



CATALOGO
Generale
2026



GELATERIA



NEUTRI	7
NUCLEO	7
MIGLIORATORI E INSAPORENTI IN POLVERE	7
BASI PER GELATO AL LATTE	8
BASI PER GELATO ALLA FRUTTA	9
BASI SPECIALI	10
PASTE CLASSICHE	11
PASTE FRUTTA	17
PRONTI ALL'USO IN POLVERE	18/19
Ready Mix Frutta	
Ready Mix Creme	
Ready Mix Cioccolato	
Ready Lava	
SOFT	20
FRUTTA +	20
VARIEGATI	20
VARICREAM	22
COPERTURE MAXIMUM	24





COPERTURE COLORATE	24
CREMINI TORINO	25
CREMINI VEG&GOOD	25
NOCCIOLA	26/27
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
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	43
Glasse per Pasticceria Tradizionale	
Copertura per Profiteroles	
GLI ANALCOLICI	43
FRUTTA CANDITA	44
Frutta Candita de Provence	
Frutta Candita Intera	
Frutta Candita Natural	
Marroni Canditi	
GLI ESSENZIALI	45
Patarome	
Mix per Pasticceria	
PRODOTTI DA FARCITURA	46/47
Farciture Idrate	
Farciture Anidre	
FARCITURE PER DISPENSER	48
CIOCCOLATO	49
La Chocolaterie	
Prodotti complementari	
Derivati del Cioccolato	

GELATERIA

La gelateria e la pasticceria artigianali sono, prima di tutto, delle arti.

O meglio, le più dolci tra le arti.

Ma come ben si sa, "anche l'occhio vuole la sua parte", anche in fatto di dolci, perché, almeno in un primo momento, ognuno di noi viene conquistato alla vista, e solo dopo al palato.

Nutman, sempre attenta alle esigenze degli artigiani del settore, offre un'ampia gamma di decorazioni in cioccolato, ideali per rendere unica ogni dolce creazione, dalle vaschette gelato, alle torte moderne, fino alle mono- porzioni e molto molto altro. Scopri il nostro catalogo decorazioni e rendi la tua vetrina esclusiva ed incredibilmente accattivante!

CONFEZIONI

SCELTE ALIMENTARI



SENZA GLUTINE

VEGAN







SENZA DERIVATI
DEL LATTE AGGIUNTI

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	5	7 - 10g/lit	 
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	5	4-6 g/lit	  
8NEUCG NEUTRO 2.5 	Miscela a basso dosaggio senza aggiunta di emulsionanti	C - F		kg.2	5	2,5 g/lit	  

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/lit	  
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/lit	  
4LIM00 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/lit	  

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	
1NUC01 NUT-COFFEE	Caffè liofilizzato granulare			1kg	5	Q.B.	  

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	  
8BFFUL 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	  
8BFSOR SORBETTIAMO	Sciroppo completo e pronto all'uso che, con la sola aggiunta di acqua e frutta, permette di realizzare rapidamente e in totale semplicità sorbetti dalla tenuta in vetrina e spatolabilità impeccabili. Eccellenti performance sia con frutta fresca che con paste concentrate di frutta, frutta surgelata, puree di frutta. Gusto neutro.			kg.6	2	a seconda della ricetta (vedi ricettario dedicato)	  



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	
3AMA05 AMARETTO	Per la produzione del gelato al gusto del finissimo e rinomato liquore.			1 kg/3 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/3 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/3 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/3 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/3 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/3 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 G.F.	Per la produzione del gelato al gusto del tradizionale dolcetto americano al cioccolato fondente. Utilizzo bivalente sia come pasta insaporente che come variegato. Gluten Free			1 kg/3 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/3 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/3 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/3 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/3 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/3 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/3 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/3 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/3 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/3 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/3 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/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CER03 CEREALI'	Pasta aromatizzante senza glutine da utilizzare sia in gelateria che in pasticceria contenente avena, grano saraceno integrale, lino e riso			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CHA05 CHANTILLY	Per la produzione del gelato al gusto di crema chantilly.			1 kg/3 kg	6/2	50-100 g/kg	
3CHE05 CHEESECAKE	Per la produzione del gelato al gusto di torta cheesecake, tradizionale dolce americano.			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CIB05 CIOCCOLATO BIANCO	Per la produzione del gelato al gusto delicato di cioccolato bianco.			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MCC05 CREAM CARAMEL	Per la produzione del gelato al gusto di crème caramel (gusto caramello).			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3CRU05 CREMA ALL'UOVO	Per la produzione del gelato al classico gusto di crema all'uovo (crema pasticcera).			1 kg/3 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/3 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/3 kg	6/2	80 g/kg	
3CUR05 CUNESE AL RHUM	Per la produzione del gelato al gusto del rinomato cioccolatino: l'incontro tra l'aromaticità del cacao, la delicatezza del marron glacé e il tocco del Rhum.			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3PINK FLAMINGO	Per la produzione del gelato al gusto di Cioccolato Ruby (cioccolato rosa).			1 kg/3 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/3 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/3 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/3 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/3 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/3 kg	6/2	80-100 g/kg	

