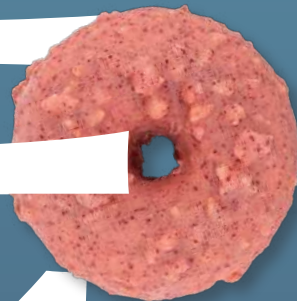




# GELATO NUEVO BRANDE LE 2024





<b>NEUTRI</b>	<b>7</b>
<b>NUCLEO</b>	<b>7</b>
<b>MIGLIORATORI E INSAPORENTI IN POLVERE</b>	<b>7</b>
<b>BASI PER GELATO AL LATTE</b>	<b>8</b>
<b>BASI PER GELATO ALLA FRUTTA</b>	<b>9</b>
<b>BASI SPECIALI</b>	<b>10</b>
<b>PASTE CLASSICHE</b>	<b>11</b>
<b>LE RUSTICHE</b>	<b>15</b>
<b>PASTE FRUTTA</b>	<b>17</b>
<b>PRONTI ALL'USO IN POLVERE</b>	<b>18/19</b>
Ready Mix Frutta	
Ready Mix Creme	
Ready Mix Cioccolato	
<b>SOFT</b>	<b>20</b>
<b>FRUTTA +</b>	<b>20</b>
<b>VARIEGATI</b>	<b>21</b>
<b>VARICREAM</b>	<b>22</b>
<b>COPERTURE MAXIMUM</b>	<b>24</b>





# GELATERIA

<b>COPERTURE COLORATE</b>	24
<b>CREMINI TORINO</b>	25
<b>CREMINI VEG&amp;GOOD</b>	25
<b>NOCCIOLA</b>	26/27
Paste di Nocciola	
Prodotti a base di Nocciola	
<b>PISTACCHIO</b>	28
Paste di Pistacchio	
Prodotti Base di Pistacchio	
<b>FRUTTA SECCA</b>	29
<b>PRODOTTI GUARNIZIONE</b>	30
<b>CRUMBLE GLUTEN FREE</b>	31
<b>TOP DECORELLE</b>	32
<b>PRODOTTI PER GRANITORI</b>	33
Ice Drink	
Mix per Granite	
<b>KIT</b>	34





## PASTICCERIA FREDDA

<b>PRODOTTI PER MOUSSE E SEMIFREDDI</b>	<b>40</b>
<b>GLASSE A SPECCHIO</b>	<b>41</b>
<b>COVERCRUNCH</b>	<b>41</b>



## LINEA SERVICE

<b>LATTE</b>	<b>51</b>
<b>ZUCCHERI</b>	<b>51</b>
<b>ACIDIFICANTI</b>	<b>51</b>
<b>CACAO IN POLVERE</b>	<b>51</b>
<b>AROMATIZZANTI</b>	<b>51</b>
<b>NUT FIX</b>	<b>51</b>
<b>ADDENSANTI</b>	<b>51</b>



# 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

Marroni Canditi

Frutta Candita Intera

Frutta Candita Natural

## **GLI ESSENZIALI** 45

Patarome

Margarina

Pasta di Mandorla

Mix per Pasticceria

## **PRODOTTI DA FARCITURA** 46/47

Filling

Confitures di Frutta

Le Cremine

## **FARCITURE PER DISPENSER** 48

## **CIOCCOLATO** 49

La Chocolaterie

Prodotti complementari

Derivati del Cioccolato





# GELATERIA



## CONFEZIONI



SACCHETTO BARATTOLO BOTTIGLIA MASTELLO LATTA VASCHETTA FLACONE CARTONE

## SCELTE ALIMENTARI



SENZA GLUTINE VEGAN SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI



## NEUTRI

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

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

## NUCLEO

<b>8NUMIZ MIZAR CREMA</b>	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	
<b>8NUMIF MIZAR FRUTTA</b>	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							
<b>8DEGLL DEGLUGEL</b>	Miscela di zuccheri sostituitivi del saccarosio nella base gelato. Migliora la tenuta del gelato in vetrina, diminuendone la dolcezza.	C - F		kg.2	5	in sostituzione dal 10 al 20% dello zucchero totale nella miscela	
<b>8INOPL INOPLUS</b>	Integratore di fibre vegetali. Migliora la struttura e la spatolabilità del gelato.	C - F		kg.2	5	aggiungere dal 5 al 10% nella miscela	
<b>8MEGAG MEGAGLUCOSIO</b>	Miscela di zuccheri, fibre e proteine vegetali sostituitivi 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	
<b>8MORBI MORBIGEL</b>	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							
<b>8APANNA AROMA PANNA</b>	Semilavorato in polvere da aggiungere alla miscela base per conferire un delicato aroma di panna.	C-F		kg.1	6	5 g/lit	
<b>MISARO MISCELA AROMATICA</b>	Semilavorato in polvere da aggiungere alla miscela base per conferire un delicato aroma di panna e vaniglia.	C-F		kg.1	6	5-10 g/lit	
<b>4LIMOO LIMONE 100</b>	Aromatizzante in polvere per la produzione di gelato al gusto di limone. Con succo di limone in polvere, senza grassi né derivati del latte aggiunti.			kg.2	4	100 g/lit	



PRODOTTO	UTILIZZO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
<b>3YOGGR</b> <b>YOGURT GRECO 30</b>	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	
<b>3JOG01</b> <b>JOGY</b>	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	

## 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.

<b>8BECCE</b> <b>BASE ECCELSA 50 S.A.</b>	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	
<b>8BPAEX</b> <b>BASE SUPREMA 100 S.A.</b>	Base a medio dosaggio con stabilizzanti vegetali che donano al gelato stabilità in vetrina e cremosità al palato. Contiene solo grassi di origine animale. Gusto neutro. Utilizzo con latte. Senza aromi. Ideale per esaltare paste grasse (nocciola, pistacchio) senza nascondere il sapore.	C - F		kg.2	5	70-100 g/kg - 80-120 g/lt	
<b>8B15SA</b> <b>BASE REALE 150 S.A.</b>	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	
<b>8FDIAM</b> <b>BASE DIAMANTE 200 DOPPIA PANNA DANESE</b>	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	
<b>8F0505</b> <b>FIOR DI LATTE 50 DOPPIA PANNA DANESE</b>	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	
<b>8F05S5</b> <b>FIOR DI LATTE 50 S.A.</b>	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	
<b>8F1020</b> <b>FIOR DI LATTE 100 DOPPIA PANNA DANESE</b>	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	
<b>8F10S5</b> <b>FIOR DI LATTE 100 S.A.</b>	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	
<b>8F10GA</b> <b>FIOR DI LATTE 100 G.A.</b>	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	
<b>8F10SA</b> <b>FIOR DI LATTE 100 G.A. S.A.</b>	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	
<b>8F2005</b> <b>FIOR DI LATTE 200 DOPPIA PANNA DANESE</b>	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	
<b>8B250L</b> <b>BASE LATTE 250</b> <b>DOPPIA PANNA</b> <b>DANESE</b>	C - F		kg,2	5	170 g/kg - 250 g/lt	
<b>8BQUIK</b> <b>BASE QUICK</b>	C - F		kg,2	5	75 g/kg - 100 g/lt	
<b>8BQUIP</b> <b>BASE QUICK PLUS</b>	C - F		kg,2	5	75 g/kg - 100 g/lt	
<b>8BCOMP</b> <b>BASE COMPLETA 400</b>	C - F		kg,1,6	7	280 g/kg - 400 g/lt	
<b>8BUNIC</b> <b>BASE UNICA</b>	C - F		kg,1,5	6	1 busta + 3 lt acqua	
<b>8BUNSF</b> <b>BASE UNICA</b> <b>SUGAR FREE</b>	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.

