

# CATÁLOGO

---

# 2024





# ÍNDICE

<b>NUESTRA HISTORIA</b>	Pag. 4
<b>BASES PARA HELADO</b>	
BASES LECHE	Pag. 6
BASES FRUTA	Pag. 7
<b>BASES ESPECIALES PARA HELADO</b>	
LÍNEA VEGA & STEVIA	Pag. 9
LÍNEA SENZA	Pag. 10
LÍNEA SOJA	Pag. 10
<b>SUPLEMENTOS PARA HELADO</b>	Pag. 11
<b>LÍNEA PERFETTA</b>	Pag. 13
<b>PASTAS SABORIZANTES</b>	
PASTAS CLÁSICAS	Pag. 16
PASTAS ESPECIALES	Pag. 17
PASTAS DE FRUTA	Pag. 18
<b>LÍNEA PIÚ</b>	Pag. 19
<b>LÍNEA SEMPREPONTI</b>	
SEMPREPONTI FRUTA	Pag. 20
SEMPREPONTI LECHE	Pag. 20
SEMPREPONTI CHOCOLATE	Pag. 21
<b>LÍNEA ORIGINE</b>	Pag. 21
<b>BASES PARA HELADO SOFT</b>	Pag. 21
<b>VETEADOS</b>	
VETEADOS DE CREMA Y CHOCOLATE	Pag. 23
GRAN VETEADOS	Pag. 24
VETEADOS DE FRUTA	Pag. 24
<b>COBERTURAS ÉLITE</b>	Pag. 25
<b>TOPPING</b>	Pag. 25
<b>LÍNEA POCKET</b>	Pag. 27
<b>POSTRES HELADOS</b>	
BASES PARA SEMIFREDDI	Pag. 30
TOUCHE MIROIR - GLASEADOS ESPEJOS	Pag. 31
TOUCHE SATIN - GLASEADOS OPACOS	Pag. 31
DECORACIONES Y GRANOS	Pag. 31
CRUMBLE EXPRESS	Pag. 31
<b>LÍNEA GRANIZADOS</b>	Pag. 32
<b>CREMA HELADA DE CAFE'</b>	Pag. 32
<b>CHOCOLATE A LA TAZA</b>	Pag. 32
<b>LÍNEA PASTELERÍA</b>	Pag. 33
<b>LÍNEA LAB</b>	Pag. 33

 sin gluten

 sin azúcares añadidos

 vegano

 sin lactosa

 novedad

## JUNTOS TRAZAMOS EL CAMINO HACIA TU ÉXITO

Desde 1922 elaboramos ingredientes compuestos para heladería y pastelería

La fórmula del **éxito** se compone de productos de la más alta calidad, consultoría integral soporte completo. Este es el valor añadido de nuestra receta para construir **juntos** un camino orientado al crecimiento.

## 1922

Fue en **1922** cuando un emprendedor piemontés movido por su amor al mundo de la confitería, creó Fructital. Todo comenzó en un pequeño laboratorio en el centro de la ciudad de **Turín**, de donde produce aromáticas para pastelería. En un siglo de historia e **importantes metas alcanzadas**, la familia siempre ha sido el centro y la guía en el camino de crecimiento de la empresa.

Si lo compartes con todo el mundo, la pasión por tu trabajo se convierte en inspiración y fuerza.



## TRADICIÓN

Hoy como ayer, el amor por la tradición y la calidez del **Made In Italy** nos guían en la elección de las materias primas que siempre provienen de colaboradores cuidadosamente seleccionados. Nuestra producción tiene lugar en cabo inspirándose cada día a la **tradición** combinando métodos de producción artesanales con sistemas innovadores que nos permiten garantizar calidad, rapidez, flexibilidad y un buen servicio al cliente. Al optimizar nuestros sistemas de gestión, hoy procesamos los pedidos estándar en máximo **3 días laborables**.

## INNOVACIÓN

El artesano es el centro de nuestra atención con sus necesidades comerciales y técnicas. Es por esta razón que estamos a lado de nuestros clientes todos los días ofreciéndoles **reuniones de formación personalizadas** que siempre nos permiten inspirarnos y aprender uno de otro. "**Crecer de la mano**" es el valor en el lo que creemos y nos gusta poner en práctica en todas las ocasiones. El "**Ideario**" de Fructital nace con el mismo objetivo, para poner a tu disposición una selección especial de ideas y combinaciones que pueden ser fuente de inspiración a la hora de componer tus recetas de heladería y pastelería.

Además, los nuevos "**Video Tutoriales**" ya están disponibles escaneando el **código QR** directamente en la etiqueta del producto. Todas la informaciones sobre el uso del producto a tu alcance!



# BASES PARA HELADO

## Bases Leche

Bases en polvo de alta calidad, realizadas para lograr un excelente helado con una **textura suave y aterciopelada**. Fructital ofrece una amplia gama de mezclas en diferentes dosificación para **satisfacer todas las exigencias del artesano heladero**.

				
 <b>PO0115</b>	<b>Base Latte 50</b>	C/F	35 g/kg	4 x 5 kg
	Estructura suave y espatulable   Delicado <b>sabor</b> a leche   <b>Grasas</b> vegetales refinadas			
 <b>PO0128</b>	<b>Base Aurora 50</b>	C	35 g/kg	4 x 5 kg
	Estructura compacta y cálida al paladar   Delicado <b>sabor</b> a nata   <b>Grasas</b> animales			
 <b>PO0138</b>	<b>Magister Creme Stabilizzante Composto 3,5%</b> Creado en colaboración con Maestri Gelatieri	C	35 g/kg	8 x 2,3 kg
	Estructura compacta y cálida al paladar   Delicado <b>sabor</b> a leche   <b>Grasas</b> animales			
 <b>PO0132</b>	<b>Base Romana 100</b>	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg
	Estructura compacta y cálida al paladar   Delicado <b>sabor</b> a leche   <b>Grasas</b> vegetales			
 <b>PO0105</b>	<b>Base Panna 100</b>	C	70 g/kg	4 x 5 kg
	Estructura suave y espatulable   Delicado <b>sabor</b> a leche   <b>Grasas</b> vegetales			
 <b>PO0112</b>	<b>Base Panna Regina 100</b>	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg
	Estructura compacta   Delicado <b>sabor</b> a nata   <b>Grasas</b> vegetales refinadas y <b>Grasas</b> animales			
 <b>PO0124</b>	<b>Base Olimpia 100</b>	C	70 g/kg	4 x 5 kg
	Estructura suave y espatulable   Delicado <b>sabor</b> a leche   <b>Grasas</b> vegetales refinadas			
 <b>PO0118</b>	<b>Base Aurora 100</b>	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg
	Estructura compacta   Delicado <b>sabor</b> a nata   <b>Grasas</b> animales			
 <b>PO0131</b>	<b>Base Kailas 100</b>	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg
	Estructura compacta   Delicado <b>sabor</b> a leche   <b>Grasas</b> vegetales refinadas			
 <b>PO0141</b>	<b>Base Supernova 100</b>	C	70 g/kg	4 x 5 kg
	Estructura compacta y cálida al paladar   Delicado <b>sabor</b> a leche   <b>Grasas</b> vegetales refinadas			
 <b>PO0142</b>	<b>Base Supermilk</b>	C	140 g/kg	4 x 4 kg
	Estructura suave y espatulable   Intenso <b>sabor</b> a leche   <b>Grasas</b> animales Equilibrada con la adición de azúcar, leche y nata			
  <b>PO0154-2</b>	<b>Base Revolution</b> sin lactosa	C	115 g/kg	8 x 2 kg
	Estructura suave y espatulable   Delicado <b>sabor</b> a leche   <b>Grasas</b> vegetales refinadas			
 <b>PO0155</b>	<b>Base Nobile 160</b>	C	100 g/kg	4 x 5 kg
	Estructura compacta y cálida al paladar   Delicado <b>sabor</b> a leche   <b>Grasas</b> animales			
 <b>PO0157</b>	<b>Base 249</b>	C/F	250 g/kg	4 x 5 kg
	Estructura compacta y cálida al paladar   Delicado <b>sabor</b> a leche   <b>Grasas</b> animales Equilibrada con la adición de azúcar y agua			
 <b>PO0147</b>	<b>Base 365</b>	C/F	365 g/kg	4 x 5 kg
	Estructura compacta y cálida al paladar   Delicado <b>sabor</b> a leche   <b>Grasas</b> vegetales refinadas Equilibrada con la adición de agua			

