3,5 lt di latte + 2,2 kg di yogurt	
8SFIOR FIOR DI LATTE		1,6 kg	8	1 busta + 4 lt di latte	
8SYOBE FROZEN YOGURT		1 kg	10	1 busta + 3 lt di latte/yogurt	

FRUTTA +

Una linea di puree pronte all'uso per la produzione di sorbetti alla frutta con la sola aggiunta di acqua. Con oltre il 68% di frutta, preservano la freschezza ed il sapore autentico della frutta ed assicurano all'artigiano la massima praticità: prodotti perfettamente bilanciati per sorbetti dalla cremosità estrema.

6PFRAG FRAGOLA +		5 kg	2	800 g di prodotto + 1 lt di acqua	
6PFRUB FRUTTI DI BOSCO +		5 kg	2	800 g di prodotto + 1 lt di acqua	
6PLAMP LAMPONE +		5 kg	2	800 g di prodotto + 1 lt di acqua	
6PMANG MANGO +		5 kg	2	800 g di prodotto + 1 lt di acqua	
6PPESC PESCA +		5 kg	2	800 g di prodotto + 1 lt di acqua	





VARIEGATI

Un'ampia gamma di variegati golosi alla frutta ed alla crema realizzati con le migliori materie prime. Ottima tenuta in vetrina e resa estetica impeccabile, perché il gelato si mangia anche con gli occhi!

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
7ALBIC ALBICOCCA SACHER		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7AMARE AMARENA		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7AMASS AMARENATISSIMA		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7ARANC ARANCIO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7BERGA BERGAMOTTO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7CARAM CAREMELLATTE		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7CARSA CAREMELLO SALATO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
4CED05 CEDRO SANTA MARIA		1 kg/3 kg	6/2	Come insaporente: 80-100 g/kg Come variegato: Q.B.	
7CHERM CHERMISI		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
4CHI03 CHINOTTO DELLA RIVIERA		1 kg/3 kg	6/2	Come insaporente: 100 g/kg Come variegato: Q.B.	
7FICHI FICHI CAREMELLATI		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7FRAGO FRAGOLA		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7FRUTT FRUTTI DI BOSCO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7GBABA GRANBABÀ		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7LIMET LIME		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7MANGO MANGO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	



PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
7MARAC MARACUJA	Variegato al gusto di maracuja, con polpa e semi del frutto.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7MIRTI MIRTILLO	Variegato al gusto di mirtillo, con mirtilli in pezzi.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7MOSCT MOSCATO	Variegato al gusto Moscato con uva passita.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7NUTCH NUT CHERRY ROSSO	Ciliegie candite intere in sciroppo per variegature. Colore rosso.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7SOLE O' SOLE MIO	Variegato al gusto di crema al limone con savoiardi sbriciolati.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7PERAO PERA	Variegato al gusto di pera, con pezzi di pera semicandita.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7PRUGN PRUGNA	Variegato al gusto prugna con il 50% di frutta.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
3SPC01 SALSA PER PANNA COTTA	Salsa di accompagnamento al gusto caramello per il gelato gusto panna cotta.		1 kg	6	Q.B.	
7TIRAS TIRAMISÚ	Variegato al gusto del famoso dessert, con savoiardi sbriciolati e una nota di Marsala.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7ZENZE ZENZERO	Variegato al gusto di zenzero, con pezzi di zenzero candito.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	

VARICREAM

Una linea esclusiva di variegati golosi con inclusioni crunchy per sperimentare gli accostamenti più trendy ed originali.

7BIGNE BIGNÈ	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di bignè.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7BISLI BISCOLIMONE	Crema per variegare al gusto di limone con inclusioni di granella di biscotto al burro.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7BINER BISCONERO	Crema per variegare al cacao, con inclusioni di granella di biscotti neri al cacao, che ricorda il famoso biscotto al cacao e latte.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7BISCO BISCOTTO	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di granella di biscotto al cacao.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7BROWN BROWNIE	Crema per variegare al cacao con inclusioni di granella di brownies.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7CIOCB CIOCCOLATO BIANCO	Crema per variegare al gusto di cioccolato bianco.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARCCR CIOCCOLATO E CROCCANTE	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di croccante di nocciola.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	



PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
VARCCE CIOCCOLATO E CEREALI	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di cereali soffiati.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARCCF CIOCCOLATO FONDENTE	Crema per variegare al gusto di cioccolato fondente.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
3CIOKO CIOKO ARTIC	Crema per variegare al gusto di gianduia che si mantiene fluida anche in vetrina a -14°C. Ideale anche tale e quale in vaschetta.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARCRC CREMINO E CROCCANTE	Crema per variegare al gusto di latte e nocciola con inclusioni di croccante di nocciola.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARCRR CREMINO E CEREALI	Crema per variegare al gusto di latte e nocciola con inclusioni di cereali soffiati.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
SGREMI CREMINO FLUIDO	Crema per variegare al gusto di latte e nocciola.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARCRO CROCCOCIOK	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di mini cereali soffiati.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARCRM CROCCOMILK	Crema per variegare al gusto di latte e nocciola con inclusioni di mini cereali soffiati.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7PINKC FLAMINGO	Crema per variegare al gusto di cioccolato rosa con inclusioni di granella di wafer.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7GIAN4 GIANDUIA	Crema per variegare al gusto di gianduia (chiara) ideale anche tale e quale in vaschetta.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7GOLDE GOLDEN	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di granella di nocciole italiane tostate.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7GRTOR GRAN TORINO	Crema per variegare al gusto di cioccolato al latte con granella di nocciola salata.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
SCRHAV HAVANA CAFFÈ	Crema per variegare al gusto di gianduia al caffè.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
3NOCO6 NOCCIOLATA FLUIDA	Crema per variegare al gusto di gianduia (più fluida).		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARPIS PISTACCHIO	Crema per variegare al gusto di pistacchio con inclusioni di granella di pistacchi.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARSUP SUPERPEANUT	Crema per variegare al gusto di nocciolata (gianduia) con inclusioni di arachidi tostate e salate.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7TORRO TORRONCINO	Crema per variegare al gusto di torrone con il 25% di torrone.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARWAF WAFER	Crema per variegare al gusto di nocciolata (gianduia) con inclusioni di granella di wafer.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	







COPERTURE MAXIMUM

Coperture per gelateria con cioccolato e burro di cacao e una minima percentuale di grassi vegetali, per una maggiore fluidità e migliore lavorabilità. Garantiscono performance eccezionali sia su stecco che in vaschetta.

