



www.alvena.it
info@alvena.it

ALVENA Srl
via Bergamo 19/bis
20098 - San Giuliano Milanese
Milano - Italia
Tel. +39 02 98280138

Numero Verde
800-355257

  @alvenagelato



ALVENA

L'ECCELLENZA NEL GELATO

Catalogo prodotti

Indice

BASI PER GELATO	6
PASTE	16
VARIEGATI	26
YOGURT	34
CIOCCOLATO	42
SOIA, VEGETALI, VEGANI E BIO	46
TOPPING	56
COPERTURE	60
GRANITE	64
CAFFÈ IN GRANI E BASI AL CAFFÈ	68
PASTICCERIA DEL GELATIERE	72
NEUTRI E PRODOTTI VARI	80
IGIENE E SANIFICAZIONE LABORATORI	84

Chi Siamo

Alvena è un'azienda italiana specializzata nello sviluppo e produzione di ingredienti e semilavorati per Gelateria e Pasticceria.

Yogurt, Soia e prodotti speciali su base vegetale sono i prodotti cardine della nostra storia, insieme alle basi per gelato tradizionale e gelato soft.

Alvena prende vita alla fine degli anni '80 grazie al suo fondatore, uno dei maggiori artefici del fenomenale sviluppo del mercato del gelato artigianale in Italia fin dal 1953. Precursore dei tempi e personaggio con una genialità unica, ha immediatamente rivolto la sua attenzione a prodotti innovativi, lo YOGURT e la SOIA, facendoli diventare ben presto i prodotti leader di mercato, dai consumi in costante e forte crescita. La ricerca, la passione e l'enorme esperienza caratterizzano da subito l'attività di Alvena, che ben presto assume una dimensione sempre più importante e prestigiosa nel panorama dei produttori italiani di ingredienti per gelateria. Tutti i prodotti di Alvena vengono studiati e sviluppati dal team R&D con estrema attenzione alla scelta e alla qualità degli ingredienti e delle materie prime impiegate per la loro realizzazione.

Nel 2011 Alvena, in armonia con il rispetto dell'ambiente, è stata la prima azienda nel suo settore ad utilizzare il fotovoltaico per il proprio fabbisogno energetico.

Oggi Alvena dispone di propri centri di distribuzione diretta e cash & carry a Milano e Torino, nei quali i Gelatieri possono trovare ogni tipo di attrezzature e di prodotti. A novembre 2018 è stato inaugurato a Milano G&P LAB, un moderno centro di Formazione per il mondo della Gelateria e della Pasticceria.

Si avvale della collaborazione di selezionati Professionisti ed Esperti per programmare, pianificare e realizzare corsi teorici e pratici finalizzati non solo all'avviamento alla professione di gelatiere ma anche dedicati a gelatieri più esperti. Dimostrazioni e sessioni di laboratorio con attività pratiche avanzate per approfondimento di specifici argomenti.

E la nostra storia continua...

Alvena nel mondo

Siamo presenti con i nostri prodotti in tre continenti. In questi anni abbiamo supportato l'**apertura di molte gelaterie artigianali**, tra le più conosciute e rinomate al mondo, facendoci **ambasciatori del gusto italiano all'estero**.

Spediamo i nostri prodotti ovunque in Europa, Medio Oriente, Stati Uniti.

SIAMO PRESENTI:

- UK, Grecia, Francia, Svizzera, Spagna, Svezia
- Romania, Albania, Polonia, Bulgaria, Ucraina
- Arabia Saudita, Emirati Arabi
- Algeria, Egitto, Marocco, Gambia, Senegal
- Singapore, Cina, Malesia
- USA

*Se stai cercando un partner italiano per la tua **gelateria all'estero**, contattaci!*



Le nostre certificazioni



Vegan

Marchio di garanzia etica



Halal

Per dichiarare ciò che è "lecito" per la religione islamica



Biologico

Per produzioni ottenute con metodo biologico in tutte le fasi della filiera



Food and Drug Administration



Food Safety System Certification

Certificazione del sistema di gestione della sicurezza igienica delle aziende che producono alimenti e packaging alimentare.



Le nostre autocertificazioni



Tutti i prodotti Alvena sono senza glutine

Le Nostre Specialità

CODICE	PRODOTTO
BASI PER GELATO	
11BGL0053	BASE TORINO 100
Composta di sole materie prime di origine naturale, senza emulsionanti, senza grassi animali o vegetali aggiunti e priva di aromi. Gli addensanti utilizzati sono solo due, ed entrambi di origine naturale: la farina di semi di carruba e la farina di guar. Essendo totalmente priva di aromi, Base Torino 100 fa emergere nel gelato finito i sapori del latte e della panna freschi e fa risaltare maggiormente i gusti caratterizzanti che vengono aggiunti prima di mantecare.	
GUSTI AL CIOCCOLATO	
21SBS0031	CIOCCOLAT NOIR Z®
Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro "extra fondente", con diverse varietà di cioccolato e cacao, con saccarosio.	
LO YOGURT	
21SBS0078	YOVITALITY F22 24 SA
Prodotto completo da impiegare direttamente nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato con fruttosio, senza aromi. Un gelato contenente l'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.	
GRANITA	
17SSG0017	GRANIFAST Z
Preparato liquido per granite, da utilizzare con frutta fresca o surgelata, verdure, bibite, succhi ecc. Caratteristica unica: "autocongelante" che non richiede l'utilizzo dei tradizionali macchinari. Si congela in freezer.	

CODICE	PRODOTTO
SOIA E VEGETALI	
21SBS0122	FIORDISOIA
Prodotto completo per la preparazione di gelati a base di soia, completamente vegetale senza derivati del latte, a ridotto contenuto calorico e al gusto di panna, dolcificato con fruttosio.	
21SBS0035	DIECOCCO
Prodotto completo per gelato al cocco, senza aggiunta di latte, con scaglie di cocco e dolcificato con fruttosio.	
PASTE	
13PGC0029	PISTACCHIO VERDE BRONTE DOP
Pasta pistacchio verde di Bronte DOP, prodotto certificato.	
13PGC0022	MENTA BIANCA DI PANCALIERI
Concentrata, arricchita dalla Menta Piperita coltivata a Pancalieri.	
13PGC0050	RICOTTA
Con ricotta fresca di pecora, ottima sia da sola che abbinata con Variegato fichi caramellati , Variegato pera o la Cassata MC .	
PASTICCERIA DEL GELATIERE	
16SPS0009	BONCAKES LATTE
Pasta al gusto di latte neutro, da montare con panna fresca, dolcificato con fruttosio e arricchito con latte fresco.	



Basi per Gelato

- Basi per gelati alle creme
- Basi per gelati soft
- Basi per gelati e sorbetti alla frutta
- Prodotti completi per gelati e sorbetti alla frutta
- Base per gusti alcolici
- Basi Fre-e

Basi per gelati alle creme

La linea basi in polvere, realizzata per produrre gelati alle creme, comprende una gamma completa di soluzioni per ogni necessità.

Diversi dosaggi, aromi e caratteristiche organolettiche e di composizione, che possono soddisfare le più articolate esigenze del gelatiere.

Dalle classiche basi g 50 e g 100 per Kg di mix, a quelle più flessibili con ampio range di impiego, da g 125 a g 370 per Kg di mix, offriamo la personalizzazione del prodotto finito più ricercata.

Rispettando scrupolosamente le indicazioni delle nostre ricette si otterranno gelati cremosi, spatolabili e bilanciati.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	LATTE	ACQUA		CONF.	CERTIFIED	ALLERGENI
11BGL0054	DELACTO MIX	350		✓		8 x Kg 2,5		
<i>Indicata per la produzione di gelati senza lattosio, con struttura corposa e sapore intenso di panna.</i>								
11BGL0006	BASE MILANO Z	125-370	✓	✓		8 x Kg 2,5		
<i>Per ottenere gelati al gusto di panna molto intenso e dalla struttura ricca e corposa.</i>								
11BGL0019	ICEMIX	125-330	✓	✓		8 x Kg 2,5		
<i>Per ottenere gelati al gusto delicato di latte che esalta i gusti caratterizzanti.</i>								
11BGL0001	ALVEWHITE 100	100	✓			10 x Kg 1,5		
<i>Per la preparazione di un'equilibrata miscela per gelati al latte. Gradevole aroma di latte e panna, ben calibrato che permette di far risaltare i sapori aggiunti.</i>								
11BGL0053	BASE TORINO 100	75	✓			10 x Kg 1,5		
<i>Composta di sole materie prime di origine naturale, senza emulsionanti, senza grassi animali o vegetali aggiunti e priva di aromi. Gli addensanti utilizzati sono solo due ed entrambi di origine naturale: la farina di semi di carruba e farina di guar. Essendo la base totalmente priva di aromi, nel gelato finito emergono i sapori del latte e della panna freschi e risaltano maggiormente i gusti caratterizzanti che vengono aggiunti prima di mantecare.</i>								
11BGL0049	BASE 100 Istant Cream	70	✓			10 x Kg 1,5		
<i>Per produrre un ottimo gelato al gusto di latte e panna senza dover pastorizzare, tutto a freddo. Il risultato è davvero sorprendente per struttura e spatolabilità.</i>								
11BGL0002	ALVEWHITE 50	50	✓			20 x Kg 1		
<i>Per la preparazione di un'equilibrata miscela per gelati al latte. Gradevole aroma di latte e panna, ben calibrato che permette di far risaltare i sapori aggiunti.</i>								

Basi per gelati soft

Linea di prodotti completi in polvere per realizzare gelati soft.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	LATTE	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
11BGL0050	WHITE SOFT	230	✓			10 x Kg 2		
<i>Gusto fior di panna.</i>								
11BGL0051	BROWN SOFT	230	✓			10 x Kg 2		
<i>Gusto cioccolato.</i>								