<b>8BF50S</b> <b>BASE FRUTTA</b> <b>50 SENZA LATTE</b>	C - F		kg,2	5	35 g/kg - 50 g/lt	
<b>8BFRDR</b> <b>BASE FRUTTA</b> <b>DOPPIA RESA</b>	C - F		kg,2	5	70 g/Kg - 100 g/lt	
<b>8BFEXT</b> <b>BASE FRUTTA</b> <b>EXTRA 100</b>	C - F		kg,2	5	80 g/kg - 100 g/lt	
<b>8BF50U</b> <b>BASE FRUTTA</b> <b>UP 50 SENZA LATTE</b>	C - F		kg,2	5	35 g/kg - 50 g/lt	
<b>8BFFUL</b> <b>BASE FULL FRUTTA</b>	F		kg,2	5	275 g/kg - 300 g/lt	
<b>8BFSOR</b> <b>SORBETTIAMO</b>			kg,6	2	a seconda della ricetta (vedi ricettario dedicato)	





## BASI SPECIALI

PRODOTTO		UTILIZZO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
<b>8BPROS BASE PROSIT</b>	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	
<b>8BNVEG BASE VEG</b>	Base pensata per la produzione di gelato vegano, senza derivati del latte né ingredienti di origine animale. Le fibre vegetali, le maltodestrine e le proteine vegetali donano struttura e cremosità al gelato.	C - F		kg.2	5	75 g/kg - 100 g/lit	
<b>8BNOSF BASE VEG SUGAR FREE</b>	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	
<b>35GE05 5 CEREALI</b>	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	
<b>3AMA05 AMARETTO</b>	Per la produzione del gelato al gusto del finissimo e rinomato liquore.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>2ARA00 ARACHIDE</b>	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	
<b>3ARK05 ARANCIOK</b>	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	
<b>3BACIO BACIO DI DAMA</b>	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	
<b>2BACPI BACIO DEL PIEMONTE</b>	Per la produzione del gelato al gusto bacio. Con gianduia, granel-lona di nocciola T.G.T. e nocciole intere T.G.T.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3BIN05 BISCONERO</b>	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	
<b>3BIS05 BISCOTTO</b>	Per la produzione del gelato al gusto di frollino all'uovo.			1 kg/5 kg	6/2	40-50 g/kg	
<b>3BRW05 BROWNIE</b>	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/5 kg	6/2	Come insaporente: 200-250 g/kg	
<b>3BBA05 BUBBLE GUM AZZURRO</b>	Per la produzione del gelato al gusto di chewing-gum. Colore azzurro.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3BBR05 BUBBLE GUM ROSA</b>	Per la produzione del gelato al gusto di chewing-gum. Colore rosa.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3CAF05 CAFFÈ BRASIL</b>	Pasta concentrata su base grassa per la produzione del gelato al gusto di caffè.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3CAD05 CAFFÈ DEL NONNO DANTE</b>	Per la produzione del gelato al gusto di caffè, tostatura delicata.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3CAEQ5 CAFFÈ EXTRA</b>	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	
<b>3CAN05 CANNELLA</b>	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	
<b>3CAM05 CAREMELLA MOU</b>	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		
<b>3CRB05 CAREZZA D'AUTUNNO BIANCA</b>	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	
<b>3CRS05 CAREZZA D'AUTUNNO SCURA</b>	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	
<b>3CAS05 CASSATA SICILIANA</b>	Per la produzione del gelato al gusto del famoso dolce siciliano: la cassata siciliana.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3CAG05 CASTAGNA</b>	Per la produzione del gelato al gusto di castagna, con il 58% di castagne.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3CHA05 CHANTILLY</b>	Per la produzione del gelato al gusto di crema chantilly.			1 kg/5 kg	6/2	50-100 g/kg	
<b>3CHE05 CHEESECAKE</b>	Per la produzione del gelato al gusto di torta cheesecake, tradizionale dolce americano.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3CIB05 CIOCCOLATO BIANCO</b>	Per la produzione del gelato al gusto delicato di cioccolato bianco.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3MCC05 CREAM CARAMEL</b>	Per la produzione del gelato al gusto di crème caramel (gusto caramello).			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3CRU05 CREMA ALL'UOVO</b>	Per la produzione del gelato al classico gusto di crema all'uovo (crema pasticcera).			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3WHI05 CREMA AL WHISKY</b>	Per la produzione del gelato al gusto liquoroso e deciso di Whisky.			1 kg/5 kg	6/2	50 g/kg	
<b>3CRR05 CROCCANTINO AL RHUM</b>	Per la produzione del gelato al gusto di croccantino con note di Rhum.			1 kg/5 kg	6/2	80 g/kg	
<b>3CUI05 CUNESE AL RHUM</b>	Per la produzione del gelato al gusto del rinomato cioccolato: 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	
<b>3PINKC FLAMINGO</b>	Per la produzione del gelato al gusto di Cioccolato Ruby (cioccolato rosa).			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3GIA05 GIANDUIA AMARA</b>	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	
<b>3GIB05 GIANDUIA BIANCA</b>	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	
<b>3GIS05 GIANDUIA SCURA</b>	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	
<b>3GIT05 GIANDUIA TORINO</b>	Solo nocciole italiane unite al miglior cacao con una piccola aggiunta di zucchero.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3GTT05 GIANDUIOTTO</b>	Solo nocciole Piemonte (48%) e il miglior cacao in un equilibrio perfetto: una pasta insaporente degna della più antica tradizione messinese.			1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3GTC05 GRAN TORRONE CANELLI</b>	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	
<b>3GTF05 GRAN TORRONE CANELLI FINISSIMO</b>	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	
<b>3KATTI KATTIVISSIMO</b>	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	
<b>3LIQ05 LIQUIRIZIA</b>	Per la produzione del gelato al gusto di liquirizia.		1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3MAL05 MALAGA</b>	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	
<b>3MAN05 MANDORLA DOLCE</b>	Per la produzione del gelato al gusto dolce e delicato di mandorla.		1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3MAP05 MANDORLA PURA</b>	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	
<b>3MRR05 MARRAKECH</b>	Per la produzione del gelato al gusto di tè alla menta.		1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3MRG05 MARRON GLACÉS</b>	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	
<b>3MAS05 MASCARPONE</b>	Per la produzione del gelato al gusto di mascarpone.		1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3MENGL MENTA BIANCA GLACIALE</b>	Per la produzione del gelato al gusto menta. Colore bianco.		1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3MEN05 MENTA VERDE</b>	Per la produzione del gelato al gusto menta. Colore verde.		1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3MER05 MERINGA</b>	Per la produzione del gelato al gusto di meringa.		1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3NOS05 NOCE</b>	Per la produzione del gelato al gusto di noce. Con gherigli.		1Kg/5Kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3NUT01 NUTOVO</b>	Tuorlo d'uovo zuccherato e pastorizzato: 50% tuorlo e 50% zucchero. Origine Italia.		1,25Kg	6	Q.B.	
<b>4NUG05 NUT COLA</b>	Per la produzione del gelato al gusto Cola.		1 kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3OV005 OVOVAN</b>	Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia.		1 kg/5 kg	6/2	40-60 g/kg	
<b>3OV005 OVOVAN CON BACCHE</b>	Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia. Con bacche di vaniglia macinate.		1 kg/5 kg	6/2	40 g/kg	
<b>3PAN05 PANNA COTTA</b>	Per la produzione del gelato al gusto del famoso dessert.		1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3PSP05 PAN DI SPAGNA</b>	Per la produzione del gelato al gusto di pan di spagna.		1 kg/5 kg	6/2	50 g/kg	



