



 **TECNOBLEND**[®]
Italian food ingredients 

Catalogo de Heladeria



www.tecnoblend.it



El catálogo Tecnoblend contiene lo mejor de la producción de ingredientes y semielaborados del mercado profesional de las heladerías, pastelerías, panaderías y laboratorios de fabricación artesanal.

Tecnoblend, mediante su marca, se esfuerza por mantener una reputación muy alta en todo el mundo, con clientes, proveedores, sociedad civil y organismos de control, generando confianza completa a todos los implicados.

Tecnoblend cada día desarrolla productos con un alto índice de salubridad, favoreciendo la cultura y la información de los consumidores estimulando sus conocimientos.

TECNOBLEND®

Italian food ingredients 

Lugar de
producción



Producción



Laboratorio



Certificaciones



Tecnoblend es parte del Grupo Tecnoblend, en constante evolución y siempre buscando la mejora continua. Aquí están los desarrollos más importantes desde 1989 hasta hoy:

TECNOBLEND[®]
GROUP

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: línea Biológica

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 desarrollar la cultura del respeto 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

PROHIBITO: línea para cócteles

Nace una gama de jarabes y purés de frutas para el mundo de los cócteles.



Los Valores

La pasión, el entusiasmo, la exactitud, la ética, la lealtad, la legalidad, la confianza y el respeto.

Mejoras en el producto

Ofrecemos know-how, competencias, productos y tecnología. Somos eficientes y garantizamos la seguridad alimentaria para los operarios y consumidores y el respeto con el medio ambiente.

Hecho en Italia

Valoramos la excelencia italiana en la elección de proveedores, uso de ingredientes de alta calidad para respetar el Made in Italy con nuestros clientes.

Responsabilidad Social

Apoyamos actividades relacionadas con la mejora de la condiciones de vida de niños en países subdesarrollados. Apoyamos actividades locales para jóvenes y eventos socioculturales.

Lean Thinking

Tecnoblend es una empresa que cree firmemente en el Lean Thinking, pilar de la filosofía de empresa. Pensar de manera eficiente, es una filosofía, alimentada de una actitud de "mejoramiento continuo".

Formación

Creemos en las habilidades y la formación continua. La Escuela de Heladería Federico II ofrece la oportunidad de formarse a quién es heladero y a quién no.

Ahorro de energía - fotovoltaico

Decidimos llevar a cabo algunas innovaciones importantes en nuestras plantas: instalamos una planta fotovoltaica que nos permitió ser autónomos en un 70%. Sustituimos el 100% de las fuentes de luz tradicionales por tecnología LED.

SCUOLAGELATO FEDERICO II



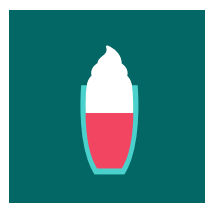
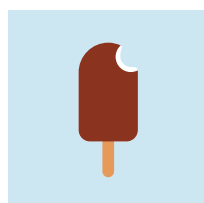
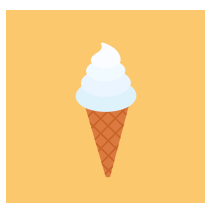
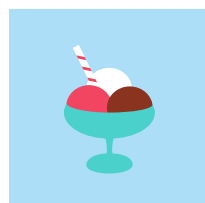
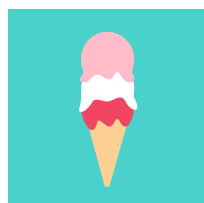
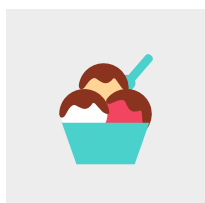
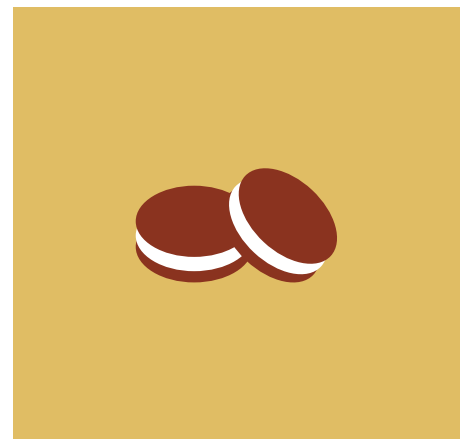
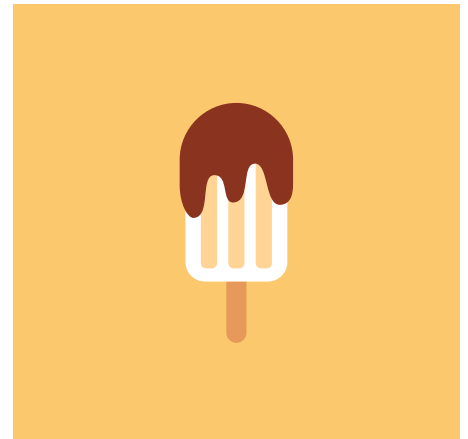
Nació con el objetivo de expandir la cultura del helado como alimento, prestando atención a los ingredientes y a la legislación. Se organizan diferentes cursos destinados a los heladeros, así como cursos de formación para cualquiera que desee dedicarse a la profesión de los helados, aprender el arte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

GELATOSCHOOL FEDERICO II trabaja con formadores cualificados y autorizados del mundo del helado. Las clases, técnicas, pruebas prácticas y secretos para preparar 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 preciadadas 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.