PRODOTTO		IDEALE ANCHE	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
3GTC05 GRAN TORRONE CANELLI	Con il 70% di torrone macinato a grana grossa per la produzione del gelato al gusto di torrone.			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
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/3 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/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3LIQ05 LIQUIRIZIA	Per la produzione del gelato al gusto di liquirizia.			1 kg/3 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/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MAN05 MANDORLA DOLCE	Per la produzione del gelato al gusto dolce e delicato di mandorla.			1 kg/3 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/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MRR05 MARRAKECH	Per la produzione del gelato al gusto di tè alla menta.			1 kg/3 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/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3MAS05 MASCARPONE	Per la produzione del gelato al gusto di mascarpone.			1 kg/3 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/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
3NOS05 NOCE	Per la produzione del gelato al gusto di noce. Con gherigli.			1Kg/3Kg	6/2	80-100 g/kg	
3NOF03 NOCE FINE	Per la produzione del gelato al gusto noce senza gherigli. Contiene oltre il 35% di noci.			1Kg/3Kg	6/2	80-100 g/kg	
3NUT01 NUOVO	Tuorlo d'uovo zuccherato e pastorizzato: 50% tuorlo e 50% zucchero. Origine Italia.			1,25Kg	6	Q.B.	
3OV005 OVOVAN	Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia.			1 kg/3 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/3 kg	6/2	40 g/kg	
3PAN05 PANNA COTTA	Per la produzione del gelato al gusto del famoso dessert.			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	

PRODOTTO		IDEALE ANCHE	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
3PSP05 PAN DI SPAGNA	Per la produzione del gelato al gusto di pan di spagna.			1 kg/3 kg	6/2	50 g/kg	 
3PIP01 PINOLO MEDITERRANEO	Per la produzione del gelato al pinolo (98%).			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	  
3PST03 PRONTO STRACCIATELLA	Scaglie 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/3 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/3 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/3 kg	6/2	80-100 g/kg	 
3SPE05GF SPEGOLOOSO	Per la produzione del gelato al gusto del biscottino belga al profumo di caramello e cannella nella versione senza glutine. Utilizzo bivalente sia come pasta insaporente che come variegato.			1 kg/3 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/3 kg	6/2	80-100 g/kg	 
3GTS05 TORRONE DELLA REGINA	Per la produzione del gelato al gusto di torrone al pistacchio.			1 kg/3 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/3 kg	6/2	80-100 g/kg	 
2VAB03 VANIGLIA BOURBON	Per la produzione del gelato alla vaniglia. Con Vaniglia Bourbon del Madagascar.			1 kg/3 kg	6/2	25-40 g/kg	  
3VAG05 VANIGLIA GIALLA	Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia. Colore giallo tenue.			1 kg/3 kg	6/2	50 g/kg	  
3VAM05 VANIGLIA MADAGASCAR	Per la produzione del gelato alla vaniglia. Con Vaniglia Bourbon del Madagascar in elevate percentuali. Senza aromi artificiali.			1 kg/3 kg	6/2	20-30 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/3 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	  






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		2,6 kg	1/6	30 g/lt	  
4AGLEM AGRETTO + LEMONSUC		2,6 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	
4DAT03 DUDÙ IL DATTERO		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			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	  
4MIRO5 MIRTILLO			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	 
4NUC05 NUT COLA	Per la produzione del gelato al gusto Cola.		1 kg/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










500CHA CHAI LATTE	Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al latte aromatizzato con the nero indiano. Utilizzo con acqua calda.		1,5 kg	6	1,5 kg + 3L acqua	
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-JOGY	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	
IDCOFF ICE DRINK COFFEE VEG	Pronto all'uso in polvere per la produzione di granita "morbida" al caffè o di gelato		1 kg	10	1 busta + 2,5 lt di latte	  

READY MIX CIOCCOLATO

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	  
3CIEDAV CIOCCOLATO EXTRA DARK VEG & GOOD	 Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al cioccolato extra fondente. Basso contenuto glicemico, senza lattosio		1,6 kg	6	1 busta + 2,4 lt di acqua	  
3CEXTR 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	











