

A close-up photograph of several swirls of chocolate gelato, showing the texture of the ice cream. The background is a vibrant, diagonal rainbow gradient. The overall image has a painterly, artistic feel with some white splatter effects.

 **TECNOBLEND®**
Italian food ingredients 

Gelateria artigianale

www.tecnoblend.it



AL VOSTRO FIANCO DAL 1989

Da più di 30 anni produciamo ingredienti e semilavorati per il mercato professionale delle gelaterie e dei laboratori artigianali.

PENSIAMO PROPRIO A TUTTI

Abbiamo a cuore le esigenze di tutti i consumatori, per questo studiamo e sviluppiamo linee di prodotto in linea con le necessità dei consumatori attuali.

Lavoriamo da sempre in sinergia con i clienti per migliorare i prodotti ed essere la soluzione giusta, soddisfare i bisogni e risolvere problemi tecnici.



Guidata da valori

Siamo animati da passione, etica, lealtà e legalità, fiducia e rispetto.

Best in product

Offriamo Know-how, competenze, prodotti, tecnologie, efficienza.

Made in Italy

Valorizziamo le eccellenze italiane nella scelta dei fornitori.

Sostenibilità

Ci impegniamo costantemente per il benessere di oggi e per le generazioni future attuando ogni giorno azioni nel rispetto del pianeta.

Lean Thinking

Siamo un'azienda Lean Thinking, un modello organizzativo fondato sul miglioramento continuo per soddisfazione della reale voce del cliente.

Formazione

Crediamo nella formazione continua. Scuolagelato Federico II offre l'opportunità di formarsi sia a chi è gelatiere sia a chi non lo è.

Energy Saving - Fotovoltaico

Abbiamo installato un impianto fotovoltaico che ci permette di essere autonomi per circa il 70%. Abbiamo sostituito il 100% delle fonti luminose tradizionali con la tecnologia LED.



YouTube



Guarda il video

Tecnoblend Group è un'azienda in costante evoluzione.

Dal 1989 ad oggi abbiamo ampliato la nostra gamma per arrivare a soddisfare le esigenze di diversi settori, proponendo prodotti sempre innovativi e figli dell'eccellenza **Made in Italy**



Indice

BIO GELATERIA

GELATERIA

6	Materie prime	22	Linea Lactosefree e Vegan
9	Perfezionatori di struttura	26	Linea Supergelato
9	Basi	28	Linea Calo e vegan
11	Nuclei	30	Linea Clean Label
12	Gusti	33	Variegati
16	Gusti da variegare	35	Topping
20	Linea Gelato Easy convenzionale	35	Stracciatelle

SOFT E FROZEN YOGURT

36	Gelato fresco
36	Soft
36	Frozen Yogurt





bigood®

Biologico Naturale

Biogood è la linea di ingredienti biologici, rivolta a chi vuole realizzare il gelato biologico, con il gusto di un tempo. La sicurezza degli ingredienti bio è garantita dalla provenienza e origine da agricolture e allevamenti biologici certificati.



PRODOTTO SOLO SU RICHIESTA

Gelateria

Ingredienti e semilavorati per la gelateria artigianale Italiana



Materie Prime

Selezione di materie prime e ingredienti funzionali per la gelateria, la pasticceria e prodotti da forno.

Stabilizzanti per gelati crema

Stabilizzanti (NEUTRI) per emulsionare i grassi e stabilizzare l'acqua gli zuccheri e le proteine presenti nei gelati crema.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
C0083	GUMCREAM FREE	Stabilizzante senza emulsionanti, a caldo, per gelati crema e alcolici. Contiene solo ingredienti di origine naturale.	10 g x kg	10 x 1 kg	
C0109				10 kg	
C0049	GUMCREAM ME78	Stabilizzante con emulsionanti, a caldo, per gelati crema e alcolici. Rispetto a GUMCREAM P35 è più performante. Conferisce più struttura e ritarda maggiormente lo scioglimento del gelato.	6 g x kg	10 x 1,2 kg	
C0025				25 kg	
C0032	GUMCREAM P35	Stabilizzante con emulsionanti, a caldo, per gelati crema e alcolici.	4 g x kg	10 x 1,2 kg	
C0033				25 kg	

Stabilizzanti per gelati frutta, sorbetti e granite

Stabilizzanti (NEUTRI) per emulsionare i grassi e stabilizzare l'acqua gli zuccheri e le proteine presenti nei gelati frutta.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
C0133	ACTIPLUS	Complesso di emulsionanti in pasta, di origine vegetale e con proprietà montanti.	3 g x kg	5 kg	
C0158	GUMFRUTTA FREE	Stabilizzante con ingredienti naturali, a freddo. Per gelati frutta, sorbetti classici e alcolici.	5 g x kg	10 kg	
C0117				5 x 1 kg	
C0044	GUMSORBETTO	Stabilizzante con ingredienti naturali, a freddo, specifico per sorbetti, contenente poca aria, pari al 25%.	3 g x kg	10 kg	
C0097				10 x 1,2 kg	
C0118	STABILIZZANTE SORBETTI	Stabilizzante con ingredienti naturali, a freddo. Per gelati frutta, sorbetti classici e raccomandato per sorbetti alcolici. Conferisce aria pari al 30%.	5 g x kg	10 kg	
C0114				10 x 1,2 kg	
C0082	PECTINA 150	Pectina di limoni. Utilizzata a caldo. Per gelati frutta e sorbetti, e per la preparazione di sciroppo base.	5 g x kg	5 x 1 kg	

Stabilizzanti per gelati crema e frutta Clean Label



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
C0050	PURO STABILIZZANTE CREMA&FRUTTA	Neutro per gelati crema e frutta clean label, 100% naturali, senza numeri E e senza coloranti	7-10 g / kg	10 x 1,2 kg	



