



**MANI, CUORE,
MAESTRIA.**

LA QUALITÀ SI VEDE E SI SENTE.

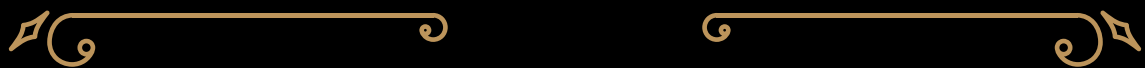
CATALOGO GENERALE 2026







**SE È IL MIGLIOR GELATO
AL CIOCCOLATO,
C'È LA NOSTRA MANO**





PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

**TUTTO CIÒ DI CUI
HAI BISOGNO,
I MAESTRI
L'HANNO GIÀ CERCATO
PER TE.**

Siamo i Maestri Gelatieri e Pasticceri Italiani.

Da oltre 160 anni andiamo nel mondo per cercare
le **migliori materie prime** e per esportare un'idea
di gelateria e pasticceria legata ancora al genio artigianale.

Una **lavorazione scrupolosa, innovativa e tutta italiana**,
per un'offerta di prodotti vastissima, che va oltre i confini
geografici, le applicazioni e oltre le tue aspettative.



LA NOSTRA IDEA DI QUALITÀ



● **RICERCA**
delle MIGLIORI
MATERIE PRIME
nel mondo

● **LAVORAZIONE**
all'AVANGUARDIA,
in Italia.



● **PRODOTTI**
per la gelateria
e la pasticceria
di PRIMA SCELTA



● **LA TUA
IDEA DI
QUALITÀ**

CATALOGO GENERALE 2026

LEGENDA



LEGENDA



GELATERIA	9	GUSTI CREME	28	FOOD SERVICE	64
INTEGRATORI	10	NOCCIOLA	29	SOFT	65
NEUTRI	10	PISTACCHIO	30	CREMASEMPRE	65
STABILIZZANTI	10	TORRONE	31	GRANITA	65
BASI LATTE	11	CREME CLASSICHE	32	PASTICCERIA	66
BASI 50 G	11	VANIGLIA	34	PASTICCERIA TRADIZIONALE	68
BASI 100 G	11	INSAPORENTI IN POLVERE	34	PASSATE	69
BASI COMPLETE	13	PRODOTTI PRONTI IN POLVERE	35	MORETTINE PASTICCERIA	69
BASI BEST SELLER	14	GUSTI FRUTTA	36	FARCITURE	69
BASI PURA E RICCA	14	CORTE DEGLI AGRUMI	37	PASTICCERIA MODERNA	70
BASI MASTER	15	GELAGEL FRUTTA	38	BASI	71
BASI NUVOLATTE	15	GUSTO LIMONE	39	GLASSE	71
BASI FRUTTA	16	FRUTTAPRONTA	40	CRUMBLE	71
BASI VEGAN	16	PASTE ALLA FRUTTA	41		
BASE LACTOSE FREE	16	GUSTI ALLO YOGURT	42		
BASE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	17	VARIEGATI	44		
GUSTI DEL CIOCCOLATO	18	VARIEGATI FRUTTA 4.0	45		
IL CACAO	19	VARIEGATI AMORE	47		
KIT GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE	20	VARIEGATI CLASSICI	48		
MONORIGINE	20	KIT	50		
GELATO AL GUSTO DI CIOCCOLATO	21	KIT PROFUMO DELLE ALPI	51		
GIANDUIE	23	KIT PROFUMO DI SICILIA	52		
STRACCIATELLE CLASSICHE	24	KIT PROFUMO COSTIERA AMALFITANA	53		
STRACCIATELLE CRYSTAL	25	KIT PROFUMO DI SARDEGNA	54		
MORETTINE GELATERIA	26	KIT PROFUMO DI TOSCANA	55		
		KIT ABBRACCIO SICILIANO	56		
		KIT GRISBÌ CIOCCOLATO	58		
		KIT CIOCCO REGALO	60		
		TUTTI I KIT	61		
		DECORAZIONI	62		
		GRANELLE E FARCITURE	62		
		TOPPING	63		





GELATERIA









L'eccellenza delle materie prime, l'innovazione instancabile e una passione smisurata per le cose fatte a regola d'arte hanno reso Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani uno dei più celebri marchi italiani, con oltre 160 anni di storia e un'esperienza che può offrire solo il meglio, in gelateria. Con gli esperti di semilavorati per gelato dal 1936, liberare la fantasia non è mai stato così semplice.

INTEGRATORI

Miglioratori di struttura e integratori da aggiungere alla miscela base di latte o frutta per esaltarne la spatolabilità, i sapori, la cremosità e per un'ottima conservazione in vetrina. Prodotti che consentono all'artigiano gelatiere di poter personalizzare con creatività le ricette.

NEUTRI

Prodotti fondamentali per stabilizzare, addensare ed emulsionare la miscela a cui sono aggiunti. Rappresentano infatti l'elemento principale per la strutturazione di un ottimo gelato artigianale. Una ricca varietà in grado di garantire strutture di ottima qualità adatte alle personalizzazioni più esigenti.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NEUTRO 10 SPECIALE CREMA 12091521A	Miscela di emulsionanti e addensanti, sapientemente bilanciata per dare un'ottima struttura al vostro gelato artigianale.	10 g di Neutro + 1 l di latte.	4 sacchetti da 2 Kg	    
NEUTRO 10 SPECIALE FRUTTA 12091531A	Miscela bilanciata di addensanti con proteine e fibre vegetali capaci di conferire un'eccellente struttura ai sorbetti di frutta.	10 g di Neutro + 1 l di acqua e frutta	4 sacchetti da 2 Kg	  

STABILIZZANTI

Per perfezionare la resa del gelato in abbinamento alle basi, sia per gelati a base latte che per sorbetti di frutta.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
INTEGRATORE FORZAPIU 12091781A	Utilizzato in sostituzione del latte magro in polvere, migliora la corposità del gelato e rallenta la ricristallizzazione degli zuccheri mantenendo il gelato setoso per più tempo.	10/30 g + 1 Kg di Base Bianca	4 sacchetti da 2 Kg	  
PANGEL 12091096A	Un prodotto eccezionale come integratore nelle miscele gelato o per arricchire le ricette dei semifreddi. Contiene tuorlo d'uovo in polvere.	100/200 g + 1 Kg di Base Bianca	2 latte da 5 Kg	 

BASI LATTE

Materie prime selezionate si trasformano in basi di alta qualità per gelati alla crema dai più tradizionali ai più innovativi. Il risultato si riconosce al primo sguardo: non a caso porta la firma dei Maestri Gelatieri Italiani.













BASI 50 G

A cui aggiungere latte e panna.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE ELITE 50 GUSTO PANNA 12091641A	Base dalle delicate note di panna.	50 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	13% di grassi    
BASETOP 50 GUSTO PANNA 12091441A	Ottima spatolabilità. Aroma delicato di panna. Dolcificata con destrosio. Con proteine del latte e fibre vegetali. Senza utilizzo di grassi in ricetta.	50 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	  
BASETOP PREMIUM 50 F.C. 12091943A	Ideale per realizzare un gelato con un'ottima struttura e spatolabilità e con un ottimo sapore.	50 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	 

BASI 100 G

Con grassi vegetali e/o grassi di latte, a cui aggiungere latte.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASETOP 100 S.A. "F" 12091645	Base con grassi animali, senza aromi. Estremamente versatile: sviluppabile anche a freddo. Ottima struttura e cremosità, stabile in vetrina. Esalta al massimo i sapori del gelato.	100 g prodotto + 220-250 g di zucchero + 1 l latte	6 sacchetti da 2 Kg	4,3% di grassi     
BASE ELITE 100 GUSTO PANNA 12091651A	Base con un delicato aroma di panna per realizzare un gelato con una struttura soffice e setosa, determinata dal giusto mix di proteine del latte e zuccheri.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	37% di grassi    
BASE MASSIMA 100 12091333A	Base ricca di latte e con grassi del latte per realizzare un gelato senza aggiunta di grassi vegetali. Ottima struttura e cremosità.	100 g di base + 235/260 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	27% di grassi   

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE TUTTAPANNA 100 12091771A	Base con solo grassi del latte, grazie alla quale ottenere un gelato con un ottimo overrun.	100 g di base + 230 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	26% di grassi   
BASETOP 100 GUSTO PANNA 12091451A	Base in grado di conferire un ottimo overrun al gelato artigianale. Note di panna.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	40% di grassi   
BASETRE 100 12091241A	Base per chi ama un gelato equilibrato. Aroma di latte con lievi note di vaniglia.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	21% di grassi   
BASETRE 100 PLUS 12091891A		100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	24% di grassi   
DOPPIABASE 100 F.C. 12091381A	Permette di realizzare un ottimo gelato sia a caldo che a freddo.	100 g di base + 230/250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	27% di grassi   
DOPPIABASE ITALIANA 100 12091040A	Il gelato realizzato con questa base presenta un'ottima struttura, cremosità e un aroma di panna. Utilizzabile a caldo e a freddo.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	29% di grassi   
BASE STABILVAN 100 P 12091261A	Base dalle intense note di panna. Grazie alla presenza di grassi aumenta la conservabilità in vaschetta. Può essere integrato da Forzapiù e StrutturaPiù.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	41% di grassi   

BASI COMPLETE

Già perfettamente bilanciate, per un gelato buono, semplice e veloce.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE 125 PLUS GELATO ALTO 12091881A	Specifica per un gelato "a montagna" ovvero più alto della superficie della vaschetta. Ottimo overrun e buona spatolabilità. Consigliato l'utilizzo a caldo.	125 g di base + 240 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	 38% di grassi    
NUOVA BASE LATTEPIU 250 12091025A	Base completa a cui aggiungere solo acqua e zucchero. Per ottenere un gelato più cremoso si può sostituire una parte di acqua con il latte.	250 g di prodotto + 260/270 g di zucchero + 1 l di acqua. Per avere un prodotto più cremoso è possibile sostituire 300 g di acqua con 300 g di latte.	6 sacchetti da 2 Kg	 35% di grassi    
BASE DELIZIOSA 120 12091094A	Base con grassi e proteine del latte per ottenere un gelato stabile e cremoso per più giorni.	120 g di base + 210 g di zucchero + 1 l di latte + 50 g di panna	6 sacchetti da 2 Kg	 42% di grassi   
BASE DELIZIOSA PLUS 500 12091095A	Base completa da lavorare con la sola aggiunta di acqua per ottenere un gelato cremoso e dall'ottimo overrun.	500 g prodotto + 1 l acqua Per avere un gelato più cremoso sostituire 0,5 l di acqua con 0,5 l di latte.	6 sacchetti da 2 Kg	 14% di grassi     



BASI BEST SELLER

L'universo di Basi firmate Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani non finisce qui: per ogni gelato che desideri realizzare, qui trovi sempre la risposta che fa per te.