READY LAVA

NOVITÀ

3GLAVA GOLD LAVA	 Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al gusto di caramello classico con l'aggiunta del raro sale della Bretagna. Utilizzo con latte delattosato o latte vegetale.		1,2 kg	6	1 busta + 2,8 lt di latte delattosato o latte vegetale	 
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	





















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 +		1,4 kg	6	1,4 Kg + 2,1l di acqua	  
6PFRUB FRUTTI DI BOSCO +		1,4 kg	6	1,4 Kg + 2,1l di acqua	  
6PLAMP LAMPONE +		1,4 kg	6	1,4 Kg + 2,1l di acqua	  
6PMANG MANGO +		1,4 kg	6	1,4 Kg + 2,1l di acqua	  
6PPESC PESCA +		1,4 kg	6	1,4 Kg + 2,1l 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!

7ALBIC ALBICOCCA SACHER	<i>Variegato al gusto di albicocca con inclusioni di savoiardi sbriciolati. Ideale per la realizzazione del gelato gusto Sacher.</i>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	 
7APFEL APFELSTRUDEL	<i>Variegato al gusto di mela e uvetta con inclusioni di frutta (mele a cubetti e uvetta). Colore delicato con note ambrate.</i>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  
7AMARE AMARENA	<i>Variegato al gusto di amarena, con pezzi di amarena candita.</i>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  

PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
7AMASS AMARENATISSIMA	35% Amarene candite intere in sciroppo di amarena per la variegatura di gelato. Con coloranti naturali.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  
7ARANC ARANCIO	Variegato al gusto di arancio, con cubetti di scorza d'arancio candito dal fresco.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  
7BERGA BERGAMOTTO	Variegato al gusto di bergamotto, con pezzi di bergamotto candito.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  
7CARAM CAREMELLATTE	Variegato al gusto di latte caramellato.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7CARSA TOFFEE CARAMEL	Variegato al gusto di caramello salato, con note caramellate e una punta salata.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
4CED05 CEDRO SANTA MARIA	Per la produzione del gelato al cedro di origine Santa Maria del Cedro, località rinomata nella "Riviera dei Cedri". Ideale sia come pasta insaporente che come variegato grazie alla sua struttura liscia. Il prodotto perfetto per portare in vetrina tutta l'aromaticità dell'"Oro Verde di Calabria".		1 kg/3 kg	6/2	Come insaporente: 80-100 g/kg Come variegato: Q.B.	  
7CHERM CHERMISI	Variegato al gusto di Alchermes con savoiardi sbriciolati. Ideale per la realizzazione del gelato Zuppa Inglese.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	 
4CHIO3 CHINOTTO DELLA RIVIERA	Per la produzione del gelato al chinotto. Ideale sia come pasta insaporente che come variegato grazie alla sua struttura liscia.		1 kg/3 kg	6/2	Come insaporente: 100 g/kg Come variegato: Q.B.	  
7FICHI FICHI CAREMELLATI	Variegato al gusto di fichi caramellati.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  
7FRAGO FRAGOLA	Variegato al gusto di fragola, con pezzi del frutto.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	 
7FRUTT FRUTTI DI BOSCO	Variegato al gusto di frutti di bosco (more, lamponi, mirtilli) e fragole.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	 
7GOLDO GOLD	 Variegato al gusto caramello, impreziosito da brillanti glitter dorati		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  
7GBABA GRANBABÀ	Variegato al gusto del famoso dolce campano, il Babà, con pezzi.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	 
7LIMET LIME	Variegato al gusto di lime, con filetti di scorza di lime canditi.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  
7MANGO MANGO	Variegato al gusto di mango, con cubetti di mango candito. Per proposte trendy ed esotiche.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  
7MARAC MARACUJA	Variegato al gusto di maracuja, con polpa e semi del frutto.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  
7MASAC MASALA CHAI LATTE	Variegato al gusto miele speziato con cannella, zenzero, cardamomo, anice, pepe nero e chiodi di garofano.		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.	 

PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
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.	
7RIBES RIBES	Variegato al gusto acidulo tipico del frutto. Colore rosso brillante, con frutti interi.		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.	
7SAVST SAVOIARDO STREGATTO	Variegato al gusto dello storico liquore di Benevento arricchito con granella di savoiardo senza glutine.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7SAVST SAVOIARDO STREGATTO	Variegato al gusto dello storico liquore di Benevento arricchito con granella di savoiardo senza glutine.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7SCACE SCIROPPO D'ACERO	Variegato al gusto del rinomato sciroppo d'acero canadese		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.

