





In questo catalogo troverai una selezione di prodotti come:

- Panna
- Uova
- Zuccheri e Derivati
- Frutta
- Basi
- Paste
- Variegat
- Meringhe
- Pan di Spagna
- Glasse







PANNA PRIMA BLANCA DEBIC

Panna animale omogeneizzata al 38% di grassi ideale per la decorazione di torte, ottima per la preparazione di gelati morbidi e cremosi, mousse e bavaresi.

PANNA EXCELLENCE ELLE & VIRE

Con il 35,1% di grasso assicura risultati costanti e stabili per tutto l'anno.

Prodotta in Normandia, veloce da addensare con grande presa (senza collassare o filtrare).



FRUTTA





FRUTTA SURGELATA A PEZZI, SUCCO E PUREA DI FRUTTA ROGELFRUT

Frutta surgelata disponibile in diversi formati ideale per tutti gli utilizzi in Gelateria

PUREA DI FRUTTA PONTHIER

Le puree di Frutta di Ponthier sono il risultato di un'attenta ricerca e selezione di materie prime da utilizzare all'interno dei tuoi prodotti. Prodotti fedeli al meglio alla frutta fresca.



REFERENZE ROGFL FRUT

Puree

- Banana
- Mango
- Pesca Concentrata
- Cocco
- Melone
- Frutti di Bosco
- Mela
- Kiw
- Fragola
- Mirtille
- Lampone
- Alhicocca
- Pera
- Pesca e Amaretti
- Mix Tropicale

Frutta Surgelata

- Lamponi Rotti
- Fragole Senga Sengana
- Pesche a Cubi
- Lamponi
- More Grosse
- Mirtilli Giganti
- Ribes Rosso
- Ananas
- Mele a Fette
- Castagne Pelate
- Pesche a Fette
- Melone a Pezzi
- Macedonia Bosco 4 Frutti

Succo

- Ananas
- Limone
- Passion Fruit
- Lime
- Arancia Rossa
- Anguria
- Mandarino

REFERENZE PONTHIER

- Mango
- Limone Verbena
- Mora
- Lychee Raspberry e Rosa
- Pere William
- Lampone 100%
- 100% Frutto della Passione
- Fragola Camarossa Senga Sengana
- Ananas Victoria
- Frutti Rossi
- Cocco







PASTE TORRONALBA

Ottenute esclusivamente da materie prime selezionate; da aggiungere alla base prima della mantecazione, per conferire il sapore desiderato con l'obiettivo di ottenere un gelato tradizionale dal gusto ricco e originale.

VARIEGATI TORRONALBA

Prodotti speciali per variegare il gelato conferendo alla vetrina un aspetto invitante e vivace proponendo con facilità, ma sicuro effetto, gusti nuovi e golosi.



TORRONAL BA





BASI PER GELATO TORRONALBA

Ottime Basi per realizzare i tuoi gelati

ALTRO

Topping, Croccante e altri prodotti consigliati per la tua Attività



REFERENZE TORRONAL BA

Paste^{*}

- Ananas
- Coccc
- Melone
- Menta Verde
- Gianduia
- Amaretto
- Albicocca
- Liquirizia
- Mela
- Pesca
- Marron glacé
- Tropical
- Fragola
- Limone
- Frutti di Bosco
- Lampone
- Kiwi
- Cocco
- Arancic
- Maracuja
- Viola
- Azzurro
- Rosa

- Vaniglia Bon Bon
- Vaniglia
- Cremosa
- Tiramisù
- Zuppa Inglese
- Zabaione N
- Crema Cacac
- Cacao e Nocciole
- Cremino
- Malaga/Uvetta
- Crema Caffè
- Creme Caramel
- Croccantino al Rhum
- Noce Raffinata
- Mandorla Dolce
- Torrone
- Torroncino S
- Pistacchio Extra C
- Pistacchio Puro
- Pistacchio Royal

REFERENZE TORRONALBA

Variegati

- Zenzero
- Caramello
- Amarena
- Fichi Caramellati

Basi

- Base 5 Stelle 100
- Base Frutta 50 F
- Base per Gelato Gusto Panna

Altro

- Topping
- Granella di Torrone e di Croccante
- Semilavorato per Gelato al Cocco
- Semilavorato per Gelato allo Yogurt
- Polvere di Liquirizia





GLASSA MIRALL

Per gelateria e pasticceria tradizionale e moderna, torte, mousse, semifreddi, bavaresi, dessert e bicchierini. Versatile e ideale per dare una raffinata lucentezza ai vostri dolci, senza influenzarne il sapore di base. Un effetto a "specchio" che si mantiene inalterato sia a temperature positive, sia a temperature negative. Pronta all'uso, basta solo scaldarla.