BASI PURA E RICCA

Una linea senza emulsionanti aggiunti, senza utilizzo di grassi in ricetta e senza aromi aggiunti o laddove presenti con soli aromi naturali.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE PURA E RICCA FRUTTA 50 12091097A	Una base senza aggiunta di emulsionanti e aromi, per realizzare gustosi sorbetti ad alto contenuto di frutta fresca o surgelata.	50 g di base +225 g di zucchero +225 g di acqua + 500 g di frutta (fresca frullata), se surgelata utilizzare acqua calda.	6 sacchetti da 2 Kg	    
BASE PURA E RICCA FRUTTA 100 12091067A	Base per realizzare ottimi sorbetti con sola frutta fresca o surgelata. Senza aggiunta di emulsionanti, di grassi, latte e derivati in ricetta.	100 g prodotto + 170 g zucchero + 400 g frutta + 330 g acqua	6 sacchetti da 2 Kg	  
BASE PURA E RICCA CREMA 100 12091078A	Base senza grassi vegetali aggiunti. Il gelato fatto con questa base è in grado di esaltare la percezione dei vari gusti.	100 g di base + 255 g di zucchero + 1 l di latte + 230 g di panna + 25 g di latte scremato in polvere	6 sacchetti da 2 Kg	1,7% di grassi   
BASE PURA E RICCA CREMA 150 12091032A	Base senza grassi vegetali aggiunti e dall'overrun eccellente nonostante sia priva di aggiunta di emulsionanti. Il gelato fatto con questa base esalta la percezione dei gusti.	150 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte + 160 g di panna	6 sacchetti da 2 Kg	14% di grassi   
BASE PURA & RICCA 100 SA 12091183	Base a medio dosaggio con ingredienti di origine naturale come la fibra di bambù, che donano una struttura ottima e una eccellente stabilità. Senza aggiunta di emulsionanti e senza aggiunta di grassi vegetali, per un gelato dal gusto pulito.	100 g prodotto + 220 g zucchero + 1 l latte	6 sacchetti da 2 Kg	    
BASE PURA & RICCA 350 12091182	Base ad alto dosaggio con ingredienti di origine naturale come la fibra di bambù, che donano una struttura ottima e una eccellente stabilità. Senza aggiunta di grassi vegetali, per un gelato dal gusto pulito.	350 g di prodotto + 1 litro di latte	6 sacchetti da 2,1 Kg	    


BASI MASTER

Realizzate per permettere un'eccezionale cremosità e conservazione in vetrina.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE MASTER ICE 50 12091056A	Base con un aroma latte/panna che nonostante l'assenza di grassi vegetali aggiunti aiuta a realizzare un gelato ben strutturato e cremoso.	50 g di base + 1 l di latte + 220/250 g di zucchero. Per un gelato più cremoso: 50 g di base + 1 l di latte + 250/270 g di zucchero + 50 g di latte scremato in polvere + 150 g di panna.	6 sacchetti da 2 Kg	 
BASE MASTER ICE 150 12091014A	Grazie ad un perfetto mix degli ingredienti permette di realizzare un gelato estremamente cremoso. È anche adatta alla sistemazione in vetrina a montagna.	1 l di latte + 150 g di base + 230 g di zucchero + 60 g di panna	6 sacchetti da 2 Kg	24% di grassi    
BASE MASTER ICE 200 12091015A	Sapientemente equilibrata e completa di grassi raffinati permette di ottenere un gelato bilanciato e stabile per più giorni.	1 l di latte + 200 g di base + 200 g di zucchero	6 sacchetti da 2 Kg	30% di grassi    









BASI NUVOLATTE

Realizzate per permettere un'eccezionale cremosità e conservazione in vetrina.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE NUVOLATTE 50 12091793A	Base con zuccheri riducenti e grassi raffinati per un gelato con una struttura stabile nel tempo.	50 g base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 1,8 Kg	27% di grassi   
BASE NUVOLATTE 100 12091731B	Per un gelato cremoso e dall'eccellente overrun. Contiene grassi raffinati per garantire una conservabilità della struttura più duratura.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 1,8 Kg	37% di grassi   
BASE NUVOLATTE 100 S.A. 12091111A	Per un gelato cremoso, senza aggiunta di aromi e dall'eccellente overrun. Contiene grassi raffinati per garantire una conservabilità della struttura più duratura.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	37% di grassi   
BASE NUVOLATTE 200 S.A. "F" 12091795	Base con grassi vegetali, senza aromi. Estremamente versatile: sviluppa anche a freddo. Ottima struttura e cremosità, stabile in vetrina. Esalta al massimo i sapori del gelato.	200 g di prodotto + 180/200 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	18% di grassi     









BASI FRUTTA

Basi frutta ideali per donare ai sorbetti una struttura stabile e cremosa, per eccellenti creazioni con frutta fresca o surgelata.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE FRUIT 50 F 12091301A	Base eccellente da utilizzare a freddo per sorbetti di frutta. Con questa base è possibile realizzare sorbetti cremosi e stabili.	Con concentrato di frutta: 50 g di base + 1 l di acqua + 270 g di zucchero + 120 g di concentrato di frutta. Con frutta surgelata o fresca: 50 g di base + 250-300 g zucchero + 1 kg tra acqua e frutta.	6 sacchetti da 2 Kg	   
BASE FRUTTOMAX 12091055A	Base specifica per sorbetti ad alta percentuale di frutta e per gusti yogurt. Con fruttosio.	1 sacchetto + acqua + frutta in dosaggio variabile in funzione del gusto	8 sacchetti da 0,9 Kg	   



BASI VEGAN

Basi gelato formulate all'insegna del perfetto equilibrio tra gusto e benessere. Il tuo segreto per gelati artigianali golosi, cremosi e healthy, buoni per tutti.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE VEGAN 12091640	100% vegetale, con fruttosio, per garantire in modo pratico e veloce un gelato di qualità.	1,350 Kg + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,35 Kg	       



BASE LACTOSE FREE

Ideata per soddisfare la maggiore richiesta, anche nel mondo ice cream, di gelati privi di lattosio, senza dover rinunciare al gusto, alla cremosità e alla spatolabilità del gelato. Con questa base è infatti possibile produrre gelati alle creme Senza Lattosio* (*meno di 0,1 g di lattosio per 100 g, rispettando esclusivamente il dosaggio indicato) perfettamente bilanciati.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE LACTOSE FREE 12091646	Per uno sviluppo pratico e veloce di un gelato dal gusto delicato e dalla struttura stabile e cremosa. Un prodotto ideale da abbinare a paste pure, senza latte e derivati.	250 g prodotto + 250 g zucchero + 1 l acqua bollente.	6 sacchetti da 2 Kg	 

BASE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI*

Assicura struttura e performance, senza rinunciare alla cremosità.
Per un piacere equilibrato e leggero.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
<p>NOVITÀ BASE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI* 12091720</p>	<p>Preparazione rapida, struttura cremosa e stabile. Per un gelato dal gusto delicato di latte e profumo di Vaniglia Bourbon del Madagascar. Aromi naturali.</p>	<p>1,05 kg di prodotto + 3 l di latte Ricetta Fiordilatte 1,05 kg di prodotto+ 2,7 kg di latte + 300 gr di panna Ricetta con paste grasse 1,05 kg di prodotto + 2,8 kg di latte + 350 gr pasta grassa</p>	<p>12 sacchetti da 1,05 Kg</p> 	

*contiene naturalmente zuccheri.

The background of the entire page is a close-up photograph of three scoops of dark chocolate gelato served in a rustic metal bowl. The gelato has a rich, dark brown color and a slightly textured surface. The bowl is dark and has a weathered appearance. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the gelato and the rim of the bowl.

GUSTI DEL CIOCCOLATO

Maestri Gelatieri Italiani è il partner ideale per la selezione di gusti cioccolato di qualità. Nel 2003 sono stati introdotti sul mercato prodotti innovativi per realizzare un eccellente gelato al gusto di cioccolato fondente. Da allora lo sviluppo non si è mai fermato, per arrivare a una linea completa di semilavorati che hanno la loro origine dal cacao. Un'offerta di gusti cioccolato che comprende l'inconfondibile Cacao, i Gusti Cioccolato, i Monorigine, la Stracciatella, le Gianduiè e le golose creme della linea Morettina.


IL CACAO

Una prelibata miscela di diverse varietà di fave di cacao selezionate dalle migliori coltivazioni, per garantire un aroma inimitabile, un profumo inconfondibile e una perfetta solubilità.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
IL CACAO AMARO 20/22 12090001A	Cacao perfettamente solubile dall'inconfondibile gusto e profumo vanigliato. Ottenuto da una miscela selezionata di più varietà.	60/80 g prodotto + 1 Kg miscela	6 sacchetti da 1 Kg 	
IL CACAO AMARO 20/22 12090021A		60/80 g prodotto + 1 Kg miscela	1 sacco da 20 Kg 	
IL CACAO MAGRO 10/12 12090041A	Cacao magro ottenuto da una miscela selezionata di più varietà.	60/80 g prodotto + 1 Kg miscela	6 sacchetti da 1 Kg 	
IL CACAO AMARO 20/22 GELATERIA 12090011A	Cacao perfettamente solubile, dall'inconfondibile gusto e profumo vanigliato ottenuto da una miscela selezionata di più varietà. Con aroma naturale al gusto di vaniglia.	60/80 g prodotto + 1 Kg miscela	6 sacchetti da 1 Kg 	
IL CACAO ZUCCHERATO 12090061A	Cacao perfettamente solubile con aggiunta di zucchero e aroma. Ideale per spolverare dolci e dessert.	Spolverare a piacere	6 sacchetti da 1 Kg 	








KIT GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Il primo semilavorato uscito sul mercato nel 2003 destinato alla produzione di gelati al cioccolato fondente. Per un gelato con cioccolato fondente, senza latte e derivati e senza grassi estranei al burro di cacao, ottenuto direttamente dalla stecca di cioccolato.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
KIT GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE 12093801	Il primo semilavorato uscito sul mercato nel 2003 destinato alla produzione di gelati al cioccolato fondente. Per un gelato con cioccolato fondente, senza latte e derivati e senza grassi estranei al burro di cacao, ottenuto direttamente dalla stecca di cioccolato.	1,5 Kg di prodotto + 1 Kg di Copertura Extra Bitter + 2,3 l di acqua + 300 g di cacao + 100 g di zucchero + 50 g di destrosio. Per una ricetta più ricca: 1,5 Kg di prodotto + 1 Kg di Copertura Extra Bitter + 2,3 l di acqua + 500 g di cacao + 160 g di zucchero + 120 g di destrosio.	6 vasi di Base Gelagel x 1,5 Kg + 6 sacchetti di Copertura Extra Bitter x 1 Kg	 15 Kg   

MONORIGINE

Utilizziamo solo i cacao più prelibati, selezionati dalle migliori varietà del mondo.






ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PUROFONDENTE SANTO DOMINGO 12093751B	Base con massa di cacao della Repubblica Dominicana. Senza l'aggiunta di latte e derivati e senza aggiunta di grassi vegetali.	1 sacchetto + 2,2 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,8 Kg	   
KIT MODICA 12108375	Kit Modica composto da: PUROFONDENTE con granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP", base completa senza derivati del latte aggiunti con all'interno granella grezza da "Cioccolato di Modica IGP" e Granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 100%.	PUROFONDENTE con granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 1,8 Kg + 2,5 l di acqua calda. Granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 100% 167 g per ogni vaschetta gelato.	PUROFONDENTE con granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 6 sacchetti da 1,8 Kg + Granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 100% 1 sacchetto da 1 Kg	 11,8 Kg  

GELATO AL GUSTO DI CIOCCOLATO

Maestri Gelatieri Italiani e il cioccolato: una storia d'amore infinita che continua in gelateria.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE GRANCACAO 12091012A	Base completa ad alto contenuto di cacao. Per un gelato cremoso e perfettamente bilanciato e per una perfetta spatolabilità.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua calda	6 sacchetti da 1,8 Kg	  
PUROFONDENTE FAST 12093781A	Base completa per il classico gelato al gusto di cioccolato fondente. Deciso e apprezzato dai consumatori.	1 sacchetto + 2,1 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,9 Kg	  
PUROFONDENTE EXTRANERO 12093771A	Base completa per un sorbetto dal gusto intenso e pulito. Per un gelato al gusto di cioccolato dal colore nero, senza derivati del latte aggiunti.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,8 Kg	  
PUROLATTE 12093026A	Base completa al gusto delicato di cioccolato al latte. Contiene il 40% di cioccolato al latte in polvere.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,75 Kg	  
PUROBIANCO 12093761B	Base completa per un gelato caratterizzato dal gusto dolce e aromatico tipico del cioccolato bianco. Contiene il 43% di cioccolato bianco in polvere.	1 sacchetto + 2,4 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,6 Kg	  
PUROFONDENTE ZERO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI 12108328	Base completa, contiene naturalmente zuccheri e senza derivati del latte aggiunti.	1,8 Kg di prodotto + 2,4 l di acqua.	8 buste da 1,8 Kg	  

NOVITÀ

PASTA CACAO SANTO DOMINGO 12098770	Pasta con massa di cacao monorigine della Repubblica Dominicana. Per un gelato al gusto di cioccolato fondente.	80-100 g + 1 kg base bianca	2 secchielli da 3 kg	  
PASTA CIOCCOLATO BIANCO 12092051A	Pasta aromatizzante con il 20% di cioccolato bianco.	70 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 2,5 Kg	 



GIANDUIE

Realizzate con nocciole e cacao:
ingredienti su cui i maestri gelatieri sono specialisti.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ				
PASTA PERLA GIANDUIA 12092273	Golosa pasta al gusto gianduaia con zucchero.	150/200 g + 1 kg base bianca	2 secchielli da 6 Kg	  
PASTA GIANDUIA DELLA TRADIZIONE 12092271	Una nuova pasta gianduaia ad alto dosaggio, con alta percentuale di pasta di nocciole e il nostro miglior cacao.	100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 5,5 Kg	  
PASTA GIANDUIA 12092161C	La classica pasta gianduaia con nocciole, zucchero e cacao.	70/100 g prodotto + 1 Kg miscela	2 secchielli da 6 Kg	   
PASTA GIANDUIA AMARA 12092231C	La classica pasta gianduaia con nocciole e cacao. Senza zuccheri aggiunti*. * Contiene naturalmente zuccheri.	100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 6 Kg	   
PASTA GIANDUIA FLUIDA 12092171A	La classica pasta gianduaia ottenuta da una miscela di nocciole, zucchero e cacao con aggiunta di grassi vegetali per semplificare la lavorazione.	100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 6 Kg	  
PASTA CREMA GIANDUIOTTO 12093515	Pasta Gianduaia con nocciole 53,3% e cacao magro in polvere 16,5%. Solo con "Nocciola Piemonte IGP" delle Langhe.	100-150 g prodotto + 1 Kg di Base Bianca	2 latte da 4 Kg	   
PASTA GIOIA MIA 12092241B	Crema gianduaia con nocciole intere.	100-200 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 4,5 Kg	   

STRACCIATELLE CLASSICHE

Prodotti classici e ideali per creare il gusto stracciatella, ricoprire gelati in cono o stecchi.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ STRACCIATELLA LIMONE 12093234	Stracciatella al gusto limone: croccante, vivace e profumata. Un incontro unico dove la dolcezza si intreccia con l'acidità in un equilibrio sorprendente.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 Kg	 
STRACCIATELLA IN BOTTIGLIA 12093228	Stracciatella al gusto intenso di cioccolato fondente in una pratica bottiglia. Ideale per creare il gusto stracciatella.	Secondo usi e preferenze	6 bottiglie da 0,85 Kg	  
STRACCIATELLA GOLD 12093225B	Stracciatella al gusto di cioccolato bianco al caramello. Con emulsionanti per evitare la separazione del prodotto in superficie. Trasforma ogni creazione in un lusso quotidiano.	Secondo usi e preferenze	4 secchielli da 2,7 Kg	 
STRACCIATELLA FLUIDA 12093061C	Garantisce straordinaria solubilità, si fonde rapidamente con il gelato e sprigiona un aroma intenso di cioccolato. Con emulsionanti per evitare la separazione del prodotto in superficie.	Secondo usi e preferenze	4 secchielli da 2,7 Kg	  
STRACCIATELLA 12093221A	Garantisce straordinaria solubilità, si fonde rapidamente in bocca con il gelato e sprigiona un aroma intenso di cioccolato.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 5,5 Kg	  
RICOPERTURA PINGUINI CLASSICA 12093141B	Ricopertura fluida per produrre "pinguini" e gelati in stecco, in maniera rapida e uniforme. Con intenso sapore di cioccolato.	Secondo usi e preferenze	4 secchielli da 2,7 Kg	   
RICOPERTURA PINGUINI CLASSICA 12093181		Secondo usi e preferenze	1 secchiello da 10 Kg	   
RICOPERTURA PINGUINI BIANCA 12093020	Ricopertura fluida per produrre "pinguini" e gelati in stecco, in maniera rapida e uniforme.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,5 Kg	
STRACCIATELLA 12093123A	Garantisce straordinaria solubilità, si fonde rapidamente con il gelato e sprigiona un aroma intenso di cioccolato. Con emulsionanti per evitare la separazione del prodotto in superficie.	Secondo usi e preferenze	1 secchiello da 10 Kg	  

STRACCIATELLE CRYSTAL

Nuove e intriganti stracciatelle con inclusioni, in linea con i trend di mercato.

Arricchisci ogni tua proposta, usale per decorare il tuo gelato, aggiungile come goloso tocco finale all'interno della punta del cono oppure offrile in purezza come preziose scaglie ai tuoi clienti.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
STRACCIATELLA SALTED BUTTER CARAMEL CON CRISTALLI DI SALE 12093233	Stracciatella al gusto di caramello al burro salato impreziosita dall'aggiunta di cristalli di sale, per creazioni dal sapore dolce, intenso di caramello e dal contrasto sapido.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 Kg	  
STRACCIATELLA FONDENTE CON CRISTALLI ALLA MENTA 12093230A	Stracciatella dal gusto intenso di cioccolato fondente e profumo di menta impreziosita da esclusivi cristalli di menta.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 Kg	  
STRACCIATELLA FONDENTE CRISTALLI SALATI 12093229A	Stracciatella al gusto intenso di cioccolato fondente impreziosita dall'aggiunta di cristalli di zucchero salati, ben visibili nel prodotto finito	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 Kg	  
STRACCIATELLA PISTACCHIO CRISTALLI SALATI 12093227A	Stracciatella fluida con pistacchio impreziosita dall'aggiunta di cristalli di zucchero salati, ben visibili nel prodotto finito.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 Kg	  

MORETTINE GELATERIA

La crema spalmabile per gelato artigianale.

Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani ha fatto della sua passione per la golosità una vera e propria missione. La sua maestria nella lavorazione di prodotti a base di cacao e la costante ricerca nel trovare nuove soluzioni per soddisfare l'estro dei gelatieri hanno portato alla creazione della linea Morettine.

È così che le creme spalmabili entrano in gelateria e la tradizionale variegatura viene sostituita dalla crema spalmabile, rivoluzionando gli standard di gusto del gelato artigianale. Con le Morettine si crea un mondo in cui dominano contrasti palatali e sensoriali, dove il gelato artigianale sposa la seduzione vellutata e corposa della crema spalmabile. Un'esperienza unica che ridefinisce il paradigma del gusto.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ				
MORETTINA PEPITA NOCE PECAN 12093072	Crema spalmabile al gusto di caramello e cioccolato al latte con il 20% di noci pecan intere tostate che la rendono extra croccante.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 5,5 Kg	 
MORETTINA PEPITA PISTACCHIO 12093071	Crema spalmabile al pistacchio con il 15% di pistacchi interi salati che la rendono extra croccante, dal colore verde.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 5,5 Kg	  
MORETTINA PEPITA D'ORO 12093067	Crema spalmabile al gusto di cioccolato al latte e caramello con il 20% di nocciole tostate intere e aggiunte calde che la rendono extra croccante, dal colore oro.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 5,5 Kg	  
MORETTINA SNACK 12093060	Crema spalmabile al gianduia arricchita da mini-grissini gluten free che regalano una cremosità e una croccantezza irresistibile.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 5 Kg	  
MORETTINA PEPITA BIANCA 12093056	Crema spalmabile al gusto Bacio Bianco. Con il 20% di nocciole tostate, aggiunte calde, che la rendono extra croccante.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 5,5 Kg	  

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
MORETTINA NOCCIOBIANCA 12093070	La morbida crema spalmabile al prelibato e delicato gusto di nocciole e cioccolato bianco.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 6 Kg	  
MORETTINA PEPITA 12093050	Crema spalmabile al gusto gianduia con il 20% di croccanti nocciole intere tostate inserite calde. La crema spalmabile che nasconde un tesoro.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 5,5 Kg	  
MORETTINA MANDORLA PROFUMO DI SICILIA 12093048	Crema alla Mandorla tostata con aroma agrumato di arancia e cannella.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 6 Kg	  
MORETTINA BIANCA 12093034A	Il delicato gusto del cioccolato bianco in una sofisticata crema spalmabile.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 6 Kg	  
MORETTINA CAMELLO 12093046	Golosa crema spalmabile con tutta la dolcezza del caramello.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 6 Kg	  
MORETTINA CHIARA 12093029A	La morbida crema spalmabile al gusto di nocciole e mandorle.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 6 Kg	  
MORETTINA CLASSIC 12093027A	La morbida crema spalmabile al gusto di nocciole e cacao.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 6 Kg	  
MORETTINA NOCCIOLA 12093044	Crema spalmabile con gustosa pasta di nocciole.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 6 Kg	  
MORETTINA PISTACCHIO 12093045	Crema spalmabile con pasta di pistacchi selezionati.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 6 Kg	  
MORETTINA SANTO DOMINGO 12093047A	Crema fondente con cacao magro e massa di cacao della Repubblica Dominicana.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 6 Kg	   
MORETTINA MIELE PROFUMO DI SARDEGNA 12092060	Crema spalmabile unica nel suo genere al miele..	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 6 Kg	  
MORETTINA PROFUMO COSTIERA AMALFITANA 12093057	Crema spalmabile al profumo di limone, impreziosita da una nota di zagara.	Variegare a seconda della golosità	2 secchielli da 6 Kg	  



GUSTI CREME



Un'ampia offerta di creme, dai gusti della tradizione italiana agli storici cavalli di battaglia, frutto di ingredienti selezionati di alta qualità e lavorati con estrema attenzione.



