Basi per gelati e sorbetti alla frutta

Anche nel caso delle basi per produrre gelati e sorbetti ai gusti frutta, la possibilità di scelta è ampia: basi a dosaggi contenuti, prive di derivati del latte, dolcificate con fruttosio, oppure semilavorati completi, sia in polvere che in sciroppo.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	LATTE	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
12BGF0009	BASE FRUTTA EASYMIX	350-400		✓		Secchiello 2 x Kg 6		
<i>Sciroppo stabilizzato senza derivati del latte, con equilibrato mix di zuccheri, di facile utilizzo, per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata).</i>								
12BGF0008	EASY FRUTTOSIO	330-350		✓		Secchiello 2 x Kg 6		
<i>Sciroppo stabilizzato senza derivati del latte, dolcificato con fruttosio, di facile utilizzo, per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata).</i>								
12BGF0024	SORBET LIGHT	300-340		✓		10 x Kg 2		
<i>Prodotto neutro per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata), dolcificato con fruttosio. La caratteristica unica è di rendere il gelato finito spatolabile e morbido nel tempo, particolarmente indicato per l'asporto.</i>								
12BGF0021	SNOW LIGHT	200-300		✓		10 x Kg 2		
<i>Prodotto neutro per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata), dolcificato con fruttosio. Indicato prevalentemente per sorbetti alla banana, pera e mela, ne impedisce l'ossidazione, non facendoli diventare neri in vaschetta. La caratteristica unica è di rendere il gelato finito spatolabile e morbido nel tempo, particolarmente indicato per l'asporto.</i>								
12BGF0025	TUTTAFRUTTA	100		✓		20 x Kg 1		
<i>Indicato per la realizzazione di sorbetti alla frutta, senza latte, derivati del latte e completamente senza emulsionanti, ricco in fibre vegetali, mantiene in vetrina il gelato spatolabile e cremoso.</i>								
12BGF0016	ALVEFRUIT 50	50		✓		20 x Kg 1		
<i>A basso dosaggio per la realizzazione di gelati e sorbetti di frutta, senza grassi e derivati del latte. Ottima spatolabilità e cremosità del gelato ottenuto.</i>								
12BGF0002	ALVEFRUTTA	50		✓		16 x Kg 1		
<i>Da impiegare a freddo per miscele di gelato con frutta fresca o surgelata o con succhi di frutta (limone, arancio, mandarino, pompelmo, ecc.).</i>								

Prodotti completi per gelati e sorbetti alla frutta

Linea di prodotti in polvere.

Senza derivati del latte, **completi e pronti all'uso**; delle autentiche prelibatezze, uniche e originali.

Per nobilitare i prodotti ai gusti di frutta abbiamo inserito **frutta in pezzi**.

L'apposito confezionamento permette di realizzare una vaschetta di sorbetto con **un sacchetto predosato** di prodotto.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF. 		ALLERGENI
21SBS0035	DIECOCCO	400	✓		10 x Kg 2		
<i>Per sorbetti al cocco, completamente vegetale, con scaglie di cocco e dolcificato con fruttosio.</i>							
21SBS0009	ALVELIMO	330	✓		10 x Kg 2		
<i>Per sorbetti a gusto limone, completamente vegetale.</i>							
21SBS0035	FASTFRUIT FRUTTI DI BOSCO	330	✓		12 x Kg 1,5		
<i>Per sorbetti al gusto di frutti di bosco.</i>							
21SBS0040	FASTFRUIT MANGO	330	✓		12 x Kg 1,5		
<i>Per sorbetti al gusto di mango.</i>							
21SBS0038	FASTFRUIT MELAVERDE	330	✓		12 x Kg 1,5		
<i>Per sorbetti al gusto di mela verde.</i>							
21SBS0039	FASTFRUIT PESCA	330	✓		12 x Kg 1,5		
<i>Per sorbetti al gusto di pesca.</i>							
21SBS0136	FASTFRUIT POMPELMO ROSA	330	✓		12 x Kg 1,5		
<i>Per sorbetti al gusto di pompelmo rosa.</i>							

Linea di prodotti in pasta.

Ideali per la preparazione di gelati, sorbetti e granite alla frutta. Particolarmente ricchi di frutta.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX (SORBETTI)	g/Kg MIX (GRANITE)	LATTE	ACQUA		CONF. 		ALLERGENI
14PGF0035	FRUTTIAMO COCCO	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,8		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di cocco.</i>									
14PGF0008	FRUTTIAMO ANANAS	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di ananas.</i>									
14PGF0009	FRUTTIAMO BANANA	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di banana.</i>									
14PGF0034	FRUTTIAMO CHINOTTO	420	330		✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di chinotto.</i>									
14PGF0011	FRUTTIAMO FRAGOLA	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di fragola.</i>									
14PGF0010	FRUTTIAMO FRUTTI DI BOSCO	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di frutti di bosco.</i>									
14PGF0006	FRUTTIAMO LAMPONE	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di lampone.</i>									
14PGF0013	FRUTTIAMO MANDARINO	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di mandarino.</i>									
14PGF0016	FRUTTIAMO MANGO	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di mango.</i>									
14PGF0017	FRUTTIAMO MELA VERDE	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di mela verde.</i>									

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX (SORBETTI)	g/Kg MIX (GRANITE)	LATTE	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
14PGF0004	FRUTTIAMO MELAGRANA	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di melagrana.</i>									
14PGF0014	FRUTTIAMO MELONE	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di melone.</i>									
14PGF0007	FRUTTIAMO MIRTILLO	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di mirtillo.</i>									
14PGF0018	FRUTTIAMO PESCA	420	330	✓	✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto di pesca.</i>									
14PGF0036	FRUTTIAMO SPRITZ	420	330		✓		8 x Kg 1,9		
<i>Per sorbetti, gelati e granite al gusto del famoso aperitivo.</i>									

Base per gusti alcolici

Prodotto neutro in pasta senza derivati del latte, per realizzare sorbetti e gelati al gusto di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX (SORBETTI)	g/Kg MIX (GRANITE)	LATTE	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
12BGF0029	BASE EUFORIA	440	330		✓		2 x Kg 6		
<i>Indicato per riprodurre fedelmente vini, liquori o cocktail di qualsiasi genere.</i>									

Basi Fre-e

Alvena, leader nella ricerca ed innovazione, ha sviluppato una linea di prodotti "tradizionali" per la preparazione di favolosi gelati e sorbetti con soli ingredienti naturali, di alta qualità, di origine animale.

- senza glutine
- senza emulsionanti, stabilizzanti e addensanti
- senza aromi e coloranti artificiali
- senza grassi idrogenati

Prodotti in polvere di alta qualità per miscele di gelato senza grassi vegetali, con grassi animali nobili, senza emulsionanti, addensanti e stabilizzanti, di facile utilizzo.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	LATTE		CONF.		ALLERGENI
21SBS0124	PREMIUM FRE-E	250	✓		10 x Kg 2		
<i>Per ottenere gelati ai vari gusti crema.</i>							
21SBS0141	CIOCCOLATO FRE-E	125	✓		12 x Kg 1,5		
<i>Per miscele di gelato al gusto di cioccolato/bacio, con aromi naturali e una selezione di cacao pregiati.</i>							

Prodotto in pasta, unico nel suo genere, green label, per produrre sorbetti e gelati di frutta davvero inimitabili.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	LATTE		CONF.		ALLERGENI
21SBS0127	SPECIAL GREEN FRUTTA	200	✓		4 x Kg 3		
<i>Prodotto neutro, per produrre sorbetti di frutta con l'utilizzo di frutta fresca o surgelata.</i>							
21SBS0125	SPECIAL GREEN LIMONE	200	✓		4 x Kg 3		
<i>Al limone con aroma naturale, per produrre sorbetti con l'utilizzo di succo di limone.</i>							

Paste

- Paste per gelati alle creme
- Paste per gelati e sorbetti alla frutta
- Paste e variegati Fre-e
- Sciroppi e aromatizzanti

Paste per gelati alle creme

Prodotti in pasta da aggiungere alle miscele per caratterizzarne il gusto.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 	CERTIFIED 	ALLERGENI 
13PGC0094	ARACHIDE	100	4 x Kg 2,5		
<i>Ottima da sola o abbinata al Variegato arachide.</i>					
13PGC0046	BISCOKREM	50	4 x Kg 3		
<i>Gusto biscotto, da abbinare al Variegato biscokrok e Frollino krok.</i>					
13PGC0031	CAFFÈ MOKA	80-100	4 x Kg 3		
<i>Gusto caffè.</i>					
13PGC0026	CANNELLA	40-60	4 x Kg 3		
<i>Gusto cannella.</i>					
13PGC0081	CANTUCCIO FIORENTINO	80-120	4 x Kg 3		
<i>Riproduce il sapore del Cantuccio toscano e si abbinata ad un eccellente Variegato cantuccio fiorentino.</i>					
13PGC0047	CARAMELLO	80-100	4 x Kg 3		
<i>Gusto caramello.</i>					
13PGC0066	CARAMELLO SALATO	80-100	4 x Kg 3		
<i>Gusto caramello salato.</i>					
13PGC0071	CASSATA MC	100-120	4 x Kg 3		
<i>Gusto cassata siciliana con maxi canditi. Da utilizzare anche come variegato.</i>					
13PGC0003	CASSATA SICILIANA RHUM	80-100	4 x Kg 3		
<i>Gusto di cassata siciliana con aroma rhum.</i>					
13PGC0035	CREMA AL MIELE	50-70	4 x Kg 3		
<i>Gusto di crema con miele.</i>					

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 	CERTIFIED 	ALLERGENI 
13PGC0007	CREMA AGRUMI DI SICILIA	80-100	4 x Kg 3		
<i>Ottima sia da sola che abbinata alla Granella di croccante mandorla e pistacchi.</i>					
13PGC0010	CREMA LIMONE SURRIENT	80-100	4 x Kg 3		
<i>Gusto di limoni di Sorrento, ottima sia da sola che abbinata con il Variegato limone e zenzero.</i>					
13PGC0005	CRÈME LOUISE	80-100	4 x Kg 3		
<i>Pasta al gusto di crema all'uovo con leggere note aromatiche di limone e cannella.</i>					
13PGC0048	CREUOVO	80-100	4 x Kg 3		
<i>Gusto di crema all'uovo.</i>					
13PGC0096	CROISSANT	80-100	4 x Kg 3		
<i>Gusto tipico di brioche.</i>					
13PGC0032	GIANDUIA AL BACIO	100-120	4 x Kg 3		
<i>Gusto di gianduia, con nocciole tostate.</i>					
13PGC0013	GRAN CREMA AL MASCARPONE	80-100	4 x Kg 3		
<i>Gusto di mascarpone.</i>					
13PGC0074	LATTE DI MANDORLA DELLA VAL DI NOTO	120-170	4 x Kg 2,5		
<i>Pura della Val di Noto, una vera specialità siciliana conosciuta in tutto il mondo, che fa parte dei Presidi italiani SLOW FOOD. Ideale per produrre ottimi gelati, fedelissime granite e la famosa bibita dissetante.</i>					
13PGC0030	LIQUIRIZIA	80-100	4 x Kg 2,5		
<i>Gusto di liquirizia.</i>					
13PGC0015	LIQUIRIZIA N.A.	100	4 x Kg 2,5		
<i>Gusto di liquirizia senza alcol.</i>					
13PGC0098	MADELEINE	80-100	4 x Kg 3		
<i>Pasta al gusto mandorlato tipico del prodotto francese.</i>					

