TECNOBLEND®

Italian food ingredients

Heladeria artesanal

www.tecnoblend.it

TECNOBLEND®
Italian food ingredients

Tecnoblend Gelateria reúne todos ingredientes y semielaborados para el mercado profesional de heladerías y obradores de producción artesanal.

PENSAMOS EN TODOS

Nos preocupamos por las necesidades de todos los consumidores y por ello hemos desarrollado líneas de producto a medida de cada cliente. Desde siempre, trabajamos en sinergia con los clientes en la mejora de productos, satisfacción de necesidades y resolución de problemas técnicos, por ello, somos la solución más adecuada.

Los Valores
La pasión, la ética, la lealtad, la legalidad, la confianza y el respeto.

Mejoras en el PRODUCTOo
Ofrecemos know-how, competencias, productos, tecnología y eficiencia.

Hecho en Italia
Valoramos la excelencia italiana en la elección de proveedores.

Sostenibilidad
Estamos constantemente comprometidos con el bienestar de hoy y de generaciones futuras implementando, todos los días, acciones en el respeto del planeta.

Lean Thinking
Somos una empresa con Pensamiento Lean, un modelo organizacional basado en la "mejoramiento continuo" para la satisfacción de la voz real del cliente.

Formación
Creemos en la formación continua. Scuolagelato Federico II ofrece cursos de heladeria para principiantes y expertos.

Ahorro de energía - fotovoltaico
Hemos instalado una planta fotovoltaica que nos permitió ser autónomos en un 70%. Sustituimos el 100% de las fuentes de luz tradicionales por tecnología LED.

YouTube

Watch the video

Tecnoblend Group es una empresa en constante evolución.

Desde 1989 hasta hoy, hemos ampliado nuestra gama para satisfacer las necesidades de diferentes sectores, ofreciendo siempre productos innovadores y productos de excelencia **Made in Italy**.

OPERATORE CONTROLLATO Q1377 — ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 006 — CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

VEGAN OK

FOOD SAFETY SYSTEM DNV ISO 22000

KC INTERNATIONAL KOSHER COUNCIL

HalalCorrect GARANTIE TQ HCC 2280/2001 TOTAL QUALITY CERTIFICATION

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

1989

NICOLETTI: la primera marca

Empresa fundada por Raffaele Nicoletti para la comercialización de ingredientes funcionales para la industria alimentaria con la marca Nicoletti.

2003

TECNOBLEND: ingredientes para helados artesanales

Sistemas de última generación para la producción de semielaborados para heladería, pastelería y panadería, comercializados con la marca Tecnoblend.

2008

LACTOSEFREE: línea sin lactosa

Nace una nueva línea de productos sin lactosa, leche ni derivados. Para aquellos que siguen una alimentación controlada o tienen intolerancias.

2012

SCUOLAGELATO FEDERICO II

Nace una escuela que organiza cursos específicos dedicados a heladeros y cursos formativos para cualquier interesado en aprender la profesión de heladero.

2013

BIOGOOD: organic range

Se presenta la línea de ingredientes para la elaboración de helados biológicos.

2014

INTENSHO: línea Ho.re.ca.

Nace la gamma completa de productos específica para el sector Ho.Re.Ca.

2015

VEGAN: línea para veganos

Una gama completa de productos para veganos. Nace para desarollar la cultura del respecto a la vida y al tierra.

2016

CALO: línea sin azúcares añadidos

Nace la línea sin azúcares añadidos y bajo contenido calórico.

2017

PASTRYGOLD: línea pastelería

Nace la marca dedicada a los ingredientes para la preparación de productos de pastelería y panadería.

2018

SUPER: línea alta en proteínas

Nace la gama con un alto contenido de proteínas para quienes practican deportes.

2020

INTENSHO HOME:

Ingredientes para preparar helados y postres en casa

GELATOSCHOOL Federico II

Nació con el objetivo de expandir la cultura del helado como alimento, prestando atención a los ingredientes y a la legislación. Se organizan diferentes cursos destinados a los heladeros, así como cursos de formación para cualquiera que desee dedicarse a la profesión de los helados, aprender el arte de los helados artesanos altamente profesionales, pero al mismo tiempo, se imparten didácticas simples y efectivas. Con el uso de herramientas multimedia e interactivas.

La GELATOSCHOOL FEDERICO II trabaja con formadores cualificados y autorizados del mundo del helado. Las clases, técnicas, pruebas prácticas y secretos para preapar los helados son los elementos básicos de nuestros cursos. Al final del curso, los participantes son capaces de preparar de forma autónoma los helados que deseen.

LOS CURSOS ESTÁN DESTINADOS A:

No heladeros: los cursos ofrecen la oportunidad de adquirir el conocimiento y competencias necesarias para la profesión de heladero, una figura profesional muy deseada, o para empezar una nueva actividad gracias a las herramientas y preciadas indicaciones de los maestros del sector. Heladeros: los cursos permitirán adquirir y/o profundizar en las técnicas de equilibrio, salud y aspectos nutricionales del helado.

www.scuolagelato.com

Índice

BIO GELATERIA

7 Bases de polvo BIO
7 Sabores de crema BIO

GELATERIA

9 Materias primas
12 Perfeccionadores
12 Bases
14 Núcleos
15 Sabores
19 Aromatizantes
20 Sabores para vetear
24 Easy Convenzionale
26 Linea Lactosefree y Vegan
32 Linea Supergelato
35 Linea Calo y vegan
40 Veteados
42 Topping
43 Stracciatelle

SOFT E FROZEN YOGURT

43 Helado fresco
43 Soft
43 Frozen Yogurt

bigood®

Helados Biológicos

PRODUCTO certificado por ICEA

Biogood es la línea de ingredientes biológicos destinados a quienes deseen hacer un helado de alta calidad con el sabor de un tiempio. La seguridad de los ingredientes bio está garantizada por la procedencia y origen de agriculturas y cultivos biológicos certificados.

Bases de polvo BIO

Bases para la producción de helados biológicos de altísima calidad. Los helados cremosos se consiguen, añadiendo leche fresca, nata, azúcares y sabores cremosos.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
BI0001	BIOBASECREMA 250	Base bio en polvo, utilizada en caliente, para helados cremosos bio, utilizando leche fresca.	140 g x kg	1 x 4 kg	
BI0004	BIOBASEFRUTTA 250	Base bio en polvo, utilizada en frío, para helados de fruta bio, con fruta fresca o congelada.	250 g x kg	1 x 4 kg	

Sabores de crema BIO

Los sabores de crema se añaden para la caracterización del sabor y el color del helado deseado. Se utilizan para aportar sabor y color a cremas, postres y preparados alimenticios en general.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
BI0011	BIOLIQUIRIZIA ITALIANA	Regaliz puro 100% bio en polvo procedente de Calabria, Italia.	15 g x kg	4 x 500 g	
BI0018	BIONOCCIOLA	Crema de avellana bio	70 g x kg	4 x 1 kg	
BI0012	BIONOCCIOLA ITALIANA	Crema de avellana bio, origen Italia, de la variedad "Cultivar tonda gentile trilobata".	100 g x kg	4 x 1 kg	
BI0017	BIOPISTACCHIO	Crema de pistacho bio, obtenida del tostado y refinado de pistachos europeos seleccionados.	100 g x kg	4 x 1 kg	
BI0013	BIOPISTACCHIO SICILIA	Crema de pistacho bio origine Sicilia, Italia.	100 g x kg	4 x 1 kg	

Heladería

Ingredientes y semi-acabados para heladería artesana italiana.