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.	
7BONTA BONITA WAFER	Crema per variegare al gusto di nocciola, con croccante wafer gluten free		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7BONTO BONITO WAFER	Crema per variegare con il 25% di pistacchio, con croccante wafer gluten free		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7BIBIA BISCOBIANCO	Crema per variegare al gusto di cioccolato bianco e vaniglia con biscotto al burro senza glutine		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.	
7BISCOGF BISCOTTO GLUTEN FREE	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di granella di biscotto al cacao gluten free.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7BROWN BROWNE	Crema per variegare al cacao con inclusioni di granella di brownies.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
7CEREAL CEREALI' 		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARCCR CIOCCOLATO E CROCCANTE		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARCRC CREMINO E CROCCANTE		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARDBV DUBAI CHOCOLATE VEG & GOOD 		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  
7PINKC FLAMINGO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7GOLDE GOLDEN		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  
7GRTOR GRAN TORINO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
3NOC06 NOCCIOLATA FLUIDA		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARNOP NOCE PECAN SALATA		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARPIS PISTACCHIO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7RAFFA RAFFAELLO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARSUP SUPERPEANUT	 	1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
3SPE05GF SPEGOLOOSO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7TORRO TORRONCINO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
VARWAF WAFER		1 kg/3 kg	6/2	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.

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
VARCCF CREMINO TORINO CIOCCOLATO FONDENTE		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	  
3MORNE CREMINO TORINO CACAO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
3MORCS CREMINO TORINO CARAMELLO SALATO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
3CIOKO CREMINO TORINO CIOKO ARTIC		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
SCREMI CREMINO TORINO FLUIDO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
7GIAN4 CREMINO TORINO GIANDUIA		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
SCRHAV CREMINO TORINO HAVANA CAFFÈ		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
3MORBI CREMINO TORINO LATTE		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
3MORMD CREMINO TORINO MANDORLA		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
3NOC06 CREMINO TORINO NOCCIOLATA FLUIDA		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
3MORNC CREMINO TORINO NOCCIOLA		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
3MORPS CREMINO TORINO PISTACCHIO		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	

CREMINI VEG&GOOD




Una linea esclusiva Nutman che coniuga, in un unico prodotto, gusto, golosità e benessere.

Creme morbide per applicazioni di gelateria senza derivati del latte aggiunti, senza ingredienti di origine animale, senza zuccheri, senza aromi per incontrare le esigenze alimentari di tutti: dagli intolleranti al latte ed ai suoi derivati, a chi segue uno stile alimentare specifico, fino a coloro che devono monitorare il quantitativo di zuccheri assunti. Ottime performance sia tali e quali in vaschetta che in cremi a strati, mantecate o come golosa variegatura.

3MORBIV WHITE	<i>Gusto neutro, utilizzabile tale e quale oppure aromatizzabile a piacere.</i>		3 kg	2	Q.B.	  
3MORGIV GIANDUIA	<i>Gusto cacao e nocchie, rotondo ed equilibrato.</i>		3 kg	2	Q.B.	  
3MORPIV PISTACCHIO	<i>Gusto pistacchio, aromatico e caratterizzante.</i>		3 kg	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.	
9GLATT 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.	



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	<i>Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di vario calibro. Tostatura delicata.</i>		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
2DEL05 PASTA NOCCIOLA DELICIA	<i>Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di vario calibro. Tostatura decisa.</i>		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
2PRE05 PASTA NOCCIOLA PRELIBA®	<i>Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di primissima scelta. Tostatura media.</i>		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
2PRS05 PASTA NOCCIOLA PRELIBA® SCURA (VESUVIO)	<i>Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di primissima scelta. Tostatura decisa.</i>		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
2PRZ05 PASTA NOCCIOLA PRELIBA® STABILIZZATA	<i>Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di primissima scelta con l'aggiunta di stabilizzante (1%).</i>		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
2PRALI PASTA NOCCIOLA PRALINÉ (PRALINATA)	<i>Ottenuta dalla raffinazione di croccante di nocciola.</i>		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
2OPT05 PASTA NOCCIOLA OPTIMA®	<i>Ottenuta dalla macinazione di nocciole T.G.T. tostate e calibrate. Tostatura delicata.</i>		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
2OPS05 PASTA NOCCIOLA OPTIMA® SCURA	<i>Ottenuta dalla macinazione di nocciole T.G.T. tostate e calibrate. Tostatura decisa.</i>		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
2NOCPM PASTA NOCCIOLA ORIGINE	<i>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.</i>		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
2IGP05 PASTA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.	<i>Ottenuta dalla macinazione di sole nocciole Piemonte I.G.P.. Tostatura media.</i>		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
2RUNOC NOCCIOLA RUSTICA	<i>Pasta grezza, non raffinata, ottenuta da nocciole Italiane tostate.</i>		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.