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
9MAXBI BIANCA (VANIGLIA)		3 kg	2	Q.B.	
9MAXFO FONDENTE		3 kg	2	Q.B.	

COPERTURE COLORATE

Coperture per gelateria con coloranti naturali e grassi vegetali. Un ricco assortimento per soddisfare ogni esigenza di gusto e colore.

9CARAN ARANCIO		3 kg	2	Q.B.	
9CVANI BIANCA (VANIGLIA)		3 kg	2	Q.B.	
9CCIOC CIOCCOLATO		3 kg	2	Q.B.	
9CFRAG FRAGOLA		3 kg	2	Q.B.	
9CLATT LATTE		3 kg	2	Q.B.	
9CLIMO LIMONE		3 kg	2	Q.B.	
9CNOCC NOCCIOLA		3 kg	2	Q.B.	
9CPIST PISTACCHIO		3 kg	2	Q.B.	

CREMINI TORINO

Una linea di creme morbide e versatili, ideali per svariati utilizzi: coperture, variegature, gelato a strati oppure da servire in vaschetta tali e quali. Ideali per riprodurre in vaschetta il famoso cioccolatino torinese a strati.

3MORNE CACAO		3 kg	2	Q.B.	
3MORBI LATTE		3 kg	2	Q.B.	
3MORMD MANDORLA		3 kg	2	Q.B.	
3MORNC NOCCIOLA		3 kg	2	Q.B.	
3MORPS PISTACCHIO		3 kg	2	Q.B.	
3MORTR TORRONE		3 kg	2	Q.B.	



NOCCIOLA

La nocciola è da sempre la nostra grande passione, sin dalla fondazione dell'azienda. Tanta dedizione e l'esperienza decennale ci portano a vantare oggi uno dei prodotti qualitativamente migliori sul mercato dei prodotti per gelateria. La nostra posizione, nel cuore del territorio di raccolta delle nocciole Piemonte, materia prima di partenza per la produzione dei nostri prodotti a base di nocciola, è stata indubbiamente un vantaggio che ci ha permesso di raggiungere livelli di altissima qualità. Inoltre, l'esperienza decennale nella tostatura ed un modernissimo impianto di raffinazione, ci permettono di vantare un prodotto eccezionale, una vera e propria Pasta di Nocciole all'altezza delle esigenze del più esperto e raffinato gelatiere, disponibile in numerose varianti a seconda delle necessità.

PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
PASTE DI NOCCIOLA						
2DEC05 PASTA NOCCIOLA DELICIA CHIARA	Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di vario calibro. Tostatura delicata.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	
2DEL05 PASTA NOCCIOLA DELICIA	Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di vario calibro. Tostatura decisa.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	
2PRE05 PASTA NOCCIOLA PRELIBA®	Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di primissima scelta. Tostatura media.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	
2PRS05 PASTA NOCCIOLA PRELIBA® SCURA (VESUVIO)	Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di primissima scelta. Tostatura decisa.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	
2PRZ05 PASTA NOCCIOLA PRELIBA® STABILIZZATA	Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di primissima scelta con l'aggiunta di stabilizzante (1%).		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	
2PRALI PASTA NOCCIOLA PRALINÉ (PRALINATA)	Ottenuta dalla raffinazione di croccante di nocciola.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	
2OPT05 PASTA NOCCIOLA OPTIMA®	Ottenuta dalla macinazione di nocciole T.G.T. tostate e calibrate. Tostatura delicata.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	
2OPS05 PASTA NOCCIOLA OPTIMA® SCURA	Ottenuta dalla macinazione di nocciole T.G.T. tostate e calibrate. Tostatura decisa.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	
2NOCPM PASTA NOCCIOLA ORIGINE	Ottenuta dalla macinazione di nocciole T.G.T. tostate e calibrate. Tostatura media, gusto morbido ma deciso e caratterizzante, per un gelato aromatico e dal sapore pieno, di colore chiaro.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	
2IGP05 PASTA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.	Ottenuta dalla macinazione di sole nocciole Piemonte I.G.P.. Tostatura media.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	
2RUNOC NOCCIOLA RUSTICA	Pasta grezza, non raffinata, ottenuta da nocciole Italiane tostate.		1 kg/3kg	6/2	100-150 g/kg	



PRODOTTO

CONF. PESO PZ/CART. DOSAGGIO

PRODOTTI A BASE DI NOCCIOLA

Non solo pasta di nocciola: da oltre 70 anni lavoriamo sapientemente questa nobile materia prima, in tutte le sue forme.

1CRN01/1CRNOC CROCCANTE DI NOCCIOLA		1kg/5kg	10/4	Q.B.	
1FNO01/1FNO05 FARINA DI NOCCIOLA		1kg/5kg	10/4	Q.B.	
1GRC01/1GRC03/1GRC00 GRANELLA DI NOCCIOLA T.G.T. (3/5 mm)		1kg/ 3 kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRT01/1GRT03/1GRT05 GRANELLE DI NOCCIOLA T.G.T. (1/3 mm)		1kg/ 3 kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRS01 GRANELLE DI NOCCIOLA SALATA		1kg	10	Q.B.	
1GRG01/1GRG03/1GRG05 GRANELLE DI NOCCIOLA T.G.T. (5/8 mm)		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRN01/1GRN03/1GRN05 GRANELLE DI NOCCIOLA ITALIANA (3/5 mm)		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRP03/1GRP05 GRANELLE DI NOCCIOLA PRALINATA (4/5 mm)		1kg/5kg	10/4	Q.B.	
1GRI01/1GRI03/1GRI05 GRANELLE DI NOCCIOLA ITALIANA (1/3 mm)		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRO01/1GRO03/1GRO05 GRANELLE DI NOCCIOLA ITALIANA (5/8 mm)		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1ZIGPT/1ZIGPS NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P. TOSTATE SGUSCIATE (14/15 mm)		1kg/5kg	10/4	Q.B.	
1NOT01/1NOT03/1NOT05 NOCCIOLE TOSTATE INTERE ITALIANE (14/15 mm)		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1NOP01/1NOP03/1NOP05 NOCCIOLE TOSTATE INTERE T.G.T. (14/15 mm)		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	





PISTACCHIO

Un grande classico della gelateria, immancabile in ogni vetrina: il pistacchio. Un'ampia gamma di prodotti a base di pistacchio e paste di pistacchio differenti per origine della materia prima, lavorata sapientemente da mani esperte, ma anche per colorazione, intensità e sapore, per soddisfare le esigenze di ogni artigiano gelatiere.

