Gelateria

L'esperienza, la qualità, il gusto

Experience, quality, taste

Basi Gelato / Gelato Bases

BASI A CALDO / *HOT PROCESS GELATO BASES*

Basi per la produzione di gelati al latte con processo di pastorizzazione.
Hot process gelato bases produced by pasteurization.

HALTAPAN MAESTRO

Nucleo professionale per la preparazione di gelati al latte con processo di pastorizzazione, con mantecatori combinati e industriali.
High performance base for free balancing and industrial milk gelato production.

HALTAPAN 50C / 100C

Base ad alte prestazioni per bilanciatura libera, per la preparazione di gelati al latte con processo di pastorizzazione ed industriale.
To prepare milk gelato by pasteurization process and with batch freezer.

KLASS 50C / 100C

Base professionale esente da grassi vegetali ed aromi per bilanciatura libera, per la preparazione di gelati al latte con processo di pastorizzazione e con macchine combinate.
Base without vegetable fats to prepare milk gelato by pasteurization process.

NATURAL 100

Base professionale senza emulsionanti, grassi vegetali idrogenati ed aromi, ideale per la preparazione di gelati al latte con processo di pastorizzazione e con macchine combinate.
Emulsifiers, fats, flavorings and colorings free. For an ancient tradition ice cream.

BASI UNIVERSALI PER GELATO / *HOT AND COLD GELATO PROCESS BASES*

Basi per la produzione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o con processo di pastorizzazione.
Universal bases to prepare milk gelato by cold or/and by pasteurization process.

FUTURETREND 50CF / 100CF

Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o con processo di pastorizzazione e con macchine combinate.
Universal base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer.

FUTURETREND 250CF

Base universale per la preparazione di gelati al latte con lavorazione a freddo o con processo di pastorizzazione e con macchine combinate.
Universal base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer.

FUTURETREND MAXI

Base completa con aggiunta di solo latte per la preparazione di gelati di crema con lavorazione a freddo o con processo di pastorizzazione e con macchine combinate.
Universal base to prepare milk and fruit gelato by cold or by pasteurization process with batch freezer.

EUROPE 100CF

Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Permette un'ampia personalizzazione in ricettazione.
Universal base to prepare milk and fruit gelato. Versatile base suitable for different recipes.

Le basi Futuretrend sono esenti da grassi idrogenati.
Futuretrend Bases are hydrogenated fats free.

BASI FRUTTA / *FRUIT GELATO BASES*

Per gelati di frutta e sorbetti. Esaltano il colore e la freschezza della frutta.
For sherbets and fruit gelato. To enhance the natural colour and taste of fruits.

HALTAFRUT MAESTRO

Per gelati di frutta e sorbetti. Ideale nel granitore per preparare cremolati di frutta.
For fruit gelato and sherbets. Ideal in the slush machine.

HALTAFRUT 50/100

Per gelati di frutta e sorbetti.
Senza grassi e derivati del latte.
Base for fruit gelato and sherbets. Fats and dairy products free.

HALTA MAXIFRUT

Per gelati di frutta preparati con sola frutta fresca o congelata. Preserva il naturale colore e sapore della frutta.
Complete full base ideal for ice-creams prepared only with fresh or frozen fruits. It preserves the natural colour and taste of fresh fruits.

FUTURETREND 50/100 C/F

Base universale per la preparazione di gelati cremosi di frutta. Contiene grassi vegetali e derivati del latte.
Universal base to prepare milk and fruit gelato. With vegetal fats and dairy products.

NATURALFRUT 100

Il massimo della naturalezza nella preparazione dei gelati a base di frutta.Esente da emulsionanti, grassi e derivati del latte.
To get the maximum naturalness in the preparation of fruit gelato. Emulsifiers, fat dairy free.

BASE FRUTTAPIÙ

Base completa per la preparazione di gelati di frutta e sorbetti da abbinare alle frutte FRUTTA PIÙ. Esente da grassi e derivati del latte.
Complete base to prepare fruit gelato and sherbets to match with FRUTTA PIÙ. Fats and dairy products free.