## Bases Fruta

Bases equilibradas para helados de fruta cremosos y con una excelente estructura. **Sin grasas hidrogenadas y sin productos lácteos**. Diseñadas para exaltar todo el **sabor y la frescura de la fruta fresca**.

				
  <b>PO0135</b>	<b>Base Fructifruit 50</b>	C/F	35 g/kg	8 x 2 kg
	Estructura sorbete Ideal para usar con alto porcentaje de frutas o jugo de cítricos			
  <b>PO0114</b>	<b>Base Frutta 50</b>	C/F	35 g/kg	8 x 2 kg
	Estructura cremosa   <b>Grasas</b> vegetales refinadas Ideal para usar con alto porcentaje de frutas o jugo de cítricos			
  <b>PO0140</b>	<b>Magister Frutta Stabilizzante Composto 3,5%</b> Creado en colaboración con Maestri Gelatieri	C/F	35 g/kg	8 x 2 kg
	Estructura cremosa   <b>Grasas</b> vegetales refinadas Ideal para usar con alto porcentaje de frutas o jugo de cítricos			
  <b>PO0156</b>	<b>Fruttissima 100</b>	C/F	70 g/kg	8 x 2 kg
	Estructura sorbete Ideal para usar con alto porcentaje de frutas o jugo de cítricos			
  <b>PO0106</b>	<b>Base Frutta 100</b>	C/F	70 g/kg	8 x 2 kg
	Estructura cremosa   <b>Grasas</b> vegetales refinadas Ideal para usar con pastas de fruta			
  <b>PO0179</b>	<b>Fructilemon 100</b>	C/F	75 g/kg	8 x 2 kg
	Estructura cremosa   <b>Grasas</b> vegetales refinadas Específica para sorbete de limón			
  <b>PO0108</b>	<b>Base Frutta Completa</b>	C/F	250 g/kg	8 x 2 kg
	Estructura cremosa   <b>Grasas</b> vegetales refinadas Equilibrada con la adición de agua y fruta			
  <b>PO0166</b>	<b>Base Bollicine</b>	C/F	250 g/kg	6 x 1 kg
	Estructura cremosa   <b>Grasas</b> vegetales refinadas Específica para sorbete con alcohol			

# BASES ESPECIALES PARA HELADO

## Línea Vega & Stevia

Una línea de productos para el artesano heladero que quiere ofrecer a su cliente un buen helado, guardando **bajo control el consumo de calorías** y, al mismo tiempo, **eliminando la leche y derivados**. Incluye bases completas sin azúcares añadidos, bases sin ningún tipo de derivado animal y, al final, bases **completamente veganas sin azúcares añadidos**. Los productos que no contienen trozos son ideales para usar también en la **máquina de helado soft** según el libro de recetas específico.

Sin azúcar añadido



**PO1201** **LatteStevia** base de helado

1 bolsa en 2,5 l leche (75°C)  
+ 400 g nata\*

9 x 1 kg

Sin leche y productos lácteos



**PO0175** **BiancaVega** base de helado

1 bolsa en 2,5 l agua (75°C)\*

6 x 1,5 kg



**PO0176** **YoVega** yogur

1 bolsa en 2,5 l agua (75°C)

6 x 1,5 kg



Sin leche y productos lácteos, sin azúcar añadido, sabores crema



**PO0178** **BiancaVega&Stevia** base de helado

1 bolsa en 2,5 l agua (75°C)\*

6 x 1,5 kg



**PO0180** **Ciocco Vega&Stevia** chocolate

1 bolsa en 2,5 l agua (90°C)

8 x 1,65 kg



**PO0182** **Yo Vega&Stevia** yogur

1 bolsa en 2,5 l agua (75°C)

6 x 1,5 kg



**PO0183** **Vaniglia Vega&Stevia** vainilla

1 bolsa en 2,5 l agua (75°C)

6 x 1,5 kg

Sin leche y productos lácteos, sin azúcar añadido, sabores fruta



**PO1203** **FruttaVega&Stevia** para sorbete de fruta

1 bolsa en 1,2/1,3 l agua (75°C) +  
2 kg fruta\*

9 x 1,05 kg



**PO0184** **Anguria Vega&Stevia** sandía

1 bolsa en 2,6/2,8 l agua (75°C)

12 x 1,25 kg



**PO0185** **Cocco Vega&Stevia** coco

1 bolsa en 2,2/2,4 l agua (75°C)

6 x 1,65 kg



**PO0181** **Lemon Vega&Stevia** limón

1 bolsa en 2,8/3 l agua (75°C)

12 x 1,25 kg

\*Disponible, a petición, el libro de recetas específicas.



## Línea Senza

La línea de bases Fructital que se caracteriza por el uso de fibras con alta capacidad de retención de agua, ricas en proteínas, para un helado **completamente natural**.

Sin emulsionantes				
 <b>PO0165</b>	<b>Natura Latte</b> para helados de leche Estructura suave y espatulable   Delicado <b>sabor a leche</b>	C	50 g/kg	8 x 2 kg
  <b>PO0169</b>	<b>Natura Frutta</b> para helados de fruta Estructura sorbete	F	35 g/kg	8 x 2 kg
 <b>PO0151</b>	<b>Base Ambra Latte</b> para helados de leche Estructura suave y espatulable   Intenso <b>sabor a leche</b>   <b>Grasas animales</b>	C	100 g/kg	4 x 5 kg *
  <b>PO0177</b>	<b>Frutta Golosa</b> para helados de fruta Estructura cremosa	F	100 g/kg	8 x 2 kg
Con emulsionantes naturales				
 <b>PO0172</b>	<b>Neuro Natura Golosa 10</b> para helados de leche Estructura suave y espatulable   Delicado <b>sabor a leche</b>   <b>Grasas animales</b>	C	10 g/kg	3 x 2 kg
 <b>PO0174</b>	<b>Natura Golosa 190</b> para helados de leche Estructura suave y espatulable   Intenso <b>sabor a leche</b>   <b>Grasas animales</b>	C	130 g/kg	8 x 2 kg

## Línea Soya

El helado de soja es **totalmente vegetal, rico en fibra y sin sacarosa**. Ideal para quien quiere ofrecer a sus clientes un buen helado que no contiene productos de origen animal.