NOCCIOLA

Tutta la conoscenza delle diverse cultivar di nocciola, l'esperienza di tostatura e la selezione ricercata di nocciole hanno dato vita a un range di paste nocciola completo per soddisfare ogni esigenza del professionista.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PASTA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" DELLE LANGHE 12112004A	100% "Nocciola Piemonte IGP" delle Langhe. Ottenuta mediante un processo di tostatura intenso, senza coloranti e senza aromi.	 70/100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 latte da 3,5 Kg	   
PASTA NOCCIOLA CHIARA 12092024	La pasta 100% nocciola, senza aromi ed emulsionanti, caratterizzata dalla delicata tostatura.	70-100 g per 1 Kg di miscela	2 secchielli da 2,8 Kg	   
PASTA NOCCIOLA DELLA TRADIZIONE 12099003	Pasta Nocciola 100% Mortarella Italiana, tostatura alta dal colore scuro.	70/100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 5,4 Kg	   
PASTA NOCCIOLA MAESTRO 12112006	Pasta di Nocciole (97,84%), grassi vegetali, aromi.	70-100 g per 1 Kg di miscela	2 secchielli da 5,4 Kg	   
PASTA NOCCIOLA SCURA 12092020	La pasta 100% nocciola, senza aromi ed emulsionanti, caratterizzata dalla forte tostatura.	70-100 g per 1 Kg di miscela	2 secchielli da 2,8 Kg	   
PASTA NOCCIOLA SCURA FLUIDA G.M. 12092601	Nocciola scura tostata con emulsionante ed aromi.	70-100 g per 1 Kg di miscela	2 secchielli da 5,4 Kg	   
PASTA NOCCIOLA SCURA G.M. 12092521	La pasta nocciola scura senza emulsionanti e con aromi.	70-100 g per 1 Kg di miscela	1 secchiello da 10 Kg	   
STRACCIATA DI NOCCIOLA TOSTATA SALATA 12092694	Pesto grezzo di nocciola dalla tostatura intensa e con sale marino.	70/100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3 Kg	   

PISTACCHIO

Tutta la conoscenza e la capacità di trasformazione delle materie prime, la tostatura sapiente e le più moderne tecnologie danno vita a paste prodotte solo con pistacchi rigorosamente selezionati.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ PASTA PERLA VERDE 12092272	Pasta al gusto di pistacchio, con aromi naturali, coloranti e un leggero tocco di sale. Gustosa e cremosa.	80/100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 5 Kg 	  
PASTA 100% "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP" 12112003	100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP" tostato. Senza aromi e senza coloranti.	70-100 g prodotto + 1 Kg di Base Bianca	2 latte da 3 Kg 	  
PASTA PISTACCHIO SICILIA "PLATINO" 12092441	Pasta composta da pistacchi di provenienza siciliana. Con coloranti, sale ed emulsionanti. Senza aromi.	70/100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 2,5 Kg 	  
PASTA PISTACCHIO PURO NATURA 12092163	Pasta di soli pistacchi mediterranei senza aggiunta di coloranti e con solo un pizzico di sale.	70/100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 2,5 Kg 	  
PASTA PISTACCHIO CON PISTACCHIO PURO 100% 12092005	Pasta di soli pistacchi mediterranei con colorante e un pizzico di sale.	70/100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 2,5 Kg 	  
PASTA PISTACCHIO MAESTRO 12112007	Pistacchi 98,6%, sale, colorante.	70/100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca.	2 secchielli da 2,5 Kg 	  
STRACCIATA DI PISTACCHIO TOSTATO SALATO 12092693	Pesto grezzo di pistacchio, con sale marino e clorofilla e senza l'aggiunta di aromi.	70/100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3 Kg 	  
PASTA AL GUSTO DI PISTACCHIO 12092811B	Miscela di zucchero, mandorle, nocciole e pistacchi. Con emulsionanti, aromi e coloranti.	70 g prodotto + 1 Kg Base Bianca. Eccellente per aromatizzare la Morettina Bianca.	2 secchielli da 5,5 Kg 	  

TORRONE

Il torrone rustico ricco di miele, mandorle e nocciole. Ora anche in gelateria.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PASTA TORRONCINO 12092861A	Pasta di torrone classico alla mandorla e alla nocciola, finemente granellato. Con grassi vegetali per mantenere la morbidezza.	70 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg 	 
PASTA TORRONE RUSTICO G.M. 12092921A	Pasta con il 70% di torrone rustico classico alla mandorla granellato e con pasta nocciola per la realizzazione di un gustoso gelato. La granellatura è ideale per le decorazioni.	100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 4,5 Kg 	 
VARIEGATO TORRONE RUSTICO 12092008B	Un cremoso variegato per farcire il gelato in vaschetta con il 30% di granella di torrone rustico.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5 Kg 	 
VARIEGATO TORRONE RUSTICO PISTACCHIO 12092013	Un nuovo e cremoso variegato con il 20% di pistacchio e granella di Torrone Rustico caratterizzata dalla presenza di mandorle, nocciole e miele. Croccante, unico e incredibilmente goloso.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5 Kg 	 



CREME CLASSICHE

Le creme per la produzione dei gusti classici della tradizione italiana.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ				
STRACCIATA DI ARACHIDE TOSTATA SALATA 12092696	Pesto grezzo di arachide dalla tostatura intensa con sale marino.	70/100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3 Kg	  
STRACCIATA DI MANDORLA TOSTATA SALATA 12092695	Pesto grezzo di mandorla dalla tostatura intensa con sale marino.	70/100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3 Kg	  
LA CREMA DELLA TRADIZIONE 12093038A	Crema gialla con latte, tuorli d'uovo e profumate note di limone. Per proporre una crema ancora più ricca proprio come una volta, al sapore di uovo sbattuto e latte, seguire la ricetta in etichetta.	150/200 g prodotto + 1 Kg Base Bianca. Per una ricetta più ricca: 340 g di prodotto + 260 g di latte intero + 400 g di panna fresca.	2 latte da 5 Kg	 
PASTA ARACHIDE 12092064A	Pasta con il 100% di arachidi tostate senza sale.	80/100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3 Kg	 
PASTA GUSTO CAMELLO 12092111A	Pasta zucherina dal colore e gusto tipici del caramello.	70-80 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA CELESTINO 12092043A	Pasta al gusto di Chewing-Gum "Tutti Frutti". Colore azzurro.	40/50 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA CASSATA ALLA SICILIANA CON CANDITI 12092014A	Frutta candita aromatizzata alla cannella e vaniglia con sentori di mandorla, profumata e golosa.	150/200 g per 1 Kg di miscela	2 latte da 5,5 Kg	
PASTA CROCCANTINO FLUIDO GUSTO RHUM 12092181B	Croccante di mandorla immerso in una pasta nocciola aromatizzata al rum.	100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 5 Kg	
PASTA GRAN CAFFE 12092301B	Pasta con caffè tostato dal piacevole e intenso aroma tipico del caffè.	70 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3 Kg	  
PASTA GRAN ZABAIONE 12093391C	Un classico adatto anche per l'utilizzo in pasticceria. A base di zucchero, latte concentrato, tuorli d'uovo e vino marsala.	60/70 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	 

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PASTA GUSTO FROLLINO 12093153A	Pasta al gusto di frollino. Ideale per essere decorata da Variegato Frollino al Cacao.	40/50 g di prodotto + 1 Kg di Base Bianca.	2 secchielli da 3,5 Kg	 
PASTA MALAGA 12092361A	Il tipico gelato dal gusto liquoroso e ricco di morbida uva passa. Pasta con il 44% di uva sultanina e vino moscato. Coloranti naturali.	100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	 
PASTA MANDORLA ELITE 12092371A	Pasta con il 100% di mandorle.	100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 2,4 Kg	  
PASTA MENTA BIANCA 12093043A	Pasta zuccherina priva di coloranti. Ideale per il gusto "After Eight".	70 g prodotto + 1 Kg di Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA MENTA VERDE 12093501A	Pasta zuccherina con coloranti azotati.	70 g prodotto + 1 Kg di Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA NOCE 12092681B	Pasta al gusto di noce con un aroma intenso e persistente.	70 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 5,5 Kg	 
PASTA PANNA COTTA 12092411A	Crema chiara a base di latte condensato per esaltare il gusto e la morbidezza della panna cotta.	40/50 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	 
PANOVO 12093011	Per sostituire o integrare l'utilizzo di uova fresche. Solo tuorlo d'uovo fresco pastorizzato e zucchero.	100 g di Panovo equivalgono a 3 tuorli d'uovo + 50 g di zucchero	2 secchielli da 3,5 Kg	 
PASTA TIRAMISÙ 12093311B	Ingrediente dal delicato aroma di caffè, per la preparazione di un gelato con il sapore di un classico dolce italiano.	50-70 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3 Kg	 
FARCITURA GUSTO CIOCCOBITTER 12092203B	Pasta al gusto di cacao magro per la preparazione di gelato al gusto di cioccolato e per infinite creazioni di pasticceria. Per un gusto intenso e caratteristico.	100/150 g prodotto + 200/250 g acqua bollente + 100 g zucchero + 50 g cacao + 1 Kg miscela	2 secchielli da 5,5 Kg	  
PASTA ZUPPA INGLESE G.M. 12093351B	Pasta a base di latte condensato zuccherato parzialmente scremato, tuorli d'uovo, vino marsala e vino bianco secco, dal caratteristico ed intenso colore.	70 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3 Kg	 
PASTA GUSTO FIORDILATTE (SABOR DE NATA) 12092973A	Pasta al gusto di panna vanigliata.	70g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	  

VANIGLIA

Un'ampia offerta di paste che differiscono per aroma e colore.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PASTA VANIGLIA BIANCA 12093535	Pasta vaniglia con baccelli macinati e senza coloranti. Dalle note caramellate e burrose, la presenza dei semi di vaniglia risalta grazie al colore bianco naturale della pasta.	50 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA GUSTO VANIGLIA 12093521B	Pasta con aroma alla vaniglia senza bacche in polvere per un gelato di colore omogeneo e un retrogusto di limone. Coloranti naturali.	70 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA GUSTO VANIGLIA CLASSICA 12093563B	Pasta con aroma di vaniglia e con bacche in polvere per un gelato con puntini di vaniglia dal sapore caratteristico.	70 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA VANIGLIA PURA TOP 12093534A	Pasta con aroma naturale di vaniglia originaria del Madagascar e bacche in polvere per ottenere un gelato con puntini di vaniglia dal sapore intenso.	20/30g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA GUSTO VANIGLIA TOP 12093183B	Pasta con aroma alla vaniglia con bacche in polvere per un gelato con puntini di vaniglia dal sapore caratteristico.	30-40 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 3,5 Kg	  









INSAPORENTI IN POLVERE

Gusti disidratati da sciogliere direttamente nella miscela gelato in bassa grammatura.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE GUSTO MASCARPONE 12093661A	Ingrediente in polvere a base di mascarpone disidratato, per la preparazione di un gustoso gelato dal caratteristico sapore.	40 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	4 sacchetti da 2 Kg	 
CAFFÈ SUPREMO 12093024A	Caffè solubile istantaneo in granuli 100% arabica. Eccellente solubilità.	10/20 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	8 sacchetti da 0,5 Kg	  
LIQUIRIZIA SUPREMA 12093161A	Puro estratto di liquirizia in polvere.	30/35 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	4 sacchetti da 1 Kg	 

PRODOTTI PRONTI IN POLVERE

Lavorazione semplice e veloce, serve solo l'aggiunta di acqua o latte.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE GUSTO CARMELLO AL BURRO SALATO 12091098A	Per un gelato ricco di gusto, dall'avvolgente e aromatico sapore di caramello. Ideale per essere variegato con il caramello, sia per gelati in vaschetta che per soft ice.	400 g di prodotto + 1 l di latte o 1 l di acqua calda. Ideale anche per macchine soft.	6 sacchetti da 1,6 Kg	   
BASE RICOTTA 12091060B	Base completa ideale per il gusto ricotta con il 15% di semilavorato al gusto di ricotta ovina e panna in polvere.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua bollente	10 sacchetti da 1,5 Kg	   



GUSTI FRUTTA

Una proposta completa, studiata per soddisfare ogni esigenza grazie a diverse categorie di prodotto. Dalla nuova linea Corte degli Agrumi per creazioni veloci e versatili fedeli agli agrumi più profumati, ai Gelagel Frutta, prodotti dall'altissima percentuale di frutta e pronti all'uso, alle Paste alla Frutta ricche di frutta fresca o surgelata per integrare o sostituire la frutta nei sorbetti, alle basi complete Fruttapronta a cui aggiungere solo acqua o latte caratterizzate dalla perfetta bilanciatura e dall'estrema praticità per una soluzione veloce senza perdere il gusto autentico della frutta.



