



TECNOBLEND[®]
Italian food ingredients 

Κατάλογος Συστατικών Παγωτού



www.tecnoblend.it/el

2024

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Brand του ομίλου Tecnoblend



Σειρά βιοτεχνικών συστατικών παγωτού
www.tecnoblend.it



Σειρά βιοτεχνικών συστατικών ζαχαροπλαστικής
www.tecnoblend.it



Σειρά Βιομηχανικών συστατικών ζαχαροπλαστικής και παγωτού
www.nicolettifood.com



Σειρά συστατικών Ho.Re.Ca.
www.intensho.it



Σειρά συστατικών οικιακής απόλαυσης
www.intenshohome.com



Εξατομικευμένα συστατικά ετικετοποίησης
ή σύστασης προσαρμοσμένα στις ανάγκες σας



Εκπαιδευτικός Οργανισμός Παγωτού
www.scuolagelato.com



Σειρά Πιστοποιημένων βιολογικών συστατικών
www.biogood.com

Μείνετε συντονισμένοι στα Κοινωνικά δίκτυα



Tecnoblend Greece



Tecnoblend_Greece



Tecnoblend Matera

Βασίλης Κοκτσιδης

Επικοινωνήστε μαζί μας
vkoktsidis@tecnoblend.it | T.+30 6970803706

TECNOBLEND[®]

— ITALIAN GROUP SINCE 1989 —