				
  <b>SO0101</b>	<b>Fructisoy Chantilly</b> sabor nata	1 bolsa en 2,5 l agua (75°C)		10 x 1,25 kg

## SUPLEMENTOS PARA HELADO

Ingredientes que pueden ser utilizados junto a recetas de frutas o de leche y contribuyen al mejorar la **estructura del helado**.

				
 <b>IN0101</b>	<b>Fructipan</b> suplemento de grasas Producto con dosificación baja compuesto de proteínas lácteas y grasas emulsionantes refinadas que permiten incrementar el contenido de grasas del helado, obteniendo al mismo tiempo un mejor "overrun", aumentando la suavidad y potenciando el sabor del helado.	C/F	20 g/kg	3 x 2 kg
 <b>IN0102</b>	<b>Fructimilk</b> suplemento de proteínas Producto con dosificación baja, utilizado para la elaboración de helados de crema. Las proteínas especiales que Fructimilk contiene confieren al helado una estructura más suave y con más cuerpo, dando una sensación más cálida en la boca. Además, dado que tienen una función de control sobre la formación de cristales de hielo, prolongan la estabilidad en la cubeta.	C/F	20 g/kg	3 x 2 kg
  <b>IN0103</b>	<b>Fructifibra</b> suplemento de fibras Producto con dosificación baja, utilizado para la elaboración de sorbetes de frutas. Las fibras especiales contenidas en Fructifibra, al ser muy higroscópicas, capturan una gran cantidad de agua libre haciendo que el helado sea más "seco", mejorando la textura en la vitrina.	C/F	15 g/kg	3 x 2 kg
  <b>IN0105</b>	<b>Fructisoft</b> para aumentar el "overrun" Producto con dosificación baja con emulsionantes con alto poder de batida, maltodextrinas y fibra vegetal. Este suplemento se puede usar indistintamente en helados a base de agua y de leche. Su particular formulación favorece el aumento del "overrun" en el helado.	C/F	2-10 g/kg	3 x 2 kg



# Linea Perfetta

La Línea Perfetta es una de las más innovadoras creaciones de Fructital: estas cremas, con múltiples usos tanto en **helados como en pastelería fría**, mantienen sus suavidad incluso a temperaturas negativas.



	<b>PA0417</b>	<b>Perfetta</b> chocolate y avellana	2 x 4 kg
	<b>PA0421</b>	<b>Perfetta Cioccolato Bianco</b> chocolate blanco	2 x 4 kg
	<b>PA0426</b>	<b>Perfetta Cioccolato al Latte</b> chocolate con leche	2 x 4 kg
	<b>PA0423</b>	<b>Perfetta Pistacchio</b> pistacho	2 x 4 kg
	<b>PA0438</b>	<b>Perfetta Caramel</b> caramelo	2 x 4 kg
	<b>PA0422</b>	<b>Perfetta Nocciola</b> avellanas	2 x 4 kg
	<b>PA0424</b>	<b>Perfetta Caffè</b> café	2 x 4 kg
	<b>PA0425</b>	<b>Perfetta Limone</b> limón	2 x 4 kg
	<b>PA0440</b>	<b>Perfetta Arancia</b> naranja	2 x 4 kg

#### Sin leche y productos lácteos

		<b>PA0448</b>	<b>Perfettina</b> chocolate y avellana	2 x 4 kg
		<b>PA0455</b>	<b>Perfettina Arachide</b> cacahuete	2 x 4 kg
		<b>PA0434</b>	<b>Perfettina Fondente</b> chocolate amargo	2 x 4 kg
		<b>PA0445</b>	<b>Perfettina Pistacchio</b> pistacho	2 x 4 kg

NEW

#### Sin leche y productos lácteos, sin azúcar añadido

			<b>PA0441</b>	<b>PiùChePerfetta</b> chocolate y avellana	2 x 4 kg
			<b>PA0442</b>	<b>PiùChePerfetta Pistacchio</b> pistacho	2 x 4 kg

## USOS



tal cual en la bandeja, como un verdadero sabor de helado o para crear sabrosos cremini diluido con 50% leche para usar directamente en la máquina de helado como veteados, para dar al helado una nueva personalidad como relleno y/o glaseado para pasteles, postres helados, barras y porciones individuales en el práctico dispensador para adornar copas o para servir dentro del cono listas para usar en la fuente de chocolate

# PASTAS SABORIZANTES



Como todos los productos del catálogo, las "Pastas saborizantes" también **se producen en nuestra fábrica**, donde seguimos con atención todo el proceso de producción, desde la selección de las materias primas.

Todos los productos de esta línea se pueden utilizar fácilmente tanto en heladería como en pastelería.

## Pastas Clásicas

Todos los frutos secos están tostados en exclusivos tostadores con tambor rotatorio, que aprovechan del método indirecto de propagación del calor, y posteriormente se procesan con un proceso de **refinación en frío**. Esto le da al producto una textura muy fina y realza todas las peculiaridades gustativas.

## Pastas Especiales

Referencias elaboradas mediante un exclusivo proceso de cocción a temperatura controlada, que nos garantiza la máxima expresión aromática y un producto estable durante el tiempo. Las "Pastas Especiales" permiten al artesano recrear **sabores y combinaciones impactantes**, al paso con las nuevas tendencias de mercado.

## Pastas de Fruta

Estos productos con un alto porcentaje de fruta permiten obtener helados con un sabor y una estructura constantes en el tiempo. También se pueden utilizar como complemento a la fruta fresca, para potenciar su sabor y color, y también en la elaboración de helado en palos, y postres helados. Las pastas de cítricos, con una estructura lisa, también se pueden **utilizar en recetas a base de leche y nata** (o acidificadas si es necesario).

