CATALOGO GENERALE



2025

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	
SOFT	**20**
FRUTTA +	**20**
VARIEGATI	**20**
VARICREAM	**22**
COPERTURE MAXIMUM	**24**





GELATERIA

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**
PRODOTTI PER GRANITORI	**33**
Ice Drink	
KIT	**34**





PASTICCERIA FREDDA

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

LINEA SERVICE

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



PASTICCERIA TRADIZIONALE

GLASSE E COPERTURE PER PASTICCERIA 42/43

Glasse per Pasticceria Tradizionale

Copertura per Profiteroles

GLI ANALCOLICI 43

FRUTTA CANDITA 43/44

Frutta Candita de Provence

Frutta Candita Intera

Frutta Candita Natural

Marroni Canditi

GLI ESSENZIALI 45

Patarome

Margarina

Pasta di Mandorla

Mix per Pasticceria

PRODOTTI DA FARCITURA 46/47

Filling

Confettura di Frutta

Le Cremine Veg e Le Cremine

FARCITURE PER DISPENSER 48

CIOCCOLATO 49

La Chocolaterie

Prodotti complementari

Derivati del Cioccolato





GELATERIA



CONFEZIONI



SCELTE ALIMENTARI



NEUTRI

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

PRODOTTO		UTILIZZO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
8REALC **REAL CREAM**	*Miscela di emulsionanti e stabilizzanti a basso dosaggio per la produzione di gelato alla crema. Dona al gelato una struttura ed una spatolabilità perfetta.*	*C - F*		*kg.2*	*5*	*7 - 10g/lt*
8REALF **REAL FRUIT**	*Miscela di stabilizzanti e addensanti a basso dosaggio per la produzione di gelato alla frutta. Dona al sorbetto una struttura ed una spatolabilità perfetta.*	*C - F*		*kg.2*	*5*	*4-6 g/lt*

NUCLEO

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

MIGLIORATORI & INSAPORENTI IN POLVERE

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

MIGLIORATORI

8DEGLL **DEGLUGEL**	*Miscela di zuccheri sostituivi 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 sostituivi del saccarosio nella base gelato. Migliora la struttura e le 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

8APANN **AROMA PANNA**	*Semilavorato in polvere da aggiungere alla miscela base per conferire un delicato aroma di panna.*	*C-F*		*kg.1*	*6*	*5 g/lt*
MISARO **MISCELA AROMATICA**	*Semilavorato in polvere da aggiungere alla miscela base per conferire un delicato aroma di panna e vaniglia.*	*C-F*		*kg.1*	*6*	*5-10 g/lt*
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/lt*

PRODOTTO		UTILIZZO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
3YOGGR **YOGURT GRECO 30**	*Aromatizzante in polvere a basso dosaggio per la produzione di gelato al gusto di yogurt Greco. Senza grassi. Per un'aromatizzazione più decisa e caratterizzante del classico gusto yogurt.*			*kg.1*	*10*	*25-35 g/lt*
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/lt*
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/lt*
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 nasconderne il sapore.*	*C - F*		*kg.2*	*5*	*70-100 g/kg - 80-120 g/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt Uso latte: 175 g/kg - 180 g/lt*

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/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt*
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/lt*
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 perfromance 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/lt*
8BNOSF **BASE VEG SUGAR FREE**	*Base pensata per la produzione di gelato vegano, senza derivati del latte né ingredienti di origine animale, e senza zucchero. La base che consente di realizzare e di proporre in vetrina il gelato buono e sano, leggero e altamente digeribile, che incontra le esigenze di tutti: dagli intolleranti al latte ed ai suoi derivati, a chi segue uno stile di vita alimentare specifico, fino a coloro che devono monitorare il quantitativo di zuccheri assunti. Performance eccellenti, tenuta perfetta in vetrina ed una cremosità senza fine.*	*C - F*		*kg.1*	*6*	*Gelato crema: 1 busta + 2,6 lt di latte vegetale o acqua + pasta insaporente* *Gelato frutta: 1 busta + 1200 g di frutta fresca + 1800 g di acqua*



PASTE CLASSICHE

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

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

PASTA INSAPORENTE IDEALE ANCHE PER AROMATIZZAZIONI DI PASTICCERIA

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

PRODOTTO		IDEALE ANCHE	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
3GTF05 **GRAN TORRONE CANELLI FINISSIMO**	Con il 70% di torrone macinato a grana fine per la produzione del gelato al gusto di torrone.			1 kg/4 kg	6/2	80-100 g/kg
3KATTI **KATTIVISSIMO**	Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia e banana. Colore giallo intenso. Non contiene aromi né coloranti artificiali.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg
3LIQ05 **LIQUIRIZIA**	Per la produzione del gelato al gusto di liquirizia.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg
3MAL05 **MALAGA**	Per la produzione del gelato al gusto di malaga, con uvetta sultanina (30%) e Vino Marsala.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg
3MAN05 **MANDORLA DOLCE**	Per la produzione del gelato al gusto dolce e delicato di mandorla.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg
3MAP05 **MANDORLA PURA**	Pasta pura ottenuta dalla sola macinazione di mandorle pelate e tostate per la produzione del gelato alla mandorla.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg
3MRR05 **MARRAKECH**	Per la produzione del gelato al gusto di tè alla menta.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg
3MRG05 **MARRON GLACÉS**	Per la produzione del gelato al gusto di marron glacés, con pezzi di marroni canditi (63%).			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg
3MAS05 **MASCARPONE**	Per la produzione del gelato al gusto di mascarpone.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg
3MENGL **MENTA BIANCA GLACIALE**	Per la produzione del gelato al gusto menta. Colore bianco.			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg
3MEN05 **MENTA VERDE**	Per la produzione del gelato al gusto menta. Colore verde.			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg
3MER05 **MERINGA**	Per la produzione del gelato al gusto di meringa.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg
3NOS05 **NOCE**	Per la produzione del gelato al gusto di noce. Con gherigli.			1Kg/5Kg	6/2	80-100 g/kg
3NUT01 **NUTOVO**	Tuorlo d'uovo zuccherato e pastorizzato: 50% tuorlo e 50% zucchero. Origine Italia.			1,25Kg	6	Q.B.
3OVO05 **OVOVAN**	Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia.			1 kg/5 kg	6/2	40-60 g/kg
3OVB05 **OVOVAN CON BACCHE**	Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia. Con bacche di vaniglia macinate.			1 kg/5 kg	6/2	40 g/kg
3PAN05 **PANNA COTTA**	Per la produzione del gelato al gusto del famoso dessert.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg
3PSP05 **PAN DI SPAGNA**	Per la produzione del gelato al gusto di pan di spagna.			1 kg/5 kg	6/2	50 g/kg
3PIP01 **PINOLO MEDITERRANEO**	Per la produzione del gelato al pinolo (98%).			1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg

PRODOTTO		IDEALE ANCHE	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
3PST03 **PRONTO STRACCIATELLA**	*Scagliette di cioccolato pronte all'uso per la produzione del gelato gusto stracciatella. Cacao minimo 52%.*			*1 kg*	*10*	*Q.B.*
3NCA05 **PUFFO AZZURRO**	*Per la produzione del gelato al gusto di panna e vaniglia. Colore azzurro.*			*1 kg/5 kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
3RAF05 **RAFFAELLO**	*Per la produzione del gelato al gusto del famoso cioccolatino al cocco e mandorla.*			*1 kg/5 kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
3RIC01 / 3RIC02 **RISTRETTO CAFFÈ**	*Integratore per gelato al gusto caffè con il 14% di caffè liofilizzato. Ideale come miglioratore o per la produzione del gelato al caffè.*			*1,3 kg 2,6Kg*	*6*	*25-30 g/kg*
3ROC05 **ROCHER NUT**	*Per la produzione del gelato al gusto del famoso cioccolatino alla gianduia con granella di nocciola.*			*1 kg/5 kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
3SPE05GF **SPEGOLOOSO** NOVITÀ	*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 **TIRAMISÚ**	*Per la produzione del gelato al gusto del famoso dessert, con una nota di Marsala.*			*1 kg/5 kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
3GTS05 **TORRONE DELLA REGINA**	*Per la produzione del gelato al gusto di torrone al pistacchio.*			*1 kg/5 kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
3TRA05 **TRADICAO (Crema di Cacao)**	*Crema di cacao (60%) per la produzione del gelato al gusto cioccolato. Può essere utilizzata anche per aromatizzare creme per pasticceria e per coperture.*			*1 kg/5 kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
2VAB03 **VANIGLIA BOURBON**	*Per la produzione del gelato alla vaniglia. Con Vaniglia Bourbon del Madagascar.*			*1 kg/5 kg*	*6/2*	*25-40 g/kg*
3VAG05 **VANIGLIA GIALLA**	*Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia. Colore giallo tenue.*			*1 kg/5 kg*	*6/2*	*50 g/kg*
3VAM05 **VANIGLIA MADAGASCAR**	*Per la produzione del gelato alla vaniglia. Con Vaniglia Bourbon del Madagascar in elevate percentuali. Senza aromi artificiali.*			*1 kg/5 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/5 kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
3ZUPC1 / 3ZUPC2 **ZUPPA INGLESE ANTICA RICETTA**	*Per la produzione del gelato al gusto di zuppa inglese. Con coloranti artificiali.*			*1,3 kg 2,6 Kg*	*6*	*25-30 g/kg*
3ZUP01 / 3ZUP02 **ZUPPA INGLESE**	*Per la produzione del gelato al gusto di zuppa inglese. Con coloranti naturali.*			*1,3 kg 2,6 kg*	*6*	*25-30 g/kg*





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**	*Correttore di acidità per gelato al limone o, in generale, per sorbetti alla frutta.*		*2,6 kg*	*1/6*	*30 g/lt*
4AGLEM **AGRETTO + LEMONSUC**	*Kit comprensivo di Agretto e Lemonsuc (0,250 kg) per acidificare e aromatizzare il gelato al limone o, in generale, i sorbetti alla frutta.*		*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**	*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".*		*1kg/3 kg*	*6/2*	*Come insaporente: 80-100 g/kg Come variegato: Q.B.*
4CHI03 **CHINOTTO DELLA RIVIERA**	*Per la produzione del gelato al chinotto. Ideale sia come pasta insaporente che come variegato grazie alla sua struttura liscia.*		*1kg/3 kg*	*6/2*	*Come insaporente: 100 g/kg*
4COC05 **COCCO**			*1kg/3 kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
4LIC05 **CREMA LIMONE**	*Per la produzione del gelato al gusto di limone. Utilizzo con base latte.*		*1kg/3 kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
4DAT03 **DUDÚ IL DATTERO**	*Per la produzione del gelato al gusto di dattero, il carnoso superfrutto rinomato per le sue proprietà benefiche oltre che per il suo potere energizzante. Colore ambrato, sapore dolce con delicate note caramellate. Liscio, senza pezzi. Perfetto sia con base acqua che con base latte, per un risultato più avvolgente e goloso.*		*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*
4MEL05 **MELA VERDE**			*1kg/3 kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
4MEO05 **MELONE**			*1kg/3 kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
4MIR05 **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*