CORTE DEGLI AGRUMI

Una linea composta da cinque paste agrumate deacidificate e da Acidilia: un prodotto per regolare il giusto grado di acidità. Un nuovo concetto ispirato ai raffinati e antichi giardini mediterranei, dove i profumi e i colori degli agrumeti si fondono in un'esperienza sensoriale unica. Pensato per offrire praticità e versatilità, è ideale per creare sorbetti gelato, granite alla siciliana, ghiaccioli e semifreddi.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PASTA LIMONE 12094593	Pasta al gusto fresco di limone. Sapore acido e intenso che dà vita a un gelato che rinfresca, perfetto per chi ama i gusti profumati e incisivi.	Ricetta con Base Fruit 50 f Ingredienti (per 1000 gr): Acqua 665 gr Pasta Limone 50 gr Zucchero 210 gr Destrosio 20 gr Acidilia 20 gr 12091301A Base Fruit 50 F 35 gr	4 secchielli da 1,50 Kg	   
PASTA MANDARINO 12094595	Pasta al gusto irresistibile di mandarino. Un'esplosione di gusto per un gelato succoso e dolce tipico del frutto.	Ricetta con Base Fruit 50 f Ingredienti (per 1000 gr): Acqua 669 gr Pasta Mandarino 50 gr Zucchero 220 gr Destrosio 20 gr Acidilia 6 gr 12091301A Base fruit 50 F 35 gr	4 secchielli da 1,50 Kg	   
PASTA ARANCIA SANGUINELLO 12094594	Pasta al gusto di arancia, dal sapore ricco e aromatico. Perfetta per creare un gelato delicato ma vivace, che conquista con la sua semplicità e la sua raffinatezza naturale.	Ricetta con Base Fruit 50 f Ingredienti (per 1000 gr): Acqua 662 gr Pasta Arancia Sanguinello 50 gr Zucchero 220 gr Destrosio 20 gr Acidilia 13 gr 12091301A Base fruit 50 F 35 gr	4 secchielli da 1,50 Kg	   
PASTA BERGAMOTTO 12094592	Pasta al gusto di bergamotto. La freschezza e l'aromaticità, dal leggero sentore floreale, creano un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità.	Ricetta con Base Fruit 50 f Ingredienti (per 1000 gr): Acqua 662 gr Pasta Bergamotto 50 gr Zucchero 217 gr Destrosio 20 gr Acidilia 16 gr 12091301A Base fruit 50 F 35 gr	4 secchielli da 1,50 Kg	   
PASTA POMPELMO ROSA 12094596	Pasta al gusto fresco di pompelmo rosa. Il suo sapore fruttato e la sua nota leggermente amara la rendono un gusto perfetto per rinfrescarsi.	Ricetta con Base Fruit 50 f Ingredienti (per 1000 gr): Acqua 661 gr Pasta Pompelmo Rosa 50 gr Zucchero 220 gr Destrosio 20 gr Acidilia 14 gr 12091301A Base fruit 50 F 35 gr	4 secchielli da 1,50 Kg	   
ACIDILIA 12098800	Acidificante in polvere, semplice da usare, estremamente solubile e versatile. Da utilizzare in quantità variabile a seconda delle esigenze specifiche e del tipo di prodotto.	Limone +20 g/Kg, Mandarino + 6 g/Kg, Arancia Sanguinello + 12,5 g/Kg, Bergamotto + 16 g/Kg, Pompelmo Rosa + 14 g/Kg.	4 sacchetti da 1 Kg	   

GELAGEL FRUTTA








Un'altissima percentuale di frutta in pezzi e in purea, materie prime selezionate e zucchero di canna, senza derivati del latte aggiunti e senza glutine: tutto questo è Gelagel Frutta. Prodotti già bilanciati e pronti all'uso, vegani, per realizzare sorbetti all'italiana, granite siciliane, ghiaccioli, frullati ma anche semifreddi e glasse.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ				
GELAGEL FRUTTI VIOLA 12091722	38,5% purea di more 23,1% purea di mirtillo 10% purea di mora di gelso 31,5% sul gelato finito.	1,65 Kg prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 Kg	   
GELAGEL EXOTIC 12091210	20,5% pure di banana 16% purea di ananas 10% polpa di kiwi 30% sul gelato finito.	1,65 Kg prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 Kg	   
GELAGEL FRUTTI ROSSI 12091209	23% di polpa di ciliegie 23% di purea di fragole 11% di purea di lamponi 11% di succo di melagrana 30% sul gelato finito.	1,65 Kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 Kg	   
GELAGEL TROPICAL PASSION 12091206	22% di mango, 20% di guava rosa, 15% di maracuja, 11% di ananas. 31% sul gelato finito.	1,65 Kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 Kg	   
GELAGEL PESCA MELBA 12091207	52% di pesca, 18% di lamponi. 31% di frutta sul gelato finito.	1,65 Kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 Kg	   

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
GELAGEL COCCO INDONESIA 12091201	59% di cocco origine Indonesia, 29% sul gelato finito.	1,65 Kg di prodotto + 1,65 l di acqua	6 secchielli da 1,65 Kg	   
GELAGEL FICO D'INDIA SICILIA 12091202	77% di fico d'India origine Italia-Sicilia, 34% sul gelato finito.	1,65 Kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 Kg	   
GELAGEL FRAGOLA ITALIA 12091200	74% di fragola origine Italia, 32% sul gelato finito.	1,65 Kg di prodotto + 2,1 l di acqua Per sfruttare le fragole di stagione: 1,65 Kg di prodotto + 1,5 l di acqua + 1 Kg di fragole	6 secchielli da 1,65 Kg	   
GELAGEL LIME SUD-AMERICA 12091205	24% di lime origine Sud-America, 11% sul gelato finito.	1,65 Kg di prodotto + 2 l di acqua	6 secchielli da 1,65 Kg	   
GELAGEL MANGO SUD-AMERICA 12091204	75% di mango origine Sud-America, 33% sul gelato finito.	1,65 Kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 Kg	    
GELAGEL PERA ITALIA 12091203	71% di pera origine Italia, 31% sul gelato finito.	1,65 Kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 Kg	   















































GUSTO LIMONE

Per la preparazione di freschi e gustosi gelati al gusto di limone.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NUOVA BASE GUSTO LIMONE 12091551A	Base completa con latte per la produzione di un gusto limone con la sola aggiunta di acqua.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1 Kg	  
TUTTOLIMONE BASE AL GUSTO LIMONE 12091741A	Base completa con aromi naturali e fibre vegetali. Senza l'aggiunta di grassi, latte e derivati.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	12 sacchetti da 1,25 Kg	   






FRUTTAPRONTA

Semilavorati in polvere con frutta disidratata, a cui aggiungere solo acqua e/o latte. Spatolabili, perfettamente bilanciati e caratterizzati dalla massima praticità senza perdere il gusto autentico della frutta.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
FRUTTAPRONTA ANGURIA 12106025	Base al gusto di anguria.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 Kg	    
FRUTTAPRONTA ARANCIA SANGUNELLA 12106024	Base al gusto di arancia rossa.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 Kg	    
FRUTTAPRONTA FRUTTI ROSSI 12106027	Base al gusto di frutti rossi.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 Kg	    
FRUTTAPRONTA MANGO 12106023	Base al gusto di mango.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 Kg	    
FRUTTAPRONTA PASSION FRUIT 12106026	Base al gusto di passion fruit.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 Kg	    
FRUTTAPRONTA COCCO 12106009A	Base arricchita con cocco rapè.	1 sacchetto + 3 l di latte	8 sacchetti da 1,30 Kg	  
FRUTTAPRONTA FRAGOLA 12106002A	Base arricchita con frutta disidratata, senza aggiunta di latte e derivati e grassi vegetali.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 Kg	    
FRUTTAPRONTA LEMONELLO 12091034A	Base al gusto di limoncello, con succo di limone disidratato colore giallo, senza aggiunta di latte e derivati e grassi vegetali. Per un gelato dalle note del celebre liquore al limone.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 Kg	    
FRUTTAPRONTA MELONE 12106020A	Base con succo di melone in polvere, senza aggiunta di latte e derivati e grassi vegetali.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 Kg	    
FRUTTAPRONTA MELA VERDE 12106017A	Base con purea di mela in polvere, senza aggiunta di latte e derivati e grassi vegetali.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 Kg	    

PASTE ALLA FRUTTA

Paste di alta qualità per la sostituzione o integrazione della frutta nei sorbetti.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PASTA ANANAS 12094561A	Pasta con cubetti e il 40% tra frutta e succo.	<p>Per sostituire frutta fresca o surgelata: 70 g per 1 Kg di miscela</p> <p>Per integrare frutta fresca o surgelata: 40/50 g per 1 Kg di miscela</p>	2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA BANANA 12094491A	Pasta liscia con il 25% di polpa di frutta.		2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA COCCO 12094571A	Pasta con il 17% di scaglie di cocco.		2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA FRAGOLA 12094501A	Pasta con semi e il 45% tra frutta e succo.		2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA FRUTTI DI BOSCO 12094581A	Pasta con semi e il 21% di polpa frutta.		2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA LAMPONE 12094521A	Pasta con semi e il 30% di polpa frutta.		2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA MANGO 12094511A	Pasta liscia con il 38% fra purea e succo.		2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA MELONE 12094591A	Pasta liscia con il 40% fra frutta e succo.		2 secchielli da 3,5 Kg	  
PASTA PESCA GIALLA 12094781A	Pasta con cubetti e il 45% fra frutta e succo.		2 secchielli da 3,5 Kg	  
















GUSTI ALLO YOGURT

Un'offerta mirata a seguire le tendenze di mercato, numerose referenze dedicate al gusto Yogurt per completare l'offerta in vetrina.

GUSTI ALLO YOGURT

Prodotti in polvere con yogurt disidratato, per produrre o aromatizzare gelati ricchi di gusto. Eccellente l'abbinamento con i nuovi Variegati Frutta 4.0 ricchi di frutta.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
YOGO MY-KONOS 12093395	Prodotto in polvere ad alto dosaggio al gusto di yogurt greco dall'acidità marcata e struttura tronfia e cremosa.	Per gelato: 1,25 Kg prodotto + 1,25 l di latte + 1,25 l di acqua. Per soft-ice: 1,25 Kg prodotto + 2,5 l di acqua. Preperazione a freddo.	12 sacchetti da 1,25 Kg	  
BASE PRONTA YOGO 12091431A	Una base completa al gusto di yogurt.	1 Kg di base + 3 l di latte	12 sacchetti da 1 Kg	  
BASE PRONTA YOGO NATURALE 12091154A	Base da utilizzare per gelati allo yogurt prodotti con l'aggiunta di yogurt fresco o yogurt greco. Utilizzabile anche in macchine soft. Senza aromi aggiunti.	350 g prodotto + 1 Kg yogurt magro, oppure 0,5 l latte + 0,5 Kg yogurt greco.	6 sacchetti da 2 Kg	  
BASE YOGO 12093361A	Prodotto in polvere per aromatizzare, dal ricco gusto di yogurt.	40 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	4 sacchetti da 2 Kg	 
BASE YOGO PLUS 12093373A	Prodotto in polvere per aromatizzare dal ricco gusto di yogurt e con un'acidità più marcata.	40 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	4 sacchetti da 2 Kg	 



VARIEGATI

Prodotti immancabili per la decorazione di gelati artigianali, la farcitura semifreddi e innovative creazioni di pasticceria.