TECNOBLEND®

Italian food ingredients 



Índice



ORGANIC GELATERIA

- 13 Bases de polvo BIO
- 13 Sabores de crema BIO

12

GELATERIA

- 16 Estabilizantes
- 17 Bases
- 19 Núcleos
- 19 Perfeccionadores
- 20 Sabores clásicos
- 25 Sabores variados
- 27 Gelato Easy convencional
- 29 Lactosefree
- 34 Línea Vegan
- 37 Línea Baja En Calorías
- 40 Línea Súper helado
- 43 Veteados
- 45 Topping
- 47 Straciatelle

15

SOFTERIA

- 49 Helado fresco
- 49 Soft

48

YOGURTERIA

- 51 Frozen Yogurt

52

MATERIAS PRIMAS

- 53 Leche y proteínas
- 54 Cafés solubles
- 54 Cacao

52



bigood[®]

Organic Gelato

Certified Product by ICEA

Biogood es la línea de ingredientes biológicos destinados a quienes deseen hacer un helado de alta calidad de sabor único y especial. 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. Los helados de fruta, añadiendo fruta fresca o congelada a la base de fruta.



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
BIO001	BIOBASECREMA 250	Base bio en polvo, utilizada en caliente, para helados cremosos bio, utilizando leche fresca.	140 g x kg	1 x 4 kg	
BIO004	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
BIO011	BIOLIQUIRIZIA ITALIANA	Regaliz puro 100% bio en polvo procedente de Calabria, Italia.	15 g x kg	4 x 500 g	
BIO018	BIONOCCIOLA	Crema de avellana bio	70 g x kg	4 x 1 kg	
BIO012	BIONOCCIOLA ITALIANA	Crema de avellana bio, origen Italia, de la variedad "Cultivar tonda gentile trilobata".	100 g x kg	4 x 1 kg	
BIO017	BIOPISTACCHIO	Crema de pistacho bio, obtenida del tosado y refinado de pistachos europeos seleccionados.	100 g x kg	4 x 1 kg	
BIO013	BIOPISTACCHIO SICILIA	Crema de pistacho bio origine Sicilia, Italia.	100 g x kg	4 x 1 kg	



Heladería

Aquí una selección de los mejores ingredientes para heladería artesana de alta calidad, seleccionados para conferir un sabor único, respetando la tradición heladera italiana.





Estabilizantes

Estabilizantes, también conocidos como neutros, se utilizan en los helados para emulsionar las grasas y estabilizar el agua, los azúcares y las proteínas que se encuentran en el helado.

Estabilizantes para helados de crema

Son ingredientes específicos para sabores de crema



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
C0115	GUMCARRUBA V24	Harina de semilla de garrofín, origen Italia. Uso en caliente, como estabilizante para helados de crema y fruta.	3 g x kg	5 x 1 kg	
C0051	GUMCREAM COLD	Estabilizantes con emulsionantes. Uso en frío para helados de crema.	8 g x kg	10 x 1 kg	
C0083	GUMCREAM FREE	Estabilizantes sin emulsionantes, uso en caliente, para helados de crema y con alcohol.	10 g x kg	10 x 1 kg	
C0109	GUMCREAM FREE	Contiene sólo ingredientes de origen natural.	10 g x kg	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 kg	
C0025	GUMCREAM ME78		6 g x kg	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 kg	
C0033	GUMCREAM P35		4 g x kg	25 kg	

Estabilizantes fruta, sorbetes, granizados

Son estabilizantes específicos para helados de fruta, sorbetes y granizados.



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
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	
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	
C0052	GUMFRUIT COLD	Estabilizantes con emulsionante, uso en frío, para helados de fruta y sorbetes cremosos.	3 g x kg	10 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	GUMSORBETTO		3 g x kg	5 x 1 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	STABILIZZANTE SORBETTI		5 g x kg	5 x 1 kg	
C0133	ACTIPLUS	Emulsionante en pasta, uso en frío. Recomendado ara helados de fruta y sorbetes, para conferir más aire y cremosidad.	3 g x kg	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

Son bases para realizar sabrosos helados de crema.