Latte e Proteine

Latte in polvere e proteine del latte.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
A0070	LATTE&PANNA	Latte magro in polvere, speciale, contenente panna. Sostituisce il latte fresco.	-	 8 x 1,5 kg	
A0008	OPTIFAT 26 V	Latte con il 26% di grassi vegetali raffinati di cocco. Alternativa al latte intero fresco e in polvere.	-	 8 x 1,5 kg	
A0003			-	 25 kg	
A0009	OPTIMIL 30	Latte magro con proteine del latte. Ideale per ottenere cremosità nei gelati e per creme vellutate in pasticceria.	-	 8 x 1,5 kg	
A0002			-	 25 kg	
A0007	PROMIL 20L20	Latte magro con proteine. Raccomandato in gelateria per dare cremosità. Alternativa al latte in polvere.	-	 8 x 1,5 kg	
A0001			-	 25 kg	
A0044	PROMIL 3850	Proteine del latte all'85%. Con proprietà stabilizzanti ed emulsionanti.	-	 8 x 1 kg	
A0022			-	 15 kg	
A0062	PROMILPLUS 3950	Sieroproteine al 95%. Ha proprietà aeranti e gelificanti. Impiegato in gelati frutta e sorbetti alcolici.	-	 4 x 1 kg	
A0043	INSTANT FAT 26	Proteine del latte con il 26% di grassi vegetali di cocco, raffinati. Alternativa al latte intero in polvere.	-	 25 kg	
A0012	OPTILAT 70	Grassi vegetali di cocco raffinati, al 70%. Alternativa alla panna di latte. Non apporta colesterolo.	-	 10 x 1 kg	
A0037			-	 25 kg	
A005	OPTIMIL 150i	Proteine del latte al 15%. Si disperde negli impasti con le farine. Per panini al latte, impasti dolciari, biscotti.	-	 8 x 1,5 kg	
A0048			-	 25 kg	

Special ★



A0102	SOJAMIL	Preparato in polvere a base di soia, senza lattosio e vegano da utilizzare in per gelati, creme pasticcere, bevande alla soia, impasti.	-	 10 x 1 kg	
A0094			-	 10 kg	
N0056	AGAFIBER	Miscela di sciroppo d'agave e fibre vegetali, sostituisce lo zucchero. Per gelati e impasti clean label, 100% naturali, senza numeri E e senza coloranti	-	 2 x 5 kg	



Perfezionatori di struttura

Ingredienti per aiutare a ottenere tutti i gelati crema, frutta e sorbetti con la stessa spatolabilità e velocità di scioglimento.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
N0467	CREAMY GELATO  	Miglioratore di struttura, raccomandato in gelateria e pasticceria per conferire cremosità e spatolabilità.	30-50 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0051	FAT PIÙ 	Integratore di grassi vegetali raffinati, per gelati crema, migliorandone la struttura.	20 g x kg	8 x 1 kg	
N0050	FIBRA PIÙ  	Integratore di fibre vegetali, per gelati frutta, sorbetti. Migliora la struttura.	20 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0231	PANNAPLUS 	Integratore di gusto e di grassi di panna di latte, per gelati crema. Rafforza gusto e struttura.	30 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0054	PROMIL GEL 	Integratore di proteine del latte per gelati crema. Accresce l'aria e la cremosità del gelato.	20 g x kg	8 x 1,5 kg	

Basi

Miscele di ingredienti composte da stabilizzanti, magri del latte e zuccheri, per la produzione di gelati crema, frutta e sorbetti.

Basi crema a caldo

SENZA
GRASSI
IDROGENATI



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
N0003	CREAM DELICATA 50 	Base a caldo, senza grassi e aromi, ricca di magri del latte. Richiede l'impiego di panna e/o altri tipi di grasso. Esalta i gusti caratterizzanti.	35 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0007	CREAM DELICATA 100 		70 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0004	CREAM GOLD 50 	Base a caldo per gelati crema, molto ricca di grassi vegetali raffinati, al gusto panna. Indicata per un gelato corposo.	35 g x kg	8 x 1,2 kg	
N0009	CREAM GOLD 100 		70 g x kg	8 x 1,2 kg	
N0184	CREAM PANNA 50 	Base a caldo, con panna di latte, senza grassi vegetali, al gusto panna. Richiede l'impiego di una ridotta quantità di panna, unendo quindi la qualità alla praticità. Per gelati con solo grassi animali.	35 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0183	CREAM PANNA 100 		70 g x kg	8 x 1,5 kg	

Basi crema a freddo/caldo

SENZA
GRASSI
IDROGENATI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
N0402	BASE CIOCCOLATO 200	Base a caldo e a freddo per la preparazione di gelati al cioccolato.	130 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0021	CREAM ROVERELLA	Base a caldo e a freddo, completa, per gelati crema, al gusto latte.	330 g x kg	10 kg	
N0388	CREAM ORO TRADIZIONALE 200	Base a caldo e a freddo. Conferisce una struttura corposa e cremosa al gusto panna.	130 g x kg	10 x 1,2 kg	
N0250	CREAM SUPERPANNA 50	Base a caldo e a freddo, con panna di latte, senza grassi vegetali, al gusto panna. Richiede l'impiego di una discreta quantità di panna. Per gelati con solo grassi animali.	35 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0249	CREAM SUPERPANNA 100		70 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0080	CREAM NETTUNO 50		50 g x kg	5 kg	
N0079	CREAM NETTUNO 100	Base a caldo e freddo, conferisce una struttura corposa e cremosa dal gusto neutro.	100 g x kg	5 kg	
N0118	CREAM NETTUNO 150		120 g x kg	5 kg	
N0268	CREAM VENUS 150	Base a caldo e freddo, conferisce una struttura corposa al gusto panna.	50 g x kg	5 kg	
N0043	YOGURT GELATO	Base ricca di fruttosio, senza aromi, a freddo, per la produzione di gelato mantecato e soft con il 75% di yogurt.	250 g x kg	10 x 1 kg	

Basi frutta



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
N0157	FRUIT FIBRA 50	Base a freddo ricca di fibre vegetali, senza grassi e senza aromi, per gelati frutta e sorbetti senza grassi e senza latte. Impiegata con l'utilizzo di frutta, succhi e paste frutta. Garantisce una struttura spatolabile.	35 g x kg	8 x 1,7 kg	
N0045	FRUIT FREDDO 50	Base a freddo per gelati frutta con grassi. Contiene grassi vegetali raffinati di cocco e viene impiegata con l'utilizzo di frutta, succhi e paste frutta. Conferisce una struttura cremosa come i gelati crema. Non contiene aromi.	35 g x kg	8 x 1 kg	

Basi senza emulsionanti

Basi con ingredienti naturali, senza emulsionanti, grassi e aromi. L'assenza di aromi garantisce un sapore delicato e pulito



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
N0188	CREMANATURALE EVO 100	Base naturale, a caldo, per gelati crema senza grassi e aromi.	70 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0189	FRUTTANATURALE EVO 50	Base naturale, a freddo, per gelati frutta e sorbetti. Ideale per sorbetti alcolici.	35 g x kg	8 x 1,5 kg	

Base vegana

Base per realizzare gelati senza ingredienti di origine animale.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
N0472	ADA VEGAN 100	Base per realizzare gelati Vegani crema e frutta, cremosi come quelli tradizionali	70 g x kg	10 x 1 kg	

Base Clean Label



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
N0071	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	Base per gelati crema e frutta clean label, 100% naturali, senza numeri E e senza coloranti	35 g x kg	8 x 1,5 kg	PURO natural clean ingredients

Base senza zuccheri aggiunti

Ingredienti per realizzare gelati senza zuccheri aggiunti, a basso contenuto calorico, e a basso indice glicemico, con stevia.