PRODOTTO	IDEALE ANCHE	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
<b>3PIP01 PINOLO MEDITERRANEO</b>	Per la produzione del gelato al pinolo (98%).		1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3PST03 PRONTO STRACCIATELLA</b>	Scaglie di cioccolato pronte all'uso per la produzione del gelato gusto stracciatella. Cacao minimo 52%.		1 kg	10	Q.B.	
<b>3NCA05 PUFFO AZZURRO</b>	Per la produzione del gelato al gusto di panna e vaniglia. Colore azzurro.		1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3RAF05 RAFFAELLO</b>	Per la produzione del gelato al gusto del famoso cioccolatino al cocco e mandorla.		1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3RIC01 / 3RIC02 RISTRETTO CAFFÈ</b>	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	
<b>3ROC05 ROCHER NUT</b>	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	
<b>3TIR05 TIRAMISÙ</b>	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	
<b>3GTS05 TORRONE DELLA REGINA</b>	Per la produzione del gelato al gusto di torrone al pistacchio.		1 kg/5 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3TRA05 TRADICAO (Crema di Cacao)</b>	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	
<b>2VAB03 VANIGLIA BOURBON</b>	Per la produzione del gelato alla vaniglia. Con Vaniglia Bourbon del Madagascar.		1 kg/5 kg	6/2	25-40 g/kg	
<b>3VAG05 VANIGLIA GIALLA</b>	Per la produzione del gelato al gusto di vaniglia. Colore giallo tenue.		1 kg/5 kg	6/2	50 g/kg	
<b>3VAM05 VANIGLIA MADAGASCAR</b>	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	
<b>3ZAB05 ZABAGLIONE DELLA NONNA</b>	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	
<b>3ZUPC1 / 3ZUPC2 ZUPPA INGLESE ANTICA RICETTA</b>	Per la produzione del gelato al gusto di zuppa inglese. Con coloranti artificiali.		1,3 kg 2,6 Kg	6	25-30 g/kg	
<b>3ZUP01 / 3ZUP02 ZUPPA INGLESE</b>	Per la produzione del gelato al gusto di zuppa inglese. Con coloranti naturali.		1,3 kg 2,6 kg	6	25-30 g/kg	



## LE RUSTICHE

Antiche ricette per riscoprire due grandi classici della gelateria artigianale: la nocciola ed il pistacchio. Paste grezze, non raffinate, ottenute da materie prime di primissima scelta, per un gelato dalla consistenza sorprendente e dal carattere deciso.

PRODOTTO		IDEALE ANCHE	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
<b>2RUPIS PISTACCHIO RUSTICO</b>	Pasta grezza, non raffinata, ottenuta da pistacchi selezionati.			1 kg/3 kg	6/2	100-150 g/kg	
<b>2RUNOC NOCCIOLA RUSTICA</b>	Pasta grezza, non raffinata, ottenuta da nocciole Italiane tostate.			1 kg/3 kg	6/2	100-150 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	
<b>4AGRET AGRETTO</b>		2,6 kg	1/6	30 g/lt	
<b>4AGLEM AGRETTO + LEMONSUC</b>		2,6 kg + 0,25 kg	1	Agretto: 30g/lt Lemonsuc: 2 ml/lt	
<b>4ALB05 ALBICOCCA</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4AMA05 AMARENA</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4ANA05 ANANAS</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4ANG05 ANGURIA</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4ARA05 ARANCIA</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4BAN05 BANANA</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4CED05 CEDRO SANTA MARIA</b>		1kg/3 kg	6/2	Come insaporente: 80-100 g/kg Come variegato: Q.B.	
<b>4CHI03 CHINOTTO DELLA RIVIERA</b>		1kg/3 kg	6/2	Come insaporente: 100 g/kg	
<b>4COC05 COCCO</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4LIC05 CREMA LIMONE</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4DAT03 DUDÙ IL DATTERO</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4FRA05 FRAGOLA</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4FR005 FRAGOLINA DI BOSCO</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4FRB05 FRUTTI DI BOSCO</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4KIW05 KIWI</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4LAM05 LAMPONE</b>		1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	



PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
<b>4LEMSU LEMONSUC</b>	Succo concentrato di limone per un gelato fresco e aromatico, dal sapore intenso dell'agrume.		1 lt	1/6	2 ml/lt	
<b>4MAD05 MANDARINO</b>			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4MAN05 MANGO</b>			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4MAR05 MARACUJA</b>			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4MELO5 MELA VERDE</b>			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4ME005 MELONE</b>			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4MIRO5 MIRTILLO</b>			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4PES05 PESCA</b>			1kg/3 kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>4VIO05 VIOLA</b>			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						
<b>500ANG ANGURIA</b>			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
<b>500FRA FRAGOLA</b>			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
<b>500FRT FRUTTI DI BOSCO</b>			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
<b>500LIE LIME</b>			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
<b>500LIM LIMONE</b>			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
<b>500MEL MELA VERDE</b>			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
<b>500MEO MELONE</b>			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
<b>500PES PESCA</b>			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	
<b>500POM POMPELMO ROSA</b>			1,25 kg	10	1 busta + 2,5 lt di acqua	



PRODOTTO CONF. PESO PZ/CART. DOSAGGIO

**READY MIX CREME**

<b>3RIC00 RICOTTA</b>	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	
<b>8SYOGR YOGURT GRECO</b>	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	
<b>3JOJOG IO-JOGY</b>	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**

<b>3BLAVA BLACK LAVA</b>	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	
<b>8WLAVA WHITE LAVA</b>	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	
<b>3CIBX2 CIOCCOLATO EXTRA BIANCO</b>	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	
<b>3CIF05 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE</b>	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	
<b>3CIEDA CIOCCOLATO EXTRA DARK</b>	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	
<b>3CEXTR CIOCCOLATO EXTRA LATTE</b>	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	
<b>CEFVEN VENERE NERA</b>	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	
<b>3POWER POWERCIOK</b>	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		
<b>8SYOGO YOGURT</b>		1,6 kg	8	1 busta + 4 lt di latte		
<b>8SYOGR YOGURT GRECO</b>	<i>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.</i>		1 kg	10	1 busta + 3 lt di latte/yogurt	
<b>8SYOGG YOGURT SPECIAL</b>	<i>Prodotto in polvere per la produzione di gelato soft al gusto yogurt, senza grassi aggiunti.</i>		1,6 kg	8	1 busta + 3,5 lt di latte + 2,2 kg di yogurt	
<b>8SFIOR FIOR DI LATTE</b>		1,6 kg	8	1 busta + 4 lt di latte		
<b>8SYOBE FROZEN YOGURT</b>	<i>Prodotto in polvere per la produzione di frozen yogurt, senza stabilizzanti né emulsionanti.</i>		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.

<b>6PBEGO BEGONIA DI ALASSIO +</b>		5 kg	2	800 g di prodotto + 1 lt di acqua	
<b>6PFRAG FRAGOLA +</b>		5 kg	2	800 g di prodotto + 1 lt di acqua	
<b>6PFRUB FRUTTI DI BOSCO +</b>		5 kg	2	800 g di prodotto + 1 lt di acqua	
<b>6PLAMP LAMPONE +</b>		5 kg	2	800 g di prodotto + 1 lt di acqua	
<b>6PMANG MANGO +</b>		5 kg	2	800 g di prodotto + 1 lt di acqua	
<b>6PPESC PESCA +</b>		5 kg	2	800 g di prodotto + 1 lt 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!

