



GELATITALIA

INDICE
GELATERIA

Basi 50 g	5
Basi 100 g	6
Basi 150-250 g	7
Basi complete	7
Basi frutta	8
Mousse da banco	8
Linea E	9
Linea Minou per GX	9
Miglioratori di struttura	10
Miglioratori di sapore	11

SOFT

Soft	13
------	----

COMPLET

Complet crema	14
Soia	15

PASTE

Complet frutta	16
Paste frutta	18
I Puri	21

PASTE

Paste classiche	22
-----------------	----

VARIEGATI

Variegati crema	26
-----------------	----

GUARNITURE

Variegati frutta	28
------------------	----

Topping

Topping	29
---------	----

Decorazioni

Decorazioni	31
-------------	----

Prodotti vari

Prodotti vari	32
---------------	----

PASTICCERIA
Basi semifreddi

Basi semifreddi	34
-----------------	----

Glasse

Glasse	34
--------	----

Inzuppitute

Inzuppitute	36
-------------	----

Farciture

Farciture	36
-----------	----

Gelatina

Gelatina	36
----------	----

Crepes

Crepes	37
--------	----

Prodotti da forno

Prodotti da forno	37
-------------------	----

Creme istantanee

Creme istantanee	38
------------------	----

Dolci al cucchiaio

Dolci al cucchiaio	42
--------------------	----

Granite Siciliane

Granite Siciliane	42
-------------------	----

Granite

Granite	43
---------	----

Insaporitori per granita

Insaporitori per granita	43
--------------------------	----

Sorbett

Sorbett	44
---------	----

The

The	44
-----	----

Cioccolate calde

Cioccolate calde	46
------------------	----

 **GELITALIA**

Gelatitalia è la divisione di prodotti di eccellenza per gelateria di Granulati Italia Spa che opera da più di trent'anni nel mondo dei semilavorati di qualità per i settori gelateria, pasticceria ed Ho.re.ca.

Presente in 48 nazioni nel mondo, oltre ad essere leader in Italia, Granulati Italia produce oltre 10 milioni di kg di prodotto, serve circa 30.000 clienti ed ogni giorno circa 1.500.000 di persone consuma un suo prodotto.



.....

LINEA GELATERIA



BASI 50 G

BASELAT 50

A003086



85°



35-40 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte

50 g prodotto + 250 g zucchero + 1 litro latte intero

GRANULAT 50

A003080



85°



35-40 g



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte

50 g prodotto + 250-300 g zucchero + 1 litro latte intero

GRANULPANN 50

A003075



85°



35-40 g



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al deciso gusto di panna

50 g prodotto + 250-300 g zucchero + 1 litro latte intero

BASI 100 G

BASE MASTER 100

A003132



85°



80-85 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte e vaniglia

100 g prodotto + 230 g zucchero + 1 litro latte intero

BASE MASTER PANNA 100

A003139



85°



80-85 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al gusto di panna

100 g prodotto + 230 g zucchero + 1 litro latte intero

BASE NATURALAT 100

A003148



85°



75-80 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al delicato gusto di latte. La più naturale delle Basi Gelatitalia

100 g prodotto + 1 litro di latte intero + 100 g di panna + 180 g di zucchero + 30 g destrosio + 30 g di latte scremato in polvere

BASI 100 G**BASE RAFFINATA 100**

A003130



85°



70-80 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte

100 g prodotto + 230-250 g zucchero + 1 litro latte intero

BASE SETA

A003122



85°



85-90 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al delicato gusto di latte

100 g prodotto + 230-250 g zucchero + 1 litro latte intero

FRIOLATTE 100

A003125



F



85-90 g



gluten free



1 kg



8 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione A FREDDO di una miscela al leggero gusto vanigliato

100 g prodotto + 200 g zucchero + 25 g dextromix + 1 litro latte intero + 50 g panna fresca

GRANULAT 100 S

A003119



85°



90 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di panna

100 g prodotto + 250 g zucchero + 1 litro di latte intero

BASI 150 - 250 G**BASE MASTER 200**

A003153



85°



120-130 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di panna e vaniglia

200 g prodotto + 200 g zucchero + 1 litro di latte intero

BASE MASTER SPECIAL W

A003347



85°



170-180 g



gluten free



5 kg



2 buste



2 anni

Prodotto in polvere per la preparazione con la sola aggiunta di ACQUA di una miscela base dal gusto neutro

175 g di prodotto + 140 g di zucchero + 565 ml di acqua + 120 ml di panna

BASI 150 - 250 G**BASE NATURALAT 150**

A003144



85°



105-110 g



gluten free



3 kg



3 buste



2 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al delicato gusto di latte