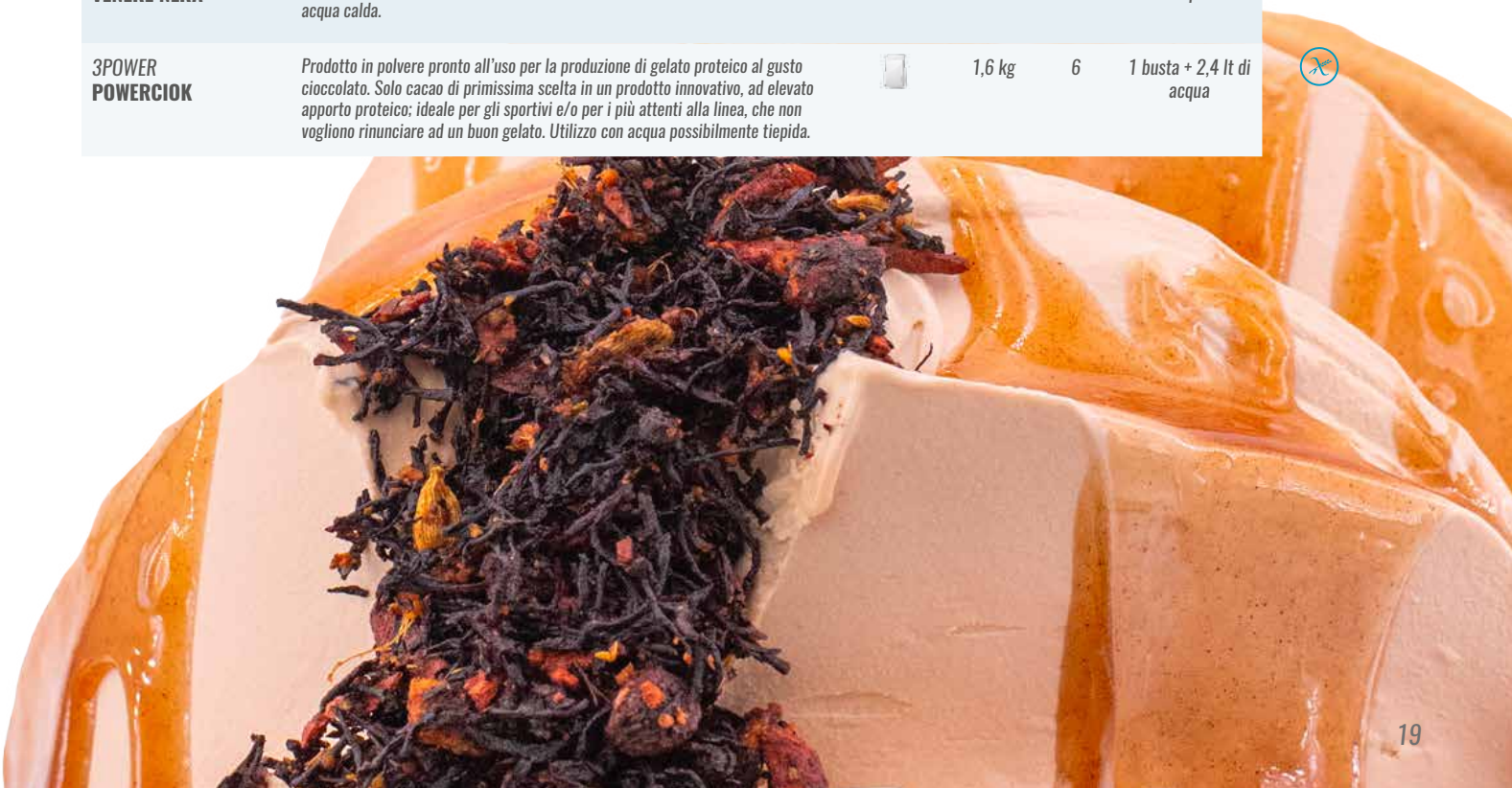
PRONTI ALL'USO IN POLVERE

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**	NOVITÀ	*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*
3RICOO **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*
READY MIX CIOCCOLATO						
3BLAVA **BLACK LAVA**		*Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al cioccolato fondente con un tocco salato dato dal sale nero delle Hawaii. Utilizzo con acqua.*		*1,6 kg*	*6*	*1 busta + 2,4 lt di acqua*
8WLAVA **WHITE LAVA**		*Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al cioccolato bianco con un tocco salato dato dall'originale Sale di Ibiza. Utilizzo con acqua.*		*1,6 kg*	*6*	*1 busta + 2,4 lt di acqua*
3CIBX2 **CIOCCOLATO EXTRA BIANCO**		*Prodotto in polvere e gocce pronto all'uso per la produzione di gelato cioccolato bianco. Utilizzo con acqua calda.*		*1,6 kg*	*6*	*1 busta + 2,5 lt di acqua*
3CIF05 **CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE**		*Prodotto in polvere e gocce pronto all'uso per la produzione di gelato al cioccolato fondente. Senza derivati del latte. Utilizzo con acqua calda.*		*1,6 kg*	*6*	*1 busta + 2,4 lt di acqua*
3CIEDA **CIOCCOLATO EXTRA DARK**		*Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato al cioccolato fondente, gusto marcato e intenso, colore scuro. Senza derivati del latte. Utilizzo con acqua calda.*		*1,6 kg*	*6*	*1 busta + 2,4 lt di acqua*
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*



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**	*Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di gelato soft al gusto yogurt greco. Sapore deciso e caratterizzante. Utilizzabile anche in mantecatore per la produzione di gelato.*		*1 kg*	*10*	*1 busta + 3 lt di latte/yogurt*
8SYOGG **YOGURT SPECIAL**	*Prodotto in polvere per la produzione di gelato soft al gusto yogurt, senza grassi aggiunti.*		*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**	*Prodotto in polvere per la produzione di frozen yogurt, senza stabilizzanti né emulsionanti.*		*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.

6PBEGO **BEGONIA DI ALASSIO +**	*1,4 kg*	*6*	*1,4 Kg + 2,1l di acqua*	
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**	*Variegato al gusto di albicocca con inclusioni di savoiardi sbriciolati. Ideale per la realizzazione del gelato gusto Sacher.*	*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*	
7APFEL **APFELSTRUDEL**	*Variegato al gusto di mela e uvetta con inclusioni di frutta (mele a cubetti e uvetta). Colore delicato con note ambrate.*	*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*	
7AMARE **AMARENA**	*Variegato al gusto di amarena, con pezzi di amarena candita.*	*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*	

PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
7AMASS **AMARENATISSIMA**	*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 **CARAMELLATTE**	*Variegato al gusto di latte caramellato.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
7CARSA **CARAMELLO SALATO**	*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.*
4CHI03 **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 CARAMELLATI**	*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.*
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** NOVITÀ	*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.*
7OSOLE **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** NOVITÀ	*Variegato al gusto dello storico liquore di Benevento arricchito con granella di savoiardo senza glutine.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
7TIRAS **TIRAMISÚ**	*Variegato al gusto del famoso dessert, con savoiardi sbriciolati e una nota di Marsala.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
7ZENZE **ZENZERO**	*Variegato al gusto di zenzero, con pezzi di zenzero candito.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*