Calo Kit



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
N0510	CALO VEGAN BASE FAT	Base a freddo per gelati senza zuccheri aggiunti, da utilizzare con le paste grasse.	120 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0511	CALO VEGAN BASE SWEET	Base a freddo per gelati senza zuccheri aggiunti, da utilizzare con le paste frutta o zuccherine.	60-80 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0508	FIBRA SWEET	Miscela di fibre per base a freddo per gelati senza zuccheri aggiunti. Da utilizzare con Calo Vegan Base Sweet		8 x 1,5 kg	
N0509	NUCLEO LIGHT	Miscela di edulcoranti per base a freddo per gelati senza zuccheri aggiunti.		8 x 1,7 kg	

Crea la tua ricetta senza zuccheri aggiunti!
Prova basi, paste e variegati Calo!

Nuclei Naturali

Sciroppi, impiegati a freddo, per la produzione del gelato con il mantecatore e le macchine soft. I gelati ottenuti sono di qualità identica a quelli prodotti da miscele pastorizzate

Nuclei Naturali



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
N0459	NUCLEOCREMA NATURALE	Sciroppo base, a freddo, per la produzione di gelati crema, mignon, soft e su stecco. Senza additivi, con ingredienti naturali.	150 g x kg	5 kg	
N0460	NUCLEOFRUTTA NATURALE	Sciroppo base, a freddo, per la produzione di gelati frutta, mignon, soft e su stecco. Senza additivi, con ingredienti naturali.	400 g x kg	5 kg	



Gusti

Ingredienti caratterizzanti, in forma semi-liquida (definita "pasta"), utilizzati per apportare il gusto e il colore al gelato.



Paste crema

	CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
BACIO	I0009	BACIOTTO AMARO 	Pasta al gusto bacio amaro, senza zucchero, contenente granella di nocciole.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
	I0010	BACIOTTO DOLCE 	Pasta al gusto bacio dolce, con zucchero, contenente granella di nocciole.	70 g x kg	 2 x 2,5 kg	con pezzi
BISCOTTO	I0011	BISCOTTO 	Pasta al gusto biscotto.	50 g x kg	 2 x 3 kg	con pezzi
	I0429	BISCOTTINO S 	Pasta al gusto biscotto con colore intenso.	50 g x kg	 2 x 3 kg 4 x 1 kg	
CAFFÈ	I0015	CAFFÈ MOKA 	Pasta al gusto caffè espresso.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
	I0014	CAFFÈ 	Pasta al gusto caffè concentrata.	15 g x kg	 5 x 1,2 kg	
	F0003	ELDORADO CAFFÈ SOLUBILE	Caffè a solubilità istantanea. Ottenuto da Arabica e Robusta. Impiegato in gelateria, pasticceria e bevande.	-	 8 x 500 g	
CARMELLO	I0441	CARAMELITO 	Pasta al gusto caramello salato.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
	I0016	CARAMELLO AL LATTE 	Pasta al gusto caramello al latte.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
	I0324	LATTE VUALÀ 	Pasta al gusto "Dulce de Leche".	25 g x kg	 2 x 3 kg 4 x 1 kg	
	I0017	CREM CARAMEL 	Pasta al gusto cream caramel.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
	I0032	HONEYCOMB 	Pasta al gusto caramello al miele.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
CIOCCOLATO	I0013	CACAO FONDENTE 	Pasta al gusto cioccolato fondente.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
	I0321	CIOCCOLATO BIANCO 	Pasta al gusto cioccolato bianco.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
	D0023	CARIGUA CACAO 22/24	Cacao con tenore di burro dal 22% al 24%. Da una mix di fave di cacao provenienti da Costa d'Avorio e Ghana.	-	 10 x 1 kg	
	D0022			-	 10 kg	
CREME	I0236	CREMA CANNELLA 	Pasta al gusto crema cannella.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
	I0270	CREMA GIALLA 	Pasta al gusto crema uovo.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
	I0455	CREME BRULEE 	Pasta al gusto creme brulee.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
	I0438	LECHE MERENGADA 	Pasta al gusto Leche Merengada - Leche Rizada.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
GIANDUJA	I0023	GIANDUJA AMARA 	Pasta al gusto gianduja amara, senza zucchero.	70 g x kg	 2 x 2,5 kg	
	I0024	GIANDUJA DOLCE 	Pasta al gusto gianduja dolce, con zucchero.	70 g x kg	 2 x 3 kg	