Materias Primas

Selección de materias primas e ingredientes funcionales para heladería, pastelería y bollería.

Estabilizantes para helados de crema

Estabilizantes (neutros) utilizados para emulsionar grasas y estabilizar agua, azúcares y proteínas presentes en los helados de crema.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
C0083	GUMCREAM FREE	Estabilizantes sin emulsionantes, uso en caliente, para helados de crema y con alcohol. Contiene sólo ingredientes de origen natural.	10 g x kg	10 x 1 kg	
C0109				10 kg	
C0049	GUMCREAM ME78	Estabilizantes con emulsionantes, uso en frío, para helados de crema y con alcohol. Respeto al Gumcream P35 es más performante. Aporta más estructura y retarda notablemente el derretido del helado.	6 g x kg	10 x 1,2 kg	
C0025				25 kg	
C0032	GUMCREAM P35	Estabilizantes con emulsionantes, uso en caliente, para helados de crema y con alcohol.	4 g x kg	10 x 1,2 kg	
C0033				25 kg	

Estabilizantes para helados de fruta, sorbetes y granizados

Estabilizantes (neutros) utilizados para emulsionar grasas y estabilizar agua, azúcares y proteínas presentes en los helados de fruta.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
C0133	ACTIPLUS	Complejo de emulsionantes en forma de pasta, de origen vegetal y con propiedades de montaje.	3 g x kg	5 kg	
C0117	GUMFRUTTA FREE	Estabilizantes con ingredientes naturales, uso en frío. Para helados de fruta, sorbetes clásicos y con alcohol.	5 g x kg	5 x 1 kg	
C0044	GUMSORBETTO	Estabilizantes con ingredientes naturales, uso en frío, específico para sorbetes, que contengan poco aire, igual al 25%.	3 g x kg	10 kg	
C0097				10 x 1,2 kg	
C0118	STABILIZZANTE SORBETTI	Estabilizantes con emulsionantes. Uso en frío para helados de fruta y sorbetes clásicos y recomendado para sorbetes con alcohol. Confiere aire igual al 30%.	5 g x kg	10 kg	
C0114				10 x 1,2 kg	
C0082	PECTINA 150	Pectina de limones. Uso en caliente. Para helados de fruta y sorbetes, y para la preparación del sirope base.	5 g x kg	5 x 1 kg	

Materias Primas

Selección de materias primas e ingredientes funcionales para heladería, pastelería y bollería.

Leche y proteínas

Leche en polvo y proteínas de la leche.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
A0070	LATTE&PANNA	Leche desnatada en polvo, especial, con nata. Sustituye a la leche fresca.	-	8 x 1,5 kg	
A0008	OPTIFAT 26 V	Leche con un 26% de grasas vegetales refinadas de coco. Alternativa a la leche entera fresca y en polvo.	-	8 x 1,5 kg	
A0003			-	25 kg	
A0009	OPTIMIL 30	Leche desnatada con proteínas de la leche. Ideal para obtener la cremosidad en los helados y para cremas suaves en pastelería.	-	8 x 1,5 kg	
A0002			-	25 kg	
A0007	PROMIL 20L20	Leche desnatada con proteínas. Recomenada en heladería para aportar cremosidad. Alternativa a la leche en polvo.	-	8 x 1,5 kg	
A0001			-	25 kg	
A0044	PROMIL 3850	85% de proteínas de la leche. Tiene propiedades estabilizantes y emusionantes.	-	8 x 1 kg	
A0022			-	15 kg	
A0062	PROMILPLUS 3950	95% de seroproteínas. Tiene propiedades aireantes y gelificantes. Utilizado en helados de fruta y sorbetes con alcohol.	-	4 x 1 kg	
A0043	INSTANT FAT 26	Proteínas de la leche con un 26% de grasas vegetales de coco refinadas. Alternativa a la leche entera en polvo.	-	25 kg	
A0037	OPTILAT 70	70% de grasas vegetales de coco refinadas. Alternativa a la nata de leche. No aporta colesterol.	-	20 kg	
A0048	OPTIMIL 150i	15% de proteínas de leche. Se dispersa en las masas con las harinas. Para bollos de leche, masas y galletas.	-	25 kg	

Bebida vegetal

Mezcla en polvo para bebida vegetal

A0102	SOJAMIL	Preparación en polvo a base de soja, sin lactosa y vegana para la elaboración de helados, cremas pasteleras, bebidas de soja, masas.	-	10 x 1 kg	
A0094			-	10 kg	

Perfeccionadores

Ingredientes para ayudar a obtener todos los helados de crema, de fruta y sorbetes con la misma capacidad de untar y velocidad de derretimiento.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0467	CREAMY GELATO	Mejorador de estructura, recomendado en heladeria y pastelería para dar cremosidad y untabilidad.	30-50 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0258	CREMOSO	Perfeccionador de cremosidad, en frío, para helados de crema y de fruta, duros y poco untables.	20 g x kg	6 x 1 kg	
N0051	FAT PIÙ	Integrador de grasas vegetales refinadas, para helados de crema, mejorando su estructura	20 g x kg	8 x 1 kg	
N0050	FIBRA PIÙ	Integrador de fibras vegetales, para helados de fruta y sorbetes. Mejora la estructura.	20 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0231	PANNAPLUS	Integrador de sabor y de grasas de nata de leche, para helados de crema. Para reforzar el sabor y la estructura.	30 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0054	PROMIL GEL	Integrador de proteínas de la leche para helados de crema. Aumenta el aire y la cremosidad del helado.	20 g x kg	8 x 1,5 kg	

Bases

Mezcla de ingredientes compuestos por estabilizantes, sólidos lácteos no grasos y azúcares, para la elaboración de helados de crema, fruta y sorbetes.

Bases crema en caliente

SIN GRASAS HIDROGENADAS

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0003	CREAM DELICATA 50	Bases en caliente, sin grasas ni aromas, rica en sólidos lácteos no grasas. Requiere el uso de nata y/o otros tipos de grasas. Resalta el sabor principal.	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 en caliente para helados de crema, muy rica en grasas vegetales refinadas, con sabor a nata. Indicada para un helado con cuerpo.	35 g x kg	8 x 1,2 kg	
N0009	CREAM GOLD 100		70 g x kg	8 x 1,2 kg	
N0473	CREAM MATILDE PANNA 100	Base en caliente, permite obtener un helado bien ventilado y cremoso, con una delicada nota de nata.	70 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0005	CREAM NOBILE 50	Base en caliente, con grasas vegetales refinadas con sabor lácteo. Los ingredientes funcionales presentes, confieren una estructura lisa y sedosa para helados de alta calidad. Indicada para quien quiere un helado de crema perfecto.	35 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0010	CREAM NOBILE 100		70 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0277	CREAM ORO 150	Hot process base, with refined vegetable fats, neutral taste. Enhances the characterizing tastes.	100 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0278	CREAM OROPANNA 150	Base en caliente, con grasas vegetales refinadas de sabor neutro. Resalta los sabores caracterizantes	100 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0184	CREAM PANNA 50	Base en caliente, con nata de leche, sin grasas vegetales, con sabor a nata. Requiere el uso de una baja cantidad de nata, uniendo de esta manera la calidad con la practicidad. Para helados con solo grasas animales.	35 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0183	CREAM PANNA 100		70 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0474	CREAM VANITOSA PANNA 50	Base en caliente, permite obtener un helado bien ventilado y cremoso, con una delicada nota de nata.	35 g x kg	8 x 1,5 kg	

Bases

Mezcla de ingredientes compuestos por estabilizantes, sólidos lácteos no grasos y azúcares, para la elaboración de helados de crema, fruta y sorbetes.