VARICREAM

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

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

PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
3CIOKO **CIOKO ARTIC**	*Crema per variegare al gusto di gianduia che si mantiene fluida anche in vetrina a -14°C. Ideale anche tale e quale in vaschetta.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
VARCRC **CREMINO E CROCCANTE**	*Crema per variegare al gusto di latte e nocciola con inclusioni di croccante di nocciola.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
VARCRR **CREMINO E CEREALI**	*Crema per variegare al gusto di latte e nocciola con inclusioni di cereali soffiati.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
SCREMI **CREMINO FLUIDO**	*Crema per variegare al gusto di latte e nocciola.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
VARCRO **CROCCOCIOK**	*Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di mini cereali soffiati.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
VARCRM **CROCCOMILK**	*Crema per variegare al gusto di latte e nocciola con inclusioni di mini cereali soffiati.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
7PINKC **FLAMINGO**	*Crema per variegare al gusto di cioccolato rosa con inclusioni di granella di wafer. Gluten Free*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
7GIAN4 **GIANDUIA**	*Crema per variegare al gusto di gianduia (chiara) ideale anche tale e quale in vaschetta.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
7GOLDE **GOLDEN**	*Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di granella di nocciole italiane tostate.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
7GRTOR **GRAN TORINO**	*Crema per variegare al gusto di cioccolato al latte con granella di nocciola salata.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
SCRHAV **HAVANA CAFFÈ**	*Crema per variegare al gusto di gianduia al caffè.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
3NOC06 **NOCCIOLATA FLUIDA**	*Crema per variegare al gusto di gianduia (più fluida).*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
VARNOP **NOCE PECAN SALATA** NOVITÀ	*Crema al gusto di caramello salato arricchita con granella di noce pecan.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
VARPIS **PISTACCHIO**	*Crema per variegare al gusto di pistacchio con inclusioni di granella di pistacchi.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
7RAFFA **RAFFAELLO**	*Crema per variegare al gusto di cocco e mandorla per proporre in vetrina il gusto del famoso cioccolatino. Con inclusioni di cocco rapé e pezzetti di wafer che donano un tocco crunchy. Gluten Free*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
VARSUP **SUPERPEANUT**	*Crema per variegare al gusto di nocciolata (gianduia) con inclusioni di arachidi tostate e salate.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
3SPE05GF **SPEGOLOOSO** NOVITÀ	*Per la produzione del gelato al gusto del famigerato 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*	*Q.B.*
7TORRO **TORRONCINO**	*Crema per variegare al gusto di torrone con il 25% di torrone.*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*
VARWAF **WAFER**	*Crema per variegare al gusto di nocciolata (gianduia) con inclusioni di granella di wafer. Gluten Free*		*1 kg/3 kg*	*6/2*	*Q.B.*

COPERTURE MAXIMUM

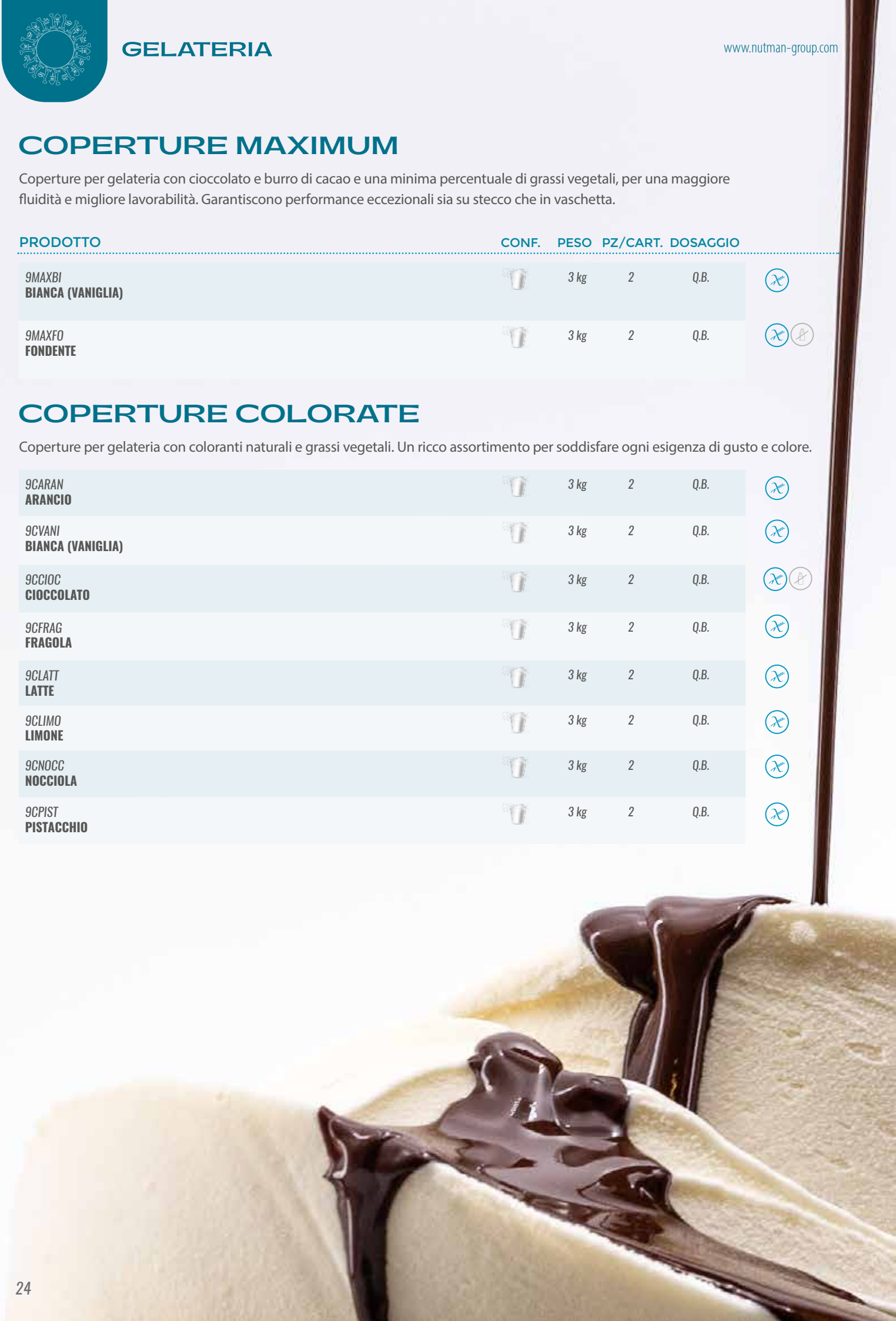
Coperture per gelateria con cioccolato e burro di cacao e una minima percentuale di grassi vegetali, per una maggiore fluidità e migliore lavorabilità. Garantiscono performance eccezionali sia su stecco che in vaschetta.