Paste crema

	CODICE	PRODOTTO		DESCRIZIONE			NOTE
ARACHIDE	10462	PEANUTS	  	Pasta al gusto arachide, nota aromatica persistente.	70 g x kg	 2 x 3 kg 4 x 1 kg	
	10326	ARACHIDE	  	Pasta al gusto arachidi tostate.	70 g x kg	 2 x 3 kg 4 x 1 kg	
MANDORLA	10432	MANDORLA DI TORITTO	  	Pasta al gusto mandorla. Ottenuta esclusivamente dalla lavorazione della "Mandorla di Toritto".	70 g x kg	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	
	10027	MANDORLA	  	Pasta al gusto mandorla.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
NOCCIOLA	10033	NOCCIOLA 100% S	  	Pasta al gusto nocciola con media tostatura.	70 g x kg	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	
	10422	NOCCIOLA SWING	  	Pasta al gusto nocciola. Mantiene la struttura omogenea.	70 g x kg	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	
	10428	NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA	  	Pasta al gusto nocciola, "Tonda Gentile Trilobata" Italia, media tostatura.	70 g x kg	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	
	10518	PASTA NOCCIOLA ITALIANA	  	Pasta di nocciole italiane 100%, media tostatura.	70 g x kg	 2 x 5 kg	
PISTACCHIO	10234	PISTACCHIO	  	Pasta al di pistacchio al gusto mandorlato.	30 g x kg	 2 x 2,5 kg	
	10484	PISTACCHIO EXTRA	  	Pasta al gusto pistacchio.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
	10372	PISTACCHIO GRANELLATO	  	Pasta al gusto pistacchio contenente granella.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con pezzi
	10423	PISTACCHIO INTEGRALE	  	Pasta pistacchio ottenuta da pistacchi non pelati, struttura granulosa.	70 g x kg	 2 x 2,5 kg 4 x 1 kg	
	10374	PISTACCHIO LUCANO	  	Pasta pistacchio 100% ottenuto da pistacchi coltivati in Basilicata. Struttura granulosa.	70 g x kg	 2 x 2,5 kg	
	10466	PISTACCHIO PESTO	  	Pasta Pistacchio ottenuta da pistacchi tostiti e salati. Colore e gusto intenso.	70 g x kg	 2 x 2,5 kg	
	10040	PISTACCHIO SUPERIOR 100%	  	Pasta pistacchio 100% ottenuta da pistacchi pelati, struttura liscia.	70 g x kg	 2 x 2,5 kg	
VANIGLIA	10298	VANIGLIA BOURBON	  	Pasta al gusto vaniglia Bourbon, con estratto di vaniglia naturale, senza bacche. Nota aromatica intensa.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
	10513	VANIGLIA BOURBON CON BACCHE	  	Pasta al gusto vaniglia Bourbon, con estratto di vaniglia naturale e bacche. Nota aromatica intensa.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
	10222	VANIGLIA GOLD	  	Pasta al gusto vaniglia, con bacche, con estratto di vaniglia naturale. Nota aromatica intensa e decisa.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
	10271	VANIGLIA MADAGASCAR	  	Pasta al gusto vaniglia, con bacche, con estratto di vaniglia naturale. Nota aromatica intensa e agrumata.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
	10467	VANIGLIA BUTTERMILK	 	Pasta alla vaniglia con una delicata nota di burro.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
	10050	VANIGLIA NATURALE	  	Pasta al gusto vaniglia, con bacche, con estratto di vaniglia naturale, nota aromatica intensa.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
	10003	VANIBON	 	Aroma vaniglia in polvere, senza coloranti.	20 g x kg	 8 x 1,5 kg	
	10254	VANIGIÀ	 	Aroma vaniglia in polvere, con bacche. Conferisce il colore giallo al gelato.	20 g x kg	 8 x 1,5 kg	
YOGURT	10457	YOPLÀ	  	Pasta al gusto yogurt.	50 g x kg	 2 x 3 kg 4 x 1 kg	
	10001	YOGOBON Nature	 	Aroma yogurt in polvere.	20 g x kg	 8 x 1,5 kg	
KIDS	10312	BLUE KID	  	Pasta al gusto vaniglia, colore celeste.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
	10037	BUBBLE PINK	 	Pasta al gusto chewing gum alla fragola, colore rosa.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
	10035	BUBBLE BLUE	 	Pasta al gusto chewing gum alla fragola, colore blu.	70-100 x kg	 2 x 3 kg	
	10038	BUBBLE YELLOW	 	Pasta al gusto chewing gum alla fragola, colore giallo.	70-100 x kg	 2 x 3 kg	

Pasta crema

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
I0002	ANTONELLA   	Pasta al gusto cacao/nocciola.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0231	CASSATA SICILIANA   	Pasta al gusto cassata siciliana con frutta candita.	250 g x kg	 2 x 3 kg	con pezzi
I0022	CROCCANTINO AL RHUM 	Pasta al gusto croccantino al rhum.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
I0354	LOLITA  	Pasta al gusto nocciola al gusto wafer.	50 g x kg	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	
I0296	MALAGA   	Pasta al gusto liquore marsala e rhum, contiene uva sultanina.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con pezzi
I0028	MARRON GLACES   	Pasta al gusto marron glaces contenente pezzi di marroni glassati.	50 g x kg	 2 x 3 kg	con pezzi
I0361	MASCARPONE 	Pasta al gusto mascarpone.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0362	MASTIHA 	Pasta al gusto mastiha contenente la "Mastiha di Chios"	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0350	MENTA EXTRA   	Pasta al gusto menta piperita.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
I0297	PANNA COTTA 	Pasta al gusto panna cotta.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0006	PANNYBON  	Aroma panna in polvere.	20 g x kg	 8 x 1,5 kg	
I0045	TIRAMISÙ 	Pasta al gusto tiramisù.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0046	TORRONE	Pasta al gusto torrone con pezzi di torrone.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con pezzi
I0235	ZABAGLIONE	Pasta al gusto zabaione.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0212	ZUPPA INGLESE 	Pasta al gusto zuppa inglese, concentrata.	20 g x kg	 5 x 1,25 kg	

Pasta frutta

Preparazioni con alta percentuale di frutta, per conferire gusto e colore ai gelati frutta e sorbetti.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
C0085	LEMONINA 	Acidificante liquido per sorbetti e gelati frutta.	20 g x kg	 6 x 1 kg	
E0259	AROMA LIMONE BONIFICATORE  	Aroma limone concentrato.	1 g x kg	 20 x 60 g	
I0008	LEMONBON 	Aroma limone in polvere.	20 g x kg	 8 x 1,5 kg	
IN0259	ALBICOCCA  	Pasta al gusto albicocca.	70 g x kg	 4 x 1 kg	con pezzi
I0253	AMARENA  	Pasta al gusto amarena.	70 g x kg	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
I0243	ANANAS  	Pasta al gusto ananas.	70 g x kg	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	
I0026	ANGURIA  	Pasta al gusto anguria.	70 g x kg	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	
I0100	BANANA  	Pasta al gusto banana, conferisce il colore bianco al gelato.	70 g x kg	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	

Paste frutta

Preparazioni con alta percentuale di frutta, per conferire gusto e colore ai gelati frutta e sorbetti.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
I0258	BANANA GIALLA  	Pasta gusto Banana, conferisce il colore giallo paglierino al gelato.	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	
I0515	CILIEGIA  	Pasta al gusto ciliegia.	70 g x kg	2 x 5 kg	con pezzi
I0322	CHEESECAKE	Aroma cheesecake in polvere.	50 g x kg	8 x 1,5 kg	
I0101	COCCO  	Pasta al gusto Cocco.	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
I0088	FICO VERDE  	Pasta al gusto fico verde.	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
I0233	FRAGOLA	Pasta al gusto fragola.	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
I0260	FRAGOLINA DI BOSCO	Pasta al gusto fragolina di bosco.	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
I0242	FRUTTI DI BOSCO  	Pasta al gusto frutti di bosco.	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
I0025	FRUTTO DELLA PASSIONE  	Pasta al gusto frutto della passione.	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	
I0256	KIWI  	Pasta al gusto Kiwi.	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	
I0096	LAMPONE	Pasta al gusto lampone.	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
I0263	MANGO ALPHONSO  	Pasta al gusto mango alphonso.	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
IN0274	MELA VERDE  	Pasta al gusto Mela verde.	70 g x kg	4 x 1 kg	con pezzi
I0018	MELONE  	Pasta al gusto melone.	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
IN0276	MELONE GIALLETTO  	Pasta al gusto melone	70 g x kg	4 x 1 kg	
I0095	MIRTILLO  	Pasta al gusto mirtillo.	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
IN0278	PERA  	Pasta al gusto pera	70 g x kg	4 x 1 kg	
I0029	PESCA  	Pasta al gusto pesca	70 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	

Paste senza zuccheri aggiunti

Paste crema e frutta, senza zuccheri aggiunti, a basso contenuto calorico e a basso indice glicemico.