150 g prodotto + 225 g zucchero + 1 litro latte intero

BASE REALE 250

A003171



85°



170-180 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto versatile, al gusto di latte leggermente vanigliato, che permette di personalizzare la struttura del gelato

250 g prodotto + 250 g zucchero + 1 litro acqua o latte

BASI COMPLETE**BASE ELISA**

A006513



85°



completa



gluten free



1,5 kg



6 buste



2 anni

Base completa SENZA LATTE-SIO da preparare ad acqua, al leggero gusto di panna e vaniglia

1,5 kg prodotto + 2,8 litri acqua

GRANULMIX F

A003165



85°



completa



gluten free



5 kg



2 buste



2 anni

La prima base completa SENZA GRASSI VEGETALI al leggero gusto di panna e vaniglia utilizzabile a diversi dosaggi

330 g prodotto + 670 g acqua e latte

GRANULMIX MILK

A003202



85°



completa



gluten free



5 kg



2 buste



2 anni

Base completa al deciso gusto di latte utilizzabile a diversi dosaggi a seconda delle esigenze del gelatiere

330 g prodotto + 670 g acqua e latte

BASE ITALIA

A003218



85°



completa



gluten free



7,4 kg



2 buste



2 anni

Base completa SENZA GRASSI VEGETALI dal gusto neutro

7,4 kg prodotto + 20 litri latte intero + 4 litri panna fresca

B A S I C O M P L E T E**BASE GALATTICA**

A003237



85°



completa



gluten free



5,5 kg



2 buste



3 anni

Base completa al leggero gusto di latte vanigliato

5,5 kg prodotto + 14 litri latte intero + 1 litro panna fresca

BASE PIU

A003336



85°



completa



gluten free



1,6 kg



6 buste



2 anni

Base completa perfettamente bilanciata, ideale anche per la lavorazione in macchine compatte

1,6 kg prodotto + 2,4 litri acqua

B A S I F R U T T A**BONFRUTTA**

A003394



65°



35-45 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Base neutra che permette di ottenere uno sciroppo pastorizzato concentrato per la preparazione di gelati alla frutta.

2,5 kg prodotto + 10,5 kg zucchero + 17 litri acqua

FRIOFRUTTA

A003400



F



50 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Per ottenere a freddo, senza pastorizzazione, un ottimo gelato alla frutta.

200 g prodotto + 800 g zucchero + 1,5 litri acqua + 1,5 kg frutta fresca

BASE FRUTTA PIU

A003413



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Base completa perfettamente bilanciata per la preparazione di un gelato alla frutta

1 kg prodotto + 1,6 litri acqua + 1,4 kg frutta fresca

M O U S S E D A B A N C O**ERIKA BASE**

A003189



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Per un gelato "mousse da banco" che può essere presentato in vaschetta bassa "a montagna".

500 g prodotto + 1 litro latte intero oppure 500 g prodotto + 600 g latte intero + 400 g gelato del gusto desiderato

L I N E A E

Linea di prodotti completi senza additivi (E-numbers) da utilizzare a freddo.

E BASE A005781

F

completa

gluten free

1,2 kg

10 buste

3 anni

Base completa dal gusto neutro da preparare con la sola aggiunta di latte e panna, senza pastorizzazione

1,2 kg prodotto + 2,8 litri latte tiepido + 1 litro panna

E YOGURT A005783

F

completa

gluten free

1,2 kg

10 buste

2 anni

Base completa alla yogurt da preparare con la sola aggiunta di latte, senza pastorizzazione

1,2 kg prodotto + 3,6 litri latte tiepido + 120 g destrosio

E CIOCCOLATO A005785

F

completa

gluten free

1,2 kg

10 buste

2 anni

Base completa al cacao da preparare con la sola aggiunta di latte e panna, senza pastorizzazione

1,2 kg prodotto + 2,9 litri latte tiepido + 250 ml panna + 120 g destrosio

E FRUTTA A005787

F

completa

gluten free

1,1 kg

10 buste

3 anni

Base completa per la preparazione con la sola aggiunta di acqua e frutta di ottimi gelati alla frutta

1,1 kg prodotto + 1,7 litri acqua calda + 1,450 kg frutta fresca + 100 g destrosio

L I N E A M I N O U P E R G X

Linea di preparati completi senza additivi (E-Numbers) per l'utilizzo in macchine GX.