# Pastas Clásicas



		<b>PA0119-4 Amaretto Premium</b> con licor Amaretto	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0103-4 Arachide salata 100%</b> con cachauete argentina seleccionada y sal	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0118-4 Bacio Bianco</b> sabor chocolate blanco con avellana en trozos	80-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0108-4 Bezo Ciock</b> sabor chocolate con avellanas, con avellana en trozos	80-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0133-4 Caffè RCF</b> café refinado	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0185-4 Cioccolato</b> chocolate delicado y suave	80-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0120-4 Cioccolato Bianco</b> chocolate blanco	80-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0176-4 Cioccolato Nero Dark</b> chocolate negro	80-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0106-4 Gianduja Amara Premium</b> chocolate negro y avellanas, con alto porcentaje de cacao	80-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0197-4 Gianduja Dolce Premium</b> con el 46% de avellana	80-120 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0126-4 Gran Torino</b> chocolate, café, licor de almendra	80-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0146-4 Krem Rafael</b> chocolate blanco, almendra, coco	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0145-4 Krem Rok</b> chocolate con granillos de avellana	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0121-4 Mandorla 100% Premium</b> almendra pura, sabor intenso	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0122-4 Mandorla Pura 100%</b> almendra pura	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0159-4 Mandorla Tostata</b> crema de almendra	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0112-4 Nocciola Gran tostata</b> mezcla de variedades con un grado alto de tostado	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0128-4 Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata</b> ligeramente tostada	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0161-4 Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata M.</b> grado medio de tostado	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0166-4 Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata Special</b> grado alto de tostado	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0151-4 Noce</b> crema con sabor de nuez, con granos	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0105-4 Pistacchio Export</b> crema con sabor de pistacho, color y aroma intensos	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0193-4 Pistacchio Selezione</b> mezcla de pistachos, ligeramente coloreados	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0104-4 Pistacchio Puro 100%</b> mezcla de pistachos de alta calidad	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0140-4 Pistacchio Puro Extra</b> mezcla de pistachos de alta calidad, salada y coloreada	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0163-4 Pistacchio Puro Special</b> mezcla, ligeramente coloreada grado alto de tostado	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0153-4 Pistacchio Puro Oro</b> con pistachos sicilianos	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0190-4 Pesto di Pistacchio Puro Extra</b> pesto de pistacho, salado y coloreado	100-120 g/kg	2 x 3,5 kg
		<b>PA0154 Torroncino con Pistacchi</b> turrón en granos con pistachos	100-120 g/kg	2 x 2,5 kg
		<b>PA0111 Torrone Italia Premium</b> turrón en granos con avellanas	100-120 g/kg	2 x 2,5 kg

# Pastas Especiales



	<b>PA0225-4 Biscotto</b> inspirado en la receta tradicional de galletas	70-100 g/kg	2 x 4 kg	
		<b>PA0240-4 Bubble Gum Blu</b> chicle azul	40-60 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0157-4 Caffè Premium</b> infusión de café 100% Arabica	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0260-4 Caramel Beurre Salé</b> sabor caramelo salado con mantequilla	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0237-4 Caramella Mou</b> caramelo	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0221-4 Chantilly</b> sabor nata	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0244-4 Crema Catalana</b> inspirado en la receta tradicional	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0241-4 Crema Vaniglia</b> crema de vainilla con huevo	40-60 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0263-4 Cremalatte Cookies</b> relleno galletas sabor leche	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0226-4 Creme Caramel</b> inspirado en la receta tradicional	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0269-4 Dulce de Leche</b> postre de leche y caramelo	40-60 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0271-4 Leche Merengada</b> inspirado en la receta tradicional	40-60 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0233-4 Lemon Cake</b> pastel de limón	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0219-1 Liquirizia</b> con raíz pura de regaliz	<i>Línea Pocket</i> 40-60 g/kg	6 x 1,1 kg
		<b>PA0204-4 Malaga</b> vino dulce con pasas de uva	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0205-4 Marron Glacé</b> castañas glaseadas	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0207-4 Menta Bianca Piperita di Pancalieri</b> menta blanca, con aceite esencial	40-60 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0208-4 Menta Verde</b> con aceite esencial	40-60 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0208-4N Menta Verde N.</b> sin colorantes AZO, con aceite esencial	40-60 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0239-4 Ovocrema superiore</b> pasta de yema de huevo, toque alcohólico	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0220-4 Panna Cotta</b> postre de nata típico italiano	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0222-1 Rosa</b> delicado sabor de pétalos de rosa	<i>Línea Pocket</i> 70-100 g/kg	6 x 1,1 kg
		<b>PA0242-4 Rhum Raisin</b> con ron, el 46% de pasas de uva y yema de huevo	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0248-4 Speculoos</b> receta clásica de Galletas especiadas de Bélgica	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0245-4 Tiramipiùsù</b> con un ligero toque alcohólico	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0216-4 Tiramisù</b> con un toque alcohólico y de café marcado	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0218-4 Vaniglia Bourvan CB</b> vainilla amarilla con vainas y un ligero sabor a limón	40-60 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0236-4 Vaniglia Francese CB</b> vainilla amarilla con vainas y un sabor dulce	40-60 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0264-4 Vaniglia Premium</b> vainilla con vainas y huevo	25-35 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0270-4 Vaniglia Bianca Madagascar</b> vainilla blanca con vainas, sabor natural	25-35 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0272-4 Vaniglia Bianca Gourmet</b> vainilla blanca con vainas, sabor intenso	25-35 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0223-4 Viola</b> delicado sabor de violeta	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0268-4 Zabaione</b> yemas de huevo, azúcar, vino Marsala	80-120 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0252-4 Zabaione Premium</b> yemas de huevo, azúcar, vino Marsala	60-80 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0247-4 Zucchero filato azzurro</b> algodón de azúcar azul	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0246-4 Zucchero filato rosa</b> algodón de azúcar rosa	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		<b>PA0215-4 Zuppa Inglese</b> postre a base de bizcocho empapado en licor y con crema pastelera	70-100 g/kg	2 x 4 kg

# Pastas de Fruta

				
 	<b>FR0102 Amarena</b> cereza negra, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0103 Ananas</b> piña, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0105 Banana</b> plátano, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0106 Cocco</b> coco, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0107 Fragola</b> fresa, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0139 Fragola Premium</b> fresa, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0121 Frutti di bosco</b> frutos del bosque, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0108 Lampone</b> frambuesa, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0122 Mango</b> con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0125 Mela verde</b> manzana verde, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0113 Melone</b> melón, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0114 Mirtillo</b> arándano, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0131 Passion Fruit</b> maracuja, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0118 Pera</b> con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg
 	<b>FR0117 Pesca</b> melocotón, con alto porcentaje de fruta		50-100 g/kg	4 x 2 kg

Las pastas cítricas **no contienen ácido añadido**, y se pueden utilizar también en recetas a base de leche y nata. La acidificación es necesaria para la preparación de sorbetes.

 	<b>FR0104-1 Arancia</b> naranja, estructura lisa	<i>Línea Pocket</i>	40-60 g/kg	6 x 1,1 kg
 	<b>FR0140-1 Bergamotto</b> bergamota, estructura lisa	<i>Línea Pocket</i>	40-60 g/kg	6 x 1,1 kg
 	<b>FR0109 Limone</b> limón, estructura lisa		40-60 g/kg	2 x 4 kg
 	<b>FR0110-1 Mandarino</b> mandarina, estructura lisa	<i>Línea Pocket</i>	40-60 g/kg	6 x 1,1 kg

# LÍNEA PIÙ

Productos en polvo de bajo peso, fácil de usar, perfectos para añadir al helado un toque intenso y natural.