Calo Kit

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
I0514	PASTA CALO CARAMEL   	Pasta al gusto caramello.	50 g x kg	2 x 3 kg	
I0510	PASTA CALO BISCOTTO 	Pasta al gusto biscotto.	50 g x kg	2 x 3 kg	
I0511	PASTA CALO FRAGOLA 	Pasta al gusto fragola.	50 g x kg	2 x 5 kg	

Le modelle



Gusti da variegare

Creme da utilizzare tal quale nella vaschetta gelato, senza mantecare.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
I0402	AMYDARK	Crema cacao fondente da utilizzare come gusto gelato senza mantecazione.	qb	 5 kg	
I0475	CARMEN	Crema al caramello da utilizzare tal quale senza mantecazione.	qb	 5 kg	
I0477	EVA	Crema al gusto cioccolato bianco da utilizzare tal quale nella vaschetta gelato, senza mantecazione.	qb	 5 kg	
I0476	FIONAPISTACCHIO	Crema al pistacchio da versare direttamente in vaschetta senza mantecazione.	qb	 5 kg	
I0465	JASMIN	Crema al Cioccolato Bianco e caramello da utilizzare tal quale direttamente in vaschetta senza mantecazione.	qb	 5 kg	
I0478	NAOMI	Crema nocciola-cacao da utilizzare tal quale nella vaschetta gelato, senza mantecazione.	qb	 5 kg	

Cimydark



Fionapistacchio



Carmen



Jasmin



Eva



Naomi





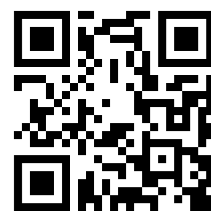
Gelato easy
Convenzionale

LACTOSEFREE
vegan

Calo
vegan

super
GELATO
HIGH PROTEIN

PURO
natural clean ingredients

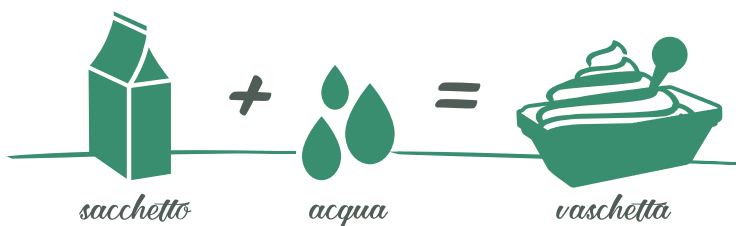


Guarda il video

Linea Easy

10 minuti

Linea Easy



sacchetto

acqua

vaschetta

GELATO ARTIGIANALE ITALIANO, FACILE DA PREPARARE E BUONO PER TUTTI!



Gelato easy
Convenzionale

Pronto in 10 minuti



Gelato Easy Convenzionale

Linea di ingredienti completi utilizzati con processo a freddo per la produzione di gelati convenzionali. Perfettamente bilanciati, va aggiunta solo acqua. Processo a freddo. Ideali anche nel granitore.

Gusti crema e frutta



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		per sacchetto			
				acqua	acqua	acqua	latte
N0024	EASY BANANA	Gusto banana, con pezzi.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0087	EASY BANOFFE	Gusto banana caramellata.	8 x 1,5 kg	2,5 L	-	-	-
N0033	EASY BISCOTTO	Gusto biscotto.	8 x 1,5 kg	2,5 L	-	-	-
N0172	EASY BLUE KID	Gusto vaniglia, colore celeste.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0153	EASY BUBBLE PINK	Gusto chewing gum alla fragola, colore rosa.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0036	EASY CAFFÈ	Gusto caffè.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0037	EASY CIOCCOLATO	Gusto cioccolato al latte.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0001	EASY COCCO	Gusto cocco.	8 x 1,5 kg				
N0039	EASY CREMA BIANCA	Gusto fior di latte.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0447	EASY GIANDUJA	Gusto gianduja.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0267	EASY KAIMAKI	Gusto kaimaki tipico greco.	10 x 1,2 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0187	EASY LOTUS	Gusto biscotto lotus.	8 x 1,5 kg	2,5 L	-	-	-
N0378	EASY MANDORLA	Gusto mandorla.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0470	EASY MARSHMALLOW	Gusto marshmallow.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0167	EASY MASTIHA	Gusto mastiha con "Mastiha di Chios" tipico greco.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0180	EASY MENTA BIANCA	Gusto menta, con colore del gelato bianco.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0170	EASY MENTA FREDDA	Gusto menta con colore verde chiaro del gelato.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0390	EASY NEROCARIGUA	Gusto cioccolato fondente.	8 x 1,8 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0400	EASY PERLANERA VANIGLIA	Gusto vaniglia, intenso colore nero.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0448	EASY RUBINOROSA	Gusto cioccolato rosa.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0040	EASY TIRAMISÙ	Gusto tiramisù.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0123	EASY VANIGLIA GIALLA	Gusto vaniglia gialla con bacche.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0466	EASY VIOLETTA	Gusto frutti di bosco, colore viola	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0041	EASY YOGURT	Gusto yogurt.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L



LACTOSEFREE[®]

e vegan

SENZA LATTOSIO, LATTE E DERIVATI



Senza olio di palma



Senza glutine



Senza colesterolo



Ingredienti approvati



Buono e gustoso



*Esclusi i prodotti cod. N0116 e N0103



Gelato Senza Lattosio

Ingredienti completi e perfettamente bilanciati, per la produzione di gelati senza lattosio a cui va aggiunta solo acqua. Processo a freddo. Ideali anche nel granitore.

Gusti Lactosefree



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		per sacchetto			
				acqua	acqua	acqua	latte*
N0116	LACTOSEFREE ANGURIA	Gusto anguria, senza lattosio.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0103	LACTOSEFREE FRAGOLA	Gusto fragola, senza lattosio.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L

*latte vegetale

e vegan

Gelato senza Lattosio
e Vegan

Linea di ingredienti completi per la produzione a freddo di gelati. Senza lattosio e senza ingredienti di origine animale, per intolleranti al lattosio e per Vegan. Perfettamente bilanciati, va aggiunta solo acqua. Processo a freddo. Ideali anche nel granitore.