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 	CERTIFIED 	ALLERGENI 
13PGC0018	MANDORLA TOSTATA	120	4 x Kg 2,5		
Composto solo da mandorle 100% Sicilia.					
13PGC0023	MARRON GLACÉ	100	4 x Kg 3		
Gusto di Marron Glacé.					
13PGC0022	MENTA BIANCA DI PANCALIERI	20-30	4 x Kg 3		
Concentrata, arricchita dalla Menta Piperita coltivata a Pancalieri.					
13PGC0034	MENTA GREEN	40-60	4 x Kg 3		
Gusto di menta dal colore verde.					
13PGC0049	NOCCIOLA EXCELLENT	80-100	4 x Kg 2,5		
Con sole nocciole tonda gentile trilobata.					
13PGC0038	NOCCIOLA SUPERIOR	80-100	4 x Kg 2,5		
Pasta di nocciole selezionate e tostate, dal gusto rotondo e incisivo.					
13PGC0049	NOCE PURA 100%	80-100	4 x Kg 2,5		
Prodotto originario di Sorrento.					
13PGC0058	ORIGINAL CHEESECAKE	100	4 x Kg 3		
Gusto fedelissimo al classico e originale dolce americano. Da abbinare al Variegato frutti di Bosco e Frollino cheesecake .					
13PGC0093	PANERA GENOVESE	100	4 x Kg 3		
Gusto del tipico dolce genovese, con intenso sapore di caffè.					
13PGC0025	PASTA MALAGA	80-120	4 x Kg 3		
Gusto Malaga, ricco di uvetta sultanina imbevuta nel marsala, da abbinare al Variegato Malaga .					
13PGC0037	PASTA NOCCIOLA ALBA EXTRA®	80-100	4 x Kg 2,5		
Pasta nocciola, con sole nocciole selezionate del cuneese e astigiano.					

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 	CERTIFIED 	ALLERGENI 
13PGC0101	PASTA OROBIANCO	100	4 x Kg 3		
Gusto latte da abbinare al Variegato Oronero per ottenere un gelato al gusto simile al famoso biscotto OREO.					
13PGC0103	PASTA PANE	100	4 x Kg 3		
Gusto di pane, da abbinare alla Squisita Extra Fondente per ottenere il classico gusto Pane e Cioccolato.					
13PGC0102	PASTA PANE BURRO E...	100	4 x Kg 3		
Gusto di pane e burro, da abbinare al Variegato albicocca o allo Zucchero di canna microincapsulato .					
13PGC0044	PISTACCHIO 100% TOP...	80-100	4 x Kg 2,5		
Pasta pistacchio, con pistacchi 100% Sicilia.					
13PGC0040	PISTACCHIO PURO	80-100	4 x Kg 2,5		
Pasta pistacchio, con pistacchi selezionati.					
13PGC0029	PISTACCHIO VERDE BRONTE DOP	80-100	4 x Kg 2,5		
Pasta pistacchio verde di Bronte DOP, prodotto certificato.					
13PGC0042	POLPA DI COCCO	80-100	4 x Kg 3		
Gusto di cocco, ricco di scaglie di cocco rapé.					
13PGC0002	POLPA DI COCCO N.A.	80-100	4 x Kg 3		
Gusto di cocco senza alcol.					
13PGC0050	RICOTTA	130-150	4 x Kg 3		 
Con ricotta fresca di pecora, ottima sia da sola che abbinata con il Variegato fichi caramellati , Variegato pera o la Cassata MC .					
13PGC0097	SBIRULINA "ABC..."	80-100	4 x Kg 3		
Ricorda il gusto caramella. Contiene l'ALGA SPIRULINA (una micro alga di colore verde-azzurro) e mela. Si abbina al Variegato letterine zuccherate e colorate .					
13PGC0088	SBRISOLONA MANTOVANA	100	4 x Kg 3		  
Gusto tipico del dolce mantovano.					

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 		ALLERGENI
13PGC0082	STRUDEL DI MELE	80-120	4 x Kg 3		
<i>Gusto e profumo del tipico dolce Trentino. Viene abbinata ad un eccellente Variegato mela e cannella e Variegato Malaga. Può essere integrato con sfoglia e pinoli.</i>					
13PGC0051	TIRAMISÙ AL MASCARPONE	80-100	4 x Kg 3		 
<i>Con uova e mascarpone freschi e vino marsala.</i>					
13PGC0062	TIRAMISÙ AL MASCARPONE N.A.	100	4 x Kg 3		
<i>Gusto di tiramisù al mascarpone senza alcol.</i>					
13PGC0052	TORRONCINO	80-100	4 x Kg 2,5		  
<i>Gusto tipico del torrone.</i>					
13PGC0064	VANIGLIA AURORA	30-50	4 x Kg 3		
<i>Gusto di vaniglia.</i>					
13PGC0053	VANIGLIA BACCHE N.A.	50	4 x Kg 3		
<i>Gusto di vaniglia senza alcol.</i>					
13PGC0092	VANIGLIA FREE EGG	50	8 x Kg 1,9		
<i>Senza uova, di colore giallo, completamente vegetale.</i>					
13PGC0054	ZABAGLIONE	100-140	4 x Kg 3		 
<i>Gusto di zabaglione.</i>					
13PGC0065	YOPLÀ 50	50	4 x Kg 3		
<i>Pasta di yogurt da impiegare nella miscela bianca. Caratteristica principale e caratterizzante, sia in termini di qualità che di gusto, è la presenza del 28% di yogurt fresco, senza grassi idrogenati.</i>					

Paste per gelati e sorbetti alla frutta

Prodotti in pasta da aggiungere alle miscele per rinforzarne il gusto.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 		ALLERGENI
14PGF0021	PASTA ANANAS	80-100	4 x Kg 3		
<i>Gusto ananas.</i>					
14PGF0023	PASTA FRAGOLINA DI BOSCO	80-100	4 x Kg 3		
<i>Gusto fragolina di bosco.</i>					
14PGF0026	PASTA MELONE	80-100	4 x Kg 3		
<i>Gusto melone.</i>					

Paste e variegati Fre-e

Prodotti senza addensanti, emulsionanti e stabilizzanti, con soli aromi naturali, da aggiungere alle miscele per caratterizzarne il gusto.

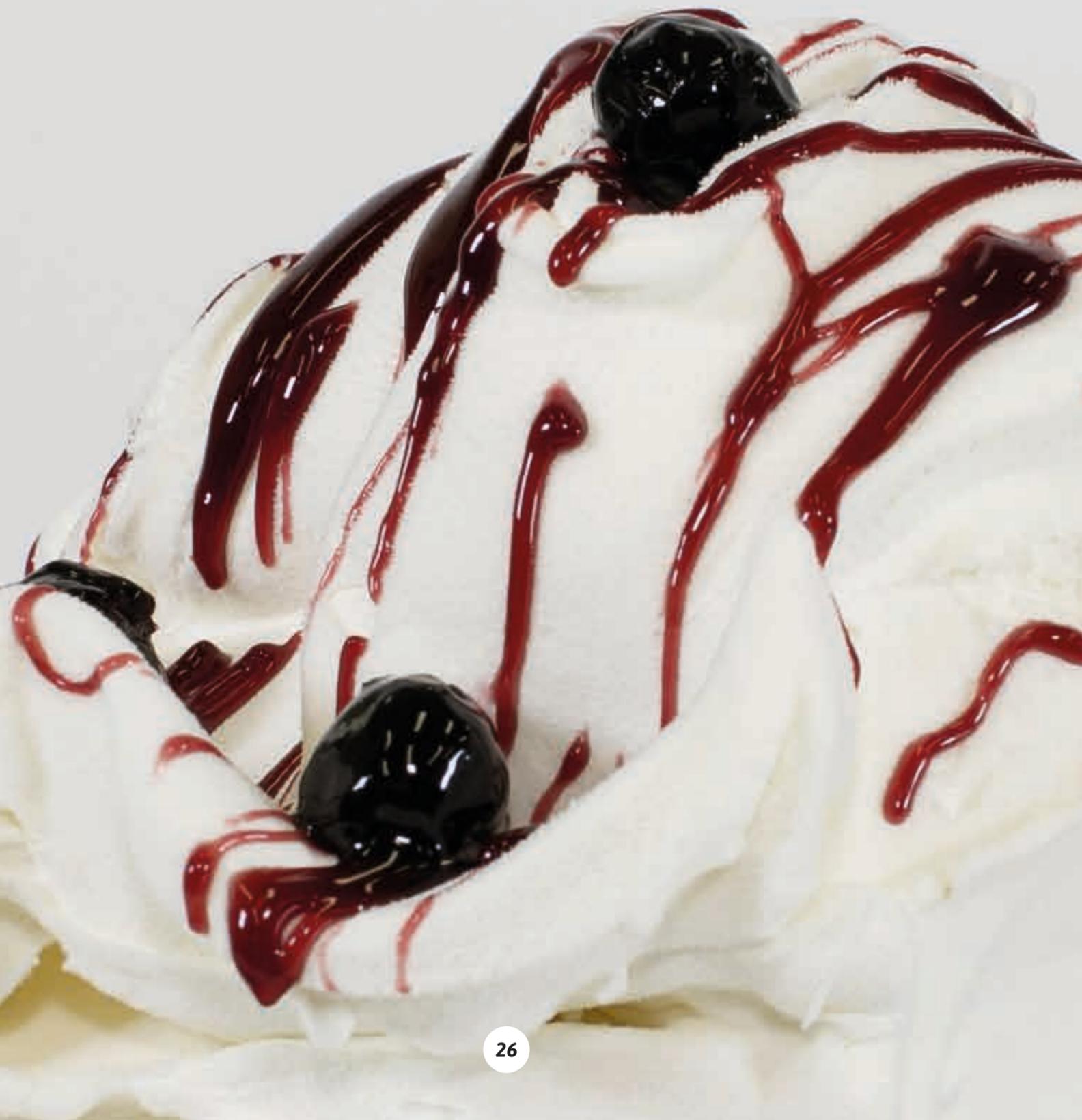
CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	LATTE		CONF. 		ALLERGENI
13PGC0086	CAFFÈ FRE-E	100			8 x Kg 1,9		
<i>Gusto di caffè, con caffè atomizzato.</i>							
13PGC0083	COCCO FRE-E	100			8 x Kg 1,8		
<i>Gusto di cocco, con aroma naturale e cocco rapé.</i>							
13PGC0085	CREMA FRE-E	100			8 x Kg 1,8		
<i>Gusto di crema, con aroma naturale.</i>							
13PGC0084	TIRAMISÙ FRE-E	100			8 x Kg 1,8		 
<i>Gusto di tiramisù al mascarpone, con mascarpone fresco, marsala e tuorlo d'uovo.</i>							
19VCG0030	VARIEGATO AMARENA FRE-E	QB			8 x Kg 1,9		
<i>Gusto di amarena, con aroma naturale.</i>							