MINOU BASE BIANCA A005790

F

completa

gluten free

600 g

10 buste

3 anni

Base completa dal gusto neutro da preparare con la sola aggiunta di latte e panna, senza pastorizzazione

600 g prodotto + 1,60 litri latte tiepido + 300 ml panna

MINOU YOGURT A005791

F

completa

gluten free

650 g

10 buste

2 anni

Base completa allo yogurt da preparare con la sola aggiunta di latte, senza pastorizzazione

650 g prodotto + 2 litri latte tiepido

MINOU CIOCCOLATO A005792

F

completa

gluten free

700 g

10 buste

2 anni

Base completa al cacao da preparare con la sola aggiunta di latte e panna, senza pastorizzazione

700 g prodotto + 1,7 litri latte tiepido + 145 ml panna

MINOU BASE FRUTTA A005793

F

completa

gluten free

650 g

10 buste

3 anni

Base completa per la preparazione con la sola aggiunta di acqua e frutta di ottimi gelati alla frutta

650 g prodotto + 1 litro acqua tiepida + 850 g frutta fresca

MIGLIORATORI DI STRUTTURA

NEUTRO CREMA

A003059

Neutro per gelato alle creme che conferisce una struttura cremosa ed omogenea

	40-45°		5-7 g		gluten free		1 kg		10 buste		26		3 anni
--	--------	--	-------	--	-------------	--	------	--	----------	--	----	--	--------

NEUTRO U.M.

A002939

Neutro per gelato alle creme con ottime capacità addensanti, emulsionanti e stabilizzanti

	40-45°		10 g		gluten free		1 kg		10 buste		26		3 anni
--	--------	--	------	--	-------------	--	------	--	----------	--	----	--	--------

NEUTRO FRUTTA

A003429

Neutro per gelato alla frutta utilizzabile a freddo

	F		5-7 g		gluten free		1 kg		10 buste		26		2 anni
--	---	--	-------	--	-------------	--	------	--	----------	--	----	--	--------

FINEGEL

A001247

Prodotto in pasta da utilizzare in aggiunta alla miscela base per gelati alla frutta, per conferire una migliore emulsione

	F		3-5 g		gluten free		5 kg		2 latte		26		2 anni
--	---	--	-------	--	-------------	--	------	--	---------	--	----	--	--------

CREAM-UP SPECIAL

A003056

Miglioratore di struttura da aggiungere alle basi Gelatitalia per ottenere una struttura perfetta.

	50-55°		20-25 g		gluten free		1 kg		10 buste		26		3 anni
--	--------	--	---------	--	-------------	--	------	--	----------	--	----	--	--------

FORZA 30

A003066

Miglioratore di struttura da aggiungere alle basi latte pastorizzate per ottenere una struttura più stabile e compatta

	40-45°		20-30 g		gluten free		1 kg		10 buste		26		3 anni
--	--------	--	---------	--	-------------	--	------	--	----------	--	----	--	--------

MIGLIORATORI DI SAPORE

PIÙ PANNA

A001276

Pasta concentrata al gusto di panna per esaltare il sapore dei gelati alle creme e fiordilatte



F



3-5 g



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

GRAN LEMON

A001251

Pasta concentrata per gelato e creme pasticcere



F



20 - 25 g



gluten free



2 kg



6 vasi



3 anni

GRANYOGO

A003070

Preparato in polvere per ottenere un gelato allo yogurt dal sapore tipico



F



30-40 g



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

LIMONE SUPER 50 SL

A003408

Prodotto in polvere aromatizzato per gelato al limone



F



50 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

MASCARPONE PIU

A003104

Preparato in polvere per ottenere un gelato dal tipico gusto di mascarpone



F



40-50 g



gluten free



1 kg



10 buste



18 mesi

CHEESE CAKE PIU

A003107

Preparato in polvere per ottenere un gelato al formaggio al gusto del tipico dolce americano



F



50 g



gluten free



1 kg



10 buste



18 mesi



SOFT

FIORDILATTE

A003579



F

completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1 kg prodotto + 2,5 litri latte
intero

VANIGLIA

A002956



F

completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1 kg prodotto + 2,5 litri latte
intero

CIOCCOLATO

A003570



F

completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1 kg prodotto + 2,5 litri latte
intero o acqua

YOGURT SOFT SPECIAL

A003587



F

completa gluten free

1 kg

10 buste

2 anni

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1 kg prodotto + 2,5 litri latte
intero

LEMONCOMPLET

A003441



F

completa gluten free

1,2 kg

10 buste

3 anni

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1,2 kg prodotto + 3 litri acqua

FRAGOLA

A003453



F

completa gluten free

1,2 kg

10 buste

3 anni

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1,2 kg prodotto + 3 litri acqua