Le Creme / Cream Pastes

Per riscoprire i sapori tradizionali e per la valorizzazione di antiche ricette artigianali.
Natural ingredients to bring back the traditional tastes following old recipes.

PASTE CLASSICHE / *CLASSIC PASTES*

Paste classiche e di fantasia per la preparazione di gelati di crema e per la pasticceria.
Fantasy and classic pastes to prepare cream gelato, suitable for pastry applications.

- AMARETTO
- ANISETTA
- BISCOTTO/*COOKIES*
- CARAMELLO/*CARAMEL*
- CIOCCOLATO/*CHOCOLATE*
- CIOCCOLATO BIANCO/*WHITE CHOCOLATE*
- COCCO/*COCONUT*
- CREMA ANTICA/*OLD EGG CREAM*
- CREMA DI NOCCIOLA/*HAZELNUT CREAM*
- CREMA DI NOCE/*WALNUT CREAM*
- CREMA DI MANDORLA/*ALMOND CREAM*
- CREMA DI PISTACCHIO/*PISTACHIO CREAM*
- CREMINO
- CROCCANTINO ALLA NOCCIOLA/*HAZELNUT CROC.*
- CROCCANTINO ALLE MANDORLE/*ALMOND CROC.*
- DELIZIA AL LIMONE
- MENTA/*MINT*
- NOCCIOLA SCURA STABILIZZATA/*DARK HAZELNUT*
- PANNACOTTA
- TIRAMISÙ
- TORRONCINO
- VANIGLIA ITALIANA/*ITALIAN VANILLA*
- VANIGLIA MADAGASCAR/*MADAGASCAR VANILLA*
- ZABAIONE
- ZUPPA INGLESE

AROMATIZZANTI IN POLVERE / *FLAVOURING POWDER*

Per Gelateria e Pasticceria.
Flavouring powder for Gelato and Pastry.

- CUOR DI LIMONE
- FIOR DI YOGURT
- FIOR DI PANNA
- FIOR DI MASCARPONE
- FIOR DI RICOTTA



Le Frutte / Fruit Gelato Bases

Per preparare gelati e sorbetti facendo risaltare il sapore ed il colore della frutta fresca.
To prepare gelato and sherbets and to bring out the fruits taste and colours.

PASTE DI FRUTTA / *FRUIT PASTES*

Per gelateria e pasticceria.
For gelato and pastry.

- ALBICOCCA/*APRICOT*
- AMARENA/*BLACK CHERRY*
- ANANAS/*PINEAPPLE*
- ARANCIA/*ORANGE*
- BANANA
- FRAGOLA/*STRAWBERRY*
- FRUTTI DI BOSCO/*FOREST FRUITS*
- KIWI
- LIMONE/*LEMON*
- MANDARINO/*TANGERINE*
- MANGO
- MARACUJA
- MELA VERDE/*GREEN APPLE*
- MELONE/*MELON*
- MIRTILLO/*BLUEBERRY*
- MORA/*BLACKBERRY*
- PESCA/*YELLOW PEACH*

FRUTTAPIÙ

Semilavorato ad alto tenore di frutta. Paste al alto dosaggio per gelati ricchi di frutta.
Concentrated fruits for fruit gelato. High dose pastes to prepare rich in fruit ice creams.

- FRAGOLA/*STRAWBERRY*
- *PERA/PEAR*
- LIMONE/*LEMON*
- *MANGO*
- *MARACUJA*
- MELA VERDE/*GREEN APPLE*
- MELONE/*MELON*
- ALBICOCCA/*APRICOT*
- *LAMPONE/RASPBERRY*
- FRUTTI DI BOSCO/*FOREST FRUITS*
- *BASE FRUTTAPIÙ*

Basi Complete / Complete Bases

Per un Gelato equilibrato, strutturato e al tempo stesso morbido e cremoso.
Basi complete per gelati di crema e gelato soft da utilizzare con aggiunta di solo latte.
Complete and flavored bases to prepare gelato. Structured, balanced, creamy and soft gelato.