Sin grasas
hidrogenadas



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0003	CREAM DELICATA 50	Bases en caliente, sin grasas ni aromas, rica en sólidos lácteos no grasos. Requiere el uso de nata y/o otros tipos de grasas. Resalta el sabor principal.	35 g x kg	 10 x 1 kg	
N0007	CREAM DELICATA 100		70 g x kg	 10 x 1 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 kg	
N0012	CREAM FREDDO 100		70 g x kg	 8 x 1 kg	
N0004	CREAM GOLD 50	Base en frío, con grasas vegetales refinadas con sabor a nata. No requiere pasteurización.	35 g x kg	 8 x 1 kg	
N0009	CREAM GOLD 100		70 g x kg	 8 x 1 kg	
N0442	CREAM MATILDE 100	Base en caliente, permite obtener un helado bien ventilado y cremoso, con una delicada nota de vainilla.	70 g x kg	 10 x 1 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	 10 x 1 kg	
N0010	CREAM NOBILE 100		70 g x kg	 10 x 1 kg	
N0277	CREAM ORO 150	Base en caliente, con grasas vegetales refinadas de sabor neutro. Resalta los sabores caracterizantes	100 g x kg	 10 x 1 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 kg	
N0402	BASE CIOCCOLATO 200	Base en caliente y frío para la preparación de helados de chocolate.	130 g x kg	 8 x 1,5 kg	
N0278	CREAM OROPANNA 150	Base en caliente, con grasas vegetales refinadas con sabor a nata. Indicada para helados de stracciatella y mozzarella fior di latte	100 g x kg	 10 x 1 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	 10 x 1 kg	
N0183	CREAM PANNA 100		70 g x kg	 10 x 1 kg	
N0281	CREAM PANNAEXTRA 50	Bases en frío, con nata y grasas vegetales, con sabor a nata.	70 g x kg	 10 x 1 kg	
N0021	CREAM ROVERELLA	Base en caliente, completa, para helados de crema, con sabor a leche.	330 g x kg	 10 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	 10 x 1 kg	
N0249	CREAM SUPERPANNA 100		70 g x kg	 10 x 1 kg	
N0444	CREAM VANITOSA 50	Base en caliente, permite obtener un helado bien ventilado y cremoso, con una delicada nota de vainilla.	35 g x kg	 10 x 1 kg	
N0446	CREAM VANITOSA 150	Base en caliente y en frío con un delicado toque de vainilla, 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	 10 x 1 kg	
N0043	YOGURT GELATO	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

Mezclas de ingredientes compuestas por estabilizantes y azúcares, para la producción de helados de frutas y sorbetes.

Basi frutta

Son bases para hacer sabrosos helados de fruta y sorbetes.



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.	35 g x kg	 10 x 1 kg	
N0164	FRUIT FIBRA 100	 Se combina con fruta, azúcares y pastas de fruta. Garantiza una estructura que se puede untar.	70 g x kg	 10 x 1 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	
N0046	FRUIT FREDDO 100	 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.	70 g x kg	 10 x 1 kg	











Bases naturales

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.










CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0188	CREMANATURALE EVO 100	 Base natural, en caliente, para helados de crema sin grasas ni aromas.	70 g x kg	 10 x 1 kg	
N0189	FRUTTANATURALE EVO 50	 Base naturale, a freddo, per gelati frutta e sorbetti. Ideale per sorbetti alcolici. Base natural, en frío, para helados de fruta y sorbetes. Ideal para sorbetes alcohólicos.	35 g x kg	 10 x 1 kg	

Núcleos

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.

































CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0255	NUCLEOCIOCCOLATO	Sirope en frío para la producción del helado de chocolate, mantecado, mignon, soft y con palo.	500 g x kg	 2 x  3 kg	
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	

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
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	 10 x  1 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 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	 10 x  1 kg	
N0132	STABILE GR  	Integrador de estabilizantes/emulsionantes, para helados de crema y fruta. Aporta estructura y retrasa el derretimiento.	20 g x kg	 10 x  1 kg	
N0145	STABILE GR  		20 g x kg	 1 x  20 kg	

Sabores clásicos

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



Pastas y cremas tradicionales

Son sabores de crema de la heladería tradicional italiana.

CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
10002	ANTONELLA 	Pasta cacao/avellana.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
10009	BACIOTTO AMARO 	Pasta bacio amaro, sin azúcar, con virutas de avellana. Con trozos.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
10010	BACIOTTO DOLCE 	Pasta bacio dulce, con azúcar y virutas de avellana.	70 g x kg	 2 x 2,5 kg	con trozos 
10011	BISCOTTO	Pasta con sabor a galleta.	50 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
10429	BISCOTTINO S	Pasta con sabor a galleta, color intenso.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
10312	BLUE KID	Pasta con sabor a vainilla, color celeste.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
10037	BUBBLE PINK	Pasta con sabor a chicle de fresa, color rosa.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
10013	CACAO FONDENTE 	Pasta con sabor a chocolate negro.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
10015	CAFFÈ MOKA 	Pasta con sabor a café espresso.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
10441	CAMELITO 	Pasta con sabor a caramelo salado.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
10016	CAMELLO AL LATTE 	Pasta con sabor a caramelo con leche.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
10321	CIOCOLATO BIANCO 	Pasta con sabor a chocolate blanco.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
10017	CREM CAMEL 	Pasta con sabor a cream caramel.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
10455	CREME BRULEE 	Pasta con sabor a creme brulee.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
10019	CREMA ARANCIA LIQUOROSA	Pasta con sabor a licor de naranja.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
10236	CREMA CANNELLA	Pasta con sabor a crema canela.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
10270	CREMA GIALLA 	Pasta con sabor a crema de huevo.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
10022	CROCCANTINO AL RHUM 	Pasta con sabor a crocante al ron.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
10023	GIANDUJA AMARA 	Pasta con sabor a gianduja amarga, sin azúcar.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
10024	GIANDUJA DOLCE 	Pasta con sabor a gianduja dulce, con azúcar.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
10324	LATTE VUALÀ 	Pasta con sabor a "Dulce de Leche".	25 g x kg	 2 x 3 kg	
10438	LECHE MERENGADA 	Pasta con sabor a Leche Merengada - Leche Rizada	70 g x kg	 2 x 3 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




















































Sabores clásicos

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

Pastas y cremas tradicionales

Son sabores cremosos seleccionados con los principales sabores de la heladería tradicional italiana.