Bases crema en caliente y frío

SIN GRASAS HIDROGENADAS

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0402	BASE CIOCCOLATO 200	Base en caliente y frío para la preparacion de helados de chocolate	130 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0006	CREAM FREDDO 50	Base en frío, con grasas vegetales refinadas con sabor a nata. No requiere pasteurización.	35 g x kg	8 x 1,2 kg	
N0012	CREAM FREDDO 100		70 g x kg	8 x 1,2 kg	
N0281	CREAM PANNAEXTRA 50	Bases en frío, con nata y grasas vegetales, con sabor a nata.	70 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0021	CREAM ROVERELLA	Base en caliente y frío con grasas vegetales refinadas con sabor a nata	330 g x kg	10 kg	
N0388	CREAM OROFREDDO 200	Base en caliente y frío con grasas vegetales refinadas con sabor a nata	130 g x kg	10 x 1,2 kg	
N0250	CREAM SUPERPANNA 50	Bases en caliente y en frío, con nata de leche, sin grasas vegetales, con sabor a nata. Requiere el uso de una discreta cantidad de nata. Para helados con solo grasas animales.	35 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0249	CREAM SUPERPANNA 100		70 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0475	CREAM VANITOSA PANNA 150	Base en caliente y en frío con un delicado toque de nata, ideal para resaltar los sabores.Se obtiene una estructura compacta y seca, bien untable y con excelente estabilidad en la vitrina.	100 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0043	YOGURTGELATO	Base rica en fructosa, sin aromas, en frío, para la producción de helados mantecados y suaves con un 75% de yogur.	250 g x kg	10 x 1 kg	

Bases de fruta

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0157	FRUIT FIBRA 50	Base en frío rica en fibras vegetales, sin grasas y sin aromas, para helados de fruta y sorbetes sin grasas y sin leche. Se combina con fruta, azúcares y pastas de fruta. Garantiza una estructura que se puede untar.	35 g x kg	8 x 1,7 kg	
N0045	FRUIT FREDDO 50	Base en frío para helados de fruta con grasas. Contiene grasas vegetales refinadas de coco y se combina con fruta, azúcares y pastas de fruta. Aporta una estructura cremosa como los helados de crema. No contiene aromas.	35 g x kg	8 x 1 kg	

Bases sin emulsionantes

Bases con ingredientes naturales, sin emulsionantes, grasas ni aromas. Para aquellos a quienes les gusta un helado con ingredientes puros y sencillos. La ausencia de aromas garantiza un sabor delicado y limpio.

Bases Naturales

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0188	CREMANATURALE EVO 100	Base natural, en caliente, para helados de crema sin grasas ni aromas.	70 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0189	FRUTTANATURALE EVO 50	Base natural, en frío, para helados de fruta y sorbetes. Ideal para sorbetes alcohólicos.	35 g x kg	8 x 1,5 kg	

Bases veganas

Base para hacer helados sin ingredientes de origen animal.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0472	ADA VEGAN 100	Base para la elaboración de helados veganos de frutas y de crema, cremosos como los tradicionales.	70 g x kg	10 x 1 kg	

Nuclei

Siropes, utilizados en frío, para la producción del helado artesanal, con la mantecadora y las máquinas soft. Los helados que se obtienen son de una calidad idéntica a los producidos por mezclas pasteurizadas.

Núcleos Naturales

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE			NOTE
N0459	NUCLEOCREMA NATURALE	Sirope en frío para la producción de los helados crema mantecados, mignon, soft y con palo. Sin aditivos, con ingredientes naturales	150 g x kg	5 kg	
N0460	NUCLEOFRUTTA NATURALE	Sirope en frío para la producción de los helados fruta mantecados, mignon, soft y con palo. Sin aditivos, con ingredientes naturales	400 g x kg	5 kg	

Sabores

Ingredientes caracterizantes, en forma semi líquida (llamada "pasta"), utilizados para aportar el gusto y el color al helado.

Pastas cremas

	CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
BACIO	I0009	BACIOTTO AMARO	Pasta bacio amaro, sin azúcar, con virutas de avellana. Con trozos.	70 g x kg	2 x 3 kg	
	I0010	BACIOTTO DOLCE	Pasta bacio dulce, con azúcar y virutas de avellana. Con trozos.	70 g x kg	2 x 2,5 kg	con trozos
BISCOTTO	I0011	BISCOTTO	Pasta con sabor a galleta.	50 g x kg	2 x 3 kg	con trozos
	I0429	BISCOTTINO S	Pasta con sabor a galleta, color intenso.	50 g x kg	2 x 3 kg | 4 x 1 kg	
CAFFÈ	I0015	CAFFÈ MOKA	Pasta con sabor a café espresso.	50 g x kg	2 x 3 kg	
	I0014	CAFFÈ	Pasta de café concentrada.	15 g x kg	5 x 1,25 kg	
	F0003	ELDORADO CAFFÈ SOLUBILE	Café soluble instantáneo. Obtenida de Arábica y Robusta. Utilizado en heladería, pastelería y bebidas.	-	8 x 500 g	
CARAMELLO	I0441	CARAMELITO	Pasta con sabor a caramelo salado.	50 g x kg	2 x 3 kg	
	I0016	CARAMELLO AL LATTE	Pasta con sabor a caramelo con leche.	30 g x kg	2 x 3 kg	
	I0324	LATTE VUALÀ	Pasta con sabor a "Dulce de Leche".	25 g x kg	2 x 3 kg | 4 x 1 kg	
	I0017	CREM CARAMEL	Pasta con sabor a cream caramel.	50 g x kg	2 x 3 kg	
CIOCCOLATO	I0013	CACAO FONDENTE	Pasta con sabor a chocolate negro.	70 g x kg	2 x 3 kg	
	I0321	CIOCCOLATO BIANCO	Pasta con sabor a chocolate blanco.	70 g x kg	2 x 3 kg	
	D0023	CARIGUA CACAO 22/24	Cacao con un 22% a 24% de contenido en mantequilla. De una mezcla de semillas de cacao procedentes de Costa de Marfil y Ghana. Utilizado en heladería y pastelería, aporta un sabor a chocolate armónico e inconfundible.	-	10 x 1 kg	
	D0022			-	10 kg	
CREME	I0236	CREMA CANNELLA	Pasta con sabor a crema canela.	30 g x kg	2 x 3 kg	
	I0270	CREMA GIALLA	Pasta con sabor a crema de huevo	30 g x kg	2 x 3 kg	
	I0455	CREME BRULEE	Pasta con sabor a creme brulee	50 g x kg	2 x 3 kg	
	I0438	LECHE MERENGADA	Pasta con sabor a Leche Merengada - Leche Rizada	70 g x kg	2 x 3 kg	
GIANDUJA	I0023	GIANDUJA AMARA	Pasta con sabor a gianduja amarga, sin azúcar.	70 g x kg	2 x 3 kg	
	I0024	GIANDUJA DOLCE	Pasta con sabor a gianduja dulce, con azúcar.	70 g x kg	2 x 3 kg	

Sabores

Ingredientes caracterizantes, en forma semi líquida (llamada "pasta"), utilizados para aportar el gusto y el color al helado.