COMPLET CREMA

FIORDILATTE A003503



F

completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Base completa per gelato al gusto di fiordilatte

1 kg prodotto + 2,5 litri latte intero + 300 g panna fresca

COFFEQUIK A003499



F

completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Base completa per gelato al caffè

1 kg prodotto + 2,5 litri latte intero + 400 g di panna fresca

CIOCO LATTE A003517



35-40°

completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Base completa per gelato al gusto di cioccolato al latte

2 kg di prodotto + 3 litri di latte caldo

COCCO A003534



F

completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Base completa per gelato al cocco

1 kg prodotto + 3 litri latte intero

TAO NERO A003516



50°

max completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Base completa per gelato al gusto di cioccolato fondente

2 kg prodotto + 3 litri acqua calda

TAO ZENZERO A003563



50°

max completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Base completa per gelato al gusto di cioccolato fondente con estratto di radice di zenzero

2 kg prodotto + 3 litri acqua calda

TAO CRANBERRY A003565



50°

max completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Base completa per gelato al gusto di cioccolato fondente con succo di cranberry

2 kg prodotto + 3 litri acqua calda

TAO BIANCO A006534



50°

max completa gluten free

1,6 kg

6 buste

2 anni

Base completa per gelato al cioccolato bianco

1,6 kg prodotto + 2,4 litri acqua calda

COMPLET CREMA

TAO RUBY A006537



50° max completa gluten free 1,6 kg 6 buste 2 anni

Base completa per gelato al cioccolato Ruby

1,6 kg prodotto + 2,4 litri acqua calda

CHEESE CAKE A003559



F completa gluten free 1 kg

10 buste

2 anni

Base completa per gelato al gusto del dolce tipico americano con formaggio quark

1 kg di prodotto + 2,8 litri di latte intero

BANANISSIMO A003480



F completa gluten free 1 kg

10 buste

3 anni

Base completa per gelato cremoso al gusto di banana

1 kg di prodotto + 3 litri di latte

GOLDEN MILK A005779



F completa gluten free 1,2 kg

10 buste

2 anni

Base completa con latte di cocco, polpa di cocco e curcuma, per un cremoso gelato dal tipico gusto della bevanda dell'antica tradizione ayurvedica

1,2 kg prodotto + 3 litri latte tiepido + 360 g panna

ZUCCA E AMARETTO A005777



F completa gluten free 1,2 kg

10 buste

2 anni

Base completa con polpa di zucca, per un gelato alla zucca dall'intenso sapore di amaretto

1,2 kg prodotto + 3 litri latte tiepido + 360 ml panna

MANDORLA A006484



F completa gluten free 1 kg

10 buste

18 mesi

Base completa con farina di mandorla integrale per ottenere un ottimo gelato alla mandorla

1 kg prodotto + 2,5 litri latte tiepido + 300 ml panna

CIOCCOLATO E FAVE DI TONKA A006485



F completa gluten free 1 kg

10 buste

2 anni

Base completa per un cremoso gelato al cioccolato arricchito con le fave di tonka dal naturale gusto vanigliato

1 kg prodotto + 3 litri latte tiepido

SOIA

NATURALE BASE SOIA A003558



Base completa alla soia dal gusto neutro

1 kg prodotto + 2 litri acqua calda

70° completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

COMPLET FRUTTA



35-40°



completa



gluten free



1,2 kg



10 buste



3 anni

Linea di preparati completi per ottenere gelati alla frutta con la sola aggiunta di acqua e senza pasteurizzazione.

1,2 kg prodotto + 2,7 - 2,8 litri acqua

ACE A006231

ANANAS con zucchero di canna A003482

ANGURIA A003458

BANANA A003438

FRAGOLA con frutta liofilizzata e zucchero di canna A003484

FRUTTI di BOSCO con zucchero di canna A003486

LAMPONE A006152

LEMONCOMPLET PLUS SL A003436

LEMONCOMPLET A003441

LIMONE E ZENZERO A003472

MANDARINELLO A003461

MANGO con polpa di mango A006085

MANGO E PESCA con frutta liofilizzata A003476

MELA VERDE con zucchero di canna A003488

MELONE con zucchero di canna A003490

MORA A006150

PESCA con frutta liofilizzata e zucchero di canna A003492

POMPELMO ROSA A003456



PASTE FRUTTA



100 g



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

Le paste di frutta Gelatitalia sono prodotte utilizzando frutta in pezzi, puree o succhi di frutta selezionati e di ottima qualità.