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
<b>7ALBIC ALBICOCCA SACHER</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7APFEL APFELSTRUDEL</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7AMARE AMARENA</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7AMASS AMARENATISSIMA</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7ARANC ARANCIO</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7BERGA BERGAMOTTO</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7CARAM CAREMELLATE</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7CARSA CAREMELLO SALATO</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>4CEDO5 CEDRO SANTA MARIA</b>		1 kg/3 kg	6/2	Come insaporente: 80-100 g/kg Come variegato: Q.B.	
<b>7CHERM CHERMISI</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>4CHIO3 CHINOTTO DELLA RIVIERA</b>		1 kg/3 kg	6/2	Come insaporente: 100 g/kg Come variegato: Q.B.	
<b>7FICHI FICHI CAREMELLATI</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7FRAGO FRAGOLA</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7FRUTT FRUTTI DI BOSCO</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7GBABA GRANBABÀ</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7LIMET LIME</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7MANGO MANGO</b>		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	



PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
<b>7MARAC MARACUJA</b>	Variegato al gusto di maracuja, con polpa e semi del frutto.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7MIRTI MIRTILLO</b>	Variegato al gusto di mirtillo, con mirtilli in pezzi.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7MOSCT MOSCATO</b>	Variegato al gusto Moscato con uva passita.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7NUTCH NUT CHERRY ROSSO</b>	Ciliegie candite intere in sciroppo per variegature. Colore rosso.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7SOLE O' SOLE MIO</b>	Variegato al gusto di crema al limone con savoiardi sbriciolati.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7PERAO PERA</b>	Variegato al gusto di pera, con pezzi di pera semicandita.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7PRUGH PRUGNA</b>	Variegato al gusto prugna con il 50% di frutta.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7RIBES RIBES</b>	Variegato al gusto acidulo tipico del frutto. Colore rosso brillante, con frutti interi.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>3SPC01 SALSA PER PANNA COTTA</b>	Salsa di accompagnamento al gusto caramello per il gelato gusto panna cotta.		1 kg	6	Q.B.	
<b>7TIRAS TIRAMISÚ</b>	Variegato al gusto del famoso dessert, con savoiardi sbriciolati e una nota di Marsala.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7ZENZE ZENZERO</b>	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.

<b>7BIGNÈ BIGNÈ</b>	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di bignè.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7BISLI BISCOLIMONE</b>	Crema per variegare al gusto di limone con inclusioni di granella di biscotto al burro.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7BINER BISCONERO</b>	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.	
<b>7BISCO BISCOTTO</b>	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di granella di biscotto al cacao.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7BISCOGF BISCOTTO GLUTEN FREE</b>	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.	
<b>7BROWN BROWNIE</b>	Crema per variegare al cacao con inclusioni di granella di brownies.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7CIOCB CIOCCOLATO BIANCO</b>	Crema per variegare al gusto di cioccolato bianco.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>VARCCR CIOCCOLATO E CROCCANTE</b>	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di croccante di nocciola.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	



PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
<b>VARCCE CIOCCOLATO E CEREALI</b>	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di cereali soffiati.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>VARCCF CIOCCOLATO FONDENTE</b>	Crema per variegare al gusto di cioccolato fondente.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>3CIOKO CIOKO ARTIC</b>	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.	
<b>VARCRC CREMINO E CROCCANTE</b>	Crema per variegare al gusto di latte e nocciola con inclusioni di croccante di nocciola.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>VARCRR CREMINO E CEREALI</b>	Crema per variegare al gusto di latte e nocciola con inclusioni di cereali soffiati.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>SCREMI CREMINO FLUIDO</b>	Crema per variegare al gusto di latte e nocciola.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>VARCRO CROCCOCIOK</b>	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di mini cereali soffiati.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>VARCRM CROCCOMILK</b>	Crema per variegare al gusto di latte e nocciola con inclusioni di mini cereali soffiati.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7PINKC FLAMINGO</b>	Crema per variegare al gusto di cioccolato rosa con inclusioni di granella di wafer.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7GIAN4 GIANDUIA</b>	Crema per variegare al gusto di gianduia (chiaro) ideale anche tale e quale in vaschetta.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7GOLDE GOLDEN</b>	Crema per variegare al gusto di gianduia con inclusioni di granella di nocciole italiane tostate.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7GRTOR GRAN TORINO</b>	Crema per variegare al gusto di cioccolato al latte con granella di nocciola salata.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>SCRHAV HAVANA CAFFÈ</b>	Crema per variegare al gusto di gianduia al caffè.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>3NOC06 NOCCIOLATA FLUIDA</b>	Crema per variegare al gusto di gianduia (più fluida).		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>VARPIS PISTACCHIO</b>	Crema per variegare al gusto di pistacchio con inclusioni di granella di pistacchi.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7RAFFA RAFFAELLO</b>	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.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>VARSUP SUPERPEANUT</b>	Crema per variegare al gusto di nocciolata (gianduia) con inclusioni di arachidi tostate e salate.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>7TORRO TORRONCINO</b>	Crema per variegare al gusto di torrone con il 25% di torrone.		1 kg/3 kg	6/2	Q.B.	
<b>VARWAF WAFER</b>	Crema per variegare al gusto di nocciolata (gianduia) con inclusioni di granella di wafer.		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	
<b>3MORNE CACAO</b>		3 kg	2	Q.B.	
<b>3MORCS CARAMELLO SALATO</b>		3 kg	2	Q.B.	
<b>3MORBI LATTE</b>		3 kg	2	Q.B.	
<b>3MORMD MANDORLA</b>		3 kg	2	Q.B.	
<b>3MORNC NOCCIOLA</b>		3 kg	2	Q.B.	
<b>3MORPS PISTACCHIO</b>		3 kg	2	Q.B.	
<b>3MORTR TORRONE</b>		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.

<b>3MORBIV WHITE</b>	<i>Gusto neutro, utilizzabile tale e quale oppure aromatizzabile a piacere.</i>		3 kg	2	Q.B.	
<b>3MORGIV GIANDUIA</b>	<i>Gusto cacao e nocciole, rotondo ed equilibrato.</i>		3 kg	2	Q.B.	
<b>3MORPIV PISTACCHIO</b>	<i>Gusto pistacchio, aromatico e caratterizzante.</i>		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 Nocciola all'altezza delle esigenze del più esperto e raffinato gelatiere, disponibile in numerose varianti a seconda delle necessità.

PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
<b>PASTE DI NOCCIOLA</b>						
<b>2DEC05</b> <b>PASTA NOCCIOLA</b> <b>DELICIA CHIARA</b>	Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di vario calibro. Tostatura delicata.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
<b>2DEL05</b> <b>PASTA NOCCIOLA</b> <b>DELICIA</b>	Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di vario calibro. Tostatura decisa.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
<b>2PRE05</b> <b>PASTA NOCCIOLA</b> <b>PRELIBA®</b>	Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di primissima scelta. Tostatura media.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
<b>2PRS05</b> <b>PASTA NOCCIOLA</b> <b>PRELIBA® SCURA</b> <b>(VESUVIO)</b>	Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di primissima scelta. Tostatura decisa.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
<b>2PRZ05</b> <b>PASTA NOCCIOLA</b> <b>PRELIBA®</b> <b>STABILIZZATA</b>	Ottenuta dalla macinazione di nocciole Italiane tostate di primissima scelta con l'aggiunta di stabilizzante (1%).		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
<b>2PRAL1</b> <b>PASTA NOCCIOLA</b> <b>PRALINÉ (PRALINATA)</b>	Ottenuta dalla raffinazione di croccante di nocciola.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
<b>2OPT05</b> <b>PASTA NOCCIOLA</b> <b>OPTIMA®</b>	Ottenuta dalla macinazione di nocciole T.G.T. tostate e calibrate. Tostatura delicata.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
<b>2OPS05</b> <b>PASTA NOCCIOLA</b> <b>OPTIMA® SCURA</b>	Ottenuta dalla macinazione di nocciole T.G.T. tostate e calibrate. Tostatura decisa.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
<b>2NOCPM</b> <b>PASTA</b> <b>NOCCIOLA ORIGINE</b>	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	  
<b>2IGP05</b> <b>PASTA NOCCIOLA</b> <b>PIEMONTE I.G.P.</b>	Ottenuta dalla macinazione di sole nocciole Piemonte I.G.P. Tostatura media.		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	  
<b>2RUNOC</b> <b>NOCCIOLA RUSTICA</b>	Pasta grezza, non raffinata, ottenuta da nocciole Italiane tostate.		1kg/3kg	6/2	100-150 g/kg	  



PRODOTTO

CONF. PESO PZ/CART. DOSAGGIO

**PRODOTTI A BASE DI NOCCIOLA**

Non solo pasta di nocciola: da oltre 70 anni lavoriamo sapientemente questa nobile materia prima, in tutte le sue forme.