1CRN01/1CRN0C 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 GRANELLINA DI NOCCIOLA T.G.T. (1/3 mm)		1kg/ 3 kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRS01 GRANELLONA DI NOCCIOLA SALATA		1kg	10	Q.B.	
1GRG01/1GRG03/1GRG05 GRANELLONA DI NOCCIOLA T.G.T. (5/8 mm)		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRN01/1GRN03/1GRN05 GRANELLA DI NOCCIOLA ITALIANA (3/5 mm)		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRP03/1GRP05 GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA (4/5 mm)		1kg/5kg	10/4	Q.B.	
1GRI01/1GRI03/1GRI05 GRANELLINA DI NOCCIOLA ITALIANA (1/3 mm)		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRO01/1GRO03/1GRO05 GRANELLONA 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 GIADA	<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	  
3PISTM PISTACCHIO'	<i>Pasta pistacchio ottenuta da pistacchio di origine mediterranea (92%). Colore verde conferito da colore naturale.</i>		1kg/3kg	6/2	80-100 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	
1CRMAN/1CRMA5 CROCCANTE DI MANDORLA		1 kg/ 5 kg	10/4	Q.B.	  
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.	  
ZOONOI 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	
 ZOWBIS BISCOTTI AL CACAO		1kg	1	Q.B.	
 ZOWCOC COCCO RAPÉ		1kg	10	Q.B.	  
 1GRAMA GRANELLA DI AMARETTO		3kg	1	Q.B.	
 1GRBIS GRANELLA DI BISCOFROLLA		1 kg	6	Q.B.	
 1GRBIN GRANELLA DI BISCOTTO NERO		1kg	10	Q.B.	
 1GRBRO GRANELLA DI BROWNIES		1 kg	10	Q.B.	
 1GRCIO GRANELLA DI CIOCCOLATO FONDENTE		1kg	10	Q.B.	  
 1GRMEG GRANELLA DI MERINGA		1 kg	10	Q.B.	 
 1GRTOR GRANELLA DI TORRONE		2 kg	5	Q.B.	 
 1GRWAF GRANELLA DI WAFER		1kg	10	Q.B.	  
 1GRNOC GRANELLA PRALINATA DI NOCE PECAN SALATA		1kg	10	Q.B.	  
 1PANSP PAN DI SPAGNA			(8 fogli)	Q.B.	
 ZOWRLF RISO SOFFIATO CAREMELLATO		1kg	6	Q.B.	  
 1SAVGF SAVOIARDI		1,8kg		Q.B.	 
 1BISGE BISCOGELATO		1,8kg			

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 CAMELLO	<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.	  
CRULIM CRUMBLE LIMONE GLUTEN FREE	<i>Gusto limone. 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.	  
CRULIQ CRUMBLE ALLA LIQUIRIZIA	<i>Gusto liquirizia. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	  
CRUSPE CRUMBLE SPEGOLOOSO	<i>Gusto spegolooso. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	  
CRUZEN CRUMBLE ZENZERO	<i>Gusto zenzero. 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	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TCAFF CAFFÈ	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TCIOC CIOCCOLATO	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TCIOB CIOCCOLATO BIANCO CREAM	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TVCIF CIOCCOLATO FONDENTE CREAM	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TCREM CREAM CARAMEL	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TFRAG FRAGOLA	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TFRUT FRUTTI DI BOSCO	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TLAMP LAMPONE	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TLIQU LIQUIRIZIA	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TMANG MANGO	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TMIRT MIRTILLO	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TNOCC NOCCIOLA CREAM	Gusto nocciole e latte. Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TNOFL NOCCIOLATA FLUIDA	Gusto gianduia (cacao e nocciole). Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TPISQ PISTACCHIO	Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TSPIR SPIRULOSO	Gusto delicato di vaniglia. Colore blu brillante. Con aromi naturali. Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	
9TSTRA STRACCIATELLA	Copertura fondente per gelateria in bottiglia. Gluten Free		1 kg	6	Q.B.	





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.

- 3 Kg Pasta di Arachidi
- 3 Kg Varicream Superpeanut
- 1 Kg Arachidi salate
- 1 Segnagusto
- 1 Espositore



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.