Pastas cremas

	CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
ARACHIDE	I0462	PEANUTS	Pasta con sabor a cacahuete. Nota aromática persistente.	70 g x kg	2 x 3 kg | 4 x 1 kg	
	I0326	ARACHIDE	Pasta de cacahuetes tostados.	70 g x kg	2 x 3 kg | 4 x 1 kg	
MANDORLA	I0432	MANDORLA DI TORITTO	Pasta con sabor a cacahuete. Nota aromática persistente.	70 g x kg	2 x 5 kg | 4 x 1 kg	
	I0027	MANDORLA	Pasta con sabor a almendra.	70 g x kg	2 x 3 kg	
NOCCIOLA	I0033	NOCCIOLA 100% S	Pasta de avellana, tostado medio.	70 g x kg	2 x 5 kg | 4 x 1 kg	
	I0422	NOCCIOLA SWING	Pasta con sabor a avellana. Mantiene la estructura homogénea	70 g x kg	2 x 5 kg | 4 x 1 kg	
	I0428	NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA	Pasta de avellana, variedad "Tonda Gentile Trilobata", Italia, de tostado medio.	70 g x kg	2 x 5 kg | 4 x 1 kg	
	I0518	PASTA NOCCIOLA ITALIANA	Pasta de avellana italiana 100%, de tostado medio.	70 g x kg	2 x 5 kg	
PISTACCHIO	I0234	PISTACCHIO	Pasta de pistacho con sabor almendrado.	30 g x kg	2 x 2,5 kg	
	I0484	PISTACCHIO EXTRA	Pasta con sabor a pistacho.	70 g x kg	2 x 3 kg	
	I0372	PISTACCHIO GRANELLATO	Pasta de pistacho con virutas.	70 g x kg	2 x 3 kg	con trozos
	I0423	PISTACCHIO INTEGRALE	Pasta pistacho integral obtenida de pistachos sin pelar, estructura granulosa.	70 g x kg	2 x 2,5 kg | 4 x 1 kg	
	I0374	PISTACCHIO LUCANO	Pasta de pistacho 100% obtenida de pistachos cultivados en Basilicata, Italia. Estructura granulosa	70 g x kg	2 x 2,5 kg	
	I0466	PISTACCHIO PESTO	Pasta de pistacho obtenida de pistachos tostados y salados. Intenso color y sabor.	70 g x kg	2 x 2,5 kg	
	I0040	PISTACCHIO SUPERIOR 100%	Pasta de pistacho 100% obtenida de pistachos sin piel, estructura lisa.	70 g x kg	2 x 2,5 kg	
VANIGLIA	I0298	VANIGLIA BOURBON	Pasta con sabor a vainilla bourbon, con extracto de vainilla natural, sin bayas. Nota aromática intensa.	30 g x kg	2 x 3 kg	
	I0513	VANIGLIA BOURBON CON BACCHE	Pasta con sabor a vainilla bourbon, con extracto de vainilla natural y bayas. Nota aromática intensa.	30 g x kg	2 x 3 kg	
	I0222	VANIGLIA GOLD	Pasta con sabor a vainilla con bayas, con extracto de vainilla natural. Nota aromática intensa y fuerte.	30 g x kg	2 x 3 kg	
	I0271	VANIGLIA MADAGASCAR	Pasta con sabor a vainilla con bayas, con extracto de vainilla natural. Nota aromática intensa con toque cítrico.	30 g x kg	2 x 3 kg	
	I0467	VANIGLIA BUTTERMILK	Pasta de vainilla con una delicada nota de mantequilla	30 g x kg	2 x 3 kg	
	I0050	VANIGLIA NATURALE	Pasta con sabor a vainilla con bayas con extracto de vainilla natural. Nota aromática intensa.	70 g x kg	2 x 3 kg	
YOGURT	I0457	YOPLÀ	Pasta con sabor a yogurt	50 g x kg	2 x 3 kg | 4 x 1 kg	
	I0001	YOGOBON *Nature*	Aroma yogurt.	20 g x kg	8 x 1,5	
KIDS	I0312	BLUE KID	Pasta con sabor a chicle de fresa, color rosa.	70 g x kg	2 x 3 kg	
	I0037	BUBBLE PINK	Pasta con sabor a vainilla, color celeste.	70 g x kg	2 x 3 kg	

Sabores

Ingredientes caracterizantes, en forma semi líquida (llamada "pasta"), utilizados para aportar el gusto y el color al helado.

Pastas cremas

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
10002	ANTONELLA	Pasta cacao/avellana.	70 g x kg	2 x 3 kg	
10231	CASSATA SICILIANA	Pasta con sabor a cassata siciliana con fruta confitada.	250 g x kg	2 x 3 kg	con trozos
10022	CROCCANTINO AL RHUM	Pasta con sabor a crocante al ron.	50 g x kg	2 x 3 kg	
10354	LOLITA	Pasta de avellana con sabor a wafer.	50 g x kg	2 x 5 kg 4 x 1 kg	
10296	MALAGA	Pasta con sabor a licor marsala y ron, con uvas y pasas de Corinto.	70 g x kg	2 x 3 kg	con trozos
10028	MARRON GLACES	Pasta con sabor a marron glaces con trozos de castañas glaseadas.	50 g x kg	2 x 3 kg	con trozos
10361	MASCARPONE	Pasta con sabor a mascarpone.	70 g x kg	2 x 3 kg	
10362	MASTIHA	Pasta con sabor a mastika con "Mastichato Chio".	70 g x kg	2 x 3 kg	
10350	MENTA EXTRA	Pasta con sabor a menta piperita.	30 g x kg	2 x 3 kg	
10297	PANNA COTTA	Pasta con sabor a panna cotta.	70 g x kg	2 x 3 kg	
10045	TIRAMISÙ	Pasta con sabor a tiramisú.	70 g x kg	2 x 3 kg	
10046	TORRONE	Pasta con sabor a turrón, con trozos de turrón.	70 g x kg	2 x 3 kg	con trozos
10235	ZABAGLIONE	Pasta con sabor a sabayón.	70 g x kg	2 x 3 kg	
10212	ZUPPA INGLESE	Pasta con sabor a zuppa inglese, concentrada.	20 g x kg	5 x 1,25 kg	

Sabores

Ingredientes caracterizantes, en forma semi líquida (llamada "pasta"), utilizados para aportar el gusto y el color al helado.

Pastas de fruta

Pastas con alto porcentaje en fruta, para aportar sabor y color a los helados de fruta y sorbetes.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
C0085	LEMONINA	Acidificante líquido para sorbetes y helados de fruta.	20 g x kg	6 x 1 kg	
E0259	AROMA LIMONE BONIFICATORE	Aroma limón concentrado.	1 g x kg	20 x 60 g	
IN0259	ALBICOCCA	Pasta con sabor a albaricoque.	70 g x kg	4 x 1 kg	con trozos
I0253	AMARENA	Pasta con sabor a guinda.	70 g x kg	5 kg 4 x 1 kg	con trozos
IN0261	ANANAS	Pasta con sabor a piña.	70 g x kg	4 x 1 kg	con trozos
IN0262	ANGURIA	Pasta con sabor a sandía.	70 g x kg	4 x 1 kg	
I0100	BANANA	Pasta con sabor a plátano, aporta el color blanco al helado.	70 g x kg	5 kg 4 x 1 kg	
I0258	BANANA GIALLA	Pasta con sabor a plátano, aporta el color amarillo pajizo al helado.	70 g x kg	5 kg 4 x 1 kg	
I0515	CILIEGIA	Pasta con sabor a cereza.	70 g x kg	5 kg	con trozos
I0101	COCCO	Pasta con sabor a coco.	70 g x kg	5 kg 4 x 1 kg	con trozos
IN0269	FICO VERDE	Pasta con sabor a higo verde.	70 g x kg	5 kg 4 x 1 kg	con trozos
I0233	FRAGOLA	Pasta con sabor a fresa.	70 g x kg	5 kg 4 x 1 kg	con trozos
I0260	FRAGOLINA DI BOSCO	Pasta con sabor a fresa salvaje.	70 g x kg	5 kg 4 x 1 kg	con trozos
I0242	FRUTTI DI BOSCO	Pasta con sabor a frutos del bosque.	70 g x kg	5 kg 4 x 1 kg	con trozos
IN0270	FRUTTO DELLA PASSIONE	Pasta con sabor a fruta de la pasión.	70 g x kg	4 x 1 kg	
IN0271	KIWI	Pasta con sabor a kiwi	70 g x kg	4 x 1 kg	
I0096	LAMPONE	Pasta con sabor a frambuesa.	70 g x kg	5 kg 4 x 1 kg	con trozos
I0263	MANGO ALPHONSO	Pasta con sabor a mango alfonso.	70 g x kg	5 kg 4 x 1 kg	con trozos
IN0274	MELA VERDE	Pasta con sabor a manzana verde.	70 g x kg	4 x 1 kg	con trozos
IN0275	MELONE	Pasta con sabor a melón.	70 g x kg	4 x 1 kg	con trozos
IN0276	MELONE GIALLETTO	Pasta con sabor a melón	70 g x kg	4 x 1 kg	
I0095	MIRTILLO	Pasta con sabor a arándano.	70 g x kg	5 kg 4 x 1 kg	con trozos
IN0278	PERA	Pasta con sabor a pera.	70 g x kg	4 x 1 kg	
IN0279	PESCA	Pasta con sabor a melocotón	70 g x kg	4 x 1 kg	