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
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	
10028	MARRON GLACES	  Pasta con sabor a marron glaces con trozos de castañas glaseadas.	50 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
10350	MENTA EXTRA	  Pasta con sabor a menta piperita.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
10272	MENTA LATTE	 Pasta con sabor a menta dulce.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
10033	NOCCIOLA 100% S	  Pasta de avellana, tostado medio.	70 g x kg	 2 x 5 kg	
10422	NOCCIOLA SWING	  Pasta con sabor a avellana. Mantiene la estructura homogénea.	70 g x kg	 2 x 5 kg	
10030	NOCE	  Pasta con sabor a nuez.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
10297	PANNA COTTA	 Pasta con sabor a panna cotta.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
10462	PEANUTS	Pasta con sabor a cacahuete. Nota aromática persistente.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
10234	PISTACCHIO	  Pasta de pistacho con sabor almendrado.	30 g x kg	 2 x 2,5 kg	
10372	PISTACCHIO GRANELLATO	  Pasta de pistacho con virutas.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
10045	TIRAMISÙ	 Pasta con sabor a tiramisù.	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
10298	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	
10222	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	
10271	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	
10414	VANIGLIA TAHITI	 Pasta con sabor a vainilla con bayas. Nota aromática suave.	30 g x kg	 2 x 3 kg	
10457	YOPLÀ	 Pasta con sabor a yogurt.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
10235	ZABAGLIONE	 Pasta con sabor a sabayón.	70 g x kg	 2 x 3 kg	



Sabores clásicos

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

Pastas crema exclusivas

Sabores sofisticados y exclusivos gracias a una cuidadosa selección de materias primas.



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
10326	ARACHIDE	 Pasta de cacahuetes tostados.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
10014	CAFFÈ	Pasta de café concentrada.	15 g x kg	 5 x 1,25 kg	
10231	CASSATA SICILIANA	 Pasta con sabor a cassata siciliana con fruta confitada.	250 g x kg	 2 x 3 kg	con pezzi
10354	LOLITA	Pasta de avellana con sabor a wafer.	50 g x kg	 2 x 2,5 kg	
10432	MANDORLA DI TORITTO	  Pasta con sabor a almendra. Obtenido exclusivamente del procesamiento de la "Mandorla de Toritto"	70 g x kg	 2 x 5 kg	
10428	NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA	 Pasta de avellana, variedad "Tonda Gentile Trilobata", Italia, de tostado medio.	70 g x kg	 2 x 5 kg	
10423	PISTACCHIO INTEGRALE SICILIA	  Pasta pistacho integral obtenida de pistachos sin pelar, estructura granulosa. Sicilia, Italia.	70 g x kg	 2 x 2,5 kg	
10374	PISTACCHIO LUCANO	 Pasta de pistacho obtenida de pistachos cultivados en Basilicata, Italia. Estructura granulosa	70 g x kg	 2 x 2,5 kg	
10040	PISTACCHIO PUROSICILIA 100% S	 Pasta de pistacho 100% obtenida de pistachos sin piel, estructura lisa. Sicilia, Italia.	70 g x kg	 2 x 2,5 kg	
10050	VANIGLIA NATURALE	Pasta con sabor a vainilla con bayas con extracto de vainilla natural. Nota aromática intensa.	30 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 clásicos

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

Pastas de fruta

Son elaboraciones 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	
I0256	ALBICOCCA	 Pasta con sabor a albaricoque.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
I0253	AMARENA	  Pasta con sabor a guinda.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
I0243	ANANAS	 Pasta con sabor a piña.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
I0257	ANGURIA	  Pasta con sabor a sandía.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0100	BANANA	 Pasta con sabor a plátano, aporta el color blanco al helado.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0258	BANANA GIALLA	 Pasta con sabor a plátano, aporta el color amarillo pajizo al helado.	50 g x kg	 2 x 3 kg	
I0101	COCCO	 Pasta con sabor a coco	70 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
I0244	DOLCEARANCIA	Pasta con sabor a naranja. Dulce	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0310	DOLCEFRAGOLA	Pasta con sabor a fresa. Dulce	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0332	DOLCELIMONE	  Pasta con sabor a limón. Dulce	30 g x kg	 2 x 3 kg	
I0249	DOLCEMANDARINO	Pasta con sabor a mandarina. Dulce	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0456	FICO VERDE	 Pasta con sabor a higo verde	70 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
I0233	FRAGOLA	Pasta con sabor a fresa.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
I0260	FRAGOLINA DI BOSCO	Pasta con sabor a fresa salvaje.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
I0242	FRUTTI DI BOSCO	  Pasta con sabor a frutos del bosque.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
I0261	FRUTTO DELLA PASSIONE	Pasta con sabor a fruta de la pasión.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0262	KIWI	Pasta con sabor a kiwi.	70 g x kg	 2 x 3 kg	
I0248	LAMPONE	Pasta con sabor a frambuesa.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
I0263	MANGO ALPHONSO	 Pasta con sabor a mango alfonso.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos
I0251	MELA VERDE	 Pasta con sabor a manzana verde.	70 g x kg	 2 x 3 kg	con trozos