**Se pueden utilizar también en pastelería fría** para saborizar el Semifreddos.

				
 	<b>PO0901 Cocco Più</b> coco		80-100 g/kg	6 x 1,5 kg
 	<b>PO0908 Cheesecake Più</b> tarta de queso		80-100 g/kg	6 x 1,5 kg
 	<b>PO0601 Yogurt Più</b> yogur		40-60 g/kg	3 x 2 kg
 	<b>PO0906 Mascarpone Più</b> queso mascarpone		25-35 g/kg	3 x 1,5 kg
  	<b>PO0413 Caffè Più</b> 100% café Arabica		15-25 g/kg	6 x 0,5 kg
  	<b>PO0903 Panna Più</b> sabor nata		15-25 g/kg	3 x 1,5 kg
 	<b>PO0412 Liquirizia Più</b> regaliz		15-25 g/kg	3 x 1,5 kg

# LÍNEA SEMPREPONTI

“Línea Semprepronti” incluye una gama completa de referencias caracterizadas por su practicidad de uso. Garantizan un **helado constantemente equilibrado**, permitiendo al Artesano optimizar los tiempos de elaboración. Los “Semprepronti” **no necesitan pasteurización**. Los productos que no contienen trozos son ideales para **usar también en la máquina de helado soft** según el libro de recetas específico.

## Semprepronti Fruta

También se puede utilizar **en granizadora** utilizando 3/3,5 l de agua para obtener un sorbete cremoso de catering.



	<b>PO0234</b> <b>Ananas</b> piña	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0235</b> <b>Anguria</b> sandía	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0252</b> <b>Arancia Sanguinella</b> naranja roja	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0225</b> <b>Fragolissima</b> fresa	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0231</b> <b>Frutti di bosco</b> frutos rojos	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0248</b> <b>Lime</b> lima	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0224</b> <b>Limoncello</b> licor de limón italiano	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0250</b> <b>Limone</b> limón	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0221</b> <b>Limone Sicilia</b> limón siciliano	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0237</b> <b>Mandarino</b> mandarina	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0267</b> <b>Mango</b>	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0249</b> <b>Melograno</b> granada	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0229</b> <b>Mela Verde</b> manzana verde	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0233</b> <b>Melone</b> melón	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0232</b> <b>Pesca</b> melocotón	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0222</b> <b>Pompelmo Rosa</b> pomelo rosado	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0259</b> <b>Soleros</b> tropical	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg
	<b>PO0247</b> <b>Uva Fragola</b>	1 bolsa en 2,4/2,6 l de agua	12 x 1,25 kg

## Semprepronti Leche

	<b>PO0802</b> <b>Cocco</b> coco	1 bolsa en 2,6/2,8 l de leche	8 x 1,40 kg
	<b>PO0603</b> <b>Crema Antica</b> crema tradicional de huevo	1 bolsa en 3 l de leche	10 x 1,36 kg
	<b>PO0803</b> <b>Fior di Latte</b> leche	1 bolsa en 2,6/2,8 l de leche	10 x 1,25 kg
	<b>PO0811</b> <b>Ricotta</b> queso cottage	1 bolsa en 2,6/2,8 l de leche	8 x 1,25 kg
	<b>PO0806</b> <b>Vaniglia Gialla Francese C/B</b> vainilla francesa con vainas	1 bolsa en 2,6/2,8 l de leche	10 x 1,25 kg
	<b>PO0808</b> <b>Yogolat con fruttosio</b> yogur con fructosa	1 bolsa en 2,6/2,8 l de leche	10 x 1,25 kg

# Semprepronti Chocolate

	<b>PO0810</b> <b>Ciocolato Biancolatte</b> chocolate blanco con 55% de callets de chocolate	1 cubo en 2/2,2 l de agua (90°C)	4 x 1,8 kg
	<b>PO0812</b> <b>Ciocolato al latte</b> chocolate con leche con 40% de callets de chocolate	1 bolsa en 2,2/2,4 l de agua (90°C)	7 x 1,8 kg
	<b>PO0238</b> <b>Ciocolato</b> chocolate	1 bolsa en 2,1/2,3 l de agua (90°C)	10 x 1,5 kg
	<b>PO0240</b> <b>Ciocolato Fondente Nero</b> chocolate negro, color oscuro	1 bolsa en 2,1/2,3 l de agua (90°C)	10 x 1,5 kg
	<b>PO0269</b> <b>Ciocolato Extra Bitter</b> chocolate negro, color muy oscuro	1 bolsa en 2,1/2,3 l de agua (90°C)	10 x 1,5 kg

## LÍNEA ORIGINE

Mezclas de base innovadoras, específicamente diseñadas para la elaboración de helados que se caracterizan por el **uso de un alto porcentaje del ingrediente principal**.



	<b>PO0278</b> <b>Miscela Fondente Origine</b>	800 g chocolate amargo + 2 l de agua (90°C) + 1 bolsa de producto	10 x 1,2 kg
	<b>PO0280</b> <b>Yogurt Origine</b>	2,6 kg de yogur + 0,4 kg de nata + 1 bolsa de producto	9 x 1 kg



## BASES PARA HELADO SOFT

Productos en polvo específicos para la preparación de mezclas para **máquinas de helado soft**, caracterizados por la solubilidad fácil, aseguran un excelente rendimiento en términos de volumen.

	<b>PO0226</b> <b>Pronto Soft Chantilly</b> nata	1 bolsa en 4 l de leche	10 x 1,4 kg
	<b>PO0227</b> <b>Pronto Soft Ciocolato</b> chocolate	1 bolsa en 4 l de leche	8 x 1,8 kg
	<b>PO0605</b> <b>Yogurt Soft</b> yogur	1 bolsa en 4 l de leche y 2 Kg yogur fresco o 1 bolsa en 5 l de leche	10 x 1,6 kg



# LÍNEA VETEADOS

## Veteados de Crema y Chocolate

Desde las soluciones más tradicionales hasta las más innovadoras, la línea Variegati permite al heladero crear combinaciones nuevas y atractivas.