Gusti crema Lactosefree e Vegan



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		per sacchetto			
				acqua	acqua	acqua	latte*
N0369	LACTOSEFREE CIOKO FR	Sorbetto al cioccolato.	8 x 1,5 kg	2,5 L	-	-	-
N0038	LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO	Gusto cioccolato fondente, con pezzi di cioccolato fondente, senza lattosio e vegan.	8 x 1,8 kg	2,2 L	2,8 L	-	6 L
N0501	LACTOSEFREE CIOCCOLATO EXTRA DARK	Gusto cioccolato fondente, colore molto scuro con pezzi di cioccolato, senza lattosio e vegan.	8 x 1,8 kg	2,2 L	2,8 L	-	6 L
N0044	LACTOSEFREE FIORDILATTE	Gusto crema bianca, senza lattosio e vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0305	VEGAN CAFFÈ	Gusto caffè senza lattosio e vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0302	VEGAN NOCCIOLA	Gusto nocciola senza lattosio e vegan.	8 x 1,8 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0301	VEGAN PISTACCHIO	Gusto pistacchio senza lattosio e vegan.	8 x 1,8 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0300	VEGAN TIRAMISÙ	Gusto tiramisù senza lattosio e vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0299	VEGAN VANIGLIA	Gusto vaniglia gialla con bacche senza lattosio e vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0291	VEGAN BANANA GIALLA	Gusto banana, vegan, colore giallo intenso.	8 x 1,25 kg	2,5 L	-	-	-

*latte vegetale

Gusti frutta Lactosefree e Vegan



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		per sacchetto			
				acqua	acqua	acqua	latte*
N0435	LACTOSEFREE AMARENA	Gusto amarena, senza lattosio e vegan. Con pezzi.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0104	LACTOSEFREE ANANAS	Gusto ananas, senza lattosio e vegan. Con pezzi.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0364	LACTOSEFREE FRAGOLA ROSSA	Gusto fragola, senza lattosio e vegan. Con pezzi.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0102	LACTOSEFREE FRUTTI DI BOSCO	Gusto frutti di bosco, senza lattosio e vegan. Con pezzi.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0110	LACTOSEFREE MANGO ALPHONSO	Gusto mango alphonso, senza lattosio e vegan. Con pezzi.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0098	LACTOSEFREE MELA VERDE	Gusto mela verde, senza lattosio e vegan. Con pezzi.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0105	LACTOSEFREE MELONE	Gusto melone, senza lattosio e vegan. Con pezzi.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0173	LACTOSEFREE MELONE GIALLETTO	Gusto melone giallo, senza lattosio e vegan. Con pezzi.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0109	LACTOSEFREE MIRTILLO	Gusto mirtillo, senza lattosio e vegan. Con pezzi.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0100	LACTOSEFREE PESCA	Gusto pesca, senza lattosio e vegan. Con pezzi.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0293	VEGAN COCCO	Gusto cocco senza lattosio e vegan. Con pezzi.	 8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0112	LACTOSEFREE ACE	Gusto ace, senza lattosio e vegan.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0383	LACTOSEFREE ANGURIA MEDITERRANEA	Gusto Anguria, senza lattosio e vegan.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0124	LACTOSEFREE ARANCIA	Gusto arancia, senza lattosio e vegan.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0120	LACTOSEFREE EXOTIC	Gusto frutti esotici, senza lattosio e vegan.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0387	LACTOSEFREE GOJI MANDARINO	Gusto goji e mandarino, senza lattosio e vegan.	 10 x 1 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0445	LACTOSEFREE LEMONCELLO	Gusto Lemoncello, senza lattosio e vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0101	LACTOSEFREE LIME	Gusto lime, senza lattosio e vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0028	LACTOSEFREE LIMONE	Gusto limone, senza lattosio e vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0122	LACTOSEFREE MANDARINO	Gusto mandarino, senza lattosio e vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0136	LACTOSEFREE MOJITO	Gusto mojito, senza lattosio e vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0121	LACTOSEFREE POMPELMO ROSA	Gusto pompelmo rosa, senza lattosio e vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0099	LACTOSEFREE GRAPE	Gusto uva fragola, senza lattosio e vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0386	LACTOSEFREE ZENZERO LIMONE	Gusto zenzero e limone, senza lattosio e vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0292	VEGAN BANANA	Gusto banana senza lattosio e vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0365	VEGAN MELOGRANO	Gusto melograno senza lattosio e vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L

*latte vegetale



**ALTO CONTENUTO
PROTEICO**



Senza zuccheri aggiunti



Light -40% calorie*



Senza glutine



Buono e gustoso



* in media rispetto ad un gelato convenzionale di pari gusto



Supergelato

Alto contenuto proteico

Linea di ingredienti completi per la realizzazione di gelati ad alto contenuto proteico, ideale per chi fa attività sportiva. Senza Zuccheri aggiunti e light (-40% di calorie). Perfettamente bilanciati, va aggiunta solo acqua. Processo a freddo. Ideali anche nel granitore.

Gusti crema e frutta



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		per sacchetto			
				acqua	acqua	acqua	latte
N0434	SUPER CALO CARAMELITO	Gusto caramello salato con alto contenuto proteico.	8 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0461	SUPER CALO CIOCCOLATO	Gusto cioccolato con alto contenuto proteico.	8 x 1,2 kg	2,5 L	3,5 L	-	6 L
N0432	SUPER CALO ESOTICO	Gusto esotico con alto contenuto proteico.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0433	SUPER CALO YOPLA' FRUTTI DI BOSCO	Gusto yogurt ai frutti di bosco con alto contenuto proteico.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L

*latte vegetale



**SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI**



Ridotto contenuto calorico



Senza glutine



Light -40% calorie*



Ingredienti approvati



Con Stevia

*in media rispetto ad un gelato convenzionale di pari gusto



Linea Calo

Gelato Senza Zuccheri Aggiunti

Linea di ingredienti completi per la produzione di gelati senza zuccheri aggiunti, a basso contenuto calorico, e a basso indice glicemico, con stevia. Perfettamente bilanciati, va aggiuntissimo acqua. Processo a freddo. Ideali anche nel granitore.