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

COPERTURE COLORATE

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

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



CREMINI TORINO

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

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
3MORNE **CACAO**		*3 kg*	*2*	*Q.B.*
3MORCS **CARAMELLO SALATO**		*3 kg*	*2*	*Q.B.*
3MORBI **LATTE**		*3 kg*	*2*	*Q.B.*
3MORMD **MANDORLA**		*3 kg*	*2*	*Q.B.*
3MORNC **NOCCIOLA**		*3 kg*	*2*	*Q.B.*
3MORPS **PISTACCHIO**		*3 kg*	*2*	*Q.B.*
3MORTR **TORRONE**		*3 kg*	*2*	*Q.B.*

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 cremini a strati, mantecate o come golosa variegatura.

		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
3MORBIV **WHITE**	*Gusto neutro, utilizzabile tale e quale oppure aromatizzabile a piacere.*		*3 kg*	*2*	*Q.B.*
3MORGIV **GIANDUIA**	*Gusto cacao e nocciole, rotondo ed equilibrato.*		*3 kg*	*2*	*Q.B.*
3MORPIV **PISTACCHIO**	*Gusto pistacchio, aromatico e caratterizzante.*		*3 kg*	*2*	*Q.B.*



NOCCIOLA

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

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





PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
PRODOTTI A BASE DI NOCCIOLA Non solo pasta di nocciola: da oltre 70 anni lavoriamo sapientemente questa nobile materia prima, in tutte le sue forme.				
1CRNO1/1CRNOC **CROCCANTE DI NOCCIOLA**		1kg/5kg	10/4	Q.B.
1FNO01/1FNO05 **FARINA DI NOCCIOLA**		1kg/5kg	10/4	Q.B.
1GRC01/1GRC03/1GRC00 **GRANELLA DI NOCCIOLA T.G.T. (3/5 mm)**		1kg/ 3 kg/5kg	10/6/4	Q.B.
1GRT01/1GRT03/1GRT05 **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 (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 (1/3 mm)**		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.
1GRO01/1GRO03/1GRO05 **GRANELLONA DI NOCCIOLA (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 (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.

PASTE DI PISTACCHIO

PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
3PIS05 **PISTACCHIO**	*Pasta zuccherata al gusto di pistacchio e mandorla. Colore verde brillante.*		*1kg/5kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
3PISTN **PISTACCHIO GIADA**	*Per la produzione del gelato al pistacchio. Solo pistacchi del Mediterraneo puri al 100%. Colore verde conferito da colore naturale.*		*1kg/3kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
3PISOR **PISTACCHIO MEDITERRANEO ORO**	*Per la produzione del gelato al pistacchio. Con pistacchi del Mediterraneo (96%). Colore verde conferito da colore naturale.*		*1kg/3kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
3PIC02 **PISTACCHIO PURO CON COLORE**	*Per la produzione del gelato al gusto di pistacchio. Solo pistacchi puri al 100% di origine Mediterranea. Colore verde brillante.*		*1kg/3kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
3PIZ02 **PISTACCHIO PURO SENZA COLORE**	*Per la produzione del gelato al gusto di pistacchio. Solo pistacchi puri al 100% di origine Mediterranea. Senza coloranti.*		*1kg/3kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
2PIB03 **PISTACCHIO PURO SICILIA**	*Per la produzione del gelato al gusto di pistacchio. Solo pistacchi verdi tostati di origine Sicilia al 100%.*		*1kg/3kg*	*6/2*	*80-100 g/kg*
2RUPIS **PISTACCHIO RUSTICO**	*Pasta grezza, non raffinata, ottenuta da pistacchi selezionati.*		*1kg/3kg*	*6/2*	*100-150 g/kg*
3PISTM **PISTACCHIO'** NOVITÀ	*Pasta pistacchio ottenuta da pistacchio di origine mediterranea (92%). Colore verde conferito da colore naturale.*		*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.*
Z00MTC / Z00MTD **MANDORLE PELATE TOSTATE DOLCI**		*1 kg/ 5 kg*	*10/4*	*Q.B.*
Z00NOI **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
	*1AMARE* **AMARETTINI**			*2kg*	*1*	*Q.B.*
	*Z0WBIS* **BISCOTTI AL CACAO**	*Senza olio di palma. Gluten Free*		*1kg*	*1*	*Q.B.*
	*Z0WBME* **BISCOTTI DI MELIGA**	*Senza olio di palma.*		*1kg*	*1*	*Q.B.*
	*1CASIC* **CANNOLI SICILIANI MIGNON**			*2,5 kg*	*1*	*Q.B.*
	*Z0WCOC* **COCCO RAPÉ**	*Gluten Free*		*1kg*	*10*	*Q.B.*
	*1CRCER* **CROCCANTE DI CEREALI**			*1kg*	*6*	*Q.B.*
	*1GRAMA* **GRANELLA DI AMARETTO**			*3kg*	*1*	*Q.B.*
	*1GRBIS* **GRANELLA DI BISCOFROLLA**	*Gluten Free*		*1 kg*	*6*	*Q.B.*
	*1GRBIN* **GRANELLA DI BISCOTTO NERO**	*Gluten Free*		*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**	*Gluten Free*		*6 kg*	*1*	*Q.B.*
	*1GRTOR* **GRANELLA DI TORRONE**			*2 kg*	*5*	*Q.B.*
	*1GRWAF* **GRANELLA DI WAFER**	*Gluten Free*		*1kg*	*10*	*Q.B.*
	*1GRNOC* **GRANELLA PRALINATA DI NOCE PECAN SALATA**	NOVITÀ		*1kg*	*10*	*Q.B.*
	*L35000* **MACARONS**	*Gusci per Macarons pronti all'uso. Colori assortiti. Diametro 30 mm.*			*160*	*Q.B.*