**Además de decorar helados, también son excelentes para rellenos y glaseado de tartas y "Cremini".**

			
 	<b>PA0401 Copertura Stracciatella Cioccolato Fondente</b>	chocolate negro para Stracciatella	2 x 4 kg
	<b>PA0195 Buenissimo</b>	crema de cacao y avellans con trocitos de wafer crujiente	2 x 4 kg
	<b>PA0160 Buenissimo Pistacchio</b>	crema de pistacho con trocitos de wafer crujiente	2 x 4 kg 
	<b>PA0141 Buenissimo White</b>	crema de chocolate blanco y avellans con trocitos de wafer crujiente	2 x 4 kg
	<b>PA0182 Crunchy Peanut</b>	crema de cacahuete con cacahuetes en trozos	2 x 4 kg
	<b>PA0165 Fiocchi Crunchy</b>	cereales crujientes con chocolate con leche	2 x 3,5 kg
	<b>PA0435 Giandujetta</b>	crema de cacao y avellana	2 x 4 kg
	<b>PA0138 Sorriso al latte</b>	arroz crujiente y chocolate blanco	2 x 3 kg
	<b>PA0139 Sorriso al cioccolato</b>	arroz crujiente y chocolate	2 x 3 kg
	<b>PA0200 Variegato Biscotto</b>	chocolate y galletas	2 x 4 kg
		<b>PA0181 Variegato Black&amp;White</b>	chocolate amargo y galletas con cacao
	<b>PA0444 Variegato Brownies</b>	crema de chocolate amargo y trocitos de Brownies	2 x 4 kg
	<b>PA0147 Variegato Cointreau</b>	chocolate, licor y naranja confitada	2 x 4 kg
	<b>PA0188 Variegato Dulce de Leche</b>		2 x 4 kg
	<b>PA0169 Variegato Fleur de Sel</b>	caramelo con cristales de Fleur di sel	2 x 4 kg 
	<b>PA0187 Variegato Krem Rafael</b>	chocolate blanco, almendras, coco y crocantes napolitanas	2 x 4 kg
	<b>PA0148 Variegato Krem Rok</b>	chocolate, avellanas y wafer crujiente	2 x 4 kg
	<b>PA0191 Variegato Lemon Cake</b>	crema de tarta limón con galletas	2 x 4 kg
	<b>PA0433 Variegato Mandorlato</b>	crema de almendra y almendras en trozos	2 x 4 kg
	<b>PA0177 Variegato Meliga</b>	crema de chocolate blanco con galletas	2 x 4 kg
	<b>PA0416 Variegato Peanut</b>	crema de chocolate con cacahuetes	2 x 4 kg
	<b>PA0410 Variegato Pistacchio</b>	con crocante de pistacho	2 x 4 kg
	<b>PA0170 Variegato Speculoos</b>	espirado a la receta clásica de las galletas caramelizadas belgas	2 x 4 kg
		<b>PA0201 Variegato Tiramisù Italiano</b>	con Savoiardi en trozos y café

# Gran Veteados

**Sin leche y productos lácteos, vegan, sin azúcar añadido**

Pueden ser fácilmente combinados con una selección de productos de las mismas características.

Sabor crema



	<b>PA0446</b>	<b>Variegato Gran Croccante</b> crema de avellana, con crujiente de avellanas	2 x 4 kg
	<b>PA0415</b>	<b>Variegato Gran Nocciola</b> crema de chocolate y avellana, con trozos de avellanas tostadas	2 x 4 kg
	<b>PA0411</b>	<b>Variegato Gran Pistacchio</b> crema de pistacho, con trozos de pistacho tostados	2 x 4 kg

Sabor fruta

	<b>FR0404</b>	<b>Variegato Gran Amarena</b> cereza roja con trozos	2 x 4 kg
	<b>FR0407</b>	<b>Variegato Gran Tropical</b> mango con cubos y maracuyá con semillas	2 x 4 kg

# Veteados de Fruta

Veteados **ricos en fruta** para crear deliciosas combinaciones en heladerías y pastelería fría.



	<b>FR0425</b>	<b>Variegato Albicocca</b> albaricoque	2 x 4 kg
	<b>FR0401</b>	<b>Variegato Amarena</b> cereza negra con trozos, AZO free	2 x 4 kg
	<b>FR0401R</b>	<b>Variegato Amarena Rubino</b> cereza negra con trozos	2 x 4 kg
	<b>FR0403</b>	<b>Variegato Cherry Rubino</b> con cerezas rojas enteras y con trozos	2 x 4 kg
	<b>FR0405</b>	<b>Variegato Arancia</b> con naranja confitada	2 x 4 kg
	<b>FR0402</b>	<b>Variegato Fragola</b> fresa	2 x 4 kg
	<b>FR0412</b>	<b>Variegato Fragola Premium</b> rico de trozos de fresas	2 x 4 kg
	<b>FR0413</b>	<b>Variegato Fragoline di Bosco</b> con fresas silvestres	2 x 4 kg
	<b>FR0410</b>	<b>Variegato Fichi Caramellati</b> con cubos de higos caramelizados	2 x 4 kg
	<b>FR0408</b>	<b>Variegato Frutti di Bosco</b> frutos rojos	2 x 4 kg
	<b>FR0406</b>	<b>Variegato Lampone</b> con alto porcentaje de frambuesa	2 x 4 kg
	<b>FR0415</b>	<b>Variegato Lime</b> con cubos de lima confitada	2 x 4 kg
	<b>FR0421</b>	<b>Variegato Mango</b> mango con cubos	2 x 4 kg
	<b>FR0424</b>	<b>Variegato Passion Fruit</b> maracuyá con semillas	2 x 4 kg
	<b>FR0420</b>	<b>Variegato Pesca</b> melocotón con rodajas	2 x 4 kg
	<b>FR0501R</b>	<b>Amarenata Rubino</b> con cerezas rojas enteras de tamaño 20/22	2 x 4 kg

# COBERTURAS ÉLITE

Coberturas **listas para el uso**, en diferentes sabores y colores. No contienen grasas hidrogenadas ni colorantes artificiales. En prácticos envases de plástico que se calientan en el microondas.



	<b>PA0443</b>	<b>Copertura Élite Extra Bitter</b> sin leche y productos lácteos, sin azúcar añadido	4 x 2 kg
	<b>PA0420</b>	<b>Copertura Élite Extra Fondente</b> chocolate amargo	4 x 2 kg
	<b>PA0447</b>	<b>Copertura Élite Cioccolato al Latte</b> chocolate con leche	4 x 2 kg
	<b>PA0412</b>	<b>Copertura Élite Cioccolato Bianco</b> chocolate blanco	4 x 2 kg
	<b>PA0414</b>	<b>Copertura Élite Pistacchio Puro</b> pistacho puro	4 x 2 kg
	<b>PA0418</b>	<b>Copertura Élite Nocciola TGT</b> avellana	4 x 2 kg
	<b>PA0413</b>	<b>Copertura Élite Fragola</b> fresa	4 x 2 kg
	<b>PA0419</b>	<b>Copertura Élite Limone</b> limón	4 x 2 kg
	<b>PA0431</b>	<b>Copertura Élite Arancia</b> naranja	4 x 2 kg
	<b>PA0432</b>	<b>Copertura Élite Caffè</b> Café	4 x 2 kg

# TOPPING

En prácticas botellas con tapón dosificador, los toppings son esenciales para **decorar copas y envases con varios sabores y colores**, permiten trabajar con imaginación y profesionalidad.