Gusti crema e frutta



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		per sacchetto			
				acqua	acqua	acqua	latte
N0175	CALOSTEVIA CIOCK	Gusto cioccolato, senza zuccheri aggiunti, con stevia.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0174	CALOSTEVIA CREMA	Gusto crema bianca, senza zuccheri aggiunti, con stevia.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0309	CALOSTEVIA FRAGOLA	Gusto fragola, senza zuccheri aggiunti, con stevia.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0310	CALOSTEVIA LIMONE	Gusto limone, senza zuccheri aggiunti, con stevia.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0441	CALOSTEVIA YOGURT	Gusto yogurt, senza zuccheri aggiunti, con stevia.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0176	CALOSTEVIA MANGO ALPHONSO	Gusto mango alphonso, con pezzi.	10 x 1,25 kg	2,5 L	-	-	-
N0177	CALOSTEVIA MANDARINO	Gusto mandarino.	10 x 1,25 kg	2,5 L	-	-	-
N0178	CALOSTEVIA FRUTTI DI BOSCO	Gusto frutti di bosco, con pezzi.	10 x 1,25 kg	2,5 L	-	-	-
N0179	CALOSTEVIA KAIMAKI	Gusto kaimaki.	8 x 1,5 kg	2 L	-	-	-
N0181	CALOSTEVIA NOCCIOLA	Gusto nocciola.	8 x 1,5 kg	2,5 L	-	-	-
N0182	CALOSTEVIA PISTACCHIO	Gusto pistacchio.	8 x 1,5 kg	2,5 L	-	-	-

Linea Calo Vegan

Gelato Senza Zuccheri Aggiunti

Linea di ingredienti completi per la produzione di gelati senza zuccheri aggiunti, a basso contenuto calorico, a basso indice glicemico e senza ingredienti di origine animale. Perfettamente bilanciati, va aggiunta solo acqua. Processo a freddo. Ideali anche nel granitore.

Gusti crema



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		per sacchetto			
				acqua	acqua	acqua	latte*
N0493	CALO VEGAN CREMA	Gusto crema bianca, senza zuccheri aggiunti e vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0494	CALO VEGAN CIOCK	Gusto cioccolato, senza zuccheri aggiunti e vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L

Prova anche Calo kit, crea la tua ricetta senza zuccheri aggiunti con basi, paste e variegati!



VARIEGATI

Salse dolci per la decorazione dei gelati in vaschetta, si mantengono morbidi in vetrina a -14°C.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
M0051	AMARENA 	Gusto amarena.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0081	ARACHIDE 	Gusto cacao nocciola con pezzi di arachidi.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0125	ARANCIO 	Gusto arancio.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0151	BIANCORISO	Gusto cioccolato bianco con croccanti cereali al cacao.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0154	BISCOTTO	Gusto cacao/nocciola con pezzi di biscotti al cioccolato.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0014	BURRITO	Gusto burro e miele, arricchito con granella di nocciola.	qb	2 x 5 kg	con pezzi
M0131	CAMELITO 	Gusto caramello salato.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	
IN0312	CAMELLATTE 	Gusto caramello al latte.	qb	4 X 1kg	
M0188	CEREALI BIANCO	Gusto cioccolato bianco con croccanti cereali bianchi.	qb	2 x 5 kg	con pezzi
M0101	CHEESECAKE	Gusto cheesecake.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	
M0143	CIOKOBROWNIES	Gusto Cacao e Nocciola arricchito con dadi di torta al cacao.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0155	CREMABUENA	Gusto cioccolato bianco e nocciola, arricchito di cialda croccante.	qb	2 x 5 kg	
M0179	CROCCOMIX CACAO	Gusto cacao e nocciola con granella di nocciola e granella di wafer.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0132	FICO VERDE 	Gusto fico verde.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0117	VARIEGATO DUBAI CHOCOLATE	Gusto pistacchio e kataifi, con pezzi.	qb	2 x 5 kg	con pezzi
M0152	FRAGOLA 	Gusto fragola, arricchito con pezzi di fragola.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0123	FRAGOLINA DI BOSCO 	Gusto fragola.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0136	FROLLINO	Gusto cacao e nocciole arricchito con piccoli e croccanti frollini al cacao.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0153	FRUTTI DI BOSCO 	Gusto frutti di bosco.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0040	VARIEGATO GIANDUJA	Gusto gianduja con granella, con pezzi.	qb	2 x 5 kg	con pezzi
IN0037	GIGOLÒ 	Gusto fico con fichi caramellati.	qb	4 X 1kg	con pezzi
M0079	LATTE GRANELLATO 	Gusto cioccolato al latte con granella di nocciola.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0156	LATTE VUALÀ 	Gusto dulce de leche.	qb	2 x 5 kg 4 x 1 kg	
M0116	LAMPONE 	Gusto lampone.		2 x 5 kg	con pezzi

Variegati

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
M0090	LIME    	Gusto lime.	qb	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0115	LIMONE 	Gusto limone.	qb	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	
M0157	LOLITA  	Gusto wafer nocciola.	qb	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0138	MANGO ALPHONSO    	Gusto mango alphonso.	qb	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0158	MELOGRANO    	Gusto melograno.	qb	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	
M0093	MIELE  	Gusto miele.	qb	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	
M0159	MIRTILLO    	Gusto mirtillo.	qb	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0100	OLÈ 	Gusto cioccolato fondente con l'aggiunta di croccanti frollini.	qb	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	
M0112	ORONERO 	Crema al gusto vaniglia, arricchita con piccoli e croccanti biscotti extra dark.	qb	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0092	PESCARANCIO    	Gusto pesca e arancio.	qb	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
M0180	PISTACCHIO    	Gusto pistacchio con granella caramellata di pistacchio.	qb	 2 x 5 kg 4 x 1 kg	con pezzi
IN0329	RIBES NERO    	Gusto ribes nero.	qb	 4 x 1 kg	con pezzi
M0015	TIRAMISÙ 	Gusto tiramisù, arricchito con granella di biscotto.	qb	 2 x 5 kg	con pezzi
M0139	TORRONCINO  	Gusto torrone.	qb	 2 x 5 kg	con pezzi
M0144	VELVETBROWNIES	Gusto Cioccolato Bianco arricchito con dadi di torta red velvet.	qb	 2 x 5 kg	con pezzi
M0009	WAFERBUENO 	Gusto cioccolato bianco e nocciola, arricchito di wafer al cioccolato.	qb	 2 x 5 kg	con pezzi
M0160	WAFERCACAO GRANELLATO 	Gusto cioccolato al latte con wafer e granella di nocciola.	qb	 2 x 5 kg	con pezzi

Variegati senza zuccheri aggiunti

Variegati senza zuccheri aggiunti, a basso contenuto calorico e a basso indice glicemico.