PRODOTTO			CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
	*1MBABA* **MICRO BABÁ**			*2,5 kg*	*1*	*Q.B.*	
	*1MTART* **MICRO TARTELLETTA**			*3kg*	*1*	*Q.B.*	
	*ZOWRLF* **RISO SOFFIATO CARAMELLATO**	*Gluten Free*		*1kg*	*6*	*Q.B.*	

CRUMBLE GLUTEN FREE

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

CRUCAC **CRUMBLE AL CACAO**		*Gusto cacao. Gluten Free*		*1 kg*	*10*	*Q.B.*
CRUCAR **CRUMBLE AL CARAMELLO**		*Gusto caramello. Gluten Free*		*1 kg*	*10*	*Q.B.*
CRUBUR **CRUMBLE CLASSICO AL BURRO**		*Gusto classico al burro. Gluten Free*		*1 kg*	*10*	*Q.B.*
CRUFDB **CRUMBLE AI FRUTTI DI BOSCO**		*Gusto frutti di bosco. Gluten Free*		*1 kg*	*10*	*Q.B.*
CRULIM **CRUMBLE LIMONE GLUTEN FREE**		*Gusto limone. Gluten Free*		*1 kg*	*10*	*Q.B.*
CRUNOC **CRUMBLE ALLA NOCCIOLA**		*Gusto nocciola. Gluten Free*		*1 kg*	*10*	*Q.B.*
CRUPIS **CRUMBLE AL PISTACCHIO**		*Gusto pistacchio. Gluten Free*		*1 kg*	*10*	*Q.B.*
CRULIQ **CRUMBLE ALLA LIQUIRIZIA**	NOVITÀ	*Gusto liquirizia. Gluten Free*		*1 kg*	*10*	*Q.B.*
CRUSPE **CRUMBLE SPEGOLOOSO**	NOVITÀ	*Gusto spegolooso. Gluten Free*		*1 kg*	*10*	*Q.B.*
CRUZEN **CRUMBLE ZENZERO**	NOVITÀ	*Gusto zenzero. Gluten Free*		*1 kg*	*10*	*Q.B.*

TOP DECORELLE

Salse fluide a base anidra o idrata per decorare coppe gelato, vaschette, ma anche crèpes, 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 **CAFFÉ**	*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** NOVITÀ	*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.*



PRODOTTI PER GRANITORI

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

PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
ICE DRINK					
IDCOFF **ICE DRINK COFFEE**	*Per la produzione di granita "morbida" al caffè*		*1 kg*	*10*	*1 busta + 2,5 lt di latte*
IDMILK **ICE DRINK MILK**	*Per la produzione di granita "morbida" al latte*		*1 kg*	*10*	*1 busta + 2,5 lt di latte*



KIT GELATERIA

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



superpeanut

KITPEA **SUPERPEANUT**	*Arachidi e cioccolato: il connubio perfetto per riproporre il famoso snack in chiave gelato. La dolcezza del cioccolato unita al tocco salato dato dalle arachidi tostate dà vita ad un super gusto, inimitabile.*	*5 Kg Pasta di Arachidi* *3 Kg Varicream Superpeanut* *1 Kg Arachidi salate* *1 Segnagusto* *1 Espositore*



Tiramisù
Classicamente originale

KITTIR **TIRAMISÚ**	*Il grande classico della pasticceria italiana in versione gelato: la cremosità del mascarpone, l'aromaticità del caffè, una nota di Marsala e una pioggia di cacao il tutto completato da savoiardi sbriciolati.*	*5 Kg Pasta di Mascarpone* *3 Kg Variegato Tiramisù* *1 Kg Cacao in polvere* *1 Segnagusto* *1 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!*	*5 Kg Pasta Biscotto* *3 Kg Varicream Biscotto* *1 Kg Biscotti* *1 Segnagusto* *1 Espositore*



5 GELATO cereali

KIT5CE **5 CEREALI**	*Un gusto dove la natura dei sapori esprime il suo meglio: gelato ai 5 cereali completato e arricchito da una variegatura al gianduia con cereali soffiati. Quando la natura incontra la golosità.*	*5 Kg Pasta 5 Cereali* *3 Kg Varicream Cioccolato e cereali* *1 Kg Croccante di Cereali* *1 Segnagusto* *1 Espositore*



CRIC&CROC

KITCRI **CRIC&CROC**	*Goloso è dir poco: lo snack più amato da grandi e piccini, il wafer, diventa gelato, e... "Crocca"! Gelato alla gianduia bianca e una variegatura al gianduia con granella di wafer. Irresistibile croccantezza!*	*5 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.*	*5 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!*	*10 Kg Pasta/Varicream Brownie* *1 Kg Granella di Brownie* *1 Sagoma* *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.*	*5 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.*	*5 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.*	*10 Kg Pasta Marrakech* *1 Totem* *1 Segnagusto*



KATTIVISSIMO

KITKAT **KATTIVISSIMO**	*Kattivissimo è... Il gelato BUONISSIMO! Pensato per i più piccoli, saprà conquistarli con il suo gusto delicato di vaniglia e banana.*	*10 Kg Pasta Kattivissimo* *1 Totem* *4 Bottiglie da kg.1 Top Decorelle Spiruloso* *1 Segnagusto*



O' SOLE MIO

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.*	*5 Kg Pasta Tradicao* *3 Kg Variegato Albicocca Sacher* *3 Kg Cremino Torino Cacao* *1 Espositore* *1 Segagusto*



Flamingo PINK CHOCOLATE

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 granella di wafer: da oggi il cioccolato è anche rosa!*	*5 Kg Pasta Flamingo* *3 Kg Varicream Flamingo* *1 Segnagusto* *1 Gonfiabile fenicottero*



Gran Babà

KITGBA
GRAN BABÁ

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

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



GRAN Torrone CANELLI

KITGTO
GRAN TORRONE CANELLI

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

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



Apfel Strudel

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.