Sabores clásicos

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

Pastas de fruta

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



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
10245	MELONE	Pasta con sabor a melón.	70 g x kg	2 x 3 kg	con trozos
10404	MELONE GIALLETTO	Pasta con sabor a melón.	70 g x kg	2 x 3 kg	
10252	MIRTILLO	Pasta con sabor a arándano.	70 g x kg	2 x 3 kg	con trozos
10246	PERA	Pasta con sabor a pera.	70 g x kg	2 x 3 kg	
10241	PESCA	Pasta con sabor a melocotón.	70 g x kg	2 x 3 kg	con trozos

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 en polvo.	50 g x kg	6 x 1 kg	
10008	LEMONBON	Aroma a limón en polvo.	20 g x kg	6 x 1 kg	
10323	LIQUIRIZIA ITALIANA 100%	Regaliza puro italiano en polvo.	20 g x kg	5 x 1 kg	
10006	PANNYBON	Aroma a nata en polvo.	20 g x kg	6 x 1 kg	
10003	VANIBON	Aroma a vainilla en polvo, sin colorantes.	20 g x kg	6 x 1 kg	
10254	VANIGIÀ	Aroma a vainilla en polvo, con bayas.	20 g x kg	6 x 1 kg	
10001	YGOBON NATURE	Aroma yogurt en polvo.	20 g x kg	6 x 1 kg	

Le modelle



Amydark



Carmen



Eva



Fionapistacchio










Naomi

Sabores para vetear

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



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
10402	AMYDARK	Crema cacao negro.	qb	 2 x 3 kg	
10464	CARMEN	Crema con sabor a caramelo.	qb	 2 x 3 kg	
10375	EVA	Crema con sabor a chocolate blanco.	qb	 2 x 3 kg	
10415	FIONAPISTACCHIO	Crema con sabor a pistacho.	qb	 2 x 3 kg	
10345	NAOMI	Crema avellana y cacao.	qb	 2 x 3 kg	



Linea Easy



Linea Easy



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



Gelato easy

Convenzionale

Listos en 10 minutos



















































Gelato Easy

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		bolsa			
				 agua	 agua	 agua	 leche
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
N0385	EASY CIOCCOLATO ZENZERO	 Sabor a chocolate y jengibre.	 8 x 1,8 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0001	EASY COCCO	 Sabor a coco.	 8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
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
N0150	EASY LIQUIRIZIA ITALIANA	 Sabor a regaliz, con regaliz italiano.	 8 x 1,5 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
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
N0266	EASY RICOTTA	 Sabor a queso ricotta.	 8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0448	EASY RUBINOROSA	 Sabor a chocolata rosa.	 8 x 1,8 kg	2,5 L	3 L	-	6 L
N0040	EASY TIRAMISÙ	 Sabor a tiramisù.	 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
N0041	EASY YOGURT	 Sabor a yogurt.	 8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	6 L



**LACTOSEFREE[®]**

Fácil de digerir

¿por qué LACTOSEFREE®?



Sin lactosa



Sin ingredientes
de origen animal



Sin aceite de palma



Sin gluten



Bueno y sabroso





Helado sin lactosa



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 crema sin lactosa





























CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	 8 x 1,8 kg	bolsa			
				agua	agua	agua	leche
N0038	LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO	Sabor a chocolate negro, con trozos de chocolate negro, sin lactosa.	8 x 1,8 kg	2,2 L	2,8 L	-	-
N0044	LACTOSEFREE CREMA	Sabor a crema blanca, sin lactosa.	8 x 1,5 kg	2,5 L	3 L	-	-



Sabores de fruta sin lactosa con trozos

Contienen trozos de fruta

































CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	 10 x 1,25 kg	bolsa			
				 agua	 agua	 agua	 leche
N0435	LACTOSEFREE AMARENA	 Sabor a cerezo negro, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0104	LACTOSEFREE ANANAS	 Sabor a piña, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0103	LACTOSEFREE FRAGOLA	Sabor a fresa, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0364	LACTOSEFREE FRAGOLA ROSSA	 Sabor a fresa, sin lactosa.	 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.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0106	LACTOSEFREE KIWI	Sabor a kiwi, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0110	LACTOSEFREE MANGO ALPHONSO	 Sabor a mango alfonso, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0098	LACTOSEFREE MELA VERDE	 Sabor a manzana verde, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0105	LACTOSEFREE MELONE	 Sabor a melón, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0173	LACTOSEFREE MELONE GIALLETTO	 Sabor a melón amarillo, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0109	LACTOSEFREE MIRTILLO	 Sabor a arándano, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0100	LACTOSEFREE PESCA	 Sabor a melocotón, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L