	<b>TO0105</b>	<b>Topping Amarena</b> cereza negra, con pulpa de frutas	6 x 1 kg
	<b>TO0111</b>	<b>Topping Caffè</b> café	6 x 1 kg
	<b>TO0107</b>	<b>Topping Caramello</b> caramelo	6 x 1 kg
	<b>TO0130</b>	<b>Topping Caramel Beurre Salé</b> caramelo mantequilla y sal	6 x 1 kg
	<b>TO0106</b>	<b>Topping Cioccolato</b> chocolate	6 x 1 kg
	<b>TO0101</b>	<b>Topping Fragola</b> fresa, con pulpa de frutas	6 x 1 kg
	<b>TO0117</b>	<b>Topping Frutti di bosco</b> frutos rojos, con pulpa de frutas	6 x 1 kg
	<b>TO0103</b>	<b>Topping Lampone</b> frambuesa, con pulpa de frutas	6 x 1 kg
	<b>TO0129</b>	<b>Topping Miele</b> miel	6 x 1 kg
	<b>TO0126</b>	<b>Topping Mou</b> toffee	6 x 1 kg
	<b>TO0110</b>	<b>Topping Nocciola</b> avellana	6 x 1 kg
	<b>TO0112</b>	<b>Topping Tiramisù</b>	6 x 1 kg
	<b>TO0113</b>	<b>Topping Tropical</b>	6 x 1 kg
	<b>TO0127</b>	<b>Topping Blue Candy</b> algodón de azúcar azul	6 x 1 kg
	<b>TO0128</b>	<b>Topping Pink Candy</b> algodón de azúcar rosa	6 x 1 kg
	<b>TO0109</b>	<b>Topping Zabaione</b> yemas de huevo, azúcar, vino Marsala	6 x 1 kg

# Línea Pocket

La nueva línea de productos en un práctico y atractivo cubo **Pocket de 1 kg.**  
La creatividad del artesano tiene un nuevo aliado: Pocket le permite ampliar su gama de aplicaciones de una manera versátil, garantizando siempre la frescura y la calidad.

Passion  
in your...



**1 kg**

## Pastas saborizantes

				
		<b>FR0104-1 Arancia</b> naranja	40-60 g/kg	6 x 1,1 kg
		<b>FR0140-1 Bergamotto</b> bergamota	40-60 g/kg	6 x 1,1 kg
		<b>PA0273-1 Caffè Plus</b> caffè	40-60 g/kg	6 x 1,1 kg
		<b>PA0260-1 Caramel Beurre Salé</b> caramelo salado con mantequilla	70-100 g/kg	6 x 1,1 kg
		<b>FR0141-1 Fragola Plus</b> fresa	40-60 g/kg	6 x 1,1 kg
		<b>FR0109-1 Limone</b> limón	40-60 g/kg	6 x 1,1 kg
		<b>PA0219-1 Liquirizia</b>	40-60 g/kg	6 x 1,1 kg
		<b>FR0110-1 Mandarino</b> mandarina	40-60 g/kg	6 x 1,1 kg
		<b>PA0121-1 Mandorla 100% Premium</b> almendra pura	80-100 g/kg	6 x 1 kg
		<b>PA0166-1 Nocciola TGT Special</b> avellana pura con grado alto de tostado	80-100 g/kg	6 x 1 kg
		<b>PA0105-1 Pistacchio Export</b> crema con sabor de pistacho, color y aroma intensos	70-100 g/kg	6 x 1,1 kg
		<b>PA0140-1 Pistacchio Puro Extra</b> mezcla de pistachos de alta calidad, salada y coloreada	80-100 g/kg	6 x 1 kg
		<b>PA0222-1 Rosa</b>	70-100 g/kg	6 x 1,1 kg
		<b>PA0270-1 Vaniglia Bianca Madagascar</b> vainilla blanca con vainas, sabor natural	25-35 g/kg	6 x 1,1 kg

Las pastas cítricas, al no estar acidificadas, también pueden utilizarse en recetas a base de leche o nata.

## Cremas para untar

Estos productos son ideales para cobertura y rellenos de tartas y brioques.  
Muy interesantes también en combinación con galletas.

			
		<b>PA0132-1 Pasta Noisette Spalmabile</b> crema de chocolate y avellanas para untar	6 x 1 kg
		<b>PA0134-1 Pasta Noisette Spalmabile Bianca</b> crema de chocolate blanco y avellanas para untar	6 x 1 kg

# POSTRES HELADOS



Desde la elaboración de la mezcla base hasta la decoración, nuestra línea de Pastelería Fría incluye una completa gama de referencias específicas para la elaboración de postres a temperatura negativa.

## Bases para Semifreddo

Mezclas en polvo y en pasta aptos para el utilizo tanto en **el montador de nata como en la batidora planetaria**, para la elaboración de semifreddi con diferentes características técnicas, según las distintas necesidades del Artesano.

## Touche Miroir & Touche Satin

Completa selección de productos listos para usar, ideales para glasear tartas o postres helados, que permiten obtener el exclusivo **efecto brillo o mate**. Gracias a su innovadora composición, los Touche Satins permiten crear el famoso efecto “marmoleado” para obtener un postre original y sugerente.

## Decoraciones y Granos

Variedad extremadamente versátil de referencias en granos tanto **para pastelería como para heladería**. Todos los frutos secos se seleccionan escrupulosamente y se tuestan internamente para garantizar siempre los más altos estándares de calidad.

## Crumble Express

Nueva gama de productos en granos **sin gluten**, que permiten obtener un Crumble con una **consistencia constante** en el tiempo de forma práctica e innovadora. Ideal para embellecer su oferta de heladería y pastelería. La línea incluye **cuatro sabores diferentes**.

# Bases para Semifreddo



**PO0133 Bianco Monviso** base para postres helados

3 x 2 kg

## USOS

- PARA POSTRES HELADOS: 500 g Bianco Monviso + 1 l leche + 1500 g nata
- PARA POSTRES HELADOS (RECETA ALTERNATIVA): 300 g Bianco Monviso + 1 l base blanca pasteurizada
- PARA DECORAR: 250 g Bianco Monviso + 1000 g nata + 250 g leche
- PARA HELADO CALIENTE: 300 g Bianco Monviso + 400 g leche fría + 300 g helado + pasta saborizante
- PARA NATA DE MOSTRADOR: 100 g Bianco Monviso + 800 g nata + 100 g dextrosa



**PA0217-1 Semifreddo Chantilly** base neutra en pasta para postres helados

6 x 1,25 kg

## USOS

### en la montador de nata y en la batidora planetaria

- PARA SEMIFREDDI: 300/350 g Semifreddo Chantilly + 1000 g Nata + 60/120 g pasta saborizante
- PARA GLASEADO PROFITEROLES: 2000 g Chantilly semifreddo + 1000 g nata batida; añadir la pasta saborizante

**PA0228-1 Semifreddo Chantilly Premium** base neutra vegana en pasta para postres helados

6 x 1,25 kg

## USOS

### en la montador de nata y en la batidora planetaria

- PARA SEMIFREDDI: 300/350 g Semifreddo Chantilly Premium + 1000 g Nata + 60/120 g pasta saborizante; si se utiliza nata vegetal, puede ser necesario añadir 60-70 g de agua.
- PARA GLASEADO PROFITEROLES: 2000 g Semifreddo Chantilly Premium + 1000 g nata batida (animale/vegetal); añadir la pasta saborizante

**PA0227-1 Semifreddo Cioccolato** base chocolate vegana en pasta para postres helados

6 x 1,25 kg

## USOS

### en la montador de nata y en la batidora planetaria

- PARA SEMIFREDDI: 300/350 g Semifreddo Cioccolato + 1000 g Nata
- PARA GLASEADO PROFITEROLES: 2000 g Cioccolato Semifreddo + 1000 g nata batida (animale/vegetal)



**PO0207 Panna Top** estabilizador para nata

60/80 g in 1000 g de nata

3 x 2 kg

## INDICACIONES

- Estabilizador para nata y semifríos
- Ideal para obtener mousses, bavareses y postres a temperatura positiva, según receta específica
- No pierde estructura una vez descongelado