- 3 Kg Pasta di Mascarpone
- 3 Kg Variegato Tiramisù
- 1 Kg Cacao in polvere
- 1 Segnagusto
- 1 Espositore



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!

- 3 Kg Pasta Biscotto
- 3 Kg Varicream Biscotto
- 1 Kg Biscotti
- 1 Segnagusto
- 1 Espositore



Cereali

**KITCER
CEREALI** 

Per gli amanti dei Cereali, finalmente anche la versione Gluten Free. Pasta Cereali con ottima variegatura cremosa ideale per decorare e la vaschetta unitamente alla granella di biscotto Cereali per arricchire il tutto!

- 3 Kg Pasta Cereali
- 3 Kg Varicream Cereali
- 1 Kg Granella biscotto Cereali
- 1 Segnagusto
- 1 Espositore

CRIC

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 al gianduia con granella di wafer. Irresistibile croccantezza!

- 3 Kg Pasta Gianduia Bianca
- 3 Kg Varicream Wafer
- 1 Kg Granella Wafer
- 1 Espositore
- 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.

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

gelato cannolo siciliano



KITCAN CANNOLO SICILIANO

Il peccato di gola trinacrio 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 farcisce di Sicilia!

- 9 Kg Pronto all'uso ricotta
- 3 Kg Variegato Arancio
- 1 Kg Granella di Cioccolato fondente
- 1 Segnagusto
- 1 Espositore

brownie



KITBRW BROWNIE

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

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

HEALTHY

KITHEA HEALTHY



Un abbinamento che si ispira ad un classico moderno della colazione sana, ma adatta a qualsiasi ora. Il gusto sano dello Yogurt, arricchito dallo sciroppo d'acero con la croccantezza delle noci. Un'esplosione di benessere!

- 4,8 Kg Jo-Jogy
- 3 Kg Variegato sciroppo d'Acero
- 1 Kg di noci sgusciate
- 1 Segnagusto



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 al gianduia e una spolverata di crumble alla nocciola.

- 3 Kg Pasta Carezza d'autunno bianca
- 3 Kg Varicream Nocciolata Fluida
- 1 Kg Crumble Nocciola Gluten Free
- 1 Espositore
- 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.

- 3 Kg Pasta Torrone della Regina
- 3 Kg Varicream Pistacchio
- 1 Espositore
- 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 Espositore
- 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.

- 6 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.

6 Kg Pasta Kattivissimo

1 Totem

4 Bottiglie da kg.1 Top Decorelle
Spiruloso

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.

3 Kg Pasta Crema Limone

3 Kg Variegato O'Sole Mio

1 Espositore

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.

3 Kg Pasta Tradicao

3 Kg Variegato Albicocca Sacher

3 Kg Cremino Torino Cacao

1 Espositore

1 Segagusto



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!

3 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!

- 3 Kg Pasta di Spagna
- 3 Kg Variegato Granbabà
- 2,5 Kg Micro Babà
- 1 Espositore
- 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.

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



**KITAPF
APFELSTRUDEL**

Il dolce simbolo della tradizione tirolese, molto diffuso anche in Trentino e in Alto Adige, in versione gelato! Una base delicata ma caratterizzante al gusto di cannella, una sfiziosa variegatura al gusto di mela e uvetta con pezzi di frutta ed una pioggia di crumble al caramello. Un gusto gelato, un sapore che sa di tradizione, una vera e propria istituzione.

- 3 Kg Pasta Cannella
- 3 Kg Variegato Apfelstrudel
- 1 Kg Crumble al Caramello Gluten Free
- 1 Espositore
- 1 Segnagusto



**KITDUD
DUDÙ IL DATTERO**

Un kit unico per portare tutta la dolce delicatezza di Dudù, il super dattero, nella tua vetrina. La dolcezza del dattero incontra il sapore deciso del cioccolato fondente dando vita ad un connubio perfetto, dall'equilibrio sensazionale. Una pioggia di crumble al cacao completa il gusto donando un tocco crunchy e super cioccolato. Dudù è il mix perfetto tra energia e golosità che conquista tutti.

- 3 Kg Pasta Dudù il Dattero
- 3 Kg Varicream Cioccolato Fondente
- 1 Kg Crumble al Cacao Gluten Free
- 1 Espositore
- 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 Espositore



**KITSPE
SPEGOLOOSO**

L'iconico biscottino caramellato all'inconfondibile profumo di cannella finalmente anche senza glutine.