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO		
PASTE DI PISTACCHIO						
3PIS05 PISTACCHIO	<i>Pasta zuccherata al gusto di pistacchio e mandorla. Colore verde brillante.</i>		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	
3PISTN PISTACCHIO ETNA	<i>Per la produzione del gelato al pistacchio. Solo pistacchi del Mediterraneo puri al 100%. Colore verde conferito da colore naturale.</i>		1kg/3kg	6/2	80-100 g/kg	
3PISOR PISTACCHIO MEDITERRANEO ORO	<i>Per la produzione del gelato al pistacchio. Con pistacchi del Mediterraneo (96%). Colore verde conferito da colore naturale.</i>		1kg/3kg	6/2	80-100 g/kg	
3PIC02 PISTACCHIO PURO CON COLORE	<i>Per la produzione del gelato al gusto di pistacchio. Solo pistacchi puri al 100% di origine Mediterranea. Colore verde brillante.</i>		1kg/3kg	6/2	80-100 g/kg	
3PIZ02 PISTACCHIO PURO SENZA COLORE	<i>Per la produzione del gelato al gusto di pistacchio. Solo pistacchi puri al 100% di origine Mediterranea. Senza coloranti.</i>		1kg/3kg	6/2	80-100 g/kg	
2PIB03 PISTACCHIO PURO SICILIA	<i>Per la produzione del gelato al gusto di pistacchio. Solo pistacchi verdi tostati di origine Sicilia al 100%.</i>		1kg/3kg	6/2	80-100 g/kg	
2RUPIS PISTACCHIO RUSTICO	<i>Pasta grezza, non raffinata, ottenuta da pistacchi selezionati.</i>		1kg/3kg	6/2	100-150 g/kg	

PRODOTTI A BASE DI PISTACCHIO

Non solo pasta di pistacchio: lavoriamo sapientemente questa nobile materia prima, in tutte le sue forme.

1GRPPI GRANELLA DI PURO PISTACCHIO		1kg	10	Q.B.	
1GRPPR GRANELLA DI PISTACCHIO PRALINATA		1kg	10	Q.B.	
1GROPI GRANELLONA DI PURO PISTACCHIO		1kg	10	Q.B.	
1PISTT PISTACCHI INTERI SGUSCIATI TOSTATI		1kg	10	Q.B.	





FRUTTA SECCA

Frutta secca trasformata attraverso processi di tostatura, pralinatura, granellatura.











































PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
1FMA01/1FMA00 FARINA DI MANDORLA		1 kg/ 5 kg	10/4	Q.B.	
1GRMAP GRANELLA DI MANDORLA PRALINATA		1kg	10	Q.B.	
1GRM01/1GRM05 GRANELLONA DI MANDORLA		1 kg/ 5 kg	10/4	Q.B.	
ZOOMTC / ZOOMTD MANDORLE PELATE TOSTATE DOLCI		1 kg/ 5 kg	10/4	Q.B.	
ZOONO1 NOCI SGUSCIATE		1 kg	10	Q.B.	





PRODOTTI DA GUARNIZIONE

Tutto ciò che ti serve per guarnire e decorare le tue vaschette e coppe gelato, ma anche semifreddi o dessert al piatto: libera la fantasia e rendi uniche le tue creazioni!

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
 <p>1HAKIT HAPPY KIT con 5 dosatori</p>			5	Q.B.	
<p><i>Granella di meringa, Granella di amaretto, Codette colorate di zucchero, Gocce mignon di cioccolato, Bon Bon arlecchino di cioccolato</i></p>					
 <p>1AMARE AMARETTINI</p>		2 kg	1	Q.B.	
 <p>ZOWBIS BISCOTTI AL CACAO</p>		1kg	1	Q.B.	
<p><i>Senza olio di palma.</i></p>					
 <p>ZOWBME BISCOTTI DI MELIGA</p>		1kg	1	Q.B.	
<p><i>Senza olio di palma.</i></p>					
 <p>3ARLBO BON BON ARLECCHINO DI CIOCCOLATO</p>		5kg	1	Q.B.	
 <p>1CASIC CANNOLI SICILIANI MIGNON</p>		2,5 kg	1	Q.B.	
 <p>ZOWCOC COCCO RAPÉ</p>		1kg	10	Q.B.	  
 <p>1COZUC CODETTE COLORATE DI ZUCCHERO</p>		5kg	1	Q.B.	
 <p>1CRCER CROCCANTE DI CEREALI</p>		1kg	6	Q.B.	
 <p>1CRMAN/1CRMA5 CROCCANTE DI MANDORLA</p>		1 kg/ 5 kg	10/4	Q.B.	  
 <p>1GRAMA GRANELLA DI AMARETTO</p>		5kg	1	Q.B.	
 <p>1GRBIS GRANELLA DI BISCOFROLLA</p>		1 kg	6	Q.B.	
 <p>1GRBIN GRANELLA DI BISCOTTO NERO</p>		1kg	10	Q.B.	
 <p>1GRBRO GRANELLA DI BROWNIES</p>		1 kg	10	Q.B.	
 <p>1GRCIO GRANELLA DI CIOCCOLATO FONDENTE</p>		1kg	10	Q.B.	  



PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
 1GRMEG GRANELLA DI MERINGA		6 kg	1	Q.B.	
 1GRTOR GRANELLA DI TORRONE		2 kg	5	Q.B.	 
 1GRWAF GRANELLA DI WAFER		1kg	10	Q.B.	 
 1MBABA MICRO BABÁ		2,5 kg	1	Q.B.	
 1MTART MICRO TARTELLETTA		3kg	1	Q.B.	
 1NUC01 NUT-COFFEE		1kg	5	Q.B.	  
 ZOWRLF RISO SOFFIATO CAREMELLATO		1kg	5	Q.B.	  