ANANAS

A001126

BANANA

A001135

FRAGOLA

A001148

FRAGOLINA di BOSCO

A001151

FRUTTI DI BOSCO

A001157

LAMPONE

A001160

MANGO ALFONSO

A001170

MELONE

A001173

MIRTILLO

A001180

PESCA

A001186





SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA

I PURI

ARACHIDI A001492		80-100		gluten free		3 kg		2 latte		3 anni
MANDORLA DOLCE A001408		80-100		gluten free		3 kg		2 latte		3 anni
NOCCIOLA PIEMONTE IGP A001430		80-120		gluten free		3 kg		2 latte		2 anni
NOCCIOLA ITALIANA ND A001433		80-120		gluten free		3 kg		2 latte		18 mesi
NOCCIOLA S A001414		80-120		gluten free		3 kg		2 latte		18 mesi
PISTACCHIO PURO E A001507		100-120		gluten free		3 kg		2 latte		2 anni
PISTACCHIO PURO A001454		100-120		gluten free		3 kg		2 latte		2 anni
PISTACCHIO PURO SC A001457		100-120		gluten free		3 kg		2 latte		2 anni
PISTACCHIO PURO SC SICILIA A001470		100-120		gluten free		3 kg		2 latte		2 anni
PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP A001446		100-120		gluten free		3 kg		2 latte		2 anni
PASTA PISTACCHIO COLOSSEO A001511		100-120		gluten free		3 kg		2 latte		2 anni

PASTE CLASSICHE

AMARETTO
A001364
 80-100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni
AMORINO
A001366
 140-160  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni
ANDALUSIA
A001257
 40-50  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni
CAFFÈ
A001215
 50  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni
CAFFÈ EXTRA
A000190
 30-40  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni
CARAMEL
A001228
 40-60  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni
CASSATA
A001374
 180-220  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni
CHEWING GUM
A001343
 50 - 70  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni
CIOCDOB
A001483
 80 - 100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni
COCCO
A001239
 80 - 120  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni
COPERTURA
A001391
 /  gluten free  5 kg  2 latte  2 anni



PASTE CLASSICHE

COPERTURA MAGNUM DS FONDENTE

A001380

/



gluten free



3 kg



2 latte



18 mesi

COPERTURA MAGNUM DS BIANCA

A001382

/



gluten free



3 kg



2 latte



18 mesi

CREMA VALENTINA

A001337



80-100



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

CREMOVO

A001330



50 - 100



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

CROCCANTINO RHUM

A001376



80 - 120



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

DOLCE NERO

A001505



200



/



5 kg



2 latte



1 anno

GIANDUIA

A001401



140-180



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

LIQUIRIZIA

A001254



80-100



/



3 kg



2 latte



3 anni

MALAGA

A001260



80-100



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

MARRONS GLACES

A001403



80-100



/



3 kg



2 latte



3 anni

MASCARPONE

A005733



140-170



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

MENTA BIANCA

A001273



30-50



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

MENTA

A001347



30-50



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

PASTE CLASSICHE

MOU		80-100		gluten free		3 kg		2 latte		3 anni
A001340										
NOCE RAFFINATA		80-100		gluten free		3 kg		2 latte		3 anni
A001440										
NON TI SCORDAR		80-100		gluten free		3 kg		2 latte		3 anni
A001356										
PANNA COTTA		70-80		gluten free		3 kg		2 latte		3 anni
A001279										
PISTACCHIO CN		80-100		gluten free		3 kg		2 latte		3 anni
A001450										
ROKCROK		80-100		gluten free		3 kg		2 latte		3 anni
A001487										
TIRAMISÙ		80-120		gluten free		3 kg		2 latte		2 anni
A001288										
TORRONCINO		60-80		gluten free		2 kg		2 latte		3 anni
A005866										
TORTA PARADISO		80-100		gluten free		3 kg		2 latte		3 anni
A001325										
VANIGLIA		40-60		gluten free		3 kg		2 latte		3 anni
A001296										
VANIGLIA THAITY		25		gluten free		3 kg		2 latte		3 anni
A001301										
ZABAIONE		100-120		gluten free		3 kg		2 latte		2 anni
A005734										
ZUPPA INGLESE		30-50		gluten free		3 kg		2 latte		3 anni
A005735										

VARIEGATI CREMA**CREMA GNAM!**

A001631

Preparati in pasta adatti alla creazione di Cremini a strati o per variegare il gelato o tal quali in vaschetta



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



2 anni

CREMA GNAM! FONDENTE

A001623



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



18 mesi

CREMA GNAM! BIANCA

A001626



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



18 mesi

CREMA GNAM! PISTACCHIO

A005727



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



18 mesi

CREMA GNAM! MOU SALÈ

A005726



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



18 mesi

I PACIUGOTTI - CEREALI

A001616

Linea di variegature a base di cacao e nocciole per farcire il gelato. Quando la base bianca incontra un'esplosione di bontà!