Cale Kit



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
M0182	VARIEGATO CALO FRAGOLA   	Gusto fragola senza zuccheri aggiunti.	qb	 2 x 5 kg	
M0183	VARIEGATO CALO AMARENA   	Gusto amarena senza zuccheri aggiunti.	qb	 2 x 5 kg	
M0186	VARIEGATO CALO BISCOTTO	Gusto biscotto senza zuccheri aggiunti.	qb	 2 x 5 kg	
M0030	VARIEGATO CALO TROPICAL MIX   	Gusto mango e maracuja senza zuccheri.	qb	 2 x 5 kg	

Topping

Salse dolci per la decorazione di coppette gelato, torte, dessert. Si servono a temperatura ambiente.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
M0060	AMARENA   	Gusto amarena.	qb	6 x 1 kg	
M0181	ANTONELLA SUPER 	Gusto cacao-nocciola.	qb	6 x 1 kg	
M0005	CARAMELLO 	Gusto caramello al latte.	qb	6 x 1 kg	
M0072	CARAMELLO SALATO 	Gusto caramello salato.	qb	6 x 1 kg	
M0006	CIOCCOLATO   	Gusto cioccolato fondente.	qb	6 x 1 kg	
M0052	FRAGOLA 	Gusto fragola.	qb	6 x 1 kg	
M0056	FRUTTI DI BOSCO  	Gusto frutti di bosco.	qb	6 x 1 kg	
M0068	MOU SALATO 	Gusto mou salato.	qb	6 x 1 kg	
M0068	VANIGLIA  	Gusto vaniglia.	qb	6 x 1 kg	

Stracciatelle

Preparazioni dolciarie utilizzate per le coperture dei gelati su stecco e dei mignon, e per la produzione del gelato gusto stracciatella.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
10292	STRACCIATELLA AL LATTE	Gusto cioccolato al latte.	qb	6 x 0,9 kg	
10355			qb	5 kg	
10293	STRACCIATELLA BIANCA	Gusto cioccolato bianco.	qb	6 x 0,9 kg	
10356			qb	5 kg	
10043	STRACCIATELLA FONDENTE 	Gusto cioccolato fondente.	qb	6 x 0,9 kg	
10406			qb	5 kg	
L0010	ICE LATTE	Gusto latte, per coperture con più spessore.	qb	13 kg	
L0011	ICE FONDENTE	Gusto fondente, per coperture con più spessore.	qb	13 kg	
L0012	ICE BIANCA	Gusto cioccolatoa bianca, per coperture con più spessore.	qb	13 kg	
L0013	ICE NOCCIOLA	Gusto nocciola, per coperture con più spessore.	qb	13 kg	

Soft e Frozen yogurt

Linea di ingredienti per produrre gelato artigianale, gelato soft e frozen yogurt con l'utilizzo della macchina soft.



*Il Soft diventa
gelato artigianale!*



Gelato fresco

Ingredienti completi e perfettamente bilanciati per produrre un gelato artigianale italiano (con la stessa struttura di un gelato mantecato), utilizzando una macchina soft, è possibile aromatizzarli con l'utilizzo di Paste Creme.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		per sacchetto			
				acqua	acqua	acqua	latte
N0276	FRESCOBASE	Base completa, a freddo, per gelati crema, con paste grasse: nocciola, pistacchio, gianduia ecc. (100g/Kg).	10 x 1,1 kg	-	2L	-	-
N0274	FRESCOLATTE	Base completa, a freddo, per gelato fior di latte. Può essere aromatizzata con paste crema (50g/Kg).	8 x 1,3 kg	-	2L	-	-
N0275	FRESCOYOGURT	Base completa, utilizzata a freddo, per produrre il gelato al gusto yogurt.	8 x 1,2 kg	-	2L	-	-



Soft

Ingredienti completi e perfettamente bilanciati da utilizzare a freddo, per la produzione di gelato soft con la sola aggiunta di acqua.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		per sacchetto			
				acqua	acqua	acqua	latte
N0397	SOFT CARAMELLO MOU	Gusto caramello.	4 x 4 kg	-	2L	-	-
N0392	SOFT CIOCCOLATO	Gusto cioccolato.	4 x 4 kg	-	2L	-	-
N0391	SOFT FIORDILATTE	Gusto fiordilatte.	4 x 4 kg	-	2L	-	-
N0394	SOFT FRAGOLA	Gusto fragola.	4 x 4 kg	-	2L	-	-
N0396	SOFT NOCCIOLA	Gusto nocciola.	4 x 4 kg	-	2L	-	-
N0436	SOFT PISTACCHIO	Gusto pistacchio.	4 x 4 kg	-	2L	-	-
N0393	SOFT VANIGLIA GIALLA	Gusto vaniglia.	4 x 4 kg	-	2L	-	-
N0395	SOFT YOGURT	Gusto yogurt.	4 x 4 kg	-	2L	-	-



Frozen Yogurt

Ingredienti per la produzione di Frozen Yogurt con l'utilizzo della macchina soft.



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
N0251	FROZENYOG010	Base a freddo, per frozen yogurt con macchina soft, con l'impiego del 10% di yogurt classico o greco, o latte.	200 g x kg	10 x 1,3 kg	
N0252	FROZENYOG040	Base a freddo, per frozen yogurt con macchina soft, con l'impiego del 40% di yogurt classico e/o greco.	200 g x kg	10 x 1,1 kg	

Legenda



Senza Lattosio



Senza Glutine



Senza Zuccheri Aggiunti



Con Stevia



Solo Ingredienti Naturali



A caldo



A freddo



A caldo e a freddo



Certificato Kosher



Certificato Halal Correct



Certificato Vegan OK



Semplice in 10 minuti



Gelato mantecato



Gelato Soft



Granita



Frappè



Sacco



Sacchetto



Secchiello



Bottiglia



Tempo



Dosaggio



Cartone con
sacca interna



Imballaggio



Note Legali

Il presente catalogo è riservato esclusivamente a operatori professionali, buyer e clienti, non sono informazioni dirette al cliente consumatore. Riporta dati e caratteristiche indicativi suscettibili di variazione in qualsiasi momento e senza nessun preavviso. Le presenti informazioni hanno esclusivamente valore informativo. Tecnoblend Srl si riserva la facoltà di eliminare o modificare gli articoli del presente catalogo per qualsiasi ragione tecnica e/o commerciale senza alcun preavviso. Le foto dei cataloghi sono rappresentative e non rispecchiano necessariamente le dimensioni reali degli articoli. È vietata qualsiasi riproduzione totale o parziale del presente catalogo se non previa autorizzazione scritta della Tecnoblend Srl.



www.tecnoblend.it

TECNOBLEND
ITALIAN GROUP SINCE 1989

SCOPRI LE ALTRE LINEE



SCARICA I CATALOGHI

Tecnoblend fa parte di Tecnoblend Group

TECNOBLEND SRL

Zona Industriale JESCE sn • 75100 MATERA (MT) ITALY

Tel. +39 0835 33 68 78 • info@tecnoblend.it • www.tecnoblendgroup.com