CRUMBLE GLUTEN FREE

Un'esclusiva linea che ha, tra le sue caratteristiche principali, una friabilità da lasciare senza fiato! Pronti all'uso e versatili sono ideali per guarnizioni di ogni tipo, di gelateria e pasticceria, e donano un tocco sorprendentemente croccante ad ogni creazione. Un ampio assortimento di prodotti Gluten Free, per soddisfare i gusti e le esigenze di tutti.

CRUCAC CRUMBLE AL CACAO 	<i>Gusto cacao. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	
CRUCAR CRUMBLE AL CARMELLO 	<i>Gusto caramello. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	
CRUBUR CRUMBLE CLASSICO AL BURRO 	<i>Gusto classico al burro. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	
CRUFDB CRUMBLE AI FRUTTI DI BOSCO 	<i>Gusto frutti di bosco. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	
CRUNOC CRUMBLE ALLA NOCCIOLA 	<i>Gusto nocciola. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	
CRUPIS CRUMBLE AL PISTACCHIO 	<i>Gusto pistacchio. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	



TOP DECORELLE

Salse fluide a base anidra o idrata per decorare coppe gelato, vaschette, ma anche crêpes, waffles, pancake e molto altro! Confezionate in comode bottiglie da 1 kg con tappo salvagoccia, per agevolare il lavoro del gelatiere, sono disponibili in un vasto assortimento per soddisfare le richieste di tutti.

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
9TAMAR AMARENA		1 kg	6	Q.B.	
9TCAFF CAFFÈ		1 kg	6	Q.B.	
9TCIOC CIOCCOLATO		1 kg	6	Q.B.	
9TCIOB CIOCCOLATO BIANCO CREAM		1 kg	6	Q.B.	
9TVCIF CIOCCOLATO FONDENTE CREAM		1 kg	6	Q.B.	
9TCREM CREAM CARAMEL		1 kg	6	Q.B.	
9TFRAG FRAGOLA		1 kg	6	Q.B.	
9TFRUT FRUTTI DI BOSCO		1 kg	6	Q.B.	
9TKIWI KIWI		1 kg	6	Q.B.	
9TLAMP LAMPONE		1 kg	6	Q.B.	
9TMIRT MIRTILLO		1 kg	6	Q.B.	
9TNOCC NOCCIOLA CREAM		1 kg	6	Q.B.	
9TNOFL NOCCIOLATA FLUIDA		1 kg	6	Q.B.	
9TPISQ PISTACCHIO		1 kg	6	Q.B.	
9TSTRA STRACCIATELLA	<i>Copertura fondente per gelateria in bottiglia.</i>	1 kg	6	Q.B.	





PRODOTTI PER GRANITORI

Una vasta gamma di semilavorati per utilizzo in granitore. Servire in gelateria golose creme fredde o rinfrescanti granite nella stagione calda non è mai stato così semplice!

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
ICE DRINK					
IDCOFF ICE DRINK COFFEE		1 kg	10	1 busta + 2,5 lt di latte	
IDMILK ICE DRINK MILK		1 kg	10	1 busta + 2,5 lt di latte	
MIX PER GRANITE					
3MIXAR ARANCIO		1 kg	8	1 busta + 5 lt di acqua	
3MIXBL BLU TROPICAL		1 kg	8	1 busta + 5 lt di acqua	
3MIXCO COLA		1 kg	8	1 busta + 5 lt di acqua	
3MIXLI LIMONE		1 kg	8	1 busta + 5 lt di acqua	
3MIXME MENTA		1 kg	8	1 busta + 5 lt di acqua	
3MIXPA PESCA-ALBICOCCA		1 kg	8	1 busta + 5 lt di acqua	





KIT GELATERIA

Soluzioni complete per la realizzazione di vaschette gelato trendy e al passo con i tempi.



superpeanut

**KITPEA
SUPERPEANUT**

Arachidi e cioccolato: il connubio perfetto per riproporre il famoso snack in chiave gelato. La dolcezza del cioccolato unita al tocco salato dato dalle arachidi tostate dà vita ad un super gusto, inimitabile.

- 5 Kg Pasta di Arachidi
- 3 Kg Varicream Superpeanut
- 1 Kg Arachidi salate
- 1 Segnagusto
- 1 Locandina



Tiramisù Classicamente originale

**KITTIR
TIRAMISÙ**

Il grande classico della pasticceria italiana in versione gelato: la cremosità del mascarpone, l'aromaticità del caffè, una nota di Marsala e una pioggia di cacao il tutto completato da savoiardi sbriciolati.

- 5 Kg Pasta di Mascarpone
- 3 Kg Variegato Tiramisù
- 1 Kg cacao in polvere
- 1 Segnagusto
- 1 Locandina



Biscotto

**KITBIS
BISCOTTO**

Un gusto ghiotto, capace di mettere d'accordo proprio tutti! Gelato al gusto di biscotto e una variegatura golosa al gianduia con inclusioni di granella di biscotto al cacao. Sarà amore al primo assaggio!

- 5 Kg Pasta Biscotto
- 3 Kg Varicream Biscotto
- 1 Kg Biscotti
- 1 Segnagusto
- 1 Locandina



5 GELATO Cereali

KIT5CE 5 CEREALI

Un gusto dove la natura dei sapori esprime il suo meglio: gelato ai 5 cereali completato e arricchito da una variegatura al gianduia con cereali soffiati. Quando la natura incontra la golosità.

- 5 Kg Pasta 5 Cereali
- 3 Kg Varicream Cioccolato e cereali
- 1 Kg Croccante di Cereali
- 1 Segnagusto
- 1 Locandina



CRIC & CROC

KITCRI CRIC&CROC

Goloso è dir poco: lo snack più amato da grandi e piccini, il wafer, diventa gelato, e... "Crocca"! Gelato alla gianduia bianca e una variegatura alla gianduia con granella di wafer. Irresistibile croccantezza!