Sabores de fruta sin lactosa



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	 10 x 1,25 kg	bolsa			
				 agua	 agua	 agua	 leche
N0112	LACTOSEFREE ACE	Sabor a ACE, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0116	LACTOSEFREE ANGURIA	Sabor a sandía, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0383	LACTOSEFREE ANGURIA MEDITERRANEA 	Sabor a sandía, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0124	LACTOSEFREE ARANCIA	Sabor a naranja, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0120	LACTOSEFREE EXOTIC	Sabor a frutas exóticas, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0379	LACTOSEFREE FICO VERDE 	Sabor a higo, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0019	LACTOSEFREE FRUIT 	Base completa neutra para sorbetes sin lactosa con fruta y zumos.	 10 x 1 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0387	LACTOSEFREE GOJI MANDARINO 	Sabor a goji y mandarina, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0445	LACTOSEFREE LEMONCELLO 	Sabor lemongello, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0101	LACTOSEFREE LIME 	Sabor a lima, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0028	LACTOSEFREE LIMONE 	Sabor a limón, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0122	LACTOSEFREE MANDARINO	Sabor a mandarina, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0136	LACTOSEFREE MOJITO 	Sabor a mojito, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0121	LACTOSEFREE POMPELMO ROSA	Sabor a pomelo rosa, sin lactosa.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L
N0099	LACTOSEFREE UVA FRAGOLA	Sabor a uva fresa, sin lactosa.	 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.	 10 x 1,25 kg	2,5 L	3 L	5 L	6 L



VEGAN

GELATO

Salud y bienestar

¿por qué Vegan?



Sin ingredientes
de origen animal



Ingredientes
aprobados por



Sin gluten



Sin lactosa



Sin colesterol



Bueno y sabroso





Línea Vegan

Línea de productos completos sin ingredientes de origen animal para la producción de helados para veganos. 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	agua
N0305	VEGAN CAFFÈ	Sabor a café.	8 x 1,5 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0304	VEGAN CANAPA	Sabor a cáñamo.	8 x 1,6 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0303	VEGAN FONDENTE	Sabor a chocolate negro.	8 x 1,8 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0302	VEGAN NOCCIOLA	Sabor a avellana.	8 x 1,8 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0301	VEGAN PISTACCHIO	Sabor a pistacho.	8 x 1,8 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0300	VEGAN TIRAMISÙ	Sabor a tiramisù.	8 x 1,5 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0299	VEGAN VANIGLIA	Sabor a vainilla amarilla con bayas.	8 x 1,5 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-

Sabores de fruta



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		bolsa			
				agua	agua	agua	agua
N0380	VEGAN AMARENA	Sabor a cerezo negro.	10 x 1,25 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0292	VEGAN BANANA	Sabor a plátano.	8 x 1,5 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0293	VEGAN COCCO	Sabor a coco.	8 x 1,5 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0294	VEGAN FRAGOLA	Sabor a fresa.	10 x 1,25 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0295	VEGAN FRUTTI DI BOSCO	Sabor a frutos del bosque.	10 x 1,25 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0296	VEGAN LIMONE	Sabor a limón.	10 x 1,25 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0297	VEGAN MANDARINO	Sabor a mandarina.	10 x 1,25 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0298	VEGAN MELA	Sabor a manzana.	10 x 1,25 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-
N0365	VEGAN MELOGRANO	Sabor a granada.	10 x 1,25 kg	2,5 kg	3 kg	5 kg	-



Placer ligero

¿por qué Calo?



Bajo en calorías



Sin azúcares añadidos



Sin gluten



-40% calorías*
Más ligero



Con stevia



Bueno y sabroso





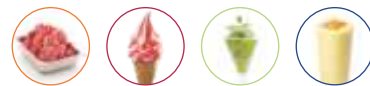
10 minutos

Línea Calo

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 fruta



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

HELADO
PROTEICO



super
GELATO

H I G H P R O T E I N



¿POR QUÉ *super*? GELATO!

H I G H P R O T E I N



Alto contenido de proteínas



Con azúcar moreno



Sin gluten



Sabroso















Supergelato
con alto concentrado proteico

Línea de ingredientes completos para la producción de helados con alto concentrado proteico, ideales para quienes practica deporte. Perfectamente equilibrados, a los que únicamente se añade agua, y se utilizan en frío.

Gusti crema e frutta



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		bolsa			
				 agua	 agua	 agua	 agua
N0434	SUPER CARMELITO 	Sabor caramelo salado con alto contenido proteico.	 8 x 1,5 kg	2,5L	-	-	-
N0432	SUPER ESOTICO 	Sabor exótico con alto contenido proteico.	 8 x 1,5 kg	2,5L	-	-	-
N0433	SUPER YOPLA' FRUTTI DI BOSCO	Sabor yogurt con frutos del bosque con alto contenido proteico.	 8 x 1,5 kg	2,5L	-	-	-