- 6 Kg Spegolooso
- 5 Kg Crumble Spegolooso G.F.
- 1 Espositore
- 1 Segnagusto



**KITMAC
MASALA
CHAI
LATTE**

La tradizionale bevanda dalle antiche origini indiane a base di the e latte speziato in versione gelato.

- 9 Kg Chai Latte
- 6 Kg Variegato Masala Chai
- 1 Kg Crumble Zenzero
- 1 Espositore
- 1 Segnagusto



**KITLUK
LUKE**










L'intramontabile abbinamento tra liquirizia e limone per una freschezza travolgente.

- 12,5 Kg Limone 500
- 3 Kg Top Decorelle Liquirizia
- 1 Kg Crumble Liquirizia
- 1 Espositore
- 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	 
8BALAV VEGALADIN MOUSSE <i>Il genio della mousse oggi anche veg! Prodotto in polvere per la realizzazione, in totale semplicità, di mousse da banco o da bicchiere perfette, con la sola aggiunta di acqua e panna vegetale. Senza ingredienti di origine animale. Gusto neutro, aromatizzabile a piacere. Senza grassi aggiunti.</i>			kg.1,8	7	200 g + 1 kg di panna vegetale + 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	<i>Gelatina neutra per glassature pronta all'uso.</i>		kg.8	1	Q.B.	  
PF5845 MIROIR CIOCCOLATO FONDENTE	<i>Glassa a specchio per pasticceria fredda al cioccolato fondente.</i>		kg.3	2	Q.B.	  
MIRGIA MIROIR GIALLO	<i>Glassa a specchio per pasticceria fredda al gusto di limone.</i>		kg.3	2	Q.B.	  
MIRROS MIROIR ROSSO	<i>Glassa a specchio per pasticceria fredda al gusto di frutti rossi (fragola, lampone).</i>		kg.3	2	Q.B.	  
MIRVER MIROIR VERDE	<i>Glassa a specchio per pasticceria fredda al gusto di pistacchio.</i>		kg.3	2	Q.B.	

COVERCRUNCH

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!

9CCHFR COVERCRUNCH FRUTTI ROSSI	<i>Copertura al gusto cioccolato bianco e frutti rossi con inclusioni di frutti rossi liofilizzati (amarene, ribes rossi, fragole).</i>		kg.3	2	Q.B.	
9CCHNO COVERCRUNCH NOCCIOLA	<i>Copertura al gusto cioccolato bianco e nocciola con inclusioni di granella di nocciola pralinata.</i>		kg.3	2	Q.B.	
9CCHMA COVERCRUNCH MANDORLA	<i>Copertura al gusto cioccolato bianco e mandorla con inclusioni di granella di mandorla pralinata.</i>		kg.3	2	Q.B.	
9CCHPI COVERCRUNCH PISTACCHIO	<i>Copertura al gusto cioccolato bianco e pistacchio con inclusioni di granella di pistacchio pralinato.</i>		kg.3	2	Q.B.	
9CCHCA COVERCRUNCH CROCCANTINO ALL'AMARENA	<i>Copertura fondente croccante arricchita da amarene e golose granelle di nocciola, amaretto e meringa.</i>		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	
	9GCIOC CIOCCOLATO		kg.2	6	
	9GFRAG FRAGOLA		kg.2	6	
	9GLIMO LIMONE		kg.2	6	
	9GNOCC NOCCIOLA		kg.2	6	
	9GPIST PISTACCHIO		kg.2	6	
	9GVANI VANIGLIA		kg.2	6	
	9GZABA ZABAGLIONE		kg.2	6	

PRODOTTO


















CONF. PESO PZ/CART. DOSAGGIO

COPERTURA PER PROFITEROLES

90CPFO PROFITEROL FONDENTE	<i>Morbida copertura al cioccolato fondente per profiteroles.</i>		kg.3	2	
---------------------------------------	---	---	------	---	---

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

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

FRUTTA CANDITA NATURAL













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 NATURAL		kg.1	6	Q.B.	  
	PRCUC6 CUBETTO CEDRO NATURAL		kg.1	6	Q.B.	  
	NAFILA FILETTI DI ARANCIO NATURAL		kg.1	6	Q.B.	  
	NASCAR SCORZE D'ARANCIO A QUARTI NATURAL		kg.1	6	Q.B.	  

FRUTTA CANDITA

















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





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.