GELATI DI CREMA E GELATO SOFT / *COMPLETE BASES FOR MILK GELATO AND SOFT ICE CREAM*

Basi complete per gelati di crema e gelato soft da utilizzare con aggiunta di solo latte.
Complete bases for milk gelato and soft ice cream with milk addition.

- MAXI BISCOTTO/*COOKIES*
- MAXI CAFFÈ/*COFFEE*
- MAXI CASSATA SICILIANA
- MAXI CIOCCOLATO/*CHOCOLATE*
- MAXI CHEESE CAKE
- MAXI COCCO/*COCONUT*
- MAXI CREMA/*CREAM*
- MAXI CROSTATA
- MAXI FIOR DI LATTE
- MAXI FONDENTE/*DARK CHOCOLATE*
- MAXI GIANDUIA
- MAXI LIQUIRIZIA/*LIQUORICE*
- MAXI NOCCIOLA/*HAZELNUT*
- MAXI PISTACCHIO/*PISTACHIO*
- MAXI RICOTTA
- MAXI TIRAMISÙ
- MAXI VANIGLIA/*VANILLA*
- MAXI YOGURT

GELATI DI FRUTTA E GRANITORE / *COMPLETE BASES TO PREPARE FRUIT GELATO AND SLUSH MACHINE*

Basi complete per gelati di frutta e per granitori da utilizzare con aggiunta di sola acqua.
Complete bases for milk gelato and soft ice cream with water addition.

- MAXI ACE
- MAXI ANGURIA/*WATERMELON*
- MAXI ARANCIA/*ORANGE*
- MAXI ARANCIA ROSSA/*RED ORANGE*
- MAXI BANANA
- MAXI FRAGOLA/*STRAWBERRY*
- MAXI FRUTTI DI BOSCO/*FOREST FRUITS*
- MAXI LIMONE/*LEMON*
- MAXI MANGO
- MAXI MANDARINO/*TANGERINE*
- MAXI MARACUJA
- MAXI MELAGRANA/*POMEGRANATE*
- MAXI MELA VERDE/*GREEN APPLE*
- MAXI MELONE/*MELON*
- MAXI PERA WILLIAMS/*WILLIAMS PEAR*
- MAXI PESCA GIALLA/*WHITE PEACH*
- MAXI POMPELMO ROSA/*PINK GRAPEFRUIT*

Decorazioni / Decorations

Un tocco di originalità nelle preparazioni di Gelateria e Pasticceria.
An original touch in Gelato and Pastry preparations.

VARIEGATI / *VARIEGATOS*

Per decorare con fantasia i gelati e per dare più sapore e ricchezza alle preparazioni in pasticceria.
To decorate gelato with a touch of fantasy and to make your pastry preparations full of taste.

FRUTTA / *FRUIT*

- AMARENA/*BLACK CHERRY*
- FRAGOLINA/*STRAWBERRY*
- ALBICOCCA/*APRICOT*
- FRUTTI DI BOSCO/*FOREST FRUITS*
- FICO/*FIG*
- PESCARANCIO/*PEACH AND ORANGE*
- LAMPONE/*RASPBERRY*

CIOCCOLATO / *CHOCOLATE*

- ANISETTA
- STRACCIATELLA
- CIOCOFREDDO GIANDUIA
- CIOCOFREDDO FONDENTE
- CIOCOFREDDO LATTE/*MILK CHOCOLATE*
- CIOCOFREDDO BIANCO/*WHITE CHOCOLATE*
- CIOCOFREDDO PISTACCHIO/*PISTACHIO*
- CIOCOFREDDO NOCCIOLA/*HAZELNUT*

TOPPING E GLASSE / *TOPPING AND GLAZES*

Per le decorazioni di coppe gelato, di dessert al piatto edi finger food.
To decorate ice cream, dessert and finger food with fantasy.