Veteados

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























CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
M0087	ALADINO	Sabor a vincotto con uva sultana.	qb	2 x 3 kg	con trozos
M0051	AMARENA	Sabor a cerezo negro.	qb	2 x 3 kg	con trozos
M0081	ARACHIDE	Sabor a cacao y avellana con trozos de cacahuete.	qb	2 x 3 kg	
M0125	ARANCIO	Sabor a naranja.	qb	2 x 3 kg	con trozos
M0076	BIANCOCCO	Sabor a chocolate blanco con virutas de coco.	qb	2 x 3 kg	
M0075	BIANCORISO	Sabor a chocolate blanco con crujientes cereales de cacao.	qb	2 x 3 kg	con trozos
M0106	BISCHERO	Sabor a caramelo.	qb	2 x 3 kg	con trozos
M0011	BISCOTTO	Sabor a cacao y avellana con trozos de galleta de chocolate.	qb	2 x 3 kg	con trozos
M0131	CAMELITO	Sabor a caramelo salado.	qb	2 x 3 kg	
M0078	CAMELLATTE	Sabor a caramelo con leche.	qb	2 x 3 kg	
M0101	CHEESECAKE	Sabor a cheesecake - tarta de queso.	qb	2 x 3 kg	
M0137	CREMABUENA	Sabor a chocolate blanco y la avellana, enriquecidos con barquillos crujientes.	qb	2 x 3 kg	
M0111	DARK CHERRY	Sabor a guinda. Con el 65% de cerezas enteras.	qb	2 x 3 kg	
M0132	FICO VERDE	Sabor a higo verde.	qb	2 x 3 kg	con trozos
M0049	FRAGOLA	Sabor a fresa.	qb	2 x 3 kg	con trozos
M0123	FRAGOLINA DI BOSCO	Sabor a fresa.	qb	2 x 3 kg	
M0136	FROLLINO	Sabor a cacao y avellana enriquecido con galletas pequeñas y crujientes de cacao.	qb	2 x 3 kg	con trozos
M0053	FRUTTI DI BOSCO	Sabor a frutos del bosque.	qb	2 x 3 kg	con trozos
M0086	GIGOLÒ	Sabor a higo con higos caramelizados.	qb	2 x 3 kg	con trozos
M0116	GOJI LAMPONE	Sabor a goji y frambuesa.	qb	2 x 3 kg	
M0079	LATTE GRANELLATO	Sabor a chocolate con leche con virutas de avellana.	qb	2 x 3 kg	con trozos
M0080	LATTE VUALÀ	Sabor a dulce de leche.	qb	2 x 3 kg	



Veteados

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



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
M0090	LIME 	Sabor a lima.	qb	 2 x 3 kg	con trozos
M0115	LIMONE ZENZERO	Sabor a limón y jengibre con crujiente de galleta.	qb	 2 x 3 kg	con trozos
M0091	LOLITA	Sabor a wafer de avellana. Con trozos.	qb	 2 x 3 kg	con trozos
M0138	MANGO ALPHONSO	Sabor a mango.	qb	 2 x 3 kg	
M0133	MELOGRANO 	Sabor a granada.	qb	 2 x 3 kg	con trozos
M0093	MIELE 	Sabor a miel.	qb	 2 x 3 kg	
M0071	MIRTILLO 	Sabor a arándano.	qb	 2 x 3 kg	con trozos
M0100	OLÈ	Sabor a chocolate fondant con crujiente de galleta.	qb	 2 x 3 kg	
M0112	ORONERO	Sabor a vainilla, con trocitos de galleta (negra) crujiente.	qb	 2 x 3 kg	con trozos
M0092	PESCARANCIO 	Sabor a melocotón y naranja.	qb	 2 x 3 kg	con trozos
M0063	RISOCACAO	Sabor a chocolate con crujientes cereales de cacao.	qb	 2 x 3 kg	con trozos
M0139	TORRONCINO	Sabor a turrón.	qb	 2 x 3 kg	
M0074	WAFERCACAO GRANELLATO	Sabor a chocolate con leche con wafer y virutas de avellana.	qb	 2 x 3 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	
M0044	ANTONELLA 	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
10292	STRACCIATELLA AL LATTE	Sabor a chocolate con leche.	qb	 6 x 0,9 kg	
10355	STRACCIATELLA AL LATTE		qb	 5 kg	
10293	STRACCIATELLA BIANCA	Sabor a chocolate blanco.	qb	 6 x 0,9 kg	
10356	STRACCIATELLA BIANCA		qb	 5 kg	
10043	STRACCIATELLA FONDENTE 	Sabor a chocolate negro.	qb	 6 x 0,9 kg	
10406	STRACCIATELLA FONDENTE 		qb	 5 kg	
10458	STRACCIATELLA PISTACCHIO SICILIA	Sabor pistacho.	qb	 6 x 0,9 kg	

Softeria

Línea de productos para producir helado artesanal y helado soft con el uso de la máquina soft.

*Il soft che diventa
gelato artigianale!*










Helado fresco

Ingredientes completos y perfectamente equilibrados para producir un helado artesanal italiano con el uso de la máquina soft.



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0276	FRESCOBASE	Base completa, en frío, para helados de crema, con pastas grasas: avellana, pistacho, gianduja, etc.	550 g x kg	 10 x 1,1 kg	
N0274	FRESCOLATTE	Base completa, en frío, para helado de fiordilatte. Puede aromatizarse con pastas de crema (50g/Kg)	650 g x kg	 8 x 1,3 kg	
N0275	FRESCOYOGURT	Base completa, utilizada en frío, para producir el helado con sabor a yogurt.	600 g x kg	 8 x 1,2 kg	

Softfree

Ingredientes en frío, para la producción de helado soft sin emulsionantes.