Sciropi e aromatizzanti

Per rinforzare il gusto del prodotto finito, utilizzabili sia in gelateria che in pasticceria.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX		CONF. 		ALLERGENI
13PGC0001	AROMA AGRUMI DI SICILIA	200		6 x Kg 2,5		
<i>Aroma liquido da impiegare direttamente nello yogurt.</i>						
71VMP0012	AROMA LIMONE	200		6 x Kg 2,5		
<i>Aroma liquido da impiegare direttamente nello yogurt.</i>						

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX		CONF. 		ALLERGENI
19VCG0012	AROMA NATURALE SCORZA ARANCIA	1-2		1 x Kg 0,13		
<i>Aroma naturale di scorza d'arancia.</i>						
71VMP0015	AROMA RHUM ANALCOLICO	1-2		1 x Kg 0,13		
<i>Aroma di rum analcolico.</i>						
15NSE0035	AROMA PANNA	10-15		9 x Kg 1,2		
<i>Aroma panna.</i>						
15NSE0036	AROMA VANIGLIA	10-15		9 x Kg 1,2		
<i>Aroma vaniglia.</i>						
71VMP0014	AROMA VANIGLIA	40		6 x Kg 2,5		
<i>Aroma liquido da impiegare direttamente nello yogurt.</i>						
14PGF0019	LIMONISSIMO	QB		9 x Kg 1,2		
<i>Aromatizzante naturale al limone.</i>						
14PGF0031	CREMAROMA ALBICOCCA	30-40		9 x Kg 1,2		
<i>Al gusto di albicocca.</i>						
14PGF0030	CREMAROMA ARANCIA	30-40		9 x Kg 1,2		
<i>Al gusto di arancia.</i>						
14PGF0032	CREMAROMA PERA	30-40		9 x Kg 1,2		
<i>Al gusto di pera.</i>						



Variegati

- Variegati
- Creme morbide per gelati
- Decorazioni per gelati



Variegati

Prodotti in pasta indicati per decorare e farcire gelati e prodotti di pasticceria.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 	CERTIFIED 	ALLERGENI
19VCG0028	ALBICOCCA	QB	4 x Kg 3		
Con tantissimi pezzi di frutta. Ideale per variegare il gelato al gusto di Pane, burro e...					
19VCG0030	AMARENA FRE-E	QB	Vaso 8 x Kg 1,9		
Con presenza minima del 60% di amarene, senza emulsionanti e addensanti, con aroma naturale.					
19VCG0040	AMARENA PIÙ 60%	QB	4 x Kg 3		
Ricco di frutta (60%) di grosso calibro (22/24). Ideale per variegare gelati, semifreddi, monoporzioni e Yogurt.					
19VCG0007	AMARENA VARIEGATA	QB	4 x Kg 3		
Con amarene tagliate a metà.					
19VCG0004	AMARENA VARIEGATA N.A.	QB	4 x Kg 3		
Con amarene tagliate a metà, senza alcol.					
19VCG0034	ARACHIDE	QB	4 x Kg 2,5		   
Con arachidi salate.					
19VCG0039	ARACHIDE BIANCO	QB	4 x Kg 2,5		 
Con arachidi salate. Ottimo per variegare il Caramello salato .					
19VCG0012	ARANCIA SCORZA	QB	4 x Kg 3		
Ricca di frutti in pezzi. Ideale per variegare ogni tipo di gelato al cioccolato.					
19VCG0027	BACCHE DI GOJI	QB	4 x Kg 3		
Variegato, arricchito con le omonime bacche, che donano benefici e potenziano la capacità antiossidante dell'organismo. Ideale per variegare soprattutto il gelato allo yogurt.					
19VCG0017	BISCOKROK	QB	4 x Kg 3		  
Finissima crema al cacao e nocciola, arricchita con pezzi di frollini. Ideale per variegare il Biscokrem .					

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 	CERTIFIED 	ALLERGENI
19VCG0026	CANTUCCIO FIORENTINO	QB	4 x Kg 2,5		   
Ricco di granella di cantucci originali (senza glutine). Ideale per variegare il Cantuccio fiorentino .					
13PGC0011	CROCCANTELLA	QB	4 x Kg 3		  
Gusto di nocciola e cacao.					
19VCG0008	CUOR DI AMARENA INTERA	QB	4 x Kg 3		
Con amarene intere.					
19VCG0005	CUOR DI AMARENA INTERA N.A.	QB	4 x Kg 3		
Con amarene intere, senza alcol.					
19VCG0025	FICHI CARAMELLATI	QB	4 x Kg 3		
Ricca di frutti in pezzi. Indicato per variegare il gelato al gusto Ricotta .					
19VCG0019	FRAGOLINA DI BOSCO	QB	4 x Kg 3		
Con presenza minima del 45% di frutta. Ideale per variegare gelati, semifreddi e monoporzioni.					
19VCG0032	FRUTTI DI BOSCO	QB	4 x Kg 3		
Con presenza minima del 45% di frutta. Ideale per variegare il gelato al gusto Cheesecake .					
19VCG0036	LIME FRESH	QB	4 x Kg 3		
Al gusto di lime con nota fresca, ricco di frutta a piccoli pezzi. Ideale per variegare il sorbetto al gusto di Mojito .					
19VCG0024	MALAGA	QB	4 x Kg 3		
Ricca presenza di maxi uvetta sultanina imbevuta in soluzione leggermente alcolica al marsala. Ideale per variegare gelati, semifreddi e monoporzioni.					
19VCG0042	MANDORLA TOSTATA	QB	4 x Kg 2,5		 
Ottimo per variegare la Crema Limone Surrient .					
19VCG0035	MARRONI	QB	4 x Kg 3		
Ricco in pezzi.					

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 		ALLERGENI
19VCG0038	MELAGRANA	QB	4 x Kg 3		
Senza latte e derivati, ricco di arilli di melagrana, per variegare anche il gelato allo yogurt.					
19VCG0029	MELA E CANNELLA	QB	4 x Kg 3		
Ricco di mele in pezzi. Ideale per variegare lo Strudel di mele .					
19VCG0020	PERA	QB	4 x Kg 3		
Con presenza minima del 45% di frutta. Ideale per variegare gelati, semifreddi e monoporzioni.					
19VCG0046	VARIEGATO LIMONE ZENZERO	QB	4 x Kg 3		
Ricco di frutta a piccoli pezzi, per variegare il gelato al gusto Crema al miele .					
19VCG0047	VARIEGATO ORONERO	QB	4 x Kg 3		  
Da abbinare alla Pasta Orobianco per ottenere un gelato dal gusto simile al famoso biscotto OREO .					
19VCG0049	ZUCCHERO DI CANNA MICROINCAPSULATO	QB	Sacchetto 24 x Kg 0,5		
Con burro di cacao, per variegare il gusto Pane, burro e...					

Creme morbide per gelati

Prodotti in pasta per variegare e farcire gelati e prodotti di pasticceria.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 		ALLERGENI
41PFC0107	SQUISITA ARANCIA	QB	4 x Kg 2,5		
Crema morbida al gusto arancia.					
41PFC0106	SQUISITA CARMELLO	QB	4 x Kg 2,5		
Crema morbida al gusto caramello.					
41PFC0034	SQUISITA CIOKBIANCO	QB	4 x Kg 2,5		
Crema morbida al gusto cioccolato bianco.					
41PFC0113	SQUISITA EXTRA FONDENTE	QB	4 x Kg 2,5		 
Crema morbida al gusto di cacao amaro.					
41PFC0040	SQUISITA LATTE NOCCIOLA	QB	4 x Kg 2,5		 
Crema morbida al gusto di latte e nocciola.					
41PFC0038	SQUISITA LIMONE	QB	4 x Kg 2,5		
Crema morbida al gusto limone.					
41PFC0042	SQUISITA PISTACCHIO	QB	4 x Kg 2,5		 
Crema morbida al gusto pistacchio.					
41PFC0041	SQUISITA PREMIUM	QB	4 x Kg 2,5		 
Crema morbida al gusto cacao e nocciola.					

Decorazioni per gelati

Prodotti per completare la presentazione del gelato.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 		ALLERGENI    
19VCG0016	FROLLINO CHEESECAKE	QB	4x Kg1		   

Biscotti frollini senza glutine. Ideale per variegare il gelato al gusto **Cheesecake**.

19VCG0015	FROLLINO KROK	QB	4x Kg1		  
-----------	----------------------	----	--------	--	---

Biscotti frollini senza glutine. Da abbinare alla **Pasta Biscokrem**.

19VCG0044	LETTERINE ZUCCHERATE E COLORATE	QB	4x Kg1		  
-----------	--	----	--------	--	---

Ottimo per variegare il gelato preparato con la **Pasta sbirulina "Abc..."**.

Yogurt

- Basi e prodotti completi per gelati allo yogurt
- Prodotti per gelati soft allo yogurt ai gusti frutta
- Fermenti lattici per yogurt
- Preparati di frutta e aromi per yogurt

Una vera e propria linea all'insegna della naturalità.

La formulazione dei prodotti è studiata per utilizzare dal 75% all'80% di yogurt fresco. Si ottengono così gelati ricchi di fermenti lattici vivi, con un ridottissimo contenuto di lattosio.

Valori d'eccellenza che pongono il prodotto YOVITALITY ai vertici della categoria per qualità e fedeltà al gusto "originale" del classico yogurt fresco e genuino. I preparati sono disponibili nelle versioni con o senza aromi, con fruttosio o zucchero saccarosio.