**PO0208 Gelée Top** para la preparación de "gelée" para el relleno y decoración de postres helados

3 x 2 kg

## INDICACIONES

- En caso de que se utilice Gelée Top como cobertura para postres, se aconseja pulir la superficie con Touche Miroir Trasparente (GS0105)
- la mezcla puede conservarse en el frigorífico (+ 4°C) durante 72 h y reutilizarse después de calentarla a una temperatura de 15-20°C



# Touche Miroir

## Glaseados Espejos



	<b>GS0102 Touche Miroir Cioccolato</b> chocolate	4 x 2 kg
	<b>GS0103 Touche Miroir Fragola</b> fresa	4 x 2 kg
	<b>GS0104 Touche Miroir Limone</b> limón	4 x 2 kg
	<b>GS0105 Touche Miroir Trasparente</b> ideal para pulir la fruta para decoración	4 x 2 kg
	<b>GS0106 Touche Miroir Arancia</b> naranja	4 x 2 kg



# Touche Satin

## Glaseados Opacos



	<b>GO0101 Touche Satin Cioccolato</b> chocolate	4 x 2 kg
	<b>GO0102 Touche Satin Cioccolato Bianco</b> chocolate blanco	4 x 2 kg
	<b>GO0106 Touche Satin Cioccolato Fondente</b> chocolate negro	4 x 2 kg
	<b>GO0103 Touche Satin Nocciola</b> avellana	4 x 2 kg
	<b>GO0104 Touche Satin Pistacchio</b> pistacho	4 x 2 kg

# Decoraciones y Granos



	<b>DG0101-1 Nocciole tostate scelte calibro 14 varietà "Tonda Gentile Trilobata"</b> avellanas de tamaño 14	4 x 1 kg
	<b>DG0123 Granella di Nocciole tostate varietà "Tonda Gentile Trilobata"</b> granos de avellanas 2/4 mm	4 x 1 kg
	<b>DG0102 Pistacchi Tostati</b> pistachos tostados	2 x 2 kg
	<b>DG0104 Granella di Pistacchi</b> granos de pistachos, 2/4 mm	2 x 2 kg
	<b>DG0117 Granella Premium Mix</b> selección de pistachos, almendras y avellanas	2 x 2 kg
	<b>DG0105 Granella di Amaretto</b> granos de macarrones de almendras	3 x 1 kg
	<b>DG0106 Cocco Rape'</b> coco rallado	3 x 1 kg

# Crumble Express



	<b>DG0118 Crumble Express Classico</b> mantequilla	2 x 2 kg
	<b>DG0119 Crumble Express Cacao</b> cacao	2 x 2 kg
	<b>DG0120 Crumble Express Caramello</b> caramelo	2 x 2 kg
	<b>DG0121 Crumble Express Frutti di Bosco</b> frutos del bosque	2 x 2 kg

# LÍNEA GRANIZADOS

Producto en pasta creado para la realización del granizado típico siciliano. Gracias a la particular formulación de sus ingredientes, Grani Top es de uso rápido y solo requiere la adición de fruta o pasta pura, se puede utilizar en "pozzetti", en el mantecador en la granizadora.



		<b>GR0110</b>	<b>Grani Top</b> base neutra en pasta	según recetario específico			2 x 4 kg
--	--	---------------	---------------------------------------	----------------------------	--	--	----------

Producto fácil de usar, con sólo la adición de agua se puede crear una amplia gama de sabores y colores. Listo para usar en una máquina granizadora.

		<b>GR0108</b>	<b>Granita Anguria</b> sandía	1 bolsa en 8 l de agua			12 x 1,25 kg
		<b>GR0102</b>	<b>Granita Fragola</b> fresa	1 bolsa en 8 l de agua			12 x 1,25 kg
		<b>GR0104</b>	<b>Granita Limone</b> limón	1 bolsa en 8 l de agua			12 x 1,25 kg
		<b>GR0105</b>	<b>Granita Menta</b>	1 bolsa en 8 l de agua			12 x 1,25 kg
		<b>GR0118</b>	<b>Granita Neutra</b> base neutra	1 bolsa en 8 l de agua			8 x 1,25 kg

# LÍNEA PASTERLERIA

Estos productos son ideales para **relleno** de tartas y brioches. Muy interesantes en combinación con galletas.

Para completar la Línea, también disponemos de coberturas de chocolate negro con un alto porcentaje de cacao.

		<b>PA0132</b>	<b>Pasta Noisette Spalmabile</b> crema de chocolate y avellanas para untar		2 x 4 kg
		<b>PA0134</b>	<b>Pasta Noisette Spalmabile Bianca</b> crema de chocolate blanco y avellanas para untar		2 x 4 kg
		<b>CC03</b>	<b>Fondente Origine Madagascar</b> callets de chocolate amargo 70%		2 x 2,5 kg

# LÍNEA LAB

**Mezclas de espesantes de diferentes pesos.**

La proporción de los ingredientes está diseñada para ofrecer los mayores beneficios.

## Neutros crema

		<b>PO0202</b>	<b>Stabilizzante Cream Gel 5</b>				C	5 g/kg	3 x 2 kg	
		<b>PO0206</b>	<b>Neutro Crema 10</b>				C	10 g/kg	3 x 2 kg	
			<b>PO02S3</b>	<b>Neutro S3</b> recomendado para procesos de homogeneización				C	5 g/kg	3 x 2 kg

## Neutros fruta

			<b>PO0204</b>	<b>Stabilizzante Frutta 5</b>				C/F	5 g/kg	3 x 2 kg
		<b>PO02S4</b>	<b>Neutro S4</b> recomendado para procesos de homogeneización					C	5 g/kg	3 x 2 kg

# CREMA HELADA DE CAFÉ

Suave, fresca, aterciopelada: es la crema helada de café Fructital. Sabroso preparado para la máquina de granizado para crear, con la **sola adición de leche**, una obra maestra de dulzura. Un placer fresco y intenso para los amantes del café.

	<b>CF0101</b>	<b>Coffee Ice</b> crema de café	1 bolsa en 3 l de leche			6 x 1 kg
--	---------------	---------------------------------	-------------------------	--	--	----------

# CHOCOLATE A LA TAZA

Para el placer del paladar una bebida delicada y sabrosa. Desde una cuidadosa selección de los mejores cacao nacen nuestros chocolates calientes para **crear bebidas calientes, densas y cremosas solo leche o agua agregando.**

		<b>PO0703</b>	<b>Ciocolato in tazza "FONDENTE"</b> chocolate amargo			250 g/l	6 x 1 kg
		<b>PO0704</b>	<b>Ciocolato in tazza "AL LATTE"</b> chocolate con leche			250 g/l	6 x 1 kg





SÍGUENOS EN



**FRUCTITAL SRL**

Via Circonvallazione, 20 | 10060 BURIASCO (TO) ITALY  
Tel. +39 012156587 | info@fructital.it



**DESCARGA  
NUESTRO CATÁLOGO**