- 5 Kg Pasta Gianduia Bianca
- 3 Kg Varicream Wafer
- 1 Kg Granella Wafer
- 1 Segnagusto



BISCONERO

KITBNE BISCONERO

Il biscotto al cioccolato con un goloso ripieno di crema al latte più amato da grandi e piccini diventa gelato con il Kit Bisconero: latte e cacao si fondono in un mix perfetto, il tutto completato da una variegatura golosa al cacao e granella di biscotti al cacao.

- 5 Kg Pasta Bisconero
- 3 Kg Varicream Bisconero
- 1 Kg Granella di Biscotto nero
- 1 Segnagusto
- 1 Locandina



gelato
cannolo
siciliano

**KITCAN
CANNOLO
SICILIANO**

Il peccato di gola trinarcio per eccellenza in una nuova veste: gelato alla ricotta variegato all'arancio e una pioggia di granella di cioccolato. In un attimo, il gelato si farsisce di Sicilia!

- 9 Kg Pronto all'uso ricotta
- 3 Kg Variegato Arancio
- 1 Kg Granella Cioccolato
- 1 Segnagusto
- 1 Rotair



brownie

**KITBRW
BROWNIE**

Il gusto più ricercato di sempre ispirato al tanto amato brownie americano. La magia del cioccolato che conquista al primo assaggio!

- 10 Kg Pasta/Varicream Brownie
- 1 Kg Granella di Brownie
- 1 Sagoma
- 1 Segnagusto



**KITEXO
EXOTIC GINGER**

La freschezza esotica del mango e un tocco inaspettato di zenzero fanno del kit Exotic Ginger la soluzione per una rilassante e rinfrescante pausa estiva.

- 3 Kg Pasta Mango
- 3 Kg Variegato Zenzero
- 1 Kg Zenzero Candito
- 1 Segnagusto
- 1 Locandina





Perla delle Langhe

KITPLA PERLA DELLE LANGHE

Il gelato simbolo del Piemonte, patria delle migliori nocciole, la nostra più grande passione: gelato al bacio bianco con una variegatura golosa alla gianduia e una spolverata di crumble alla nocciola.

5 Kg Pasta Carezza d'autunno bianca

3 Kg Varicream Nocciolata Fluida

1 Kg Crumble Nocciola Gluten Free

1 Segnagusto



TORRONE DELLA REGINA

KITTOR TORRONE DELLA REGINA

Nobile e pregiato, un grande classico che diventa gelato: il torrone al pistacchio. Gelato al torrone al pistacchio, una variegatura al pistacchio con inclusioni di granella di pistacchi e una golosità senza fine.

5 Kg Pasta Torrone della Regina

3 Kg Varicream Pistacchio

100 Coroncine di carta

1 Locandina

1 Segnagusto



Gelato RICOTTA & fichi

KITRIF RICOTTA E FICHI

Un connubio perfetto, che sa di tradizione, ma che è sempre attuale. La freschezza della ricotta e la dolcezza dei fichi caramellati il tutto completato da un tocco crispy dato dalla granella di wafer. Quando la tradizione si fa trendy!

9 Kg Pronto all'uso Ricotta

3 Kg Variegato Fichi caramellati

1 Kg Granella di Wafer

1 Segnagusto



MARRAKECH
MINT TEA

**KITMAR
MARRAKECH**

Il gusto che ti apre un mondo: il tè alla menta, fresco e unico, in versione gelato. La semplicità che sa di buono.

- 10 Kg Pasta Marrakech
- 1 Totem
- 1 Segnagusto



KATTIVISSIMO

**KITKAT
KATTIVISSIMO**

Kattivissimo è... Il gelato BUONISSIMO! Pensato per i più piccoli, saprà conquistarli con il suo gusto delicato di vaniglia e banana.

- 10 Kg Pasta Kattivissimo
- 600 Pic-Decor Minions
- 1 Totem
- 1 Segnagusto



**KITOSO
O'SOLE MIO**

O Sole mio è il kit perfetto per portare in vetrina i colori e le note agrumate del limone in una nuova veste: una delicata crema al limone avvolta da una variegatura al Limoncello analcolica e una pioggia di savoiardi sbriciolati. Ideale in vaschetta gelato o per semifreddi golosi.

- 3 Kg Pasta Crema Limone
- 3 Kg Variegato O'Sole Mio
- 1 Stampo 160 mm
- 1 Segnagusto



Sacher

**KITSAC
SACHER**

Altro giro, altro classico dalle nobili origini, reinventato in chiave gelato: la Sachertorte. Un'esplosione di cioccolato che trova il suo equilibrio nel matrimonio perfetto con l'albicocca. Da proporre anche in versione semifreddo.

- 5 Kg Pasta Tradicao
- 3 Kg Variegato Albicocca Sacher
- 6 Kg Cremino Torino Cacao
- 1 Segnagusto
- 1 Spatola



**KITPIN
FLAMINGO**

Quando il cioccolato Ruby o "Pink Chocolate" diventa protagonista, il risultato è il Kit Flamingo! Gelato al cioccolato Ruby con una golosa variegatura al cioccolato rosa e granel-
la di wafer: da oggi il cioccolato è anche rosa!

- 5 Kg Pasta Flamingo
- 3 Kg Varicream Flamingo
- 1 Segnagusto
- 1 Gonfiabile fenicottero



**KITGBA
GRAN BABÀ**

Il Gran dolce di Napoli diventa gelato! Gelato al pan di spagna e una variegatura dove a regnare è l'intensità del Rhum senza il quale il Babà non è Babà! Da decorare con micro Babà. E da perdere la testa!

- 5 Kg Pasta di Spagna
- 3 Kg Variegato Granbabà
- 2,5 Kg micro Babà
- 1 Segnagusto



**KITGTO
GRAN TORRONE
CANELLI**

Un kit, tutto ciò che ti serve per portare nella tua vetrina la tradizione del torrone e farla apprezzare a tutte le generazioni: pasta (con il 70% di torrone) e variegato al torrone per conquistare anche i clienti più esigenti.

- 4 Kg Pasta Gran Torrone Canelli
- 3 Kg Varicream Torroncino
- 1 Segnagusto















PASTICCERIA FREDDA

PRODOTTI PER MOUSSE E SEMIFREDDI

Semilavorati per la produzione di masse base per creazioni di pasticceria fredda (semifreddi, mousse).