Basi e prodotti completi per gelati allo yogurt

Prodotti in polvere per gelati allo yogurt, da utilizzare anche nelle macchine.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	Yogurt		CONF.		ALLERGENI
21SBS0078	YOVITALITY F 22/24 S.A.	220-240	✓		10 x Kg 2		
Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato solo con fruttosio, senza aromi. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.							
21SBS0069	YOVITALITY F 22/24	220-240	✓		10 x Kg 2		
Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato solo con fruttosio. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio. Versione con aromi.							
21SBS0094	YOVITALITY Z 20/27 S.A.	220-270	✓		20 x Kg 1		
Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt con zucchero e senza aromi. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.							
21SBS0092	YOVITALITY Z 20/27	220-270	✓		10 x Kg 2		
Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt con zucchero. Versione con aromi. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.							

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	Yogurt		CONF.		ALLERGENI
21SBS0082	YOBON® F 26 S.A.	260	✓		10 x Kg 2		
Da aggiungere allo yogurt fresco, magro o intero per ottenere un gelato allo yogurt senza additivi , senza zucchero saccarosio aggiunto, con fruttosio e senza aromi .							
21SBS0080	YOBON® F 26	260	✓		10 x Kg 2		
Da aggiungere allo yogurt fresco, magro o intero per ottenere un gelato allo yogurt senza additivi , senza zucchero saccarosio aggiunto, con fruttosio.							
21SBS0087	YOVITALITY GRECO	250	✓		10 x Kg 2		
Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt GRECO senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato solo con fruttosio. Un gelato contenente il 75% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.							
21SBS0042	YOFREE S.A.	250	✓		10 x Kg 2		
Prodotto completo per realizzare un gelato allo yogurt, con l'impiego di solo yogurt fresco intero o magro. Senza aromi, zuccheri e grassi aggiunti.							
21SBS0071	YES DRY MIX YOGURT	200	✓		20 x Kg 1		
Prodotto completo per ottenere una "Crema di Yogurt", senza zucchero saccarosio aggiunto, con fruttosio. Un gelato contenente l'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici e altamente digeribile grazie al ridotto contenuto di lattosio. Senza aromi.							
21SBS0068	YOVITALITY VEG	200	✓		10 x Kg 2		
Prodotto completo, completamente vegetale da impiegare solo con "yogurt" vegetale di soia.							
21SBS0084	YOVITAL C2 S.A.	70-90	✓		4 x Kg 5		
Da integrare con zucchero o fruttosio e da utilizzare con yogurt fresco intero o magro. Prodotto non aromatizzato.							
21SBS0090	YOVITAL C2	70-90	✓		4 x Kg 5		
Da integrare con zucchero o fruttosio e da utilizzare con yogurt fresco intero o magro. Prodotto con aroma di yogurt.							

Prodotti per gelati soft allo yogurt ai gusti frutta

Preparati completi in polvere, utilizzabili anche in mantecatore.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	Yogurt		CONF.	CERTIFIED	ALLERGENI
21SBS0155	YOVITALITY FRAGOLA Z	200	✓		10 x Kg 2		
<i>Gusto di fragola, con zucchero.</i>							
21SBS0154	YOVITALITY FRUTTI DI BOSCO Z	200	✓		10 x Kg 2		
<i>Gusto di frutti di bosco, con zucchero.</i>							
21SBS0152	YOVITALITY MANGO Z	200	✓		10 x Kg 2		
<i>Gusto di mango, con zucchero.</i>							
21SBS0153	YOVITALITY PESCA Z	200	✓		10 x Kg 2		
<i>Gusto di pesca, con zucchero.</i>							

Fermenti lattici per yogurt

Coltura indicata per la preparazione di yogurt, sia a coagulo rotto che intero.

CODICE	PRODOTTO	Latte		CONF.	CERTIFIED	ALLERGENI
20PPY0009	ALVEYOGO YA830 (g 500)	UHT		4 x Kg 0,5		
<i>Fermenti lattici per ottenere 10 Kg di yogurt intero.</i>						
20PPY0005	ALVEYOGO YA830 (g 250)	UHT		6 x Kg 0,25		
<i>Fermenti lattici per ottenere 5 Kg di yogurt intero.</i>						

CODICE	PRODOTTO	Latte		CONF.	CERTIFIED	ALLERGENI
20PPY0006	ALVELACTIS (g 500)	UHT		4 x Kg 0,5		
<i>Fermenti lattici per ottenere 10 Kg di yogurt magro.</i>						
20PPY0004	ALVELACTIS (g 250)	UHT		6 x Kg 0,25		
<i>Fermenti lattici per ottenere 5 Kg di yogurt magro.</i>						

Preparati di frutta e aromi per yogurt

Da abbinare allo yogurt fresco per conferire il gusto desiderato.

CODICE	PRODOTTO	g/Lt MIX		CONF.	CERTIFIED	ALLERGENI
20PPY0052	YES SEM. ALBICOCCA PEZZI	160-200		4 x Kg 2,5		
<i>A base di albicocca.</i>						
20PPY0060	YES SEM. BANANA PEZZI	160-200		4 x Kg 2,5		
<i>A base di banana.</i>						
20PPY0055	YES SEM. COCCO PEZZI	160-200		4 x Kg 2,5		
<i>A base di cocco.</i>						
20PPY0056	YES SEM. FRAGOLA PEZZI	160-200		4 x Kg 2,5		
<i>A base di fragola.</i>						
20PPY0057	YES SEM. FRUTTI BOSCO PEZZI	160-200		4 x Kg 2,5		
<i>A base di frutti di bosco.</i>						
20PPY0064	YES SEM. MIRTILLI PEZZI	160-200		4 x Kg 2,5		
<i>A base di mirtilli.</i>						
20PPY0058	YES SEM. PESCA MELBA PEZZI	160-200		4 x Kg 2,5		
<i>A base di pesca melba.</i>						

CODICE	PRODOTTO	g/Lt MIX		CONF. 		ALLERGENI
13PGC0001	AROMA AGRUMI DI SICILIA	200		6 x Kg 2,5		
<i>Aroma liquido da impiegare direttamente nello yogurt.</i>						
71VMP0012	AROMA LIMONE	200		6 x Kg 2,5		
<i>Aroma liquido da impiegare direttamente nello yogurt.</i>						
71VMP0014	AROMA VANIGLIA	40		6 x Kg 2,5		
<i>Aroma liquido da impiegare direttamente nello yogurt.</i>						

Cioccolato

- Prodotti per gelati e sorbetti al cioccolato
- Prodotti in polvere per cioccolata calda



Prodotti per gelati e sorbetti al cioccolato

Preparati in polvere bilanciati per ottenere prelibati gelati al cioccolato in tutte le sue declinazioni: fondente, al latte, senza derivati del latte o dolcificato con fruttosio.

Si distingue per eccellenza il Fondente Ciocolat Noir® Z, 1° classificato al concorso "Cono d'Oro" alla manifestazione Host 2011 a Milano, un vero e proprio prodotto cult. Questa sua unicità è dovuta a una ricca presenza di diverse varietà di cacao e cioccolato originari di Paesi di tutto il mondo.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	LATTE	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
21SBS0031	CIOCOLAT NOIR Z®	480		✓		10 x Kg 1,92		
Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro "fondente", con diverse varietà di cioccolato e cacao.								
21SBS0050	MORO CIOCOLAT NOIR F	450		✓		10 x Kg 1,8		
Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro "fondente", dolcificato solo con fruttosio.								
21SBS0010	ALVEMORO Z	400		✓		10 x Kg 2		
Prodotto completo al gusto di cioccolato fondente, senza latte e derivati del latte.								
21SBS0024	CIOCOLATO BROWN DARK	400		✓		10 x Kg 2		
Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro "fondente".								
21SBS0029	CIOCOLAT LAIT Z	400		✓		10 x Kg 2		
Prodotto completo al gusto di cioccolato al latte.								
21SBS0162	MORO PURO	320		✓		12 x Kg 1,52		

Al gusto di cioccolato amaro fondente. Prodotto versatile che presenta molteplici vantaggi: basso dosaggio, senza latte e derivati, con soli emulsionanti naturali. Personalizzabile attraverso l'aggiunta di qualsiasi tipo di copertura o cioccolato fondente, anche monorigine.

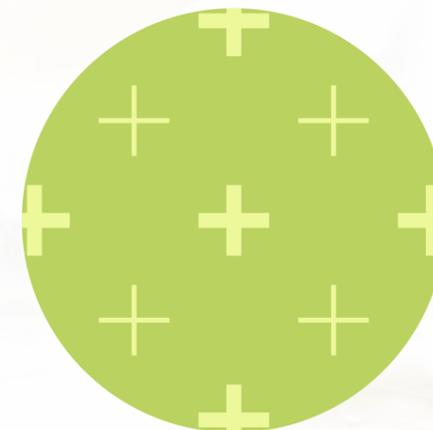
Prodotti in polvere per cioccolata calda

Preparati completi, con una selezione di materie prime di alta qualità che danno origine ad una squisita cioccolata calda, cremosa e densa al punto giusto.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	LATTE	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
24PCC0012	CIOBON LAIT	300	✓	✓		10 x Kg 1,2		
Al cioccolato al latte.								
24PCC0010	CIOBON NOIR	300	✓	✓		10 x Kg 1,2		
Al cioccolato fondente.								
24PCC0006	CIOBON BLANCHE	300	✓			10 x Kg 1,2		
Al gusto cioccolato bianco.								
24PCC0018	CIOBON NOIR VEG	300		✓		10 x Kg 1,2		
Completamente vegetale dal gusto fondente deciso.								
24PCC0007	CIOBON LAIT D	300	✓	✓		10 x Kg 1,2		
Al cioccolato al latte. Versione più densa.								
24PCC0009	CIOBON NOIR D	300	✓	✓		10 x Kg 1,2		
Al cioccolato fondente. Versione più densa.								

Soia, Vegetali, Vegani e Bio

- Basi per gelati alla soia
- Basi per gelati al riso
- Prodotti per sorbetti alla frutta
- Basi per gelati di riso e soia
- Neutri e stabilizzanti vegani
- Paste e variegati per gelati vegani
- Basi per torte e semifreddi vegani
- Prodotti per cioccolata calda vegetale
- Base biologica per sorbetti
- Smart



I prodotti mantengono tutte le proprietà del gelato tradizionale, ma allo stesso tempo abbinano caratteristiche nutrizionali particolari:

- ridotto contenuto calorico
- senza zucchero (dolcificati con fruttosio)
- senza grassi animali
- ad alta digeribilità

Le nostre linee più innovative e di tendenza, nel rispetto della natura e del benessere del consumatore, per una scelta etica e di gusto.