/



3 kg



2 latte



2 anni

I PACIUGOTTI - TORRONCINO

A001604



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni



VARIEGATI CREMA

I PACIUGOTTI - WAFER

A001608



tal quale

/



3 kg



2 latte



2 anni

Linea di variegature a base di cacao e nocciole per farcire il gelato. Quando la base bianca incontra un'esplosione di bontà!

I PACIUGOTTI - GIANDUIA

A001662



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

VARIEGATO MOU

A000689



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

VARIEGATI FRUTTA

AMARENA

A001528

Prodotti ad alta concentrazione di frutta per variegare il gelato



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

FRAGOLA

A000210



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

FRUTTI DI BOSCO

A000211



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

FICO

A005729



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

TOPPING

Straordinarie possibilità per guarnire e personalizzare gelati, semifreddi, macedonie, dessert e tutto ciò che la fantasia propone. Rappresentano un ingrediente indispensabile per valorizzare ogni ricetta.

AMARENA A000329	 	tal quale gluten free		1 kg		8 bott.		3 anni
CAFFE' A000337	 	tal quale gluten free		1 kg		8 bott.		3 anni
CARAMEL A000345	 	tal quale gluten free		1 kg		8 bott.		3 anni
CIOCCOLATO A000350	 	tal quale gluten free		1 kg		8 bott.		3 anni
CIOCCOLATO BIANCO A000675	 	tal quale gluten free		1 kg		8 bott.		3 anni
FRAGOLA A000352	 	tal quale gluten free		1 kg		8 bott.		3 anni
FRUTTI di BOSCO A000651	 	tal quale gluten free		1 kg		8 bott.		3 anni
KIWI A000356	 	tal quale gluten free		1 kg		8 bott.		3 anni
NOCCIOLA A000637	 	tal quale gluten free		1 kg		8 bott.		3 anni



DECORAZIONI

AMARENE SPECIAL

A001577

 gluten free

 5 kg

 26
3 anni

GRANELLA DI BISCOTTI SPECULOOS

A005618

/

 1 kg

 26
7 mesi

GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA

A000027

 gluten free

 1 kg

 26
12 mesi

GRANELLA DI NOCCIOLA

A000029

 gluten free

 2,5 kg

 26
12 mesi

GRANELLA DOLCE AMARO

A000031

/

 2 kg

 26
12 mesi

GRANELLA DI MERINGA

A000032

 gluten free

 2 kg

 26
24 mesi

GRANELLA DI PISTACCHIO

A003321

 gluten free

 1 kg

 26
18 mesi

GRANELLA DI BISCOTTO

A005623

/

 1 kg

 26
12 mesi

PRODOTTI VARI

CACAO 22/24 kg 1 A003288	F / 85°		gluten free		1 kg		10 buste		3 anni
CACAO 22/24 kg 5 A003289	F / 85°		gluten free		5 kg		2 buste		3 anni
CAFFÈ LIOFILIZZATO A005243	/		gluten free		0,2 kg		18 buste		3 anni
CAFFÈ SOLUBILE A005235	/		gluten free		0,2 kg		18 buste		3 anni
DEXTROMIX A003284	F		gluten free		5 kg		2 buste		3 anni
FRUITGEL A001585	F		gluten free		1 kg		8 bott		2 anni
GRANULAIT MAGRO A005612	F / 85°		gluten free		1 kg		6 buste		1 anno
GRANUOVO A001322	F		gluten free		1,25 kg		6 vasi		1 anno
LIQUIRIZIA in POLVERE A003311	F	/			3 kg		2 buste		3 anni
VANILLINA A003312	F		gluten free		0,5 kg		10 buste		3 anni



LINEA PASTICCERIA

BASI PER SEMIFREDDI



F



completa gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotti in polvere per ottenere rapidamente semifreddi da utilizzare tal quali o per la composizione di torte gelato monoporzioni.