REFERENZE MIRALL

Limone Cioccolato Fondente Pistacchio Kiwi Maracuja Neutra Fragola Cioccolato Bianco







MERINGA DISCO 18 CM FB BERTON

Ø 180mm; h 13mm 75 grammi (peso per pezzo) MERINGA DISCO 22 CM FB BERTON

Ø 220mm; h 13mm 125 grammi (peso per pezzo)







PASTA VANIGLIA

Rinforzo alla Vaniglia del Madagascar per Fiordipanna dal gusto caratteristico e per arrotondare I gustl.

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

Pasta pura 100%, sapore intenso e utilizzo versatile.
Prodotto certificato DOP.



ANSEL MI



LATTE DI MANDORLE AVOLA

Pasta pura di Mandorle dal gusto delicato adatta per la realizzazione di gelati e granite.



ZABAIONE RIVIERA

Con uova pasta gialla da galline allevate a terra e Marsala Florio.



MONTEBIANCO





STABILMIX

Base Completa per gelati.
Soluzione ideale per la gestione di
grandi produzioni giornaliere di
gelato. Gusto unico e inconfondibile.
DOSAGGIO ALTAMENTE
PERSONALIZZABILE.

BASI FRUTTA

Una nuova generazione di basi ad alta grammatura.



MONTEBIANCO





BASI SPECIALI

Non solo latte vaccino...Montebianco ti consente di personalizzare la tua vetrina offrendo diversi tipi di soluzioni in base a gusti e trend.

GUSTI CREMA

Nocciole e pistacchi, creme e vaniglia e i gusti intramontabili. Una gamma ricca di soluzioni e dolci ispirazioni!







VARIEGATI GOURMET

Nuova gamma "gourmet" in grado rispettare i canoni dell'alta pasticceria. L'utilizzo di materie prime nobili hanno permesso di sviluppare prodotti di qualità assoluta.

CREMOLOTTE

Prodotti ideali per variegature e cremini.

Resa perfetta anche in mantecazione diretta con aggiunta di latte.



MONTEBIANCO



PAN DI SPAGNA

Pan di Spagna in fogli al gusto vaniglia. Contiene più del 30% di uova in ricetta. 360 x 600 h 40 mm Cartone da fogli 3



PAN DI SPAGNA

Pan di Spagna in fogli per uso specifico al gusto vaniglia. Contiene più del 30% di uova in ricetta. 360 x 600 h 13 mm Cartone da fogli 9 (Disponibile anche nella versione da 9 mm)





TUORLO D'UOVO ZUCCHERATO

Tuorlo d'uovo pastorizzato con zucchero al 50% indicato per diversi utilizzi.

Uova da allevamenti italiani e da galline allevate a terra.



ZUCCHERO E DESTROSIO



ZUCCHERO VAGLIATO

Zucchero Vagliato Cristallo Fine. Grazie all'alta solubilità riduce le tempistiche di realizzo dei prodotti finiti e rende gli impasti più soffici e friabili. Negli impasti rappresenta un'alternativa valida all'utilizzo del velo. È ideale per un alto livello qualitativo.

Indicato per la decorazione (in sostituzione della granella) di frollini, sablé, gelatine, meringhe e prodotti da forno.



DESTROSIO MONOIDRATO DAILA

Il destrosio monoidrato è un monosaccaride ottenuto dalla trasformazione dell'amido di mais utilizzato in gelateria per il suo potere anticongelante e per il basso potere dolcificante.







Scopri i nostri prodotti su <u>www.dolceideasrl.it</u>