Basi per gelati alla soia

Preparati in polvere per la preparazione di gelati a base di soia. Possono essere utilizzati con aggiunta di paste pure per realizzare differenti gusti.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
21SBS0039	DIESOY	330	✓		10 x Kg 2		
<i>Prodotto completo per gelati di soia al gusto panna, con fruttosio.</i>							
21SBS0122	FIORDISOIA	330	✓		10 x Kg 2		
<i>Prodotto per la preparazione di gelati a base di soia, completamente vegetale, senza derivati del latte, a ridotto contenuto calorico e al gusto di panna, con fruttosio.</i>							
21SBS0059	SILVER SOY OMEGA 3	330	✓		10 x Kg 2		
<i>Prodotto completo per gelati di soia al gusto vaniglia arricchito con Omega 3, con fruttosio.</i>							
21SBS0068	YOVITALITY VEG	200			10 x Kg 2		
<i>Prodotto completo, per ottenere un gelato allo "yogurt" completamente vegetale da impiegare solo con "yogurt" vegetale di soia.</i>							
21SBS0041	DIESOYA	165	✓		4 x Kg 5		

Per gelati di soia al gusto panna, da integrare con fruttosio o mix di zuccheri.

Basi per gelati al riso

Preparati in polvere, per la preparazione di gelati a base di riso.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
21SBS0055	RISOLIGHT PRIMAVERA	350	✓		10 x Kg 2		

Può essere utilizzato con aggiunta di paste pure per realizzare differenti gusti.

Basi in polvere per gelati senza zuccheri aggiunti.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
21SBS0067	PROBIOTICUS LIGHT BASE	320	✓		10 x Kg 2		

*Completamente vegetale, a base di riso, senza derivati del latte, senza coloranti, con aromi naturali, **dolcificato con stevia**, da poter abbinare alle nostre paste vegetali pure. Senza grassi.*

Prodotti per sorbetti alla frutta

Preparati completi e neutri in polvere e sciroppo.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
21SBS0035	DIECOCCO	400	✓		10 x Kg 2		

Con scaglie di cocco e dolcificato con fruttosio.

12BGF0025	TUTTAFRUTTA	100	✓		20 x Kg 1		
-----------	--------------------	-----	---	--	-----------	--	--

Indicato per la realizzazione di sorbetti alla frutta, senza latte, derivati del latte e **completamente senza emulsionanti**. Ricco di fibre vegetali, mantiene in vetrina il gelato spatolabile e cremoso.

12BGF0009	BASE FRUTTA EASYMIX	350-400	✓		Secchiello 2 x Kg 6		
-----------	----------------------------	---------	---	--	---------------------	--	--

Sciroppo stabilizzato senza derivati del latte, con equilibrato mix di zuccheri, di facile utilizzo, per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata).

12BGF0008	EASY FRUTTOSIO	330-350	✓		Secchiello 2 x Kg 6		
-----------	-----------------------	---------	---	--	---------------------	--	--

Sciroppo stabilizzato senza derivati del latte e dolcificato con fruttosio, di facile utilizzo, per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata).

Basi per gelati di riso e soia

Preparati completi in polvere per gelati, arricchiti con ginseng e guaranà.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
21SBS0157	VEGAN NOIR ENERGY	330	✓		10 x Kg 2		

Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro fondente, completamente vegetale, senza derivati del latte, arricchito con ginseng e guaranà.

21SBS0156	VEGAN RISOIY ENERGY	330	✓		10 x Kg 2		
-----------	----------------------------	-----	---	--	-----------	--	--

Base di riso e soia, completamente vegetale, senza derivati del latte, arricchito con ginseng e guaranà. Può essere utilizzato con aggiunta di paste per realizzare differenti gusti.

Neutri e stabilizzanti vegani

Prodotto a base di additivi alimentari.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
15NSE0007	ALVEMONOS	5	✓		18 x Kg 1		

Indicato per miscele di gelato.

Paste e variegati per gelati vegani

Prodotti completamente vegetali.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX		CONF.		ALLERGENI
13PGC0094	ARACHIDE	100		4 x Kg 2,5		

Pasta dal gusto tipico del prodotto, ottima sia da sola che accompagnata con **Variegato arachide**.

13PGC0086	CAFFÈ FRE-E	100		Vaso 8 x Kg 1,9		
-----------	--------------------	-----	--	-----------------	--	--

Per gelato al gusto di caffè senza emulsionanti e addensanti, con caffè atomizzato.

13PGC0074	LATTE DI MANDORLA DELLA VAL DI NOTO	120-170		4 x Kg 2,5		
-----------	--	---------	--	------------	--	--

Pura della Val di Noto, una vera specialità siciliana conosciuta in tutto il mondo, che fa parte dei Presidi italiani SLOW FOOD. Ideale per produrre ottimi gelati, fedelissime granite e la famosa bibita dissetante.

13PGC0038	NOCCIOLA SUPERIOR	80-100		4 x Kg 2,5		
-----------	--------------------------	--------	--	------------	--	--

Pasta di nocciole selezionate e tostate, dal gusto rotondo e incisivo.

13PGC0037	PASTA NOCCIOLA ALBA EXTRA®	80-100		4 x Kg 2,5		
-----------	-----------------------------------	--------	--	------------	--	--

Pasta nocciola, con solo nocciole selezionate del cuneese e astigiano.

13PGC0044	PISTACCHIO 100% TOP	80-100		4 x Kg 2,5		
-----------	----------------------------	--------	--	------------	--	--

Pasta pistacchio, con solo pistacchi 100% Sicilia.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX		CONF.		ALLERGENI
13PGC0029	PISTACCHIO VERDE BRONTE DOP	80-100		4 x Kg 2,5		
<i>Pasta pistacchio verde di Bronte DOP, prodotto certificato.</i>						
13PGC0092	VANIGLIA FREE EGG DOP	50		Vaso 8 x Kg 1,9		
<i>Senza uova, di colore giallo, completamente vegetale.</i>						
19VCG0030	VARIEGATO AMARENA FRE-E	QB		Vaso 8 x Kg 1,9		
<i>Al gusto di amarena, senza emulsionanti, addensanti e stabilizzanti, con aromi naturali.</i>						

Basi per torte e semifreddi vegani

Preparati completi in polvere a base di soia per realizzare dolci, monoporzioni e semifreddi vegani, interamente vegetali, con fruttosio.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX		CONF.		ALLERGENI
16SPS0032	ALVEPAN	370		10 x Kg 2		
<i>Al gusto panna. Prodotto da montare in planetaria con acqua. Può essere personalizzato aggiungendo i gusti caratterizzanti utilizzati per la produzione del gelato.</i>						
16SPS0044	ALVECIOK	370		10 x Kg 2		
<i>Al gusto di cioccolato. Prodotto da montare in planetaria con acqua.</i>						

Prodotti in polvere per realizzare le basi torta, dessert, monoporzioni e crumble. Facili e veloci da utilizzare. Può sostituire il pan di Spagna in tutte le sue applicazioni

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX		CONF.		ALLERGENI
16SPS0051	TORTAVEG	QB		12 x Kg 1		
<i>Al gusto vanigliato. Completamente vegetale.</i>						

Prodotti per cioccolata calda vegetale

Preparato completo, con una selezione di materie prime di alta qualità che danno origine ad una squisita cioccolata calda, cremosa e densa al punto giusto.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
24PCC0018	CIOBON NOIR VEG	300	✓		10 x Kg 1,2		
<i>Completamente vegetale dal gusto fondente deciso.</i>							

Base biologica per sorbetti

Sciroppo di zucchero stabilizzato e bilanciato.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
22BIO0001	FRUBIO	350	✓		2 x Kg 6		
<i>Da impiegare con frutta BIO fresca o surgelata per produrre un sorbetto alla frutta BIOLOGICO.</i>							

Smart

La linea di gelati Smart nasce da un progetto affidato in esclusiva ad Alvena dalla Fondazione IEO-CCM (Istituto Oncologico Europeo & Centro Cardiologico Monzino) di Milano.

Dalla collaborazione è nata una linea di prodotti, creati con particolare attenzione alle caratteristiche nutrizionali specifiche per una sana e corretta alimentazione, che bene si inserisce all'interno di una dieta protettiva e salutare.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF. 		ALLERGENI
21SBS0143	BASE SMART	200	✓		10 x Kg 2		

Prodotto in polvere, di sola origine vegetale, per produrre sorbetti e gelati senza zucchero e saccarosio aggiunto, senza emulsionanti e senza conservanti, con fruttosio, sciroppo d'acero e fibre vegetali.



SmartFood

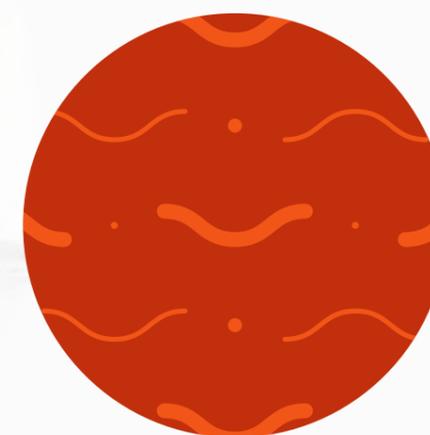


Fondazione IEO-CCM
ISTITUTO EUROPEO DI ONCOLOGIA
CENTRO CARDIOLOGICO MONZINO



Topping

- Salse per decorazioni o variegature



Salse per decorazioni o variegature

Prodotti per completare la presentazione del gelato.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 		ALLERGENI
18TOP0004	AMARENA	QB	14 x Kg 1		
<i>Gusto amarena.</i>					
18TOP0006	CARAMELLO	QB	14 x Kg 1		
<i>Gusto caramello.</i>					
18TOP0007	CIOCCOLATO	QB	14 x Kg 1		
<i>Gusto cioccolato.</i>					
18TOP0003	CIOCCOLATO N.A.	QB	14 x Kg 1		
<i>Gusto cioccolato senza alcol.</i>					
18TOP0012	DULCE DE LECHE	QB	14 x Kg 1		
<i>Gusto dulce de leche.</i>					
18TOP0008	FRAGOLA	QB	14 x Kg 1		
<i>Gusto fragola.</i>					
18TOP0005	FRUTTI DI BOSCO	QB	14 x Kg 1		
<i>Gusto frutti di bosco.</i>					
18TOP0017	MANGO	QB	14 x Kg 1		
<i>Gusto mango.</i>					
18TOP0009	MENTA	QB	14 x Kg 1		
<i>Gusto menta.</i>					
18TOP0016	MIELE	QB	14 x Kg 1		
<i>Gusto miele.</i>					