1CRN01/1CRN0C <b>CROCCANTE DI NOCCIOLA</b>		1kg/5kg	10/4	Q.B.	
1FNO01/1FNO05 <b>FARINA DI NOCCIOLA</b>		1kg/5kg	10/4	Q.B.	
1GRC01/1GRC03/1GRC00 <b>GRANELLA DI NOCCIOLA T.G.T. (3/5 mm)</b>		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRT01/1GRT03/1GRT05 <b>GRANELLINA DI NOCCIOLA T.G.T. (1/3 mm)</b>		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRS01 <b>GRANELLONA DI NOCCIOLA SALATA</b>		1kg	10	Q.B.	
1GRG01/1GRG03/1GRG05 <b>GRANELLONA DI NOCCIOLA T.G.T. (5/8 mm)</b>		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRN01/1GRN03/1GRN05 <b>GRANELLA DI NOCCIOLA ITALIANA (3/5 mm)</b>		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRP03/1GRP05 <b>GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA (4/5 mm)</b>		1kg/5kg	10/4	Q.B.	
1GRI01/1GRI03/1GRI05 <b>GRANELLINA DI NOCCIOLA ITALIANA (1/3 mm)</b>		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1GRO01/1GRO03/1GRO05 <b>GRANELLONA DI NOCCIOLA ITALIANA (5/8 mm)</b>		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1ZIGPT/1ZIGPS <b>NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P. TOSTATE SGUSCIATE (14/15 mm)</b>		1kg/5kg	10/4	Q.B.	
1NOT01/1NOT03/1NOT05 <b>NOCCIOLE TOSTATE INTERE ITALIANE (14/15 mm)</b>		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	
1NOP01/1NOP03/1NOP05 <b>NOCCIOLE TOSTATE INTERE T.G.T. (14/15 mm)</b>		1kg/ 3kg/5kg	10/6/4	Q.B.	





# PISTACCHIO

Un grande classico della gelateria, immancabile in ogni vetrina: il pistacchio. Un'ampia gamma di prodotti a base di pistacchio e paste di pistacchio differenti per origine della materia prima, lavorata sapientemente da mani esperte, ma anche per colorazione, intensità e sapore, per soddisfare le esigenze di ogni artigiano gelatiere.

PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
<b>PASTE DI PISTACCHIO</b>						
<b>3PIS05 PISTACCHIO</b>	<i>Pasta zuccherata al gusto di pistacchio e mandorla. Colore verde brillante.</i>		1kg/5kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3PIS1N PISTACCHIO ETNA</b>	<i>Per la produzione del gelato al pistacchio. Solo pistacchi del Mediterraneo puri al 100%. Colore verde conferito da colore naturale.</i>		1kg/3kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3PIS0R PISTACCHIO MEDITERRANEO ORO</b>	<i>Per la produzione del gelato al pistacchio. Con pistacchi del Mediterraneo (96%). Colore verde conferito da colore naturale.</i>		1kg/3kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3PIC02 PISTACCHIO PURO CON COLORE</b>	<i>Per la produzione del gelato al gusto di pistacchio. Solo pistacchi puri al 100% di origine Mediterranea. Colore verde brillante.</i>		1kg/3kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>3PIZ02 PISTACCHIO PURO SENZA COLORE</b>	<i>Per la produzione del gelato al gusto di pistacchio. Solo pistacchi puri al 100% di origine Mediterranea. Senza coloranti.</i>		1kg/3kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>2PIB03 PISTACCHIO PURO SICILIA</b>	<i>Per la produzione del gelato al gusto di pistacchio. Solo pistacchi verdi tostati di origine Sicilia al 100%.</i>		1kg/3kg	6/2	80-100 g/kg	
<b>2RUPIS PISTACCHIO RUSTICO</b>	<i>Pasta grezza, non raffinata, ottenuta da pistacchi selezionati.</i>		1kg/3kg	6/2	100-150 g/kg	

## PRODOTTI A BASE DI PISTACCHIO

Non solo pasta di pistacchio: lavoriamo sapientemente questa nobile materia prima, in tutte le sue forme.

<b>1GRPPI GRANELLA DI PURO PISTACCHIO</b>			1kg	10	Q.B.	
<b>1GRPPR GRANELLA DI PISTACCHIO PRALINATA</b>			1kg	10	Q.B.	
<b>1GROPI GRANELLONA DI PURO PISTACCHIO</b>			1kg	10	Q.B.	
<b>1PISTT PISTACCHI INTERI SGUSCIATI TOSTATI</b>			1kg	10	Q.B.	





## FRUTTA SECCA

Frutta secca trasformata attraverso processi di tostatura, pralinatura, granellatura.




























PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
1CRMAN/1CRMA5 <b>CROCCANTE DI MANDORLA</b>		1 kg/ 5 kg	10/4	Q.B.	
1FMA01/1FMA00 <b>FARINA DI MANDORLA</b>		1 kg/ 5 kg	10/4	Q.B.	
1GRMAP <b>GRANELLA DI MANDORLA PRALINATA</b>		1kg	10	Q.B.	
1GRM01/1GRM05 <b>GRANELLONA DI MANDORLA</b>		1 kg/ 5 kg	10/4	Q.B.	
ZOOMTC / ZOOMTD <b>MANDORLE PELATE TOSTATE DOLCI</b>		1 kg/ 5 kg	10/4	Q.B.	
ZOONO1 <b>NOCI SGUSCIATE</b>		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	
 <b>1HAKIT HAPPY KIT con 5 dosatori</b>			5	Q.B.	
 <b>1AMARE AMARETTINI</b>		2kg	1	Q.B.	
 <b>ZOWBIS BISCOTTI AL CACAO</b>		1kg	1	Q.B.	
 <b>ZOWBME BISCOTTI DI MELIGA</b>		1kg	1	Q.B.	
 <b>3ARLBO BON BON ARLECCHINO DI CIOCCOLATO</b>		5kg	1	Q.B.	
 <b>1CASIC CANNOLI SICILIANI MIGNON</b>		2,5 kg	1	Q.B.	
 <b>ZOWCOC COCCO RAPÉ</b>		1kg	10	Q.B.	  
 <b>1COZUC CODETTE COLORATE DI ZUCCHERO</b>		5kg	1	Q.B.	
 <b>1CRGER CROCCANTE DI CEREALI</b>		1kg	6	Q.B.	
 <b>1GRAMA GRANELLA DI AMARETTO</b>		5kg	1	Q.B.	
 <b>1GRBIS GRANELLA DI BISCOFROLA</b>		1 kg	6	Q.B.	
 <b>1GRBIN GRANELLA DI BISCOTTO NERO</b>		1kg	10	Q.B.	
 <b>1GRBRO GRANELLA DI BROWNIES</b>		1 kg	10	Q.B.	
 <b>1GRCIO GRANELLA DI CIOCCOLATO FONDETE</b>		1kg	10	Q.B.	  
 <b>1GRMEG GRANELLA DI MERINGA</b>		6 kg	1	Q.B.	



PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
 <b>1GRTOR</b> <b>GRANELLA DI TORRONE</b>		2 kg	5	Q.B.	 
 <b>1GRWAF</b> <b>GRANELLA DI WAFER</b>		1kg	10	Q.B.	 
 <b>L35000</b> <b>MACARONS</b>			160	Q.B.	
<i>Gusci per Macarons pronti all'uso. Colori assortiti. Diametro 30 mm.</i>					
 <b>1MBABA</b> <b>MICRO BABÁ</b>		2,5 kg	1	Q.B.	
 <b>1MTART</b> <b>MICRO TARTELLETTA</b>		3kg	1	Q.B.	
 <b>1NUC01</b> <b>NUT-COFFEE</b>		1kg	5	Q.B.	  
 <b>ZOWRLF</b> <b>RISO SOFFIATO CARAMELLATO</b>		1kg	5	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.