250 g prodotto + 500 ml latte intero

IRIS FIORDILATTE

A002986

IRIS CACAO

A004219

MASTER MOUSSE

A003029

Stabilizzante per panna, da utilizzare per la preparazione di mousse, bavaresi e semifreddi

150 g prodotto + 1 litro panna fresca



F



completa gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

GLASSE

GELYGEL NEUTRA

A001570

Gelatine di altissima qualità pronte all'uso per la glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi e bavaresi o copertura di frutta in pasticceria



F / 35°



tal quale gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

GELYGEL BIANCA

A001587



F / 32-34°



tal quale gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

GELYGEL CIOCCOLATO FONDENTE

A001575



F / 40°



tal quale gluten free



3 kg



2 latte



2 anni



INZUPPITURE

SINE

Preparato liquido analcolico per le inzuppiture di pan di spagna

1 kg prodotto + 12-15 kg sciroppo di zucchero al 40-50%



gluten free

1 kg

9 vasi

3 anni

ALKERMES

A001669

BENEVENTO

A001678

CREOLA (RHUM)

A001685

MARASCHINO

A001689

VANIGLIA

A001693

FARCITURE

MASTERFRUIT

Linea di prodotti specifici per la farcitura di semifreddi e torte gelato.

150 g per kg di miscela base per semifreddi



gluten free

3 kg

2 latte

2 anni

AMARENA

A001514

FRAGOLA

A001585

FRUTTI di BOSCO

A001521

GELATINA

CRYSTALGEL

A006567

Preparato in polvere per gelatina
20 g di prodotto + 250 ml
di acqua



100°

gluten free

240 g

36 mesi

LINEA PASTICCERIA

CREPES

CREPES MIX

A004186

Preparato in polvere per la
preparazione di crêpes dolci
e salate

500 g prodotto + 1 litro acqua



0,5 kg



10 buste



12 mesi

PRODOTTI DA FORNO

PAN DI SPAGNA

A005648

Prodotto da forno pronto all'uso



10 pezzi



6 mesi

PAN DI SPAGNA MIX

A006553

Preparato in polvere per pan
di spagna

500 g di prodotto + 270 ml di
acqua



180°



1 kg



6 buste



12 mesi

PAN DI SPAGNA CACAO MIX

A006554

Preparato in polvere per pan di
spagna al cacao

500 g di prodotto + 270 ml di
acqua



180°



1 kg



6 buste



12 mesi

PASTA FROLLA MIX

A006555

Preparato in polvere per pasta
frolla

400 g di prodotto + 50 g di
Granuovo (A001322) + 125 g
di burro + 10 g di acqua



180°



800 g



6 buste



12 mesi

MERINGA MIX

A006556

Preparato in polvere per meringa

500 g di prodotto + 145 ml
di acqua



120°



gluten free



500 g



10 buste



24 mesi

PRODOTTI DA FORNO

TORTA CIOCCOLATO

A004176

Preparato per torta al cioccolato

500 g prodotto + 230 ml latte intero



180°



1 kg



6 buste



18 mesi

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

A004180

Preparato in polvere per soufflè monoporzione al cioccolato

500 g prodotto + 250 ml latte intero



220°



1 kg



6 buste



18 mesi

CREME Istantanee

PASTIQUIK

A002945

Preparato in polvere per la preparazione a freddo di un'ottima crema pasticcera

300 g prodotto + 1 litro latte intero



F



gluten free



0,9 kg



6 buste



3 anni

PASTIQUIK A CALDO

A006557

Preparato in polvere per la preparazione a caldo della crema pasticcera

180 g di prodotto + 1 lt di latte intero



75°



gluten free



1 kg



6 buste



24 mesi

CREMA PASTICCERA

A003034

Preparato in polvere per la preparazione a caldo di una tradizionale crema pasticcera

100 g prodotto + 300 g zucchero + 100 g amido di mais + 20 g farina frumento + 900 ml acqua.



75°



gluten free



3 kg



4 buste



18 mesi



CREME Istantanee

CREMA CATALANA

A004283

Preparato in polvere per la preparazione a freddo di un'ottima crema catalana

400 g prodotto + 1 litro latte intero + 1 litro di panna fresca



F

gluten free

0,4 kg

10 buste

2 anni

CREMA TIRAMISÙ

A004297

Preparato in polvere da utilizzare per la preparazione rapida e a freddo di un ottima crema dal sapore tipico del mascarpone, per il classico tiramisù oppure per coppe a base di crema

136 g prodotto + 1 litro panna fredda



F

gluten free

1 kg

6 buste

3 anni

DOLCI AL CUCCHIAIO

BUDINO CACAO

A004267



90°

gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a caldo di uno squisito dolce al cucchiaio al cacao da servire come budino o da utilizzare per la composizione di torte con pan di spagna.

160 g prodotto + 1 litro latte intero

BUDINO VANIGLIA

A004274



90°

gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a caldo di uno squisito dolce al cucchiaio al delicato gusto vanigliato da servire come budino o da utilizzare per la composizione di torte con pan di spagna.