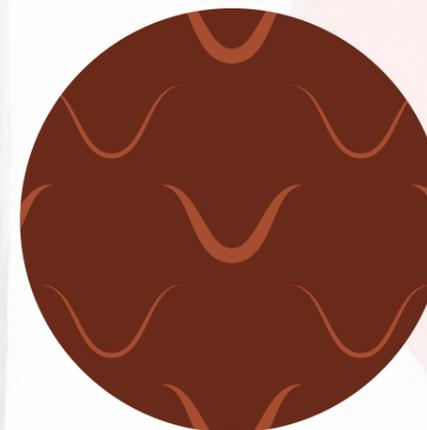


Coperture

- Coperture per gelati e stecchi



60



61



Coperture per gelati e stecchi

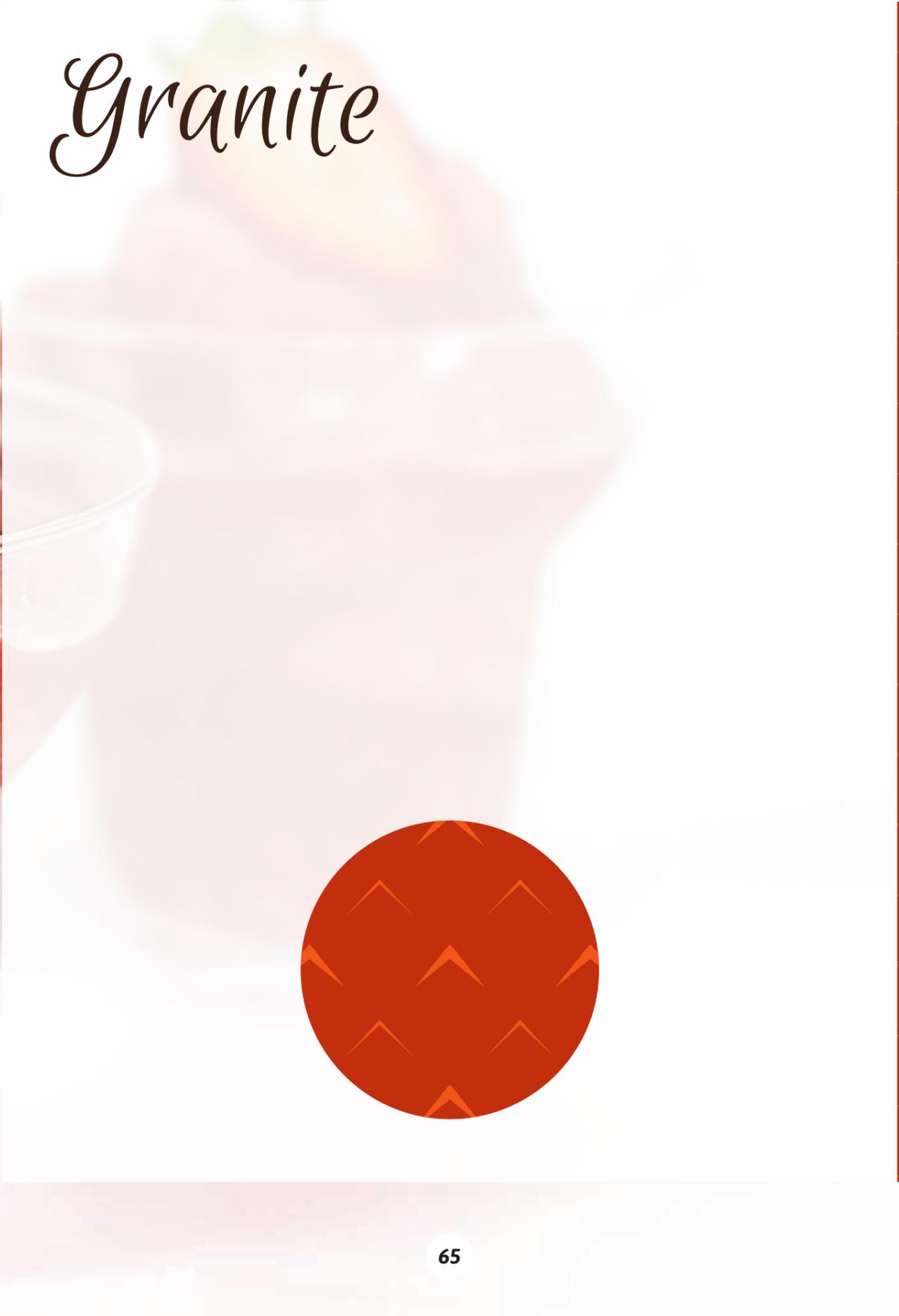
Prodotti in pasta per ricoprire gelati e prodotti di pasticceria.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 		ALLERGENI
41PFC0010	CIOCCOLATO BIANCO	QB	4 x Kg 2,5		
<i>Gusto cioccolato bianco.</i>					
41PFC0011	EXTRA FONDENTE	QB	4 x Kg 2,5		
<i>Gusto cioccolato extra fondente.</i>					
41PFC0012	FRAGOLA	QB	4 x Kg 2,5		
<i>Gusto fragola.</i>					
41PFC0014	LIMONE	QB	4 x Kg 2,5		
<i>Gusto limone.</i>					
41PFC0015	NOCCIOLA	QB	4 x Kg 2,5		 
<i>Gusto nocciola.</i>					
41PFC0016	PISTACCHIO PURO	QB	4 x Kg 2,5		 
<i>Gusto pistacchio.</i>					





Granite



Granite

Preparati liquidi, da utilizzare con frutta fresca o surgelata, verdure, bibite, succhi ecc. Caratteristica unica: **“autocongelante”**, che non richiede l'utilizzo dei tradizionali macchinari. Si congela in abbattitore o freezer.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF. 		ALLERGENI
17SSG0004	GRANIFRUTTA	200-330	✓		2x Kg 7		
<i>Sciroppo neutro per granite ai vari gusti. Senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato con fruttosio.</i>							
17SSG0005	GRANILIME TAORMINA	200-330	✓		2x Kg 7		
<i>Sciroppo per granite al gusto di limone. Senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato con fruttosio.</i>							
17SSG0006	GRANIMENTA	200-330	✓		2x Kg 7		
<i>Sciroppo per granite al gusto di menta. Senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato con fruttosio.</i>							
17SSG0017	GRANIFAST Z	250	✓		2x Kg 7		
<i>Sciroppo neutro di zuccheri per realizzare granite ai vari gusti.</i>							
17SSG0018	GRANIFAST MENTA	250	✓		2x Kg 7		
<i>Sciroppo di zuccheri per realizzare granite al gusto di menta.</i>							
17SSG0011	SCIROPPO ALLA MENTA	170	✓		2x Kg 7		
<i>Prodotto per realizzare granite al gusto di menta.</i>							





Caffè



Caffè in grani e basi al caffè

Prodotti da utilizzare al bar o in gelateria.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF. 		ALLERGENI
41PFC0002	CAFFÈ IN GRANI	QB	✓		6 x Kg1		

Caffè 85% Arabica – 15% Robusta.

41PFC0091	CAFFÈ DECAFFEINATO	QB	✓		1 x 50 filtri		
-----------	---------------------------	----	---	---	---------------	--	--

Caffè decaffeinizzato ad acqua.

11BGL0016	CREME CAFFÈ	330	✓		20 x Kg1		
-----------	--------------------	-----	---	---	----------	---	---

Per la preparazione della classica crema al caffè da banco, da utilizzare nell'apposita macchina.



Pasticceria del Gelatiere

- Basi per semifreddi
- Crema pasticcera
- Basi per torte
- Bagne analcoliche
- Glasse lucide



Basi per semifreddi

Boncakes

Il BONCAKES è il re di questa linea. Prodotto con latte fresco* e dolcificato con fruttosio, va miscelato con panna fresca o UHT, ed è ideale per la preparazione di deliziose torte, semifreddi e monoporzioni. La sua particolare composizione conferisce al prodotto finito una delicatezza e una leggerezza inconfondibile, mantenendone allo stesso tempo la morbidezza anche ad una temperatura di conservazione di -18°C. Pertanto le specialità dolciarie preparate con BONCAKES possono essere gustate senza lunghe attese e sono caratterizzate da un'ottima digeribilità. La linea prodotti per semifreddi MIXCAKES è omologa a quella dei BONCAKES per qualità e impiego, ma dolcificata con saccarosio.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	PANNA		CONF.		ALLERGENI
16SPS0009	BONCAKES LATTE*	100-250	✓		9 x Kg 0,5		
<i>Pasta al gusto neutro di latte, da montare con panna 35%-38%. Contiene latte fresco, dolcificato con fruttosio. Il Boncakes Latte può essere personalizzato aggiungendo i gusti caratterizzanti utilizzati per la produzione del gelato.</i>							
16SPS0008	BONCAKES CACAO	200-250	✓		9 x Kg 0,5		
<i>Pasta al gusto di cioccolato, da montare con panna fresca, dolcificata con fruttosio.</i>							
16SPS0005	BONCAKES FRAGOLA	200-250	✓		9 x Kg 0,5		
<i>Pasta al gusto di fragola, da montare con panna fresca, dolcificata con fruttosio.</i>							
16SPS0006	BONCAKES LIMONE	200-250	✓		9 x Kg 0,5		
<i>Pasta al gusto di limone, da montare con panna fresca, dolcificata con fruttosio.</i>							
16SPS0013	BONCAKES MASCARPONE	200-250	✓		9 x Kg 0,5		
<i>Pasta al gusto di mascarpone, da montare con panna fresca, dolcificata con fruttosio.</i>							

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	PANNA		CONF.		ALLERGENI
16SPS0010	BONCAKES TIRAMISU'	200-250	✓		9 x Kg 0,5		
<i>Pasta al gusto di tiramisù, da montare con panna fresca, dolcificata con fruttosio.</i>							
16SPS0011	BONCAKES VANIGLIA	200-250	✓		9 x Kg 0,5		
<i>Pasta al gusto di vaniglia, da montare con panna fresca, dolcificata con fruttosio.</i>							

Mixcakes

Per semifreddi e monoporzioni, omologo al Boncakes ma dolcificato con il saccarosio.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	PANNA		CONF.		ALLERGENI
16SPS0029	MIXCAKES LATTE	200	✓		9 x Kg 0,5		
<i>Al gusto di latte.</i>							
16SPS0031	MIXCAKES CACAO	250	✓		9 x Kg 0,5		
<i>Al gusto di cacao.</i>							
16SPS0030	MIXCAKES VANIGLIA	250	✓		9 x Kg 0,5		
<i>Al gusto di vaniglia.</i>							