Aromatizantes

Ingredientes caracterizantes en polvo, concentrados, que aportan sabor y color.
Se aconseja su uso en frío, después de la pasteurización.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
10322	CHEESECAKE	Aroma a tarta de queso.	50 g x kg	8 x 1,5 kg	
10008	LEMONBON	Aroma a limón en polvo.	20 g x kg	8 x 1,5 kg	
10006	PANNYBON	Aroma a nata en polvo.	20 g x kg	8 x 1,5 kg	
10003	VANIBON	Aroma a vainilla en polvo, sin colorantes.	20 g x kg	8 x 1,5 kg	
10254	VANIGIÀ	Aroma a vainilla en polvo, con bayas.	20 g x kg	8 x 1,5 kg	

Le modelle

Sabores para vetear

Cremas para utilizar tal cual en la terrina del helado, sin mantecar

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
10402	AMYDARK	Crema cacao negro	qb	5 kg	
10475	CARMEN	Crema con sabor a caramelo.	qb	5 kg	
10477	EVA	Crema con sabor a chocolate blanco.	qb	5 kg	
10476	FIONAPISTACCHIO	Crema con sabor a pistacho.	qb	5 kg	
10465	JASMIN	Crema con sabor a caramelo y chocolate blanco.	qb	5 kg	
10478	NAOMI	Crema avellana y cacao.	qb	5 kg	

Amydark

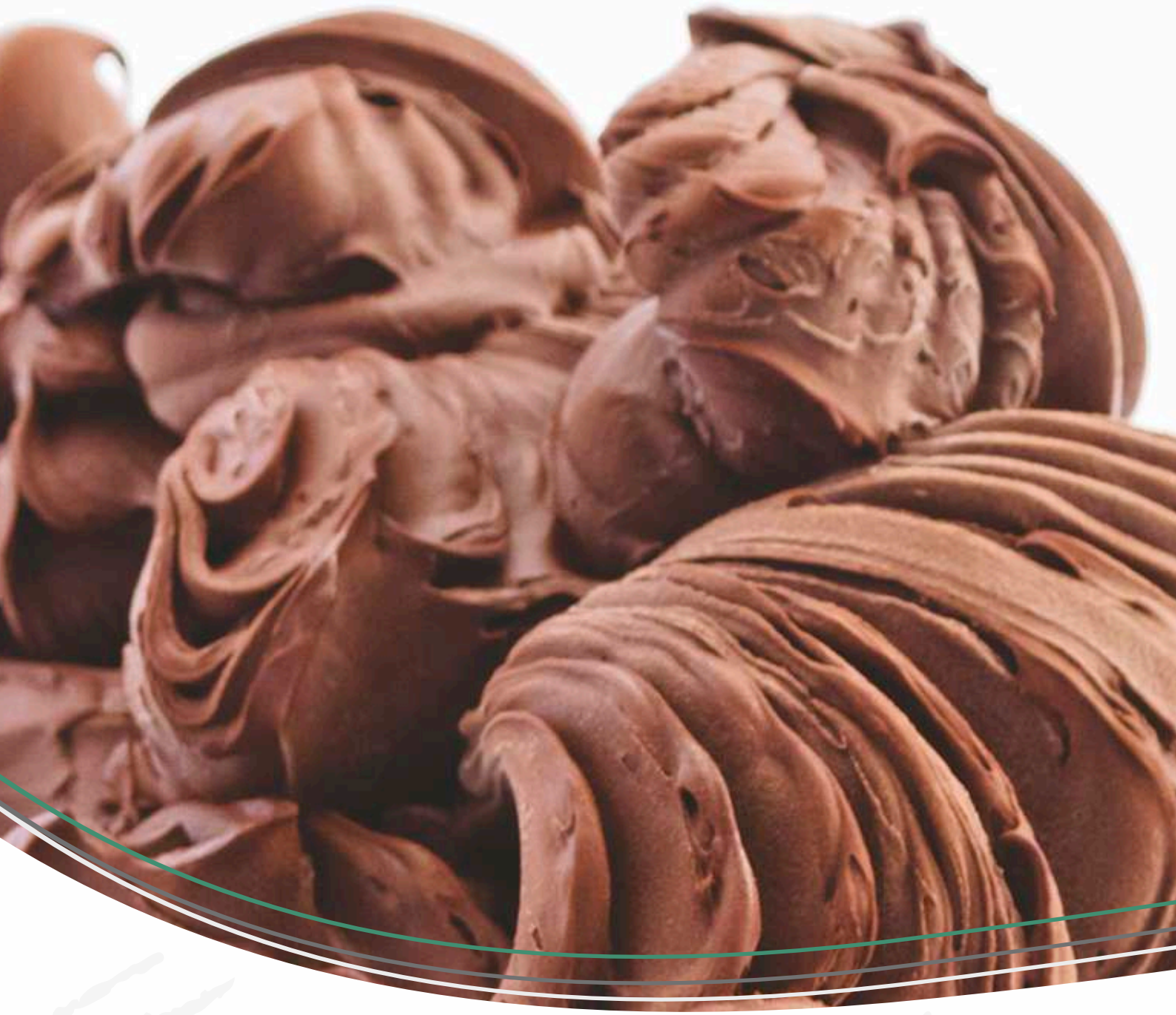
Fionapistacchio

Carmen

Jasmin

Eva

Naomi



Gelato easy Convenzionale

LACTOSEFREE® e vegan

Calo e vegan

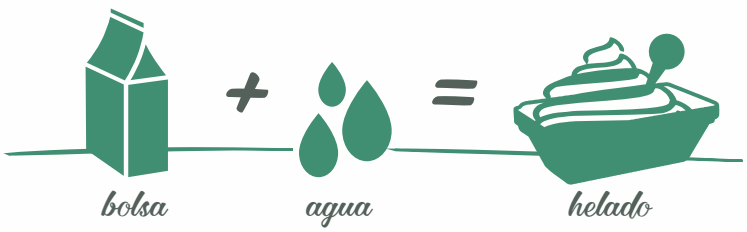
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

super GELATO HIGH PROTEIN

Easy Line

10 minutos

Línea Easy



GELATO ARTESANO ITALIANO, **FÁCIL** DE PREPARAR Y **BUENO PARA TODOS!**

Gelato easy
Convenzionale
Listos en 10 minutos

Gelato Easy Convenzionale

La línea de ingredientes completos y perfectamente equilibrados, a los que solo se añade agua o leche, y se utilizan con procesos en frío. Todos los productos pueden utilizarse en la granizadora