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



Dudù IL DATTERO

KITDUD
DUDÚ 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 cioccolatoso. 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**	*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.*	*F*		*kg.2*	*5*	*Per semifreddo: 400/500 g + 1 lt di latte oppure 300 g + 1 kg di panna*
8BALAD **ALADIN**	*Mix in polvere per la produzione di semifreddi. Da aromatizzare con paste insaporenti.*	*F*		*kg.1,8*	*7*	*300 g + 1 kg di panna + q.b. pasta aromatizzante*
8BALAM **ALADIN MOUSSE**	*Mix in polvere per la produzione di mousse.*	*F - C*		*kg.1,8*	*7*	*200 g + 1 kg di panna + 100 g acqua*
8BALAV **VEGALADIN MOUSSE**	*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.*			*kg.1,8*	*7*	*200 g + 1 kg di panna vegetale + 100 g acqua*
9SNEUT **BASE SEMPLICE**	*Prodotto in pasta per la produzione di semifreddi.*	*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**	*Gelatina neutra per glassature pronta all'uso.*		*kg.8*	*1*	*Q.B.*
PFGLAB **MIROIR CIOCCOLATO BIANCO**	*Glassa a specchio per pasticceria fredda al cioccolato bianco.*		*kg.3*	*2*	*Q.B.*
PF5845 **MIROIR CIOCCOLATO FONDENTE**	*Glassa a specchio per pasticceria fredda al cioccolato fondente.*		*kg.3*	*2*	*Q.B.*
MIRGIA **MIROIR GIALLO**	*Glassa a specchio per pasticceria fredda al gusto di limone.*		*kg.3*	*2*	*Q.B.*
MIRROS **MIROIR ROSSO**	*Glassa a specchio per pasticceria fredda al gusto di frutti rossi (fragola, lampone).*		*kg.3*	*2*	*Q.B.*
MIRVER **MIROIR VERDE**	*Glassa a specchio per pasticceria fredda al gusto di pistacchio.*		*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!

		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
9CCHFR **COVERCRUNCH FRUTTI ROSSI**	*Copertura al gusto cioccolato bianco e frutti rossi con inclusioni di frutti rossi liofilizzati (amarene, ribes rossi, fragole).*		*kg.3*	*2*	*Q.B.*
9CCHNO **COVERCRUNCH NOCCIOLA**	*Copertura al gusto cioccolato bianco e nocciola con inlcusioni di granella di nocciola pralinata.*		*kg.3*	*2*	*Q.B.*
9CCHMA **COVERCRUNCH MANDORLA**	*Copertura al gusto cioccolato bianco e mandorla con inlcusioni di granella di mandorla pralinata.*		*kg.3*	*2*	*Q.B.*
9CCHPI **COVERCRUNCH PISTACCHIO**	*Copertura al gusto cioccolato bianco e pistacchio con inlcusioni di granella di pistacchio pralinato.*		*kg.3*	*2*	*Q.B.*
9CCHCA NOVITÀ **COVERCRUNCH CROCCANTINO ALL'AMARENA**	*Copertura fondente croccante arricchita da amarene e golose granelle di nocciola, amaretto e meringa.*		*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**	*Morbida copertura al cioccolato fondente per profiteroles.*		*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 DE PROVENCE

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

	*PRCUA6* **CUBETTO ARANCIO TUTTA ESSENZA 6X6**			kg.5	1	Q.B.
	*PRCUC6* **CUBETTO CEDRO DIAMANTE 6X6**			kg.5	1	Q.B.
	*PRFRIN* **FRUTTA MISTA INTERA**			kg.5	1	Q.B.

FRUTTA CANDITA INTERA

	*BJAMSS* **AMARENATISSIMA PASTICCERIA 90% VOL.**	*Amarene candite intere in sciroppo di amarena.*		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.

FRUTTA CANDITA NATURAL

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

	*NAFILA* **FILETTI DI ARANCIO NATURAL**			900 g	12	Q.B.
	*NAFILL* **FILETTI DI LIMONE NATURAL**			900 g	12	Q.B.
	*NASCAR* **SCORZE D'ARANCIO A QUARTI NATURAL**			900 g	12	Q.B.
	*NASCLI* **SCORZE DI LIMONE A QUARTI NATURAL**			900 g	12	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**	*Senza colore.*		*3 kg*	*2*	*50 g/kg*
MARGARINA					
Per i pasticceri più esigenti, un prodotto unico e dalle performance eccellenti e costanti nel tempo. Facile da lavorare, questo mélange è caratterizzato da elevata qualità ingredientistica.					
EXACRO **ST. AUVENT MISTO BURRO CROISSANT**			*1,25 Kg*	*8*	
EXASFO **ST. AUVENT MISTO BURRO SFOGLIA**			*1,25 Kg*	*8*	
MIX PER PASTICCERIA					
Preparati in polvere pronti all'uso per la realizzazione di basi per pasticceria.					
8ISPAS **CREMISSIMA PASTICCERA**	*Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di crema pasticcera.*		*1,6 Kg*	*6*	
3CRMIX **CROCCOMIX**	*Prodotto in polvere per la produzione di croccante.*		*1 Kg*	*6*	