PRODOTTO		UTILIZZO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
8BSEMI FIOCCO DI NEVE	<i>Semilavorato in polvere ideale per la produzione di semifreddi e di gelato caldo. Può essere anche utilizzato come miglioratore per base gelato. Con grassi di origine vegetale. Lavorazione a freddo.</i>	F		kg.2	5	Per semifreddo: 400/500 g + 1 lt di latte oppure 300 g + 1 kg di panna	
8BALAD ALADIN	<i>Mix in polvere per la produzione di semifreddi. Da aromatizzare con paste insaporenti.</i>	F		kg.1,8	7	300 g + 1 kg di panna + q.b. pasta aromatizzante	  
8BALAM ALADIN MOUSSE	<i>Mix in polvere per la produzione di mousse.</i>	F - C		kg.1,8	7	200 g + 1 kg di panna + 100 g acqua	 
9SNEUT BASE SEMPLICE	<i>Prodotto in pasta per la produzione di semifreddi.</i>	F		kg.1	6	1 kg + 2,4 kg di panna	 



GLASSE A SPECCHIO

Una linea di glasse a specchio coprenti per pasticceria fredda. Garantiscono un taglio netto e pulito e rimangono brillanti, non opacizzano, a temperatura negativa. Disponibili in un ampio assortimento di gusti e colori.

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
PF4598 GLASSATURA A SPECCHIO PLUS NEUTRA		kg.8	1	Q.B.	
PFGLAB MIROIR CIOCCOLATO BIANCO		kg.3	2	Q.B.	
PF5845 MIROIR CIOCCOLATO FONDENTE		kg.3	2	Q.B.	
MIRGIA MIROIR GIALLO		kg.3	2	Q.B.	
MIRROS MIROIR ROSSO		kg.3	2	Q.B.	
MIRVER MIROIR VERDE		kg.3	2	Q.B.	

COVERCRUNCH NOVITÀ

Una linea di coperture anidre, pronte all'uso, con inclusioni croccanti di frutta secca ideali per gelateria (gelato su stecco) e pasticceria fredda. Un'esclusiva Nutman in cui la più estrema golosità incontra la massima croccantezza!

9CCHNO COVERCRUNCH NOCCIOLA		kg.3	2	Q.B.	
9CCHMA COVERCRUNCH MANDORLA		kg.3	2	Q.B.	
9CCHPI COVERCRUNCH PISTACCHIO		kg.3	2	Q.B.	
























PASTICCERIA TRADIZIONALE

GLASSE E COPERTURE PER PASTICCERIA

PRODOTTO CONF. PESO PZ/CART. DOSAGGIO

GLASSE PER PASTICCERIA TRADIZIONALE

Glasse aromatizzate e colorate a base grassa per copertura di bigné e altre creazioni di pasticceria da forno. Facili da utilizzare, garantiscono una perfetta lavorabilità dopo lo scioglimento a bagnomaria (40/45°C).

	9GARAN ARANCIO		kg.2	6	
	9CCIOC CIOCCOLATO		kg.2	6	
	9FRAF FRAGOLA		kg.2	6	
	9LIMO LIMONE		kg.2	6	
	9NOCC NOCCIOLA		kg.2	6	
	9PIST PISTACCHIO		kg.2	6	
	9VANI VANIGLIA		kg.2	6	
	9ZABA ZABAGLIONE		kg.2	6	



PRODOTTO

CONF. PESO PZ/CART. DOSAGGIO

COPERTURA PER PROFITEROLES

90CPFO
PROFITEROL FONDENTE

Morbida copertura al cioccolato fondente per profiteroles.



kg.6

2



GELATINE

PF4553
STARFIX IP 40 BLOND
ALBICOCCA

Gelatina ideale per preservare al meglio la frutta fresca.
Trasparente e brillante sia a temperatura positiva che negativa.
Gusto albicocca.



kg.16

1



GLI ANALCOLICI

Bagne concentrate analcoliche ideali per utilizzi in pasticceria tradizionale e fredda (inzuppo di pan di spagna in torte o semifreddi). Gusto aromatico e intenso, senza alcool.

9ANALK
ALKERMES



1 Lt

6

1 lt di prodotto +
2 lt di acqua

9ANCAF
CAFFÉ



1 Lt

6

1 lt di prodotto +
2 lt di acqua

9ANFRU
FRUTTI DI BOSCO



1 Lt

6

1 lt di prodotto +
2 lt di acqua

9ANMAR
MARASCHINO



1 Lt

6

1 lt di prodotto +
2 lt di acqua

9ANRHU
RHUM



1 Lt

6

1 lt di prodotto +
2 lt di acqua

9ANVAN
VANIGLIA



1 Lt

6

1 lt di prodotto +
2 lt di acqua

FRUTTA CANDITA

FRUTTA CANDITA DE PROVENCE

Una linea di frutta candita di elevata qualità. Materie prime selezionate e calibrate in prodotti che preservano la morbidezza e la fragranza, ma anche la brillantezza della frutta. Ideali per farciture e decorazioni di pasticceria.



PRCUA6
CUBETTO ARANCIO TUTTA ESSENZA 6X6



kg.5

1

Q.B.



BJCAR9
CUBETTO ARANCIO TUTTA ESSENZA 9X9



kg.5

1

Q.B.



PRCUC6
CUBETTO CEDRO DIAMANTE 6X6



kg.5

1

Q.B.



PRCUC9
CUBETTO CEDRO DIAMANTE 9X9



kg.5

1

Q.B.



PRSCAR
SCORZE D'ARANCIO A QUARTI



kg.5

1

Q.B.



NAFRIN
FRUTTA MISTA INTERA



kg.5

1

Q.B.





PRODOTTO PEZZI/100g CONF. PESO SGOCCIOLATO PZ/CART. DOSAGGIO

MARRONI CANDITI

Marroni canditi interi, in pezzi o in crema per la farcitura e decorazione di elaborati di pasticceria. L'étoile della pasticceria nelle sue vesti più sfiziose.

<i>MCCREM</i> CREMA DI MARRONI			3 Kg		4	Q.B.			
<i>MGMARR</i> MARRONI MEDI	5/6		3,5 Kg	2,2 Kg	4	Q.B.			
<i>MCROTT</i> ROTTAME DI MARRONI			3,5 Kg	2,2 Kg	4	Q.B.			