140 g di prodotto + 1 litro latte intero

CREME CARAMEL

A004312



90°

gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a caldo del classico crème caramel

140 g di prodotto + 1 litro latte intero

PANNA COTTA

A004318



90°

gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a caldo di una squisita panna cotta

140 g prodotto + 600 ml latte intero + 400 ml panna fresca

GRANITE SICILIANE



gluten free

0,75 kg

12 buste

3 anni

CEDRO

A005760

FRAGOLINA DI BOSCO

A006507

LIMONE

A004886

LIMONE E ZENZERO

A004910

MANDORLA

A006508

GRANITE

				gluten free 0,63 kg 20 buste 3 anni	Linea di prodotti completi in polvere per granitori. Con la sola aggiunta di acqua si ottengono rapidamente delle gustose granite. 630 g prodotto + 4 litri acqua
ARANCIA					A004780
AMARENA					A004754
FRAGOLA					A004800
LIMONE					A004854
MANGO					A006509
MENTA					A004729
NEUTRA				A004825	Preparato in polvere per granitori. Si ottiene una granita neutra da completare con l'aggiunta degli insaporitori. 1,2 kg prodotto + 8 litri acqua
				gluten free 1,2 kg 10 buste 3 anni	

INSAPORITORI PER GRANITA

				gluten free 0,75 kg 6 bottiglie 4 anni	Sciroppi concentrati per insaporire le granite al momento di servire. 4 ml per 180 - 200 ml di granita neutra
AMARENA					A000699
ANGURIA					A000704
ARANCIA					A000698
COLA					A000700
FRAGOLA					A000702
FRUTTI DI BOSCO					A000708
LIMONE					A000695
MENTA					A000697

SORBETTI**SUPERMIX CAFFÈ**

A004456



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa crema al caffè

1 kg prodotto + 2 litri latte intero + 500 ml panna fresca.

CAFFÈ W

A004581



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

Preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa crema al caffè con l'aggiunta di sola acqua

1 kg prodotto + 2 litri di acqua

LIMONE

A003005



gluten free



1,3 kg



12 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di un rinfrescante sorbetto al limone

1,3 kg prodotto + 4 litri di acqua

THE**THE LIMONE**

A005044



gluten free



0,5 kg



20 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di zuccherato con l'aggiunta di acqua fredda

100 g + 1 litro acqua

THE PESCA

A005073



gluten free



0,5 kg



20 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di the zuccherato con l'aggiunta di acqua fredda

100 g + 1 litro acqua



CIOCCOLATE CALDE

Preparato in polvere per
la preparazione di deliziose
cioccolate dense calde

28 g + 120-130 ml latte intero



gluten free 30 buste 6 astucci



3 anni

BOSTONCIOCK ARANCIA-CANNELLA	A003862
BOSTONCIOCK BANANA	A004044
BOSTONCIOCK BIANCA	A003645
BOSTONCIOCK BIANCA-NOCCIOLA	A003631
BOSTONCIOCK CHERRY	A003964
BOSTONCIOCK COCCO	A003988
BOSTONCIOCK CREMA TIRAMISU'	A003819
BOSTONCIOCK FONDENTE	A003927
BOSTONCIOCK FRAGOLA	A003971
BOSTONCIOCK GIANDUIA	A003834
BOSTONCIOCK LATTE	A003951
BOSTONCIOCK MENTA	A004026
BOSTONCIOCK MOU	A003884
BOSTONCIOCK NOCCIOLA	A004009
BOSTONCIOCK PEPERONCINO	A003849
BOSTONCIOCK PISTACCHIO	A004060
BOSTONCIOCK RHUM	A004053
BOSTONCIOCK TRADIZIONALE	A003692



CIOCCOLATE CALDE

BOSTONCIOCK TRADIZIONALE

A003693

Preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa cioccolata densa classica



gluten free



1 kg



8 barattoli



3 anni

1 kg prodotto + 4 litri latte intero

BOSTONCIOCK BIANCA

A003646

Preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa cioccolata bianca densa



gluten free



1 kg



8 barattoli



3 anni

1 kg prodotto + 4 litri latte intero

temperatura di lavorazione	
dosaggio g/kg	
prodotto senza glutine	
termine minimo di conservazione	
latta	
barattolo	
busta	
vaso	
bottiglia	
astuccio	
cartone	



una divisione Granulati Italia S.p.A.
Via B. Colleoni , 10 - 24040 Boltiere (BG) - ITALY
T +39 035 4824335/6 F +39 035 4824337
www.granulati-italia.it info@granulati-italia.it

www.gelatitalia.it