<b>CRUCAC</b> <b>CRUMBLE AL CACAO</b>	<i>Gusto cacao. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	
<b>CRUCAR</b> <b>CRUMBLE AL CARMELLO</b>	<i>Gusto caramello. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	 
<b>CRUBUR</b> <b>CRUMBLE CLASSICO AL BURRO</b>	<i>Gusto classico al burro. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	
<b>CRUFDB</b> <b>CRUMBLE AI FRUTTI DI BOSCO</b>	<i>Gusto frutti di bosco. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	
<b>CRULIM</b> <b>CRUMBLE LIMONE GLUTEN FREE</b>	 <i>Gusto limone. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	
<b>CRUNOC</b> <b>CRUMBLE ALLA NOCCIOLA</b>	<i>Gusto nocciola. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	
<b>CRUPIS</b> <b>CRUMBLE AL PISTACCHIO</b>	<i>Gusto pistacchio. Gluten Free</i>		1 kg	10	Q.B.	



# TOP DECORELLE

Salse fluide a base anidra o idrata per decorare coppe gelato, vaschette, ma anche crêpes, waffles, pancake e molto altro! Confezionate in comode bottiglie da 1 kg con tappo salvagoccia, per agevolare il lavoro del gelatiere, sono disponibili in un vasto assortimento per soddisfare le richieste di tutti.

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO		
9TAMAR AMARENA		1 kg	6	Q.B.		
9TCAFF CAFFÈ		1 kg	6	Q.B.		
9TCIOC CIOCCOLATO		1 kg	6	Q.B.		
9TCIOB CIOCCOLATO BIANCO CREAM		1 kg	6	Q.B.		
9TVCIF CIOCCOLATO FONDENTE CREAM		1 kg	6	Q.B.		
9TCREM CREAM CARAMEL		1 kg	6	Q.B.		
9TFRAG FRAGOLA		1 kg	6	Q.B.		
9TFRUT FRUTTI DI BOSCO		1 kg	6	Q.B.		
9TKIWI KIWI		1 kg	6	Q.B.		
9TLAMP LAMPONE		1 kg	6	Q.B.		
9TMANG MANGO		1 kg	6	Q.B.		
9TMIRT MIRTILLO		1 kg	6	Q.B.		
9TNOCC NOCCIOLA CREAM	<i>Gusto nocciole e latte.</i>		1 kg	6	Q.B.	
9TNOFL NOCCIOLATA FLUIDA	<i>Gusto gianduia (cacao e nocciole).</i>		1 kg	6	Q.B.	
9TPISQ PISTACCHIO		1 kg	6	Q.B.		
9TSPIR SPIRULOSO	<i>Gusto delicato di vaniglia. Colore blu brillante. Con aromi naturali.</i>		1 kg	6	Q.B.	
9TSTRA STRACCIATELLA	<i>Copertura fondente per gelateria in bottiglia.</i>		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	
<b>ICE DRINK</b>					
IDCOFF ICE DRINK COFFEE		1 kg	10	1 busta + 2,5 lt di latte	
IDMILK ICE DRINK MILK		1 kg	10	1 busta + 2,5 lt di latte	
<b>MIX PER GRANITE</b>					
3MIXAR ARANCIO		1 kg	8	1 busta + 5 lt di acqua	
3MIXBL BLU TROPICAL		1 kg	8	1 busta + 5 lt di acqua	
3MIXCO COLA		1 kg	8	1 busta + 5 lt di acqua	
3MIXLI LIMONE		1 kg	8	1 busta + 5 lt di acqua	
3MIXME MENTA		1 kg	8	1 busta + 5 lt di acqua	
3MIXPA PESCA-ALBICOCCA		1 kg	8	1 busta + 5 lt di acqua	





# 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  
TIRAMISÙ**

Il grande classico della pasticceria italiana in versione gelato: la cremosità del mascarpone, l'aromaticità del caffè, una nota di Marsala e una pioggia di cacao il tutto completato da savoiardi sbriciolati.

- 5 Kg Pasta di Mascarpone
- 3 Kg Variiegato 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 5 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 CROCC

**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 golosa 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 trinarario 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



**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





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



**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



**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



**KITPIN  
FLAMINGO**

Quando il cioccolato Ruby o "Pink Chocolate" diventa protagonista, il risultato è il Kit Flamingo! Gelato al cioccolato Ruby con una golosa variegatura al cioccolato rosa e granel- la di wafer: da oggi il cioccolato è anche rosa!

5 Kg Pasta Flamingo

3 Kg Varicream Flamingo

1 Segnagusto

1 Gonfiabile fenicottero



## Gran Babà



### KITGBA GRAN BABÀ

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

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



### KITGTO GRAN TORRONE CANELLI

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

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



## Apfel Strudel NOVITÀ



### 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 NOVITÀ



### KITDUD DUDÙ IL DATTERO

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






















# 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	
<b>8BSEMI FIOCCO DI NEVE</b>	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	
<b>8BALAD ALADIN</b>	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	  
<b>8BALAM ALADIN MOUSSE</b>	Mix in polvere per la produzione di mousse.	F - C		kg.1,8	7	200 g + 1 kg di panna + 100 g acqua	 
<b>8BALAV VEGALADIN MOUSSE</b>	 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	  
<b>9SNEUT BASE SEMPLICE</b>	Prodotto in pasta per la produzione di semifreddi.	F		kg.1	6	1 kg + 2,4 kg di panna	 



## GLASSE A SPECCHIO

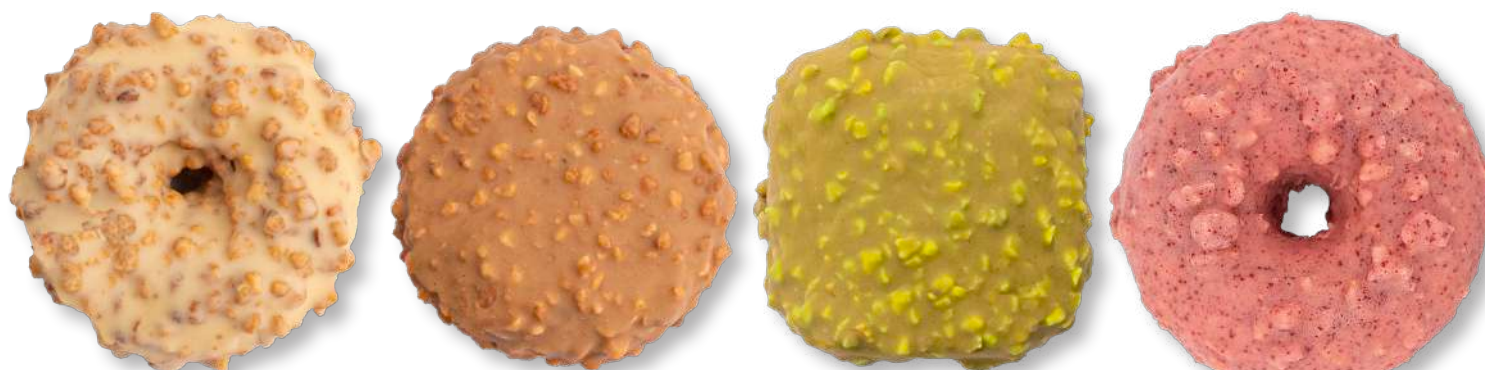
Una linea di glasse a specchio coprenti per pasticceria fredda. Garantiscono un taglio netto e pulito e rimangono brillanti, non opacizzano, a temperatura negativa. Disponibili in un ampio assortimento di gusti e colori.

PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
<b>PF4598 GLASSATURA A SPECCHIO PLUS NEUTRA</b>	<i>Gelatina neutra per glassature pronta all'uso.</i>		kg.8	1	Q.B.	
<b>PFGLAB MIROIR CIOCCOLATO BIANCO</b>	<i>Glassa a specchio per pasticceria fredda al cioccolato bianco.</i>		kg.3	2	Q.B.	
<b>PF5845 MIROIR CIOCCOLATO FONDENTE</b>	<i>Glassa a specchio per pasticceria fredda al cioccolato fondente.</i>		kg.3	2	Q.B.	
<b>MIRGIA MIROIR GIALLO</b>	<i>Glassa a specchio per pasticceria fredda al gusto di limone.</i>		kg.3	2	Q.B.	
<b>MIRROS MIROIR ROSSO</b>	<i>Glassa a specchio per pasticceria fredda al gusto di frutti rossi (fragola, lampone).</i>		kg.3	2	Q.B.	
<b>MIRVER MIROIR VERDE</b>	<i>Glassa a specchio per pasticceria fredda al gusto di pistacchio.</i>		kg.3	2	Q.B.	

## COVERCRUNCH

Una linea di coperture anidre, pronte all'uso, con inclusioni croccanti di frutta secca ideali per gelateria (gelato su stecco) e pasticceria fredda. Un'esclusiva Nutman in cui la più estrema golosità incontra la massima croccantezza!

<b>9CCHFR COVERCRUNCH FRUTTI ROSSI</b>	<i>Copertura al gusto cioccolato bianco e frutti rossi con inclusioni di frutti rossi liofilizzati (amarene, ribes rossi, fragole).</i>		kg.3	2	Q.B.	
<b>9CCHNO COVERCRUNCH NOCCIOLA</b>	<i>Copertura al gusto cioccolato bianco e nocciola con inclusioni di granella di nocciola pralinata.</i>		kg.3	2	Q.B.	
<b>9CCHMA COVERCRUNCH MANDORLA</b>	<i>Copertura al gusto cioccolato bianco e mandorla con inclusioni di granella di mandorla pralinata.</i>		kg.3	2	Q.B.	
<b>9CCHPI COVERCRUNCH PISTACCHIO</b>	<i>Copertura al gusto cioccolato bianco e pistacchio con inclusioni di granella di pistacchio pralinato.</i>		kg.3	2	Q.B.	





# PASTICCERIA TRADIZIONALE

## GLASSE E COPERTURE PER PASTICCERIA

PRODOTTO CONF. PESO PZ/CART. DOSAGGIO

### GLASSE PER PASTICCERIA TRADIZIONALE

Glasse aromatizzate e colorate a base grassa per copertura di bigné e altre creazioni di pasticceria da forno. Facili da utilizzare, garantiscono una perfetta lavorabilità dopo lo scioglimento a bagnomaria (40/45°C).

	<b>9GARAN ARANCIO</b>		kg.2	6	
	<b>9GCIOC CIOCCOLATO</b>		kg.2	6	
	<b>9GFRAG FRAGOLA</b>		kg.2	6	
	<b>9GLIMO LIMONE</b>		kg.2	6	
	<b>9GNOCC NOCCIOLA</b>		kg.2	6	
	<b>9GPIST PISTACCHIO</b>		kg.2	6	
	<b>9GVANI VANIGLIA</b>		kg.2	6	
	<b>9GZABA ZABAGLIONE</b>		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.

<b>9ANALK ALKERMES</b>		1 Lt	6	1 lt di prodotto + 2 lt di acqua	
<b>9ANCAF CAFFÉ</b>		1 Lt	6	1 lt di prodotto + 2 lt di acqua	
<b>9ANFRU FRUTTI DI BOSCO</b>		1 Lt	6	1 lt di prodotto + 2 lt di acqua	
<b>9ANMAR MARASCHINO</b>		1 Lt	6	1 lt di prodotto + 2 lt di acqua	
<b>9ANRHU RHUM</b>		1 Lt	6	1 lt di prodotto + 2 lt di acqua	
<b>9ANVAN VANIGLIA</b>		1 Lt	6	1 lt di prodotto + 2 lt di acqua	

## FRUTTA CANDITA

### 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.

	<b>PRCUA6 CUBETTO ARANCIO TUTTA ESSENZA 6X6</b>		kg.5	1	Q.B.	
	<b>BJCAR9 CUBETTO ARANCIO TUTTA ESSENZA 9X9</b>		kg.5	1	Q.B.	
	<b>PRCUC6 CUBETTO CEDRO DIAMANTE 6X6</b>		kg.5	1	Q.B.	
	<b>PRCUC9 CUBETTO CEDRO DIAMANTE 9X9</b>		kg.5	1	Q.B.	
	<b>PRSCAR SCORZE D'ARANCIO A QUARTI</b>		kg.5	1	Q.B.	
	<b>PRFRIN FRUTTA MISTA INTERA</b>		kg.5	1	Q.B.	



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

**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.

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

PRODOTTO CONF. PESO PZ/CART. DOSAGGIO

**FRUTTA CANDITA INTERA**

	<b>BJAMSS AMARENATISSIMA PASTICCERIA 90% VOL.</b>	Amarene candite intere in sciroppo di amarena.		5 Kg	2	Q.B.	  
	<b>BJCIEN AMARENE</b>			5 Kg	1	Q.B.	  
	<b>BJCI18 CILIEGIE ROSSE 18/20</b>			5 Kg	1	Q.B.	  
	<b>BJCIRO CILIEGIE ROSSE 20/22</b>			5 Kg	1	Q.B.	  
	<b>BJCI20 CILIEGIE ROSSE 22/24</b>			5 Kg	1	Q.B.	  
	<b>BJCIVE CILIEGIE VERDI</b>			5 Kg	1	Q.B.	  
	<b>BJMAC6 MACEDONIA 6X6</b>			5 Kg	1	Q.B.	  
	<b>PRUVAS UVA SULTANINA AUSTRALIANA 6 CORONE</b>			14 Kg	1	Q.B.	  
	<b>ZOWUVA UVA SULTANINA TURCA</b>			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.

	<b>NAFILA FILETTI DI ARANCIO NATURAL</b>			900 g	12	Q.B.	  
	<b>NAFILL FILETTI DI LIMONE NATURAL</b>			900 g	12	Q.B.	  
	<b>NASCAR SCORZE D'ARANCIO A QUARTI NATURAL</b>			900 g	12	Q.B.	  
	<b>NASCLI SCORZE DI LIMONE A QUARTI NATURAL</b>			900 g	12	Q.B.	  



## GLI ESSENZIALI

Tutto ciò che è indispensabile nel laboratorio di ogni artigiano pasticcere.