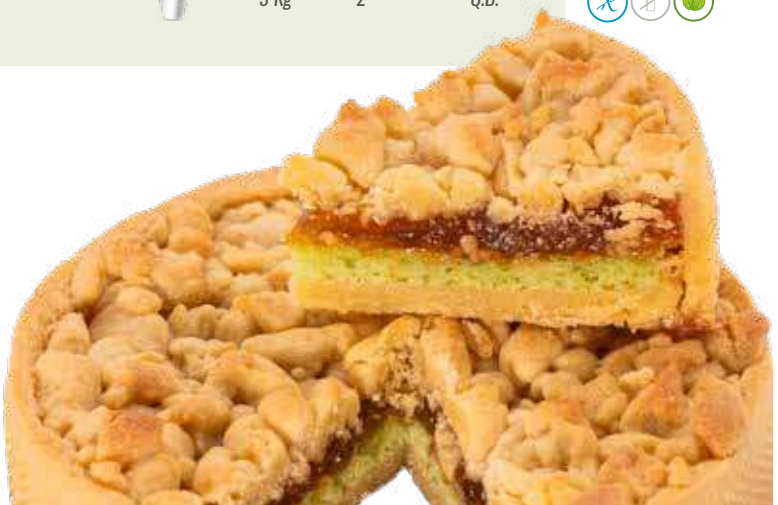


PRODOTTI DA FARCITURA

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

PRODOTTO	UTILIZZO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO
FILLING					
SPCIBI **BIANCO**	C - F		3 Kg	2	Q.B.
SPCICA **CIOCCOLATO**	C - F		3 Kg	2	Q.B.
SPCICP **CAPPUCCINO**	C - F		3 Kg	2	Q.B.
SPCIFR **FRAGOLA**	C - F		3 Kg	2	Q.B.
SPCIN1 **NOCCIOLA**	C - F		3 Kg	2	Q.B.
SPPI15 **PISTACCHIO**	C - F		3 Kg	2	Q.B.
CONFETTURE DI FRUTTA					
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%** NOVITÀ			3 Kg	2	Q.B.
MACOFR **CONFETTURA EXTRA FRUTTI DI BOSCO 62%** NOVITÀ			3 Kg	2	Q.B.
MAJAAL **JAMFRUIT ALBICOCCA**			13 Kg	1	Q.B.
LE CREMINE VEG NOVITÀ					
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.					
SUGIAV **GIANDUIOTTA VEG** NOVITÀ			3 Kg	2	Q.B.
SUPISV **PISTACCHIOTTA VEG** NOVITÀ			3 Kg	2	Q.B.





LE CREMINE

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

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*		*6 Kg*	*2*	*Q.B.*
SCRNCC **NOCCIOLOTTA S.P.**	*Crema spalmabile al gusto latte e nocciole (20%). Senza olio di palma.*	*C - F*		*3 Kg*	*2*	*Q.B.*
SUNBLA **NUT BLANC**	*Crema spalmabile al gusto latte.*	*F*		*6 Kg*	*2*	*Q.B.*
SUNBSP **NUT BLANC S.P.**	*Crema spalmabile al gusto latte. Senza olio di palma.*	*F*		*3 Kg*	*2*	*Q.B.*
SUNCIO **NUT CIOCK**	*Crema spalmabile al cacao (30%) per utilizzo a freddo.*	*F*		*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*		*6 Kg*	*2*	*Q.B.*
SURICC **RICCACREMA Pasticcera**	*Crema pasticcera anidra per utilizzo a freddo, post forno. Colore giallo paglierino, sapore delicato con note vanigliate, consistenza cremosa e setosa. Senza olio di palma.*	*F*		*3 Kg*	*2*	*Q.B.*
3ZAZA1 **ZAZÁ**	*Zabaglione, secondo la ricetta della tradizione, per farciture e per aromatizzazione di creme per pasticceria e masse di pasticceria moderna (mousse, semifreddi).*	*F*		*3 Kg*	*2*	*Q.B.*







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 ingredientistica 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
SUGITT25 **GIANDUIOTTA 25% S.P.**	*Crema spalmabile al gusto di cacao e nocciola (gianduia), con il 25% di nocciole. Senza olio di palma.*		*0,8 kg*	*6*	*Q.B.*
SUNOCC25 **NOCCIOLOTTA 25% S.P.**	*Crema spalmabile al gusto di nocciola e latte, con il 25% di nocciole. Senza olio di palma.*		*0,8 kg*	*6*	*Q.B.*
SUPITT25 **PISTACCHIOTTA 25% S.P.**	*Crema spalmabile al gusto di pistacchio, con il 25% di pistacchi. Senza olio di palma.*		*0,8 kg*	*6*	*Q.B.*
SUBILA **BIANCALATTE S.P.**	*Crema spalmabile al gusto di latte. Senza olio di palma.*		*0,8 kg*	*6*	*Q.B.*
MACOAL **ALBICOCCA**	*Farcitura al gusto rotondo ed equilibrato di albicocca (55%).*		*0,9 kg*	*6*	*Q.B.*
MACOFB **FRUTTI DI BOSCO**	*Farcitura al gusto deciso ed aromatico dei frutti di bosco (more, ribes nero) e fragole (50%).*		*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 amarognolo, adatta per la lavorazione di gusci di pralineria. Cacao minimo 62%.*		*12 Kg*	*1*
CHBI34 **COPERTURA IN GOCCE BIANCA MONT BLANC 32/34**	*Adatta per la lavorazione di grandi corpi cavi (uova di Pasqua) e per la produzione di gusci per pralineria.*		*12 Kg*	*1*
CHGOCC **GOCCE DI CIOCCOLATO MIGNON**	*Adatte come inclusione in sospensione in prodotti da forno o per decorazioni. Cacao minimo 60%. N. pz 10000/11000 per cartone.*		*12 Kg*	*1*
PRODOTTI COMPLEMENTARI				
SCBURC **BURRO DI CACAO CHIPS**			*1,5 Kg*	*4*
DERIVATI DEL CIOCCOLATO				
SUSBIA **SURROGATO BIANCO**	*Dischetti al gusto cioccolato bianco per creazioni di pasticceria e cioccolateria.*		*10 Kg*	*1*
SUSEXT **SURROGATO SUPER EXTRA**	*Dischetti al gusto cioccolato fondente per creazioni di pasticceria e cioccolateria.*		*10 Kg*	*1*





LINEA SERVICE

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 **DESTROSIO**		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			
ZOWCAN **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** *Gelatina bovina in polvere.*		1 Kg	6
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 2025