Sabores de crema y fruta

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		for bag water	for bag water	for bag water	for bag milk
N0024	EASY BANANA	Sabor a plátano, con trozos.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0172	EASY BLUE KID	Sabor a vainilla, color celeste.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0153	EASY BUBBLE PINK	Sabor a chicle de fresa, color rosa.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0036	EASY CAFFÈ	Sabor a café.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0037	EASY CIOCCOLATO	Sabor a chocolate con leche.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0001	EASY COCCO	Sabor a coco.	8 x 1,5 kg				
N0039	EASY CREMA BIANCA	Sabor fior di latte.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0447	EASY GIANDUJA	Sabor a gianduja.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0267	EASY KAIMAKI	Sabor a kaimaki típico griego.	10 x 1,2 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0378	EASY MANDORLA	Sabor a almendra.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0470	EASY MARSHMALLOW	Sabor a malvavisco.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0167	EASY MASTIHA	Sabor a mastika con "Mastiha de Chios" típico griego.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0180	EASY MENTA BIANCA	Sabor a menta, con color del helado blanco.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0170	EASY MENTA FREDDA	Sabor a menta verde, con color verde claro del helado.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0390	EASY NEROCARIGUA	Sabor a chocolate negro.	8 x 1,8 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0400	EASY PERLANERA VANIGLIA	Sabor a vainilla, color negro intenso.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0448	EASY RUBINOROSA	Sabor a chocolata rosa.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0040	EASY TIRAMISÙ	Sabor a tiramisú.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0123	EASY VANIGLIA GIALLA	Sabor a vainilla amarilla con bayas.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0466	EASY VIOLETTA	Sabor a frutos del bosque, color púrpura	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0041	EASY YOGURT	Sabor a yogurt.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L

LACTOSEFREE®
e vegan
Fácil de digerir y bienestar

¿por qué LACTOSEFREE® e vegan?

- Sin lactosa, leche y productos lácteos
- Sin aceite de palma
- Sin gluten
- Sin colesterol
- Ingredientes aprobados*
- Bueno y sabroso

10 minutos

*Excepto los productos N0116 y N0103

LACTOSEFREE es la línea de ingredientes sin lactosa, leche ni derivados. Los helados fabricados están destinados a todos los consumidores, pero especialmente a aquellos que deben seguir una alimentación controlada. Son alimentos saludables que contribuyen a la mejora de la calidad de vida (fuente: Ministerio de Sanidad).

Helado sin lactosa

Línea de ingredientes completos sin lactosa ni derivados de la leche. Perfectamente equilibrados, a los que se añade únicamente agua y se utilizan con procesos en frío.
Se pueden utilizar en la granizadora

Sabores de fruta

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		bolsa agua	bolsa agua	bolsa agua	bolsa leche*
N0116	LACTOSEFREE ANGURIA	Watermelon taste, lactose-free.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0103	LACTOSEFREE FRAGOLA	Strawberry taste, lactose-free.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L

*leche vegetal

Lactosefree y Vegan

Línea de productos completos sin ingredientes de origen animal y sin lactosa, leche ni derivados para la producción de helados para veganos y para intolerantes a la lactosa. Perfectamente equilibrados, a los que se añade únicamente agua y se utilizan con procesos en frío. Se pueden utilizar en la granizadora

Sabores de crema

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		bolsa			
				agua	agua	agua	leche*
N0038	LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO	Sabor a chocolate negro, con trozos de chocolate negro, sin lactosa y vegan.	8 x 1,8 kg	2,2 L	2,8 L	-	6 L
N0501	LACTOSEFREE CIOCCOLATO EXTRA DARK	Sabor a chocolate negro, color muy oscuro, con trozos de chocolate negro, sin lactosa y vegan.	8 x 1,8 kg	2,2 L	2,8 L	-	6 L
N0044	LACTOSEFREE FIORDILATTE	Sabor a crema blanca, sin lactosa y vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0305	VEGAN CAFFÈ	Sabor a café, sin lactosa y vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0302	VEGAN NOCCIOLA	Sabor a avellana, sin lactosa y vegan.	8 x 1,8 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0301	VEGAN PISTACCHIO	Sabor a pistacho, sin lactosa y vegan.	8 x 1,8 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0300	VEGAN TIRAMISÙ	Sabor a tiramisú, sin lactosa y vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0299	VEGAN VANIGLIA	Sabor a vainilla amarilla con bayas, sin lactosa y vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L

*leche vegetal

Sabores de fruta

Contienen trozos de fruta.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		bolsa agua	bolsa agua	bolsa agua	bolsa leche*
N0435	LACTOSEFREE AMARENA	Sabor a cerezo negro, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0104	LACTOSEFREE ANANAS	Sabor a piña, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0364	LACTOSEFREE FRAGOLA ROSSA	Sabor a fresa, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0102	LACTOSEFREE FRUTTI DI BOSCO	Sabor a frutos del bosque, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0110	LACTOSEFREE MANGO ALPHONSO	Sabor a mango alfonso, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0098	LACTOSEFREE MELA VERDE	Sabor a manzana verde, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0105	LACTOSEFREE MELONE	Sabor a melón, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0173	LACTOSEFREE MELONE GIALLETTO	Sabor a melón amarillo, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0109	LACTOSEFREE MIRTILLO	Sabor a arándano, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0100	LACTOSEFREE PESCA	Sabor a melocotón, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0293	VEGAN COCCO	Sabor a coco, sin lactosa y vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L

*leche vegetal

Sabores de fruta

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		bolsa agua	bolsa agua	bolsa agua	bolsa leche*
N0112	LACTOSEFREE ACE	Sabor a ACE, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0383	LACTOSEFREE ANGURIA MEDITERRANEA	Sabor a sandía, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0124	LACTOSEFREE ARANCIA	Sabor a naranja, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0120	LACTOSEFREE EXOTIC	Sabor a frutas exóticas, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0387	LACTOSEFREE GOJI MANDARINO	Sabor a goji y mandarina, sin lactosa y vegan.	10 x 1 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0445	LACTOSEFREE LEMONCELLO	Sabor lemoncello, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0101	LACTOSEFREE LIME	Sabor a lima, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0028	LACTOSEFREE LIMONE	Sabor a limón, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0122	LACTOSEFREE MANDARINO	Sabor a mandarina, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0136	LACTOSEFREE MOJITO	Sabor a mojito, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0121	LACTOSEFREE POMPELMO ROSA	Sabor a pomelo rosa, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0099	LACTOSEFREE GRAPE	Sabor a uva fresa, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0386	LACTOSEFREE ZENZERO LIMONE	Sabor a limón y jengibre, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0292	VEGAN BANANA	Sabor a plátano, sin lactosa y vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0365	VEGAN MELOGRANO	Sabor a granada, sin lactosa y vegan.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L

*leche vegetal

super
GELATO
HIGH PROTEIN
Proteico y sin azúcares añadidos

¿por qué super GELATO?