PRODOTTO		CONF.	PESO	PZ/CART.	DOSAGGIO	
<b>PATAROME</b>						
Aromi in pasta con soli coloranti naturali. Ideali per aromatizzare creme, ganache, impasti o gelatine. Dosaggio 5-10 g/kg.						
9PATAR <b>ARANCIO</b>			1 Kg	6	5-10 g/kg	
9PATLI <b>LIMONE</b>			1 Kg	6	5-10 g/kg	
9PATLS <b>LIMONE SENZA COLORE</b>			1 Kg	6	5-10 g/kg	
4LIM05 <b>PASTA LIMONE PER PASTICCERIA</b>	Senza colore.		3 kg	2	50 g/kg	
<b>MARGARINA</b>						
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 <b>ST. AUVENT MISTO BURRO CROISSANT</b>			1,25 Kg	8		
EXASFO <b>ST. AUVENT MISTO BURRO SFOGLIA</b>			1,25 Kg	8		
<b>PASTA DI MANDORLA</b>						
PF4634 <b>PASTA DI MANDORLA CATANIA 50%</b>	Ideale per la realizzazione di pasticcini e biscotti.		5 Kg	4	Q.B.	
<b>MIX PER PASTICCERIA</b>						
Preparati in polvere pronti all'uso per la realizzazione di basi per pasticceria.						
8SPAS <b>CREMISSIMA PASTICCERA</b>	Prodotto in polvere pronto all'uso per la produzione di crema pasticcera.		1,6 Kg	6		
3CRMIX <b>CROCCOMIX</b>	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	
<b>FILLING</b>						
SPCIBI BIANCO	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
SPGICA 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.	
SPCIP2 PISTACCHIO	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
<b>CONFITURES DI FRUTTA</b>						
Con il 42% di frutta e tutto il sapore fresco e autentico della frutta. Ideali per utilizzo sia ante che post cottura.						
MAPAAR CONFITURE PARISIENNE ARANCIA			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPACI CONFITURE PARISIENNE CILIEGIA			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPAFR CONFITURE PARISIENNE FRAGOLA			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPAFB CONFITURE PARISIENNE FRUTTI DI BOSCO			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPALA CONFITURE PARISIENNE LAMPONE			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPALI CONFITURE PARISIENNE LIMONE			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPAMI CONFITURE PARISIENNE MIRTILLO			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPAMO CONFITURE PARISIENNE MORA			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAPAPE CONFITURE PARISIENNE PESCA			5,5 Kg	1	Q.B.	
MAJAAL JAMFRUIT ALBICOCCA			13 Kg	1	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	
<b>SUCRNO CREMA CUOR DI NOCCIOLA</b>	Crema spalmabile al gusto di gianduia con il 13% di nocciole, ideale per farciture a freddo.	F		3 Kg	2	Q.B.	
<b>SUCRMI CREMINO TORINO</b>	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.	
<b>SCRASP CACAOCREAM S.P.</b>	Crema spalmabile al gusto cacao. Senza olio di palma.	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
<b>SUGIAN GIANDUIOTTA S.P.</b>	Crema spalmabile al gusto gianduia con il 15% di nocciole. Senza olio di palma.	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
<b>SULANG LANGAROLA</b>	Crema spalmabile al gusto gianduia ideale per applicazioni sia pre che post forno. Ottima tenuta in cottura.	C		13 Kg	1	Q.B.	
<b>SCR LIM LEMONCREAM S.P.</b>	Crema al limone ideale per farciture e per pralineria. Senza olio di palma.	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
<b>SUNOCC NOCCIOLATNUT</b>	Crema spalmabile al gusto di gianduia ideale per farciture a freddo.	F		6 Kg	2	Q.B.	
<b>SCRNCC NOCCILOTTA S.P.</b>	Crema spalmabile al gusto latte e nocciole (20%). Senza olio di palma.	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
<b>SUNBLA NUT BLANC</b>	Crema spalmabile al gusto latte.	F		6 Kg	2	Q.B.	
<b>SUNBSP NUT BLANC S.P.</b>	Crema spalmabile al gusto latte. Senza olio di palma.	F		3 Kg	2	Q.B.	
<b>SUNCIO NUT CIOCK</b>	Crema spalmabile al cacao (30%) per utilizzo a freddo.	F		3 Kg	2	Q.B.	
<b>SUPIST PISTACCHIOTTA S.P.</b>	Crema spalmabile al pistacchio con il 15% di pistacchi. Senza olio di palma.	C - F		3 Kg	2	Q.B.	
<b>SCRPAO PISTACCHIOCREAM</b>	Crema spalmabile al pistacchio con il 15% di pistacchi.	C - F		6 Kg	2	Q.B.	
<b>SURICC RICCAREMA Pasticcera</b>	Crema pasticceria 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.	
<b>3ZAZA1 ZAZÀ</b>	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 NOVITÀ

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	
<b>SUGITT25 GIANDUIOTTA 25% S.P.</b> <span style="color: red; font-weight: bold;">NOVITÀ</span>		0,8 kg	6	Q.B.	
<b>SUNOCC25 NOCCIOLotta 25% S.P.</b> <span style="color: red; font-weight: bold;">NOVITÀ</span>		0,8 kg	6	Q.B.	
<b>SUPITT25 PISTACCHIOTTA 25% S.P.</b> <span style="color: red; font-weight: bold;">NOVITÀ</span>		0,8 kg	6	Q.B.	
<b>SUBILA BIANCALATTE S.P.</b> <span style="color: red; font-weight: bold;">NOVITÀ</span>		0,8 kg	6	Q.B.	
<b>MACOAL ALBICOCCA</b> <span style="color: red; font-weight: bold;">NOVITÀ</span>		0,9 kg	6	Q.B.	
<b>MACOFB FRUTTI DI BOSCO</b> <span style="color: red; font-weight: bold;">NOVITÀ</span>		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.

<b>CHLA32</b> <b>COPERTURA IN GOCCE</b> <b>CHOCOLAT AU LAIT</b> <b>32/34</b>	Adatta per la lavorazione di grandi corpi cavi (uova di Pasqua).		12 Kg	1	
<b>CHLA36</b> <b>COPERTURA IN GOCCE</b> <b>CHOCOLAT AU LAIT</b> <b>36/38</b>	Adatta per ricoperture.		12 Kg	1	
<b>CHCOEQ</b> <b>COPERTURA IN GOCCE</b> <b>CIOCCOLATO FONDENTE</b> <b>ECUADOR</b>	Cioccolato fondente monorigine in gocce, aromatico ma armonico ed equilibrato. Cacao minimo 70%.		12 Kg	1	  
<b>CHF032</b> <b>COPERTURA IN GOCCE</b> <b>CIOCCOLATO FONDENTE</b> <b>32/34 MI-AMERE</b>	Gusto dolcemarò, adatta per la lavorazione di grandi corpi cavi (uova di Pasqua). Cacao minimo 52%.		12 Kg	1	  
<b>CHFR32</b> <b>COPERTURA IN GOCCE</b> <b>CIOCCOLATO FONDENTE</b> <b>FREJUS 32/34 AMERE</b>	Gusto amarognolo, adatta per la lavorazione di grandi corpi cavi (uova di Pasqua). Cacao minimo 60%.		12 Kg	1	  
<b>CHSA38</b> <b>COPERTURA IN GOCCE</b> <b>CIOCCOLATO FONDENTE</b> <b>SAVOIE 38/40 AMERE</b>	Gusto amarognolo, adatta per la lavorazione di gusci di pralineria. Cacao minimo 62%.		12 Kg	1	  
<b>CHBI34</b> <b>COPERTURA IN GOCCE</b> <b>BIANCA MONT BLANC</b> <b>32/34</b>	Adatta per la lavorazione di grandi corpi cavi (uova di Pasqua) e per la produzione di gusci per pralineria.		12 Kg	1	
<b>CHGOCC</b> <b>GOCCE DI CIOCCOLATO</b> <b>MIGNON</b>	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

<b>SCBURC</b> <b>BURRO DI CACAO CHIPS</b>			1,5 Kg	4	  
--	--	---	--------	---	---

## DERIVATI DEL CIOCCOLATO

















<b>SUSBIA</b> <b>SURROGATO BIANCO</b>	Dischetti al gusto cioccolato bianco per creazioni di pasticceria e cioccolateria.		10 Kg	1	 
<b>SUSEXT</b> <b>SURROGATO SUPER</b> <b>EXTRA</b>	Dischetti al gusto cioccolato fondente per creazioni di pasticceria e cioccolateria.		10 Kg	1	 





# LINEA SERVICE

L'essenziale, immancabile nel tuo laboratorio, a portata di mano.

PRODOTTO	CONF.	PESO	PZ/CART.
<b>LATTE</b>			
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
<b>ZUCCHERI</b>			
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
<b>ACIDIFICANTI</b>			
ZOWACC ACIDO CITRICO		1 Kg	6
<b>CACAO IN POLVERE</b>			
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
<b>AROMATIZZANTI</b>			
ZOWVAN VANILLINA PURA 100%		1 Kg	6
<b>NUT FIX</b>			
8NUTFI NUT FIX	<i>Gelatina bovina in polvere.</i> 	1 Kg	6
<b>ADDENSANTI</b>			
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](http://www.nutman-group.com) - [info@nutman-group.com](mailto:info@nutman-group.com)



Stampa: Dicembre 2023