PRODOTTO CONF. PESO PZ/CART. DOSAGGIO

FRUTTA CANDITA INTERA

	<i>BJAMSS</i> AMARENATISSIMA PASTICCERIA 90% VOL.	Amarene candite intere in sciroppo di amarena.		5 Kg	2	Q.B.			
	<i>BJCIEN</i> AMARENE			5 Kg	1	Q.B.			
	<i>BJCI18</i> CILIEGIE ROSSE 18/20			5 Kg	1	Q.B.			
	<i>BJCIRO</i> CILIEGIE ROSSE 20/22			5 Kg	1	Q.B.			
	<i>BJCI20</i> CILIEGIE ROSSE 22/24			5 Kg	1	Q.B.			
	<i>BJCIVE</i> CILIEGIE VERDI			5 Kg	1	Q.B.			
	<i>BJMAC6</i> MACEDONIA 6X6			5 Kg	1	Q.B.			
	<i>PRUVAS</i> UVA SULTANINA AUSTRALIANA 6 CORONE			14 Kg	1	Q.B.			
	<i>ZOWUVA</i> UVA SULTANINA TURCA			12,5 Kg	1	Q.B.			

FRUTTA CANDITA NATURAL

Frutta candita "etichetta pulita", senza anidride solforosa. La frutta si mantiene brillante, il sapore della frutta autentico, la consistenza morbida e piacevole grazie ai metodi gentili di lavorazione. Confezionata in pratiche vaschette da 900 g.

	<i>NAFILA</i> FILETTI DI ARANCIO NATURAL			900 g	12	Q.B.			
	<i>NAFILL</i> FILETTI DI LIMONE NATURAL			900 g	12	Q.B.			
	<i>NASCAR</i> SCORZE D'ARANCIO A QUARTI NATURAL			900 g	12	Q.B.			
	<i>NASCLI</i> SCORZE DI LIMONE A QUARTI NATURAL			900 g	12	Q.B.			



GLI ESSENZIALI

Tutto ciò che è indispensabile nel laboratorio di ogni artigiano pasticcere.

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
PATAROME					
Aromi in pasta con soli coloranti naturali. Ideali per aromatizzare creme, ganache, impasti o gelatine. Dosaggio 5-10 g/kg.					
9PATAR ARANCIO		1 Kg	6	5-10 g/kg	
9PATLI LIMONE		1 Kg	6	5-10 g/kg	
9PATLS LIMONE SENZA COLORE		1 Kg	6	5-10 g/kg	
4LIM05 PASTA LIMONE PER PASTICCERIA	<i>Senza colore.</i> 	3 kg	2	50 g/kg	
MARGARINA					
Per i pasticceri più esigenti, un prodotto unico e dalle performance eccellenti e costanti nel tempo. Facile da lavorare, questo mélange è caratterizzato da elevata qualità ingredientistica.					
EXACRO ST. AUVENT MISTO BURRO CROISSANT		1,25 Kg	8		
EXASFO ST. AUVENT MISTO BURRO SFOGLIA		1,25 Kg	8		
PASTA DI MANDORLA					
PF4634 PASTA DI MANDORLA CATANIA 50%	<i>Ideale per la realizzazione di pasticcini e biscotti.</i> 	5 Kg	4	Q.B.	
MIX PER PASTICCERIA					
Preparati in polvere pronti all'uso per la realizzazione di basi per pasticceria.					
8ISPAS CREMISSIMA PASTICCERA	<i>Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di crema pasticceria.</i> 	1,6 Kg	6		
3CRMIX CROCCOMIX	<i>Prodotto in polvere per la produzione di croccante.</i> 	1 Kg	6		



PRODOTTI DA FARCITURA

Prodotti ideali per farciture pre e post forno di elaborati di pasticceria (piccoli e grandi lievitati, torte, cioccolateria, mignon, pasticceria fresca, pasticceria fredda). Dai filling, alle confitures di frutta fino alle creme golose, un vasto assortimento per soddisfare le esigenze di tutti.

PRODOTTO	UTILIZZO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
FILLING						
SPCIBI BIANCO	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
SPCICA CIOCCOLATO	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
SPCICP CAPPUCCINO	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
SPCIFR FRAGOLA	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
SPCIN1 NOCCIOLA	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
SPCIP2 PISTACCHIO	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
CONFITURES DI FRUTTA						
Con il 42% di frutta e tutto il sapore fresco e autentico della frutta. Ideali per utilizzo sia ante che post cottura.						
MAPAAR CONFITURE PARISIENNE ARANCIA			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPACI CONFITURE PARISIENNE CILIEGIA			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPAFR CONFITURE PARISIENNE FRAGOLA			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPAFB CONFITURE PARISIENNE FRUTTI DI BOSCO			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPALA CONFITURE PARISIENNE LAMPONE			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPALI CONFITURE PARISIENNE LIMONE			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPAMI CONFITURE PARISIENNE MIRTILLO			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPAMO CONFITURE PARISIENNE MORA			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPAPE CONFITURE PARISIENNE PESCA			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAJAAL JAMFRUIT ALBICOCCA			13 Kg	1	Q.B.	



**LE CREMINE**

Farciture inedite, pre o post forno: un ampio assortimento di gusti e colori, per incontrare le esigenze di ogni artigiano pasticcere. La nostra soluzione per le tue golose farciture d'autore.