MCCREM CREMA DI MARRONI			3 Kg		4	Q.B.	  
MCMARR MARRONI MEDI	5/6		3,5 Kg	2,2 Kg	4	Q.B.	  
MCROTT ROTTAME DI MARRONI			3,5 Kg	2,2 Kg	4	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	  

MIX PER PASTICCERIA					
Preparati in polvere pronti all'uso per la realizzazione di basi per pasticceria.					
8ISPAS CREMISSIMA PASTICCERIA	<i>Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di crema pasticcera.</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.

FARCITURE IDRATE

62% di frutta e tutto il sapore fresco e autentico della frutta. Ideali per utilizzo sia ante che post cottura

MACOAB
CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA 62%



3 Kg

2

Q.B.



MACOAA
CONFETTURA EXTRA ARANCIA AMARA 62%



3 Kg

2

Q.B.



MACOFR
CONFETTURA EXTRA FRUTTI DI BOSCO 62%



3 Kg

2

Q.B.



MAJAAL
JAMFRUIT ALBICOCCA



13 Kg

1

Q.B.



SPCRPA
CREMA PASTICCERA



3 Kg

2

Q.B.



3ZA1
ZAZA'

Zabaglione, secondo la ricetta della tradizione, per farciture e per aromatizzazione di creme per pasticceria e masse di pasticceria moderna (mousse, semifreddi).



3 Kg

2

Q.B.



FARCITURE ANIDRE

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.

PRODOTTO		UTILIZZO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
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.	  
SCRASP 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.	
SCRLIM 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		3 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		3 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		3 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		3 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.	
SUGIAV GIANDUIOTTA VEG	Crema spalmabile al gusto gianduia con il 15% di nocciole. Senza olio di palma. In versione Veg.	C - F		3 Kg	2	Q.B.	  
SUPISV PISTACCHIOTTA VEG	Crema spalmabile al pistacchio con il 15% di pistacchi. Senza olio di palma. In versione Veg.	C - F		3 Kg	2	Q.B.	  

FARCITURE PER DISPENSER

Una linea di farciture golose per erogazione tramite dispenser che nasce dal desiderio di offrire nuove soluzioni, pratiche e performanti, per l'applicazione dei prodotti della linea Cremine, creme spalmabili da farcitura di elevata qualità ingredienti tra i nostri prodotti di punta, vere eccellenze per applicazioni di pasticceria artigianale.

Una novità frutto della preziosa collaborazione con DAGA Food SRL, realtà piemontese attiva nel settore Ho.Re.Ca.

È proprio dalla selezione dei migliori prodotti da farcitura post forno Nutman che nasce questa nuova linea sinonimo di qualità, praticità, innovazione. Un prodotto e infiniti vantaggi per i tuoi clienti e per il tuo business, oltre che innumerevoli possibilità di applicazione grazie alla trasversalità del dispenser che si presta per farciture di prodotti da colazione, brunch, merende golose, caffetteria e molto altro.

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
MACOAM ARANCIA AMARA 		0,9 kg	6	Q.B.	  
SUCRPA CREMA PASTICCERA 		0,9 kg	6	Q.B.	
SUGITT25 GIANDUIOTTA 25% S.P.		0,8 kg	6	Q.B.	
SUNOCC25 NOCCIOLotta 25% S.P.		0,8 kg	6	Q.B.	
SUPITT25 PISTACCHIOTTA 25% S.P.		0,8 kg	6	Q.B.	
SUBILA BIANCALATTE S.P.		0,8 kg	6	Q.B.	
MACOAL ALBICOCCA		0,9 kg	6	Q.B.	  
MACOFB FRUTTI DI BOSCO		0,9 kg	6	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 (uovo di Pasqua)		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	  
CHSA38 COPERTURA IN GOCCE CIOCCOLATO FONDENTE SAVOIE 38/40 AMERE	Gusto amaro, 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



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 DESTROSI		2 Kg	5
8ISOMA ISOMALTO		2 Kg	5
PF0689 INVERSAC - Crema di zucchero invertito		15 Kg	1
PF4506 ZUCCHERO FONDENTE MASTELLI		15 Kg	1
ACIDIFICANTI			
ZOWACN ACIDO CITRICO ANIDRO		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		1 Kg	6
<i>Gelatina bovina in polvere.</i>			
ADDENSANTI			
ZOWMAT MALTODESTRINA		1 Kg	6

Ci sono tanti gusti, uno solo è Nutman

INGREDIENTI E DECORAZIONI PER LA GELATERIA E LA PASTICCERIA
Nutman Group S.r.l. - Viale Italia 166/168 - Canelli (Asti) - Tel. +39 0141 835225
www.nutman-group.com - info@nutman-group.com



Stampa: Gennaio 2026