HIGH PROTEIN

- Alto contenido de proteínas
- Sin azúcares añadidos
- Más ligero -40% calorías*
- Sin Gluten
- Bueno y sabroso

10 minutos

Súper helado
Alto contenido de proteínas

Línea de ingredientes completos para la producción de helados con alto concentrado proteico, ideales para quienes practica deporte. Sin azúcares añadidos y más ligero (-40% de calorías). Perfectamente equilibrados, a los que únicamente se añade agua, y se utilizan en frío.

Sabores de crema y de fruta

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		bolsa agua	bolsa agua	bolsa agua	bolsa leche
N0434	SUPER CALO CARAMELITO	Caramelo salado con alto contenido proteico, sin azúcares añadidos.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0461	SUPER CALO CIOCCOLATO	Chocolate con alto contenido proteico, sin azúcares añadidos.	8 x 1,7 kg	2,5 L	3,5 L	-	6 L
N0432	SUPER CALO ESOTICO	Exótico con alto contenido proteico, sin azúcares añadidos.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0433	SUPER CALO YOPLA' FRUTTI DI BOSCO	Yogurt con frutos del bosque con alto contenido proteico, sin azúcares añadidos.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L

Calo
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
Placer ligero

¿por qué Calo?

e vegan

- Bajo en calorías
- Sin azúcares añadidos
- Sin Gluten
- Más ligero -40% calorías*
- Con Stevia
- Ingredientes aprobados*

10 minutos

*media respeto a un helado clásico del mismo sabor

Calo Línea
Helados sin azúcares añadidos

Línea de ingredientes completos para la producción de helados sin azúcares añadidos, con bajo contenido calórico y con bajo índice glucémico, con estevia. Perfectamente equilibrados, a los que únicamente se añade agua, y se utilizan en frío.

Sabores de crema y de fruta

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		bolsa agua	bolsa agua	bolsa agua	bolsa leche*
N0175	CALOSTEVIA CIOCK	Sabor a chocolate, sin azúcares añadidos, con estevia.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0174	CALOSTEVIA CREMA	Sabor a crema blanca, sin azúcares añadidos, con estevia.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0309	CALOSTEVIA FRAGOLA	Sabor a fresa, sin azúcares añadidos, con estevia.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0310	CALOSTEVIA LIMONE	Sabor a limón, sin azúcares añadidos, con estevia.	10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0441	CALOSTEVIA YOGURT	Sabor a yogurt, sin azúcares añadidos, con estevia.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L

Calo Vegan Línea
Helados sin azúcares añadidos

Línea de ingredientes completos para la producción de helados sin azúcares añadidos, con bajo contenido calórico y con bajo índice glicémico, con estevia y sin ingredientes de origen animal. Perfectamente equilibrados, a los que únicamente se añade agua, y se utilizan en frío.

Sabores de crema y de fruta

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		bolsa agua	bolsa agua	bolsa agua	bolsa leche*
N0493	CALO VEGAN CREMA	Sabor a crema blanca, sin azúcares añadidos y vegano.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0494	CALO VEGAN CIOCK	Chocolate taste, no added sugar and vegan.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L

*leche vegetal

Calo Línea
Helados sin azúcares añadidos

Ingredientes para la elaboración de helados sin azúcares añadidos, bajos en calorías y bajo índice glucémico, con stevia.

Bases y perfeccionadores Calo Vegan

Para preparar helados de crema y frutas, sin azúcar añadidos y veganos

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0510	CALO VEGAN BASE FAT	Base en frío sin azúcares añadidos, con estevia.	120 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0511	CALO VEGAN BASE SWEET	Base en frío sin azúcares añadidos, con estevia.	60/80 g x kg	8 x 1,5 kg	
N0508	FIBRA SWEET			8 x 1,5 kg	
N0509	NUCLEO LIGHT			8 x 1,7 kg	

Pastas y veteados Calo

Para preparar helados de crema y frutas sin azúcar añadidos.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
I0514	PASTA CALO CARAMEL	Pasta con sabor a caramelo, sin azúcares añadidos.	50 g x kg	2 x 3 kg	
I0510	PASTA CALO BISCOTTO	Pasta con sabor a galleta, sin azúcares añadidos.	50 g x kg	2 x 3 kg	
I0511	PASTA CALO FRAGOLA	Pasta con sabor a fresa, sin azúcares añadidos.	50 g x kg	5 kg	
M0182	VARIEGATO CALO FRAGOLA	Veteados con sabor a fresa, sin azúcares añadidos.	qb	5 kg	
M0183	VARIEGATO CALO AMARENA	Veteados con sabor a cerezo negro, sin azúcares añadidos.	qb	5 kg	
M0186	VARIEGATO CALO BISCOTTO	Veteados con sabor a galleta, sin azúcares añadidos.	qb	5 kg	

VETEADOS

Salsas dulces para decorar los helados en la tarrina, se mantienen suaves en la vitrina a -14ºC

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		NOTE	
M0051	AMARENA	Sabor a cerezo negro.	qb	5 kg | 4 X 1kg	con trozos
M0081	ARACHIDE	Sabor a cacao y avellana con trozos de cacahuete.	qb	5 kg | 4 X 1kg	con trozos
M0125	ARANCIO	Sabor a naranja.	qb	5 kg | 4 X 1kg	
M0151	BIANCORISO	Sabor a chocolate blanco con crujientes cereales de cacao.	qb	5 kg | 4 X 1kg	con trozos
M0010	BIANCO BISCOTTO BLACK&WHITE	Sabor a chocolate blanco, enriquecido con cacao y granos de galleta blanca.	qb	5 kg	con trozos
M0154	BISCOTTO	Sabor a cacao y avellana con trozos de galleta de chocolate.	qb	5 kg | 4 X 1kg	con trozos
M0014	BURRITO	Sabor a mantequilla y miel, enriquecido con avellanas picadas.	qb	5 kg	con trozos
M0131	CARAMELITO	Sabor a caramelo salado.	qb	5 kg | 4 X 1kg	
IN0312	CARAMELLATTE	Sabor a caramelo de leche	qb	4 X 1kg	
M0188	CEREALI BIANCO	Sabor a chocolate blanco con cereales blancos crujientes.	qb	5 kg	
M0101	CHEESECAKE	Sabor a cheesecake - tarta de queso.	qb	5 kg | 4 X 1kg	
M0143	CIOKOBROWNIES	Sabor a cacao y avellana con dados de tarta de cacao	qb	5 kg | 4 X 1kg	
M0155	CREMABUENA	Sabor a chocolate blanco y la avellana, enriquecidos con barquillos crujientes.	qb	5 kg	
M0179	CROCCOMIX CACAO	Sabor a cacao y avellana con virutas de avellana y wafer	qb	5 kg | 4 X 1kg	
M0132	FICO VERDE	Sabor a higo verde.	qb	5 kg | 4 X 1kg	
M0152	FRAGOLA	Sabor a fresa.	qb	5 kg | 4 X 1kg	con trozos
M0123	FRAGOLINA DI BOSCO	Sabor a fresa.	qb	5 kg | 4 X 1kg	
M0136	FROLLINO	Sabor a cacao y avellana enriquecido con galletas pequeñas y crujientes de cacao.	qb	5 kg | 4 X 1kg	

VETEADOS

Salsas dulces para decorar los helados en la tarrina, se mantienen suaves en la vitrina a -14ºC