Semifreddo vegano

Preparato completo in polvere, a base di soia per realizzare dolci, monoporzioni o semifreddi vegani interamente vegetali con fruttosio.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX		CONF.		ALLERGENI
16SPS0032	ALVEPAN	370		10 x Kg 2		
<i>Al gusto panna. Prodotto da montare in planetaria con acqua. Può essere personalizzato aggiungendo i gusti caratterizzanti utilizzati per la produzione del gelato.</i>						
16SPS0044	ALVECIOK	370		10 x Kg 2		
<i>Al gusto di cioccolato. Prodotto da montare in planetaria con acqua.</i>						

Caldofreddo

Prodotto per realizzare con rapidità eccellenti semifreddi e mousse da banco, privo di grassi idrogenati. Si prepara con aggiunta di latte e gelato al gusto che si vuole ottenere.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	LATTE	PANNA		CONF.		ALLERGENI
16SPS0022	CALDOFREDDO	300	✓			10 x Kg 1,8		
<i>Preparato in polvere neutro da personalizzare.</i>								

Crema pasticcera

Preparato in polvere di facile utilizzo.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	LATTE	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
16SPS0038	Crema pasticcera a freddo	280		✓		10 x Kg 1,2		
<i>Per preparazione a freddo.</i>								

Basi per torte

Prodotti in polvere per realizzare le basi torta, dessert, monoporzioni e crumble. Facili e veloci da utilizzare. Può sostituire il pan di Spagna in tutte le sue applicazioni.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX		CONF.		ALLERGENI
16SPS0049	BISCOTORTA	QB		12 x Kg 1		
<i>Al gusto di cacao e nocciola.</i>						
16SPS0051	TORTA VEG	QB		12 x Kg 1		
<i>Al gusto vanigliato. Completamente vegetale.</i>						

Bagne analcoliche

Bagne analcoliche per pan di Spagna.

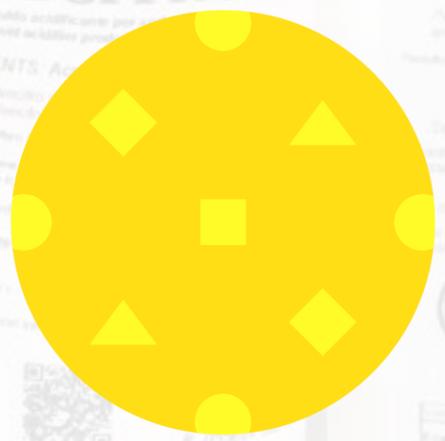
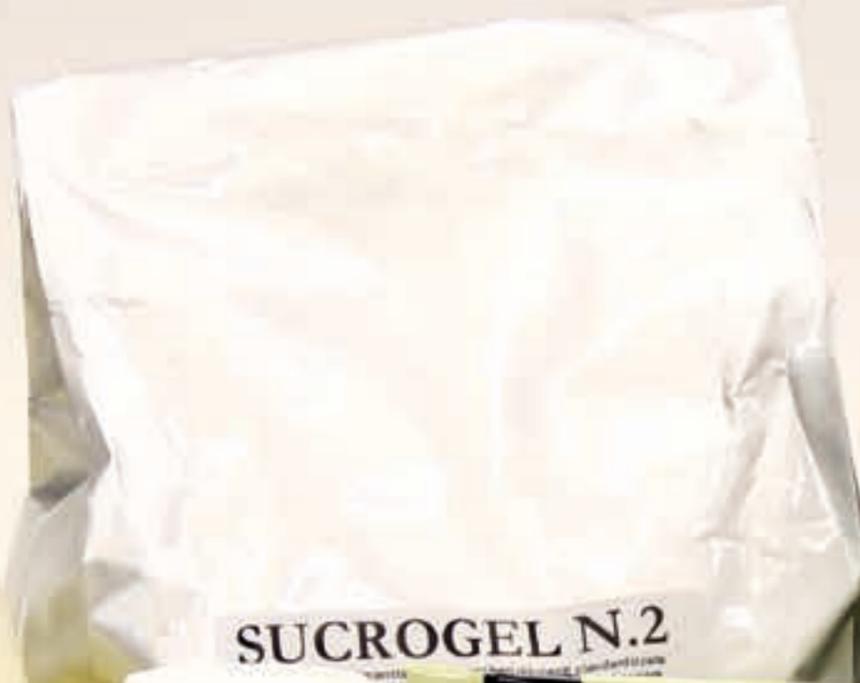
CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	ACQUA		CONF.		ALLERGENI
16SPS0001	BAGNA ANALCOLICA CAFFE'	QB	✓		9 x Kg 1,2		
<i>Al gusto di caffè.</i>							
16SPS0002	BAGNA ANALCOLICA VANIGLIA	QB	✓		9 x Kg 1,2		
<i>Al gusto di vaniglia.</i>							

Glasse lucide

Prodotti in pasta ai vari gusti, per la decorazione di torte e semifreddi, anche nella versione neutra.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	CONF. 		ALLERGENI
16SPS0039	AMARENA	QB	4 x Kg 3		
Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 20°/35° C.					
16SPS0036	CARAMELLO	QB	4 x Kg 3		
Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 20°/35° C.					
16SPS0037	CIOCCOBIANCO	QB	4 x Kg 3		
Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 30°/40° C.					
16SPS0033	CIOCCOLATO	QB	4 x Kg 3		
Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 30°/40° C.					
16SPS0048	CRYSTAL	QB	4 x Kg 3		
Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 20°/35° C. Prodotto neutro e trasparente.					
16SPS0034	FRAGOLA	QB	4 x Kg 3		
Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 20°/35° C.					
16SPS0040	LAMPONE	QB	4 x Kg 3		
Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 20°/35° C.					
16SPS0047	MANGO	QB	4 x Kg 3		
Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 20°/35° C.					

Neutri e Prodotti Vari



Neutri e prodotti vari

Prodotti per preparazioni varie di gelateria e pasticceria.

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	LATTE	ACQUA		CONF. 		ALLERGENI
15NSE0006	ALDAROM FIOR DI PANNA	15	✓	✓		4 x Kg 5		
<i>Neutro per gelato alle creme con aroma panna.</i>								
15NSE0014	ALDAROM VANIGLIA	15	✓	✓		4 x Kg 5		
<i>Neutro per gelato alle creme con aroma vaniglia.</i>								
15NSE0007	ALVEMONOS	5	✓	✓		18 x Kg 1		
<i>Indicato per miscele di gelato.</i>								
15NSE0016	AMIDALVE	20	✓			14 x Kg 1		
<i>Amido per crema pasticceria.</i>								
12BGF0012	FRUTTO AL 42	5-10		✓		10 x Kg 2		
<i>Prodotto a base di additivi alimentari, indicato per miscele di gelati all'acqua con aggiunta di frutta o succhi.</i>								
15NSE0022	INTEGRALVE	20-30	✓	✓		14 x Kg 1		
<i>Integratore per basi gelato alle creme.</i>								
16SPS0050	JELLY MIX	15-25		✓		24 x Kg 0,5		
<i>Prodotto in polvere gelificante per pasticceria e gelateria.</i>								
15NSE0024	NEUTROCREM	10	✓	✓		16 x Kg 1		
<i>Neutro per gelati alle creme.</i>								
15NSE0034	NEUTRO FRUTTA 5g	5	✓	✓		14 x Kg 1		
<i>Neutro per gelati e sorbetti alla frutta.</i>								
15NSE0027	PRODOTTO B1	5-30	✓	✓		14 x Kg 1		
<i>Coadiuvante alimentare.</i>								

CODICE	PRODOTTO	g/Kg MIX	LATTE	ACQUA		CONF. 		ALLERGENI
15NSE0031	SUCROGEL N.2	30-50	✓	✓		4 x Kg 5		
<i>Mix di zuccheri riducenti.</i>								
15NSE0030	SCIROPPO DI FRUTTOSIO	QB	✓	✓		2 x Kg 7		
<i>Sciroppo di fruttosio.</i>								
15NSE0001	ALVECITRO	QB		✓		Bottiglia 9 x Kg 1,2		
<i>Soluzione citrica.</i>								
12BGF0010	FRUTTABELLA	70		✓		Bottiglia 9 x Kg 1,2		
<i>Antiossidante per frutta fresca.</i>								
16SPS0023	GELLINA	QB				Bottiglia 9 x Kg 1,2		
<i>Lucidante per frutta fresca.</i>								

Igiene e Sanificazione Laboratori

Igiene e sanificazione laboratori

Prodotti per la pulizia di ambienti e attrezzature per preparazioni alimentari.

CODICE	PRODOTTO	g/L	Icona	CONF. 
72DIS0004	DELSANEX	40 g x L		Kg 2

Detergente, disinfettante che favorisce l'eliminazione delle contaminazioni organiche, aloni e cattivi odori. Presidio medico chirurgico. Indicato per tutti i macchinari di laboratorio e attrezzature in generale. E' a bassa schiuma, facile da risciacquare.

72DIS0005	DIVOSAN	5 g x L		Kg 2
-----------	----------------	---------	---	------

Disinfettante ossidante ad elevata efficacia a base di acido paracetico per l'utilizzo nelle industrie alimentari. Presidio medico chirurgico. Indicato per tutti i macchinari di laboratorio e attrezzature in generale. Risciacquare dopo l'utilizzo. Consigliato dopo il DELSANEX.

72DIS0012	DEGREASER	5-10 g x L		Kg 5
-----------	------------------	------------	---	------

Indicato per rimuovere grasso e unto da utensili, attrezzature alimentari e da tutte le superfici di lavorazione e stoccaggio alimenti (tavoli, ripiani, celle frigorifere, magazzini, pavimenti, pareti, porte ecc.).



Legenda

Lavorazione

-  T° C (ambiente)
-  40-65° C (*)
-  >85° C (pastorizzazione)

Confezioni

-  Sacchetto
-  Lattina
-  Vaso
-  Bottiglia
-  Secchiello
-  Tanica

Certificazioni

-  Certificazione BIO
-  Certificazione VEGANOK
-  Certificazione HALAL

Allergeni

-  Uova e derivati
-  Arachidi e derivati
-  Frutta a guscio
-  Soia e derivati
-  Latte e derivati
-  Anidride solforosa e solfiti
-  Lupino e derivati

* Per le miscele non pastorizzate si consiglia una maturazione in frigorifero; da 30 min a 2 ore di riposo per un migliore risultato.