VARIEGATI FRUTTA 4.0

L'upgrade dei nostri variegati alla frutta, divenuti un capolavoro d'innovazione. I Variegati 4.0 offrono all'artista gelatiere un aggrappamento perfetto al gelato, un'alta percentuale di frutta, per un gusto ricco e autentico, praticità e un'altissima qualità, frutto di materie prime attentamente selezionate.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ VARIEGATO MANGO 12091721	Realizzato con il 44% di mango in purea e cubetti di mango. Colore giallo-arancione brillante. Sapore dolce e leggermente acido, con note fruttate e floreali.	100/200 g su kg di gelato	2 secchielli da 3,5 Kg	  
VARIEGATO ALBICOCCA 12093644	Realizzato con il 41% di albicocca in purea. Colore giallo-arancione brillante. Sapore dolce e leggermente acidulo, con note fruttate. Gusto e freschezza vivace. Con aromi naturali.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	  
VARIEGATO CIOCCOPERA 12093642	Variegato idrato a base di cacao con il 40% di pere candite. Un gusto ricercato dove la consistenza croccante e succosa della pera si abbina al gusto intenso e profumato del cacao. Colore marrone.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	  
VARIEGATO FRAGOLA 12095873	Con il 41% di fragole, dal colore rosso scuro, tipico delle fragole maturate al sole.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	  
VARIEGATO PASSION FRUIT 12095874	Con il 25% di polpa di maracuja e ricchissimo di semi, dalla consistenza cremosa. Per un tocco allegro e vivace, con aromi naturali.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	  
VARIEGATO AMARENA TOP 12095034A	Con il 40% di amarene intere e in pezzi, per un sapore e un colore pieni e una leggera connotazione acidula. Il top di gamma dei variegati Amarena.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	  
VARIEGATO AMARENA 12095251A	Con il 22% di ciliegie intere e in pezzi, per un sapore e un colore pieni e una leggera connotazione acidula.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	  
VARIEGATO ARANCIA 12094027B	Variegato con il 23% di scorze d'arancia candita a cubetti, morbidi al cuore e croccanti nella scorza. Per un gelato dalla resa impeccabile e una piacevole sensazione al palato leggermente amara.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	  
VARIEGATO FICO 12094012A	Cremona salsa di fico con il 65% di frutta, ricca di fichi in pezzi e semi. Un gusto avvolgente e raffinato con aromi naturali.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	  
VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO 12095271A	Con il 33% di frutti di bosco in tante diverse varietà: mirtilli, ribes rossi, lamponi e more. Un mix profumatissimo e fresco perfetto per gli accostamenti più classici ma anche innovativi.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	  
VARIEGATO LAMPONE 12095872A	Con il 49% tra lamponi canditi e purea di lampone. Gusto ricco e fresco, aromi naturali.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	  
VARIEGATO MELAGRANA 12095871A	Con il 30% di melagrane e ricco di chicchi, che donano un contrasto dolce e aspro allo stesso tempo.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	  



VARIEGATI AMORE

Abbiamo tradotto la nostra expertise e la passione nella lavorazione della frutta secca e dei variegati alle creme, in nuovi peccati di gola per la gelateria. Nasce così Amore, la nuova linea di variegati cremosi ma dal tocco inaspettatamente croccante, arricchiti con frutta secca e cialda di cono a pezzetti.

Tutte le referenze sono frutto di materie prime selezionate e delle più moderne tecnologie, ricche nel gusto, dalla resa estetica ottima e in linea con gli ultimi trend di mercato.


Momenti di piacere intenso che diventano la più bella dichiarazione d'Amore: quella per il gelato artigianale e per il nostro cliente.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
VARIEGATO AMORE MANDORLA SALATA 12092027B	Morbida crema di mandorla salata ricca di coni sbriciolati e granella di mandorle tostate e salate. Goloso e ricercato, stupisce grazie al tocco leggermente salato.	Come variegato: variegare a piacere. Come insaporente: 80-100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 5 Kg 	 
VARIEGATO AMORE ARACHIDE SALATA 12092018C	Golosa crema al gusto di burro d'arachidi dal tocco salato, con pasta arachide e ricca granella di arachidi tostate salate e cialda di cono croccante.	Come variegato: variegare a piacere. Come insaporente: 80-100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 5 Kg 	 
VARIEGATO AMORE PECAN 12092016C	Innovativa crema al gusto di caramello salato ricca di Noci Pecan e cialda di cono croccante.	Come variegato: variegare a piacere. Come insaporente: 80-100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 5 Kg 	 
VARIEGATO AMORE PISTACCHIO 12092026C	Gustosa crema con pasta pistacchio ricca di cialda di cono croccante e granella di pistacchi tostate.	Come variegato: variegare a piacere. Come insaporente: 80-100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 5 Kg 	 
VARIEGATO AMORE NOCCIOLA 12092010D	Morbida crema al gusto Gianduia arricchita con granella di nocciole e cialda di cono croccante.	Come variegato: variegare a piacere. Come insaporente: 80-100 g prodotto + 1 Kg Base Bianca	2 secchielli da 5 Kg 	 

VARIEGATI CLASSICI

Lisci o con inclusioni per impreziosire il gelato.



ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
VARIEGATO AL GUSTO CIOCCOLATO AL LATTE 12093066B	Pasta per variegare al gusto di cioccolato al latte. Da utilizzare tale e quale o con aggiunta di inclusioni (granelle o altro).	Variegare a piacere	2 secchielli da 5,5 Kg	  
VARIEGATO COCCOBELLO 12098750	Variegato che unisce la dolcezza del gusto del cioccolato al latte con la freschezza del cocco rapè, consistenza cremosa e vellutata, con pezzettini di cocco che si sciolgono piacevolmente in bocca.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3 Kg	 

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
VARIEGATO CROCK 12093643	Variegato al gusto gianduia scuro arricchito con granella di nocciole per enfatizzare l'effetto croccante. Gusto ricco e pralinato.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3 Kg	  
VARIEGATO FROLLINO AL CACAO 12093504A	Pasta per variegare con granella di biscotti frollini al cacao (25%) al gusto di nocciola e cacao. Ideale abbinamento con la crema frollino e i gelati al gusto di cioccolato.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5,5 Kg	
VARIEGATO GOLOSELLA 12093251B	Variegato al gusto di nocciole e cacao.	Variegare a piacere	2 secchielli da 6 Kg	  
VARIEGATO GUSTO CIOCCOCROK 12093641C	Pasta per variegare con cereali croccanti (mix di riso estruso e tostato) immersi in una morbida e densa pasta al gusto di cacao e nocciole. Ideale per variegare gelati e dessert.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5 Kg	  
VARIEGATO LATTE & BROWNIE 12098751	Variegato al gusto di crema di latte impreziosito da tanti golosi brownie al cacao.	Per variegare: tal quale Per il gelato: 100 g prodotto + 1 Kg base bianca oppure per un gelato più ricco 1 Kg prodotto + 1 l latte intero bollente	2 secchielli da 5 Kg	 
VARIEGATO MANDORLONE 12092391B	Variegato con pasta di mandorle e mandorle tostate.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5 Kg	   
VARIEGATO PISTACCHIO CON GRANELLA 12093019B	Variegato con il 28% di pasta di pistacchi e granella di pistacchio. Senza aromi e con coloranti.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3 Kg	 
VARIEGATO SALTED BUTTER CARAMEL 12098755	Variegato idrato al gusto salted butter caramel, per un gusto goloso e ricercato. Denso e cremoso, apprezzabile per i suoi toni di gusto leggeri e non invasivi.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	 
VARIEGATO ZABAIONE IMPERATORE 12093400A	Gusto corposo e marcato, impreziosito dalle note alcoliche ottenute dall'alta presenza del Vino Marsala e dal tuorlo d'uovo. La sua consistenza cremosa è in linea con la tradizione, garantendo un'esperienza di grande piacere.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 Kg	 
VARIEGATO ZUPPA INGLESE 12093645	Variegato idrato dal colore rosso acceso, con granella di pan di spagna e note di spezie, erbe e fiori.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3 Kg	 



KIT

Pratici e veloci da utilizzare, per gelati ricchi e golosi.

KIT PROFUMO DELLE ALPI

Il gusto fresco dello yogurt con delicate note di miele accoglie la morbida dolcezza della crema al gusto di mirtillo e la croccantezza del crumble al gusto di lampone.

ARTICOLO
COD. PRODOTTO

DESCRIZIONE

DOSAGGIO

CONFEZIONE

CARATTERISTICHE

NOVITÀ

KIT PROFUMO
DELLE ALPI
12091724

Base Profumo Delle Alpi
aromatizzante in polvere al gusto
di yogurt e miele.

50g prodotto
+ 1 Kg Base bianca

2 sacchetti
da 1,5 kg

Morettina Mirtillo Profumo Delle Alpi
crema spalmabile al profumo di mirtillo,
colore viola intenso.

100 g/Kg

1 secchiello
da 6 kg



14 Kg






Granella Profumo Delle Alpi
granella di biscotto crumble profumata
al lampone, colore rosso intenso.