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		NOTE	
M0153	FRUTTI DI BOSCO	Sabor a frutos del bosque.	qb	5 kg | 4 X 1kg	con trozos
IN0037	GIGOLÒ	Sabor a higo con higos caramelizados,.	qb	4 X 1kg	con trozos
IN0284	GOJI E LAMPONE	Sabor goji y frambuesa	qb	4 X 1kg	
M0012	LATTE&BISCOTTO	Sabor a chocolate con leche, enriquecido con granos de galleta de cacao.	qb	5 kg	con trozos
M0079	LATTE GRANELLATO	Sabor a chocolate con leche con virutas de avellana.	qb	5 kg | 4 X 1kg	con trozos
M0156	LATTE VUALÀ	Sabor a dulce de leche.	qb	5 kg | 4 X 1kg	
M0090	LIME	Sabor a lima.	qb	5 kg | 4 X 1kg	con trozos
M0115	LIMONE	Sabor a limón.	qb	5 kg | 4 X 1kg	
M0157	LOLITA	Sabor a wafer de avellana.	qb	5 kg | 4 X 1kg	con trozos
M0138	MANGO ALPHONSO	Sabor a mango.	qb	5 kg | 4 X 1kg	
M0158	MELOGRANO	Sabor a granada.	qb	5 kg | 4 X 1kg	
M0093	MIELE	Sabor a miel.	qb	5 kg | 4 X 1kg	
M0159	MIRTILLO	Sabor a arándano.	qb	5 kg | 4 X 1kg	con trozos
M0100	OLÈ	Sabor a chocolate fondant con crujiente de galleta.	qb	5 kg | 4 X 1kg	
M0112	ORONERO	Sabor a vainilla, con trocitos de galleta (negra) crujiente.	qb	5 kg | 4 X 1kg	con trozos
M0092	PESCARANCIO	Sabor a melocotón y naranja.	qb	5 kg | 4 X 1kg	con trozos
M0180	PISTACCHIO	Sabor a pistacho con virutas de pistacho caramelizado	qb	5 kg | 4 X 1kg	
IN0329	RIBES NERO	Sabor Grosella negra	qb	4 X 1kg	
M0015	TIRAMISÙ	Sabor tiramisú, enriquecido con granos de galleta.	qb	5 kg	con trozos
M0139	TORRONCINO	Sabor a turron.	qb	5 kg	
M0144	VELVETBROWNIES	Sabor a chocolate blanco con dados de pastel de terciopelo rojo.	qb	5 kg	
M0009	WAFERBUENO	Sabor a chocolate blanco y avellanas, enriquecido con barquillos de chocolate.	qb	5 kg	con trozos
M0160	WAFERCACAO GRANELLATO	Sabor a chocolate con leche con wafer y virutas de avellana.	qb	5 kg	con trozos

Topping

Topping

Salsas dulces para decorar copas de helado, tartas y postres.
Se sirven a temperatura ambiente.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
M0060	AMARENA	Sabor a cerezo negro.	qb	6 x 1 kg	
M0181	ANTONELLA SUPER	Sabor a cacao y avellana.	qb	6 x 1 kg	
M0005	CARAMELLO	Sabor a caramelo con leche.	qb	6 x 1 kg	
M0006	CIOCCOLATO	Sabor a chocolate negro.	qb	6 x 1 kg	
M0052	FRAGOLA	Sabor a fresa.	qb	6 x 1 kg	
M0056	FRUTTI DI BOSCO	Sabor a frutos del bosque.	qb	6 x 1 kg	

Stracciatelle

Preparaciones dulces utilizadas para las coberturas de los helados de palo y mignon y para la producción del helado con sabor a stracciatella.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
I0292	STRACCIATELLA AL LATTE	Sabor a chocolate con leche.	qb	6 x 0,9 kg	
I0355			qb	5 kg	
I0293	STRACCIATELLA BIANCA	Sabor a chocolate blanco.	qb	6 x 0,9 kg	
I0356			qb	5 kg	
I0043	STRACCIATELLA FONDENTE	Sabor a chocolate negro.	qb	6 x 0,9 kg	
I0406			qb	5 kg	

Soft y Frozen yogurt

Línea de ingredientes para producir helado artesanal, helado soft y yogur helado con el uso de la máquina soft.

Helado fresco

Ingredientes completos y perfectamente equilibrados para producir un helado artesanal italiano con el uso de la máquina soft. Es posible aromatizar con el uso de las Pastas Crema. Tienen la misma estructura que un helado mantecado.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		for bag water	for bag water	for bag water	for bag milk
N0276	FRESCOBASE	Base completa, en frío, para helados de crema, con pastas grasas: avellana, pistacho, gianduja, etc. (100g/kg)	10 x 1,1 kg	-	2L	-	-
N0274	FRESCOLATTE	Base completa, en frío, para helado de fiordilatte. Puede aromatizarse con pastas de crema (50g/Kg)	8 x 1,3 kg	-	2L	-	-
N0275	FRESCOYOGURT	Base completa, utilizada en frío, para producir el helado con sabor a yogurt.	8 x 1,2 kg	-	2L	-	-

Soft

Complete and perfectly balanced ingredients to be used by adding water only (cold process) for the PRODUCTOion of soft gelato.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		for bag water	for bag water	for bag water	for bag milk
N0397	SOFT CARAMELLO MOU	Sabor a caramelo	10 x 1 kg	-	2L	-	-
N0392	SOFT CIOCCOLATO	Sabor a chocolate	10 x 1 kg	-	2L	-	-
N0391	SOFT FIORDILATTE	Sabor a fiordilatte	10 x 1 kg	-	2L	-	-
N0394	SOFT FRAGOLA	Sabor a fresa	10 x 1 kg	-	2L	-	-
N0396	SOFT NOCCIOLA	Sabor a avellana	10 x 1 kg	-	2L	-	-
N0436	SOFT PISTACCHIO	Sabor a pistacho	10 x 1 kg	-	2L	-	-
N0393	SOFT VANIGLIA GIALLA	Sabor a vainilla	10 x 1 kg	-	2L	-	-
N0395	SOFT YOGURT	Sabor a yogurt	10 x 1 kg	-	2L	-	-

Frozen Yogurt

Ingredientes en frío, para la producción de yogur helado con el uso de la máquina soft.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0251	FROZENYOGO10	Base en frío para yogurt helado con máquina soft, con el uso de un 10% de yogurt clásico o griego, o leche.	200 g x kg	10 x 1,3 kg	
N0252	FROZENYOGO40	Base en frío para yogurt helado con máquina soft, con el uso de un 40% de yogurt clásico y/o griego.	200 g x kg	10 x 1,1 kg	

Leyenda

Sin lactosa

Sin gluten

Sin azúcares añadidos

Con Stevia

Ingredientes Naturales

Frío

Caliente

En caliente y en frío

Certificado Kosher

Certificado Halal Correct

Certificado Vegan OK

Simple en 10 minutos

Helado Artesanal

Helado Soft

Granizados

Sorbetes

Saco

Bolsa

Cubo

Botella

Tiempo

Dosificación

Caja con bolsa interna

Caja

Notes légales

El presente catálogo está reservado exclusivamente a operarios profesionales, compradores y clientes, no son informaciones directas para el consumidor final.

Informa datos y características susceptibles a variaciones en cualquier momento sin previo aviso. Las presentes informaciones tienen exclusivamente carácter informativo.

Tecnoblend Srl se reserva el derecho a eliminar o modificar cualquier información presente en este catálogo por motivo técnico y/o comercial sin previo aviso.

Las fotos del catálogo son representativas y no respetan obligatoriamente las dimensiones reales de los artículos.

Está prohibido la reproducción total o parcial del presente catálogo sin previa autorización escrita por parte de Tecnoblend Srl.

rev 27022023

TECNOBLEND®
Italian food ingredients

www.tecnoblend.it

DISCOVER MORE

DOWNLOAD CATALOGUES

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

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

Carta Certificata FSC®/Certified Paper FSC®