SUCRNO CREMA CUOR DI NOCCIOLA	Crema spalmabile al gusto di gianduia con il 13% di nocciole, ideale per farciture a freddo.	F		3 Kg	2	Q.B.	
SUCRMI CREMINO TORINO	Pasta per pralineria con nocciole in elevata percentuale (40%) e burro di cacao. Ideale per realizzare il famoso cioccolatino torinese.	F		3 Kg	2	Q.B.	
SCRCCC CACAOCREAM S.P.	Crema spalmabile al gusto cacao. Senza olio di palma.	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
SUGIAN GIANDUIOTTA S.P.	Crema spalmabile al gusto gianduia con il 15% di nocciole. Senza olio di palma.	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
SULANG LANGAROLA	Crema spalmabile al gusto gianduia ideale per applicazioni sia pre che post forno. Ottima tenuta in cottura.	C		13 Kg	1	Q.B.	
SCR LIM LEMONCREAM S.P.	Crema al limone ideale per farciture e per pralineria. Senza olio di palma.	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
SUNOCC NOCCIOLATNUT	Crema spalmabile al gusto di gianduia ideale per farciture a freddo.	F		6 Kg	2	Q.B.	
SCRNCC NOCCILOTTA S.P.	Crema spalmabile al gusto latte e nocciole (20%). Senza olio di palma.	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
SUNBLA NUT BLANC	Crema spalmabile al gusto latte.	F		6 Kg	2	Q.B.	
SUNBSP NUT BLANC S.P.	Crema spalmabile al gusto latte. Senza olio di palma.	F		3 Kg	2	Q.B.	
SUNCIO NUT CIOCK	Crema spalmabile al cacao (30%) per utilizzo a freddo.	F		6 Kg	2	Q.B.	
SUPIST PISTACCHIOTTA S.P.	Crema spalmabile al pistacchio con il 15% di pistacchi. Senza olio di palma.	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
SCRPAO PISTACCHIOCREAM	Crema spalmabile al pistacchio con il 15% di pistacchi.	C - F		6 Kg	2	Q.B.	
SURICC RICCACREMA Pasticcera	Crema pasticcera anidra per utilizzo a freddo, post forno. Colore giallo paglierino, sapore delicato con note vanigliate, consistenza cremosa e setosa. Senza olio di palma.	F		3 Kg	2	Q.B.	
3ZAZA1 ZAZÀ	Zabaglione, secondo la ricetta della tradizione, per farciture e per aromatizzazione di creme per pasticceria e masse di pasticceria moderna (mousse, semifreddi).	F		3 Kg	2	Q.B.	







CIOCCOLATO

Tutto l'essenziale per elaborati di pasticceria a base di cioccolato, uova, praline e molto altro.

PRODOTTO



CONF. PESO PZ/CART.

LA CHOCOLATERIE

Un vasto assortimento di coperture di cioccolato selezionato in gocce. Disponibili anche in pratici sacchetti da 2 kg.

CHLA32 COPERTURA IN GOCCE CHOCOLAT AU LAIT 32/34	Adatta per la lavorazione di grandi corpi cavi (uova di Pasqua).		12 Kg	1	
CHLA36 COPERTURA IN GOCCE CHOCOLAT AU LAIT 36/38	Adatta per ricoperture.		12 Kg	1	
CHCOEQ COPERTURA IN GOCCE CIOCCOLATO FONDENTE ECUADOR	Cioccolato fondente monorigine in gocce, aromatico ma armonico ed equilibrato. Cacao minimo 70%.		12 Kg	1	  
CHFO32 COPERTURA IN GOCCE CIOCCOLATO FONDENTE 32/34 MI-AMERE	Gusto dolcemaro, adatta per la lavorazione di grandi corpi cavi (uova di Pasqua). Cacao minimo 52%.		12 Kg	1	  
CHFR32 COPERTURA IN GOCCE CIOCCOLATO FONDENTE FREJUS 32/34 AMERE	Gusto amarognolo, adatta per la lavorazione di grandi corpi cavi (uova di Pasqua). Cacao minimo 60%.		12 Kg	1	  
CHSA38 COPERTURA IN GOCCE CIOCCOLATO FONDENTE SAVOIE 38/40 AMERE	Gusto amarognolo, adatta per la lavorazione di gusci di pralineria. Cacao minimo 62%.		12 Kg	1	  
CHBI34 COPERTURA IN GOCCE BIANCA MONT BLANC 32/34	Adatta per la lavorazione di grandi corpi cavi (uova di Pasqua) e per la produzione di gusci per pralineria.		12 Kg	1	
CHGOCC GOCCE DI CIOCCOLATO MIGNON	Adatte come inclusione in sospensione in prodotti da forno o per decorazioni. Cacao minimo 60%. N. pz 10000/11000 per cartone.		12 Kg	1	  

PRODOTTI COMPLEMENTARI

SCBURC BURRO DI CACAO CHIPS			1,5 Kg	4	  
--	--	---	--------	---	---

DERIVATI DEL CIOCCOLATO

SUSBIA SURROGATO BIANCO	Dischetti al gusto cioccolato bianco per creazioni di pasticceria e cioccolateria.		10 Kg	1	 
SUSEXT SURROGATO SUPER EXTRA	Dischetti al gusto cioccolato fondente per creazioni di pasticceria e cioccolateria.		10 Kg	1	 





LINEA SERVICE

L'essenziale, immancabile nel tuo laboratorio, a portata di mano.

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.
LATTE			
8LATCO LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO		5 Kg	1
8LATTE LATTE SCREMATO Istantaneo in polvere		1 Kg	10
ZOWLIN LATTE INTERO in polvere		1 Kg	10
ZOWPRS PROTEINE CONCENTRATE DEL LATTE		1 Kg	10
ZUCCHERI			
ZOYDES DESTROSI0		1 Kg	10
8ISOMA ISOMALTO		2 Kg	5
PF0689 INVERSAC - Crema di zucchero invertito		15 Kg	1
PF4506 ZUCCHERO FONDENTE MASTELLI		15 Kg	1
ACIDIFICANTI			
ZOWACC ACIDO CITRICO		1 Kg	6
CACAO IN POLVERE			
CCA105 CACAO 10/12		25 Kg	1
CCA225 CACAO 22/24		25 Kg	1
CCA220 CACAO 22/24		5 Kg	4
CCOL22 CACAO 22/24		1 Kg	20
AROMATIZZANTI			
ZOWVAN VANILLINA PURA 100%		1 Kg	6
NUT FIX			
8NUTFI NUT FIX	<i>Gelatina bovina in polvere.</i> 	1 Kg	6
ADDENSANTI			
ZOWMAT MALTODESTRINA		1 Kg	6



CI SONO TANTI GUSTI
UNO SOLO È **NUTMAN**

Nutman Group s.r.l.
INGREDIENTI E DECORAZIONI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Viale Italia 166/168 - Canelli (Asti) - Tel. +39 0141 835225 www.nutman-group.com - info@nutman-group.com