Decorare a piacere

2 sacchetti
da 2,5 kg

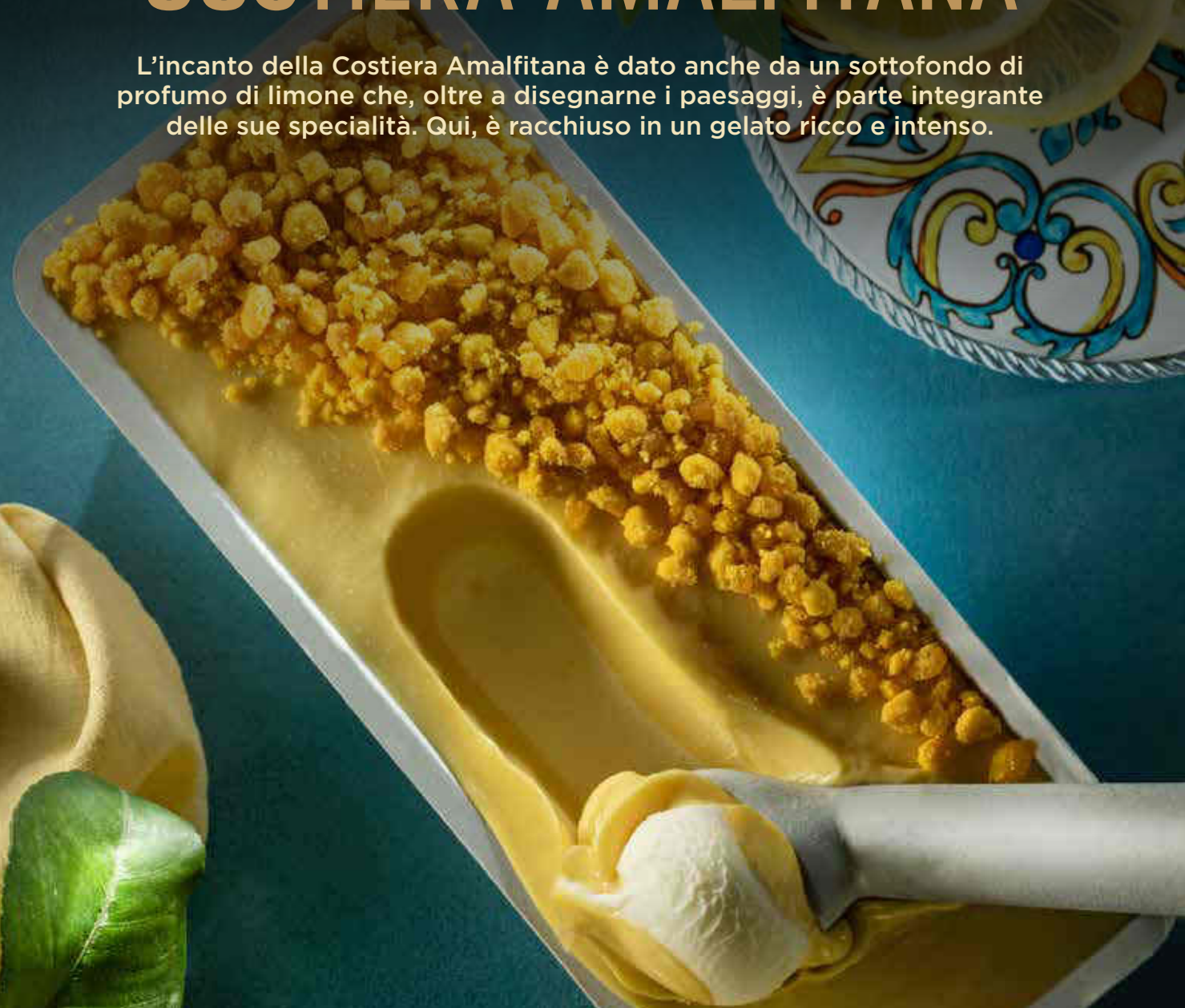
KIT PROFUMO DI SICILIA

La nostra dichiarazione d'amore alla meravigliosa Sicilia, in un kit studiato per realizzare un gelato alle note di mandorle tostate, cannella, profumatissime note agrumate e una ricca decorazione donata da un biscotto crumble con cubetti di arancia canditi e granella di pistacchi. Un gusto che racchiude appieno i sentori e i colori tradizionali di una terra unica.




ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
KIT PROFUMO DI SICILIA 12108382B	Pasta Profumo di Sicilia al gusto di latte, limone e cannella.	50 g + 1 kg di Base Bianca	1 secchiello da 3 kg	 14 Kg  
	Morettina Mandorla Profumo di Sicilia variegato alla Mandorla tostata con aroma agrumato di arancia e cannella.	100 g/kg	1 secchiello da 6 kg	
	Granella Profumo di Sicilia granella di biscotto crumble con pistacchi interi, colore verde.	Decorare a piacere	2 sacchetti da 2,5 kg	

KIT PROFUMO COSTIERA AMALFITANA

L'incanto della Costiera Amalfitana è dato anche da un sottofondo di profumo di limone che, oltre a disegnarne i paesaggi, è parte integrante delle sue specialità. Qui, è racchiuso in un gelato ricco e intenso.



ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
---------------------------	-------------	----------	------------	-----------------

KIT PROFUMO COSTIERA AMALFITANA 12108386	Pasta Profumo Costiera Amalfitana pasta al gradevole gusto di torta al limone.	50 g + 1 kg di Base Bianca	1 secchiello da 3 kg	 14 Kg  
	Morettina Profumo Costiera Amalfitana crema spalmabile al profumo di limone, impreziosita da una nota di zagara.	100 g/kg	1 secchiello da 6 kg	
	Granella Profumo Costiera Amalfitana granella di biscotto crumble profumata al limone, colore giallo.	Decorare a piacere	2 sacchetti da 2,5 kg	

KIT PROFUMO DI SARDEGNA

Il gusto penetrante e profumato del mirto, il sapore deciso della ricotta mista di pecora e la dolcezza del miele sono i protagonisti del nuovo Kit Profumo di Sardegna. Un viaggio nel piacere che permetterà di riscoprire i sapori e profumi della vera tradizione sarda.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
KIT PROFUMO DI SARDEGNA 12108411A	Base Ricotta Profumo di Sardegna aromatizzante in polvere con ricotta bovina e ovina.	50 g + 1 kg Base Bianca	2 sacchetti da 1,5 kg	 14 Kg  
	Morettina Miele Profumo Di Sardegna crema spalmabile unica nel suo genere al miele.	100 g/kg	1 secchiello da 6 kg	
	Granella Profumo Di Sardegna granella di biscotto crumble al sapore di mirto, dal colore viola intenso	Decorare a piacere	2 sacchetti da 2,5 kg	

KIT PROFUMO DI TOSCANA

Un irresistibile viaggio tra le colline toscane, dove la dolcezza della crema fiorentina con profumo di amaretto e la bontà dello zabaione alla nota di vino liquoroso bianco dolce incontrano una croccante granella di biscotto crumble con anice e mandorle.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
KIT PROFUMO DI TOSCANA 12108419	Pasta Crema Fiorentina crema gialla con tuorli d'uovo e profumate note di amaretto.	80 g + 1 kg Base Bianca	1 secchiello da 3,5 kg	 12 Kg  
	Variegato Profumo di Toscana variegato idrato con vino liquoroso bianco dolce. Ricorda perfettamente il famoso vino di accompagnamento ai dolci toscani.	100 g/kg	1 secchiello da 6 kg	
	Granella Profumo di Toscana granella di biscotto crumble con mandorle e profumato anice stellato.	Decorare a piacere	1 sacchetto da 2,5 kg	

KIT ABBRACCIO SICILIANO

Una copertura golosa al gusto di cioccolato al latte abbraccia il gelato alla mandorla profumato alla cannella.

La granella di pistacchio, la mandorla tostata e la Granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 100% aggiungono una croccantezza sorprendente.

Non è solo un gusto: è l'essenza autentica della Sicilia.





ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ KIT ABBRACCIO SICILIANO 12091725	Pasta mandorla e cannella gelato alla mandorla profumato alla cannella.	100 g/kg	1 secchiello da 3 kg	 6,9 Kg 
	Stracciatella cioccolato golosa e croccante copertura al gusto di cioccolato al latte.	0,80 g/kg	1 secchiello da 2,4 kg	
	Granella Abbraccio siciliano mix sapientemente selezionato di granella di pistacchi, mandorle tostate e granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 100%.	0,050 g/kg	1 sacchetto da 1,5 kg	

KIT

L'ORIGINALE

GRISBÌ

CIOCCOLATO

Un incontro iconico tra cremosità e fragranza.
 Il variegato riproduce il cuore cremoso del biscotto
 e l'inclusione friabile aggiunge croccantezza e texture.
 Un gusto che unisce riconoscibilità e indulgenza,
 con un tocco d'originalità inconfondibile.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ KIT GRISBÌ CIOCCOLATO 12091726	Gusto fedele al Grisbì originale. Pasta Grisbì Cioccolato gusto di gianduia con granella di Grisbì Cioccolato.	100 g + 1 kg Base Bianca	1 secchiello da 3,5 kg	 8 Kg 
	Variegato Grisbì Cioccolato gusto di gianduia con ricca inclusione di granella di Grisbì Cioccolato.	100 g + 1 kg Base Bianca	1 secchiello da 3,5 kg	
	Mini Grisbì Cioccolato dolcetti di pasta frolla ripieni di morbida crema al cioccolato (40%).	Circa 10 Mini Grisbì in decorazione	1 ct da 1 kg di Mini Grisbì confezionati singolarmente	



KIT CIOCCO REGALO

Per la prima volta nella nostra storia, lanciamo un Kit esclusivo che non solo delizia il palato ma fidelizza anche il consumatore. Una novità ideale per farti ampliare l'offerta e regalare un'esperienza di gusto unica. Ciocco Regalo unisce la qualità del cioccolato al divertimento dei gadget esclusivi.



2 CIOCCOLATI
Cioccolato bianco
e Cioccolato al latte

11 GIOCATORI
La squadra di calcio:
Maestri Gelatieri FC

1 CIOCCO CUP
Il gadget più ambito
per far vincere il gusto

1 DISPENSER
Pratico e compatto
per contenere e
distribuire i gadget

TUTTI I KIT

Il gelato è una tentazione irresistibile: gustarne uno dai sapori, consistenze e ingredienti speciali è un sogno che si avvera.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
KIT BONET 12108410	Variegato Bonet prelibato variegato al cacao, impreziosito dalle delicate note alcoliche del rum e dall'inclusione di croccanti amaretti.	150 g prodotto + 1 kg Base Bianca	1 secchiello da 5,7 kg	 6,7 kg  
	Topping al caramello salsa golosa al caramello.	A piacere	1 bottiglia da 1 kg	
KIT CIOCCO REGALO	Pasta Ciocco Regalo pasta al gusto di cioccolato bianco.	70/80 g + 1 kg di base	1 Secchiello da 3,5 kg	 9,3 kg 
	Crema Ciocco Regalo variegato al gusto di cioccolato al latte con cacao e latte per una sorprendente golosità.	100-120 g/Kg	1 Secchiello da 6 kg	
	Gadget Cioccocalciatori		2 sacchetti x 150 pz Dispenser 1 pz	
KIT TORTA CHEESECAKE 1210839	Base Gusto Torta Cheesecake insaporente con vero formaggio in polvere da aggiungere alla Base Bianca, per conferire al gelato il caratteristico sapore di formaggio e il tipico colore giallo.	70 g + 1 kg di Base Bianca	5 sacchetti da 1 kg	 10 kg  
	Granella per Torta Cheesecake	A piacere	5 sacchetti	
KIT BANANAO 12108380A	Base Bananao dal gusto intenso di banana e dall'attraente colore giallo.	1,25 kg + 1,25 l acqua + 1,25 l latte	6 sacchetti da 1,25 kg	 10,9 kg 
	Variegato Bananao al gusto di goloso cioccolato al latte all'aroma di banana.	A piacere	1 secchiello da 3 kg	
	Decorazione Bananao banane in pasta di zucchero, per un gusto accattivante e colorato.	A piacere	1 ct da 75 pz	
KIT BACIO DI DAMA	Pasta Bacio di Dama pasta al gusto di nocciola e mandorla, per replicare l'impasto del biscotto.	100 g prodotto + 1 kg Base Bianca	1 secchiello da 5 kg	 10 kg
	Variegato Fondente Bacio di Dama variegato al gusto fondente con all'interno il 20% di Baci di Dama e granella di mandorle e nocciole.	100 g/kg	1 secchiello da 5 kg	
KIT TORTA SACHER 12108418	Pasta Sacher pasta al gusto di cioccolato con cacao, massa di cacao e pasta di mandorla.	130 g + 1 kg Base Bianca	1 secchiello da 4,5 kg	 11,5 kg 
	Variegato Albicocca realizzato con il 41% di albicocca in purea. Sapore dolce e leggermente acido, con note fruttate. Gusto e freschezza estiva.	100 g/kg	1 secchiello da 3,5 kg	
	Variegato Cioccosacher variegato idrato al gusto di cioccolato con una ricca inclusione di pan di spagna.	100 g/kg	1 secchiello da 3,5 Kg	
KIT MOTTA KRUMIRI 12108412A	Variegato Krumiri crema spalmabile al gusto di frolla e burro con il 20% di granella di biscotti Krumiri, un gusto dall'aroma profondo che regala una dolcezza intensa e raffinata.	Per il gelato: 90 g + 1 kg Base Bianca Per variegare: a piacere	2 secchielli da 5,5 kg	 11,87 kg 
	Biscotti Krumiri biscotti della tradizione italiana, dal gusto delicato e friabile con Vaniglia Bourbon del Madagascar.	A piacere	3 buste da 290 g	

DECORAZIONI

Accurata selezione degli ingredienti e alta qualità contraddistinguono questi prodotti, creati per dare supporto all'artigiano nella decorazione e guarnizione di dolci e gelati, aggiungendo un sorprendente tocco di croccantezza.