- CAFFÈ/*COFFEE*
- CARAMELLO/*CARAMEL*
- FRAGOLA/*STRAWBERRY*
- AMARENA/*BLACK CHERRY*
- KIWI
- MELA VERDE/*GREEN APPLE*
- FRUTTI DI BOSCO/*FOREST FRUITS*
- PISTACCHIO/*PISTACHIO*
- NOCCIOLA/*HAZELNUT*
- TOFFEE-MOU
- GIANDUIA
- FONDENTE/*DARK CHOCOLATE*
- CIOCCOLATO/*CHOCOLATE*
- GLASSA PERE BRULÉE/*BRULÉE PEARS BALSAMIC*
- GLASSA ACETO BALSAMICO/*BALSAMIC VINEGAR*
- GLASSA BALSAMICO BARBECUE/*BBQ BALSAMIC*
- GLASSA BALSAMICO ALLO ZENZERO/*GINGER BALSAMIC*
- GLASSA BALSAMICO AI FRUTTI DI BOSCO/*FOREST FRUITS BALSAMIC*
- GLASSA BALSAMICO AGLI AGRUMI/*CITRUS BALSAMIC*

Frozen Yogurt & Coffee Shop

Gusto e freschezza nella preparazione di sorbetti, creme e squisiti yogurt.
Taste and freshness to preparare sherbets, icy creams and delicious yogurt.

CREMSOFT

Basi per creme fredde e sorbetti da utilizzare in granitore.
To prepare icy creams and sherbets in the slush machines.

- CREMSOFT CAFFÈ/*COFFEE*
- CREMSOFT CIOCCOLATO/*CHOCOLATE*
- CREMSOFT CAPPUCCINO
- CREMSOFT FIORDIPANNA
- CREMSOFT LIMONE/*LEMON*

SOFTYO

Base per la preparazione di frozen yogurt in macchine soft e granitore.
Complete base to prepare frozen yogurt in slush and soft machines.

- SOFTYO NATURAL

GRANISOFT

Basi per la preparazione di granite.
Complete base to prepare sherbets.

- ARANCIA/*ORANGE*
- ARANCIA ROSSA/*RED ORANGE*
- FRAGOLA/*STRAWBERRY*
- LIMONE/*LEMON*
- MANDARINO/*TANGERINE*
- MENTA/*MINT*

Pasticceria Fredda / Cold Pastry

BASI PER BAVARESI E SEMIFREDDI / *MOUSSE CAKE AND SEMIFREDDO BASES*

Basi per Pasticceria fredda da +4° a -18°.
Bases for Cold pastry from +4° to -18°.

- BAVARESE BASE
- SEMIFREDDO BASE
- SEMIFREDDO NATURAL
- WHIPPY

COVERGLASS

Glassa per la finitura a specchio di torte bavaresi e semifreddi.
Mirroir glaze to make your mousse cakes and semifreddo glossy.

- BIANCA/*WHITE*
- CARAMELLO/*CARAMEL*
- PISTACCHIO/*PISTACHIO*
- NOCCIOLA/*HAZELNUT*
- FRUTTI DI BOSCO/*FOREST FRUITS*
- AMARENA/*BLACK CHERRY*
- FRAGOLA/*STRAWBERRY*
- LIMONE/*LEMON*
- ARANCIA/*ORANGE*

MIROGLASS

Glassa per la finitura a specchio di torte bavaresi e semifreddi.
Mirroir glaze to make your mousse cakes and semifreddo glossy.

- CIOCCOLATO/*CHOCOLATE*

COVERSATIN

Coperture ideali per la preparazione dei classici gelati su stecco e nella Pasticceria moderna per la preparazione di torte, semifreddi e bavaresi.
Ideal to prepare classic ice cream, sticks and in modern Pastry to prepare cakes, bavaresi and desserts.