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
N0397	SOFT CARMELLO MOU	Sabor a caramelo.	1 kg/2 l	 10 x 1 kg	
N0392	SOFT CIOCCOLATO	Sabor a chocolate.	1 kg/2 l	 10 x 1 kg	
N0391	SOFT FIORDILATTE	Sabor a fiordilatte.	1 kg/2 l	 10 x 1 kg	
N0394	SOFT FRAGOLA	Sabor a fresa.	1 kg/2 l	 10 x 1 kg	
N0396	SOFT NOCCIOLA	Sabor a avellana.	1 kg/2 l	 10 x 1 kg	
N0436	SOFT PISTACCHIO	Sabor a pistacho.	1 kg/2 l	 10 x 1 kg	
N0393	SOFT VANIGLIA GIALLA	Sabor a vainilla.	1 kg/2 l	 10 x 1 kg	
N0395	SOFT YOGURT	Sabor a yogurt.	1 kg/2 l	 10 x 1 kg	

Yogurteria

Líneas de productos para producir yogurt helado artesanal con el uso de la máquina soft.









Frozen Yogurt

Ingredientes en frío, para la producción de yogurt helado con el uso de la máquina soft y de la mantecadora



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	

Materias Primas

Selección de materias primas y ingredientes funcionales para la heladería, la pastelería y panaderías.





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.	-	 10 x 1 kg	
A0008	MILK 26	Leche con un 26% de grasas vegetales refinadas de coco. Alternativa a la leche entera fresca y en polvo.	-	 10 x 1 kg	
A0009	MILK CREAM	Leche desnatada con proteínas de la leche. Ideal para obtener la cremosidad en los helados y para cremas suaves en pastelería.	-	 10 x 1 kg	
A0007	MILK SOFT	Leche desnatada con proteínas. Recomendada en heladería para aportar cremosidad. Alternativa a la leche en polvo.	-	 10 x 1 kg	
A0044	PROMIL 3850	85% de proteínas de leche.	-	 8 x 1 kg	
A0022	PROMIL 3850	Con propiedades estabilizantes y emulsionantes.	-	 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	
A0003	OPTIFAT 26 V	Leche con un 26% de grasas vegetales refinadas de coco. Alternativa a la leche entera fresca o 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	
A0002	OPTIMIL 30	Leche desnatada con proteínas de la leche. Ideal para obtener cremosidad en los helados y para cremas suaves de pastelería.	-	 25 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	
A0001	PROMIL 20L20	Leche desnatada con proteínas. Recomendada en heladería para aportar cremosidad. Alternativa a la leche en polvo.	-	 25 kg	



Cafés solubles

Cafés solubles y liofilizados para utilizar en pastelería, heladería, productos dulces y bebidas.



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
F0003	ELDORADO CAFFÈ SOLUBILE	Café soluble instantáneo. Obtenida de Arábica y Robusta. Utilizado en heladería, pastelería y bebidas.	-	8 x 500 g	



Cacao

Cacao en polvo y masa de cacao. Utilizados en heladería y pastelería aportan un sabor a chocolate armónico e inconfundible, útiles para obtener un chocolate negro único.



CÓDIGO	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN			NOTE
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	CARIGUA CACAO 22/24		-	10 kg	
D0033	MACAO CACAO 10/12	Cacao magro en polvo.	-	10 x 1 kg	
D0024	MASSA DI CACAO	Producto rico en mantequilla de cacao, con 53%. Indicado para heladería y pastelería para obtener un chocolate negro único.	-	12,5 kg	

Leyenda Icones y notes



Sin lactosa



Sin gluten



Sin azúcares añadidos



Con Stevia



Para veganos



Certificado Vegan OK



Certificado Kosher



Certificado Halal Correct



Ingredientes Naturales



Simple en 10 minutos



En caliente y en frío



Tiempo



Dosificación



Caja



Bolsa



Saco



Cubo



Botella

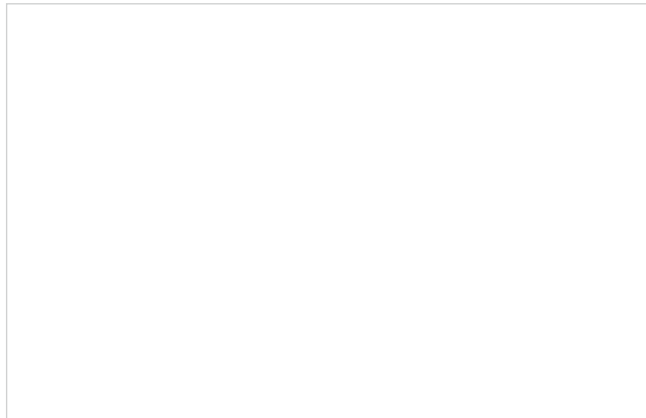
NOTE

Notas legales

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.



Zona Industriale JESCE sn · 75100 MATERA (MT) ITALIA

Tel. +39 0835 33 68 78

  info@tecnoblend.it · www.tecnoblend.it