Una linea di prodotti a base di frutta secca per decorare gelati in vaschetta e in coppa, semifreddi, torte e monoporzioni.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
AMARENA GELATERIA 12098023A	Amarena semicandita in sciroppo dalla canditura tradizionale con "metodo alla francese" e selezione manuale dei frutti, per un sapore deciso con delicate note mandorlate, struttura consistente, colore blu-violaceo molto scuro e intenso. Calibro 16/18.	Per farcire e decorare	4 latte da 2,75 Kg	  
GRANELLA NOCCIOLE TOSTATE 12098047A	Nocciole tostate in granella.	Per farcire e decorare	4 sacchetti da 2 Kg	  
GRANELLA PISTACCHIO TOSTATO 12098521A	100% pistacchi tostati e granellati conservati sottovuoto. Senza OGM e glutine.	Per farcire e decorare	4 sacchetti da 1 Kg	  
GRANELLA TORRONE GRANA GROSSA 12098651A	Torrone classico con mandorle e nocciole (40%) in chicchi particolarmente friabili e facili da mordere.	Per farcire e decorare	2 sacchetti da 2 Kg	 
NOCCIOLE INTERE TOSTATE 12098046A	Nocciole intere tostate.	Per farcire e decorare	4 sacchetti da 2 Kg	  

TOPPING

Una nuova e preziosa veste grafica per una gamma completa di Topping colorati e gustosi. Cremose salse dal sapore intenso e vellutato, per decorare le più fantasiose creazioni ma anche per abbellire il punto vendita che portano la nostra firma.

Ideali per variegare e guarnire gelati in coppa e in vaschetta, dessert e monoporzioni, senza sciogliere o scivolare sul gelato.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
STRACCIATELLA IN BOTTIGLIA 12093228	Intenso gusto di cioccolato	A piacere	6 bottiglie da 0,85 Kg	  
TOPPING MANGO 12098050	Trendy e goloso, al gusto di mango.	A piacere	6 bottiglie da 1 Kg	  
TOPPING AMARENA 12098022A	Con il 23% di succo di amarena.	A piacere	6 bottiglie da 1 Kg	  
TOPPING CACAO 12098042A	Intenso sapore di cacao.	A piacere	6 bottiglie da 1 Kg	  
TOPPING CARMELLO 12098043A	Avvolgente e aromatico gusto di caramello.	A piacere	6 bottiglie da 1 Kg	  
TOPPING FRAGOLA 12098026A	Con il 37% di frutta.	A piacere	6 bottiglie da 1 Kg	  
TOPPING FRUTTI DI BOSCO 12098039A	Con il 35% di frutta.	A piacere	6 bottiglie da 1 Kg	  



FOOD SERVICE



Prodotti di alta qualità e ad elevato contenuto di servizio rivolti a una clientela ampia che comprende gelaterie, caffetterie, bar e ristoranti.









SOFT

Per l'utilizzo in macchina soft. Serve solo l'aggiunta di acqua e/o latte.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE CACAO SOFT-ICE 12091621B	Base completa con cacao, per un gelato soft cremoso e perfettamente bilanciato. Utilizzabile con acqua o latte.	1,6 Kg di prodotto + 4 l di acqua. Per ottenere un prodotto più cremoso è possibile sostituire 2 l di acqua con 2 l di latte	6 sacchetti da 1,6 Kg	  
BASE GUSTO VANIGLIA SOFT-ICE 12091611A	Base completa con un delicato aroma di vaniglia per un gelato soft cremoso e perfettamente bilanciato. Utilizzabile con acqua o latte.	1,6 Kg di prodotto + 4 l di acqua	6 sacchetti da 1,6 Kg	  
BASE YOGO SOFT-ICE 12091631A	Base completa con yogurt in polvere per un gelato soft cremoso e perfettamente bilanciato. Utilizzabile con acqua o latte.	1,6 Kg di prodotto + 5 l di latte Per un risultato ancora più ricco: 1,6 Kg prodotto + 4 l latte + 1 Kg yogurt fresco.	6 sacchetti da 1,6 Kg	  
BASE FRAGOLA SOFT-ICE 12091701A	Base completa con fragole in polvere per un gelato soft cremoso e perfettamente bilanciato. Utilizzabile con acqua o latte.	1,6 Kg di prodotto + 4 l di acqua	6 sacchetti da 1,6 Kg	  





CREMASEMPRE

Semilavorati a cui aggiungere solo il latte. Senza coloranti, sono ideali per realizzare morbide e gustose creme in granitore.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
CREMASEMPRE CAFFÈ 12091037A	Preparato completo al caffè per l'utilizzo in granitore, senza coloranti.	1 sacchetto + 3 l di latte oppure sostituire 500 g di latte con 500 g di panna	10 sacchetti da 1,1 Kg	  
CREMASEMPRE YOGO 12091039A	Preparato completo allo yogurt per l'utilizzo in granitore senza coloranti.	1 sacchetto + 3 l di latte oppure sostituire 500 g di latte con 500 g di yogurt	10 sacchetti da 1,1 Kg	  

GRANITA

Base pronta per produrre una granita dal gusto neutro e con cristalli di ghiaccio molto fini, da aromatizzare a piacere con sciroppi in fase di estrazione.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE PRONTA GRANITA NEUTRA 12091045A	Un preparato che consente la preparazione di granite con cristalli di ghiaccio di dimensione minima. Da aromatizzare a piacere con sciroppi.	1 sacchetto di prodotto + 7 l di acqua fredda o 150 g per l d'acqua	10 sacchetti da 1,05 Kg	   





PASTICCERIA









I Maestri Pasticceri Italiani sanno che pasticceria è più di una parola: è sinonimo di golosità. Prodotti ideali per infinite applicazioni e per soddisfare i palati più esigenti. Una gamma che unisce le migliori materie prime alle più elevate performance per creazioni dai profumi e sapori indimenticabili. Parola di Maestri Pasticceri Italiani.



**PASTICCERIA
TRADIZIONALE**





PASSATE

Passate di frutta da utilizzare sia per la pasticceria da forno che per le farciture a freddo.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PASSATA ALBICOCCA MORBIDA 12096251	Passata particolarmente morbida e chiara, ideale per farcitura. Può essere utilizzata sia per la pasticceria da forno che per farciture a freddo.	Secondo abitudine in forno 170°C - 180°C per 20-25 min e a freddo per farcitura e decorazione.	1 secchiello da 12,5 Kg 	  
PASSATA ALBICOCCA UNIVERSAL 12096241	Passata ideale per farcitura da utilizzare sia per la pasticceria da forno che per farciture a freddo.	Secondo abitudine in forno 170°C - 180°C per 20-25 min e a freddo per farcitura e decorazione.	1 secchiello da 12,5 Kg 	  

MORETTINE PASTICCERIA

Le Morettine per Pasticceria sono le pregiate creme ideate per soddisfare le esigenze dei pasticceri più esigenti e i gusti dei palati più raffinati.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
MORETTINA PASTICCERIA FORNO E FARCITURE 12099006B	Crema spalmabile con cacao selezionato della tradizione e nocchie accuratamente tostate, per farciture ante e post forno.	Secondo usi di pasticceria	1 secchiello da 12 Kg 	
MORETTINA PASTICCERIA PISTACCHIO 12099031C	Crema spalmabile contenente il 10% di selezionati pistacchi, dal colore verde e dalla elevata spalmabilità. Pronta per ogni tipo di impiego in pasticceria.	Secondo usi di pasticceria	2 secchielli da 5,5 Kg 	

FARCITURE

Paste ideali per farcire panna, creme e semifreddi.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
MORETTINA PASTICCERIA CIOCCOBIANCA 12099171A	Crema con latte e proteine del latte. Ideale per farcire crostate e brioche post forno.	Secondo usi di pasticceria	1 secchiello da 5,5 Kg 	
MORETTINA PASTICCERIA CIOCCOBIANCA 12099191A		Secondo usi di pasticceria	1 secchiello da 12 Kg 	
MORETTINA PASTICCERIA CIOCCOCREAM 12099151B	Crema amara con cacao e nocchie. Specifica per aromatizzare panna e crema pasticceria.	Secondo usi di pasticceria	2 secchielli da 5,5 Kg 	

PASTICCERIA
MODERNA



BASI

Tutto l'essenziale per realizzare golosi semifreddi, cremose mousse e deliziosi dessert.
Creare specialità al cucchiaino eccellenti e adatte alle diverse esigenze del mercato è facile, come amarle.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
DECOPANTOP 12099541A	Ideale per la produzione di semifreddi, anche associato a Pangel o, grazie alla sua capacità di aumentare l'overrun, per arricchire le miscele del gelato.	500 g per 1 l di latte	6 sacchetti da 2 Kg	
BASE GRAN MOUSSE 12091061A	Permette la creazione di gelato caldo o mousse cremose. Mix perfettamente bilanciato di zuccheri con grassi vegetali ed emulsionanti. Senza addensanti aggiunti.	350 g prodotto + 300 g latte (4-6°C) + 350 g gelato mantecato	6 sacchetti da 2 Kg	
BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18) 12107011A	Base per la realizzazione di semifreddi e dessert da conservare a temperatura negativa.	1 l di latte + 500 g di prodotto	6 sacchetti da 2 Kg	





GLASSE

Per far brillare la tua vetrina e decorare eccellenti semifreddi e dessert in maniera semplice e veloce.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ GLASSA SPECCHIOAMARENA 12108421	Brillante colore rosso intenso, gusto avvolgente e fruttato di amarena.	Secondo la superficie da decorare	2 secchielli da 3,5 Kg	
NOVITÀ GLASSA SPECCHIOCAMEL 12108422	Lucida, vellutata, con note di caramello in perfetto equilibrio.	Secondo la superficie da decorare	2 secchielli da 3,5 Kg	
SPECCHIOCIOK 12107181	Con cacao in polvere per la decorazione a specchio di torte e semifreddi. Si conserva in frigorifero e non cristallizza.	Secondo la superficie da decorare	2 secchielli da 3,5 Kg	 

CRUMBLE

Biscotti crumble pronti all'uso, croccanti, golosi e incredibilmente versatili, pensati per arricchire con gusto e creatività le preparazioni di gelateria e pasticceria.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ CRUMBLE CAMELLO SALATO 12098552	Fragrante crumble dal gusto dolce-salato irresistibile.	Per farcire e decorare	2 sacchetti da 2,5 kg	
NOVITÀ CRUMBLE CACAO 12098553	Croccante crumble di biscotto al cacao, intenso e avvolgente.	Per farcire e decorare	2 sacchetti da 2,5 kg	
NOVITÀ CRUMBLE AMARENA 12098554	Goloso crumble al gusto di amarena, dal colore rosso intenso.	Per farcire e decorare	2 sacchetti da 2,5 kg	
NOVITÀ CRUMBLE NEUTRO 12098551	Crumble di biscotto al burro.	Per farcire e decorare	2 sacchetti da 2,5 kg	



PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI



www.pernigottigelatieri.com