- SATIN CHOCOBITTER
- SATIN CHOCOLATTE
- SATIN BIANCOLATTE
- SATIN NOCCIOLA/*HAZELNUT*
- SATIN PISTACCHIO/*PISTACHIO*
- SATIN FRAGOLA/*STRAWBERRY*
- SATIN ARANCIA/*ORANGE*

BAGNE / *WETTY*

Bagna analcolica concentrata per la preparazione di bagne per la Pasticceria.
Diluibili con acqua e/o alcool a piacere.
Concentrated syrups to prepare no-alcoholic soaks for Pastry. They can be diluted with water and/or alcohol as your like.

- WETTY MARASCHINO
- WETTY ALKERMES
- WETTY ARANCIO/*ORANGE*
- WETTY CAFFÈ/*COFFEE*
- WETTY RUM

HALTACREM

Paste concentrate per aromatizzare creme e panne montate in preparazioni di Pasticceria.
Concentrated pastes to flavour whipped and pastry cream in Pastry preparations.

- VANIGLIA/*VANILLA*
- CARAMELLO/*CARAMEL*
- TORRONCINO
- CAFFÈ/*COFFEE*
- NOCCIOLA/*HAZELNUT*
- PISTACCHIO/*PISTACHO*
- ZABAIONE
- FRUTTI DI BOSCO/*FOREST FRUITS*
- FRAGOLA/*STRAWBERRY*
- LIMONE/*LEMON*
- ARANCIA/*ORANGE*
- MANDARINO/*TANGERINE*

Ciocofreddo

Crema Gelato fredda pronta all'uso per preparazioni in gelateria e pasticceria.
Cold cream for gelato and pastry.

- CIOCOFREDDO GIANDUIA
- CIOCOFREDDO FONDENTE/*DARK CHOCOLATE*
- CIOCOFREDDO LATTE/*MILK CHOCOLATE*
- CIOCOFREDDO BIANCO/*WHITE CHOCOLATE*
- CIOCOFREDDO PISTACCHIO/*PISTACHIO*
- CIOCOFREDDO NOCCIOLA/*HAZELNUT*



Natural 100

BASI GELATO E SEMIFREDDO / *GELATO AND SEMIFREDDO BASES*

Basi naturali esenti da emulsionanti, grassi vegetali, aromi.
Natural bases emulsifiers, vegetable fats and flavorings free.

NATURAL 100

Per gelati di crema. Senza emulsionanti, grassi ed aromi.
Base for milk gelato production without emulsifiers, fats and flavours.

NATURAL SEMIFREDDO

Per semifreddi. Senza emulsionanti, grassi ed aromi.
Base for semifreddo without emulsifiers, fats and flavours.

NATURALFRUT 100

Il massimo della naturalezza nella preparazione di gelati e sorbetti a base frutta. Esente da emulsionanti, grassi e derivati dal latte e glutine.
To get the maximum naturalness preparation of fruit gelato and sherbet. Emulsifiers, fat dairy and gluten free.

PASTE NATURAL / *NATURAL PASTES*

Senza aromi, coloranti e zuccheri aggiunti.
Paste naturali di frutta secca senza aggiunta di zucchero, coloranti e aromi.
No sugar, no flavours, no food dyes.
Dried nut fruits natural pastes: no sugar, no flavours, no food dyes.

- CHOCOBITTER NATURAL
- GIANDUIA NATURAL
- PISTACCHIO NATURAL/*PISTACHIO*
- PISTACCHIO EXCELSIOR NATURAL/*EXCELSIOR PISTACHIO*
- NOCCIOLA CHIARA NATURAL/*HAZELNUT*
- NOCCIOLA SCURA NATURAL/*DARK HAZELNUT*
- MANDORLA NATURAL/*ALMOND*

IPSA

IPSA



IPSA S.p.A.
Contrada Rufiano, 29 - 63072 Castignano (AP) - Italia
Tel. +39 0736 821921 Fax +39 0736 821924
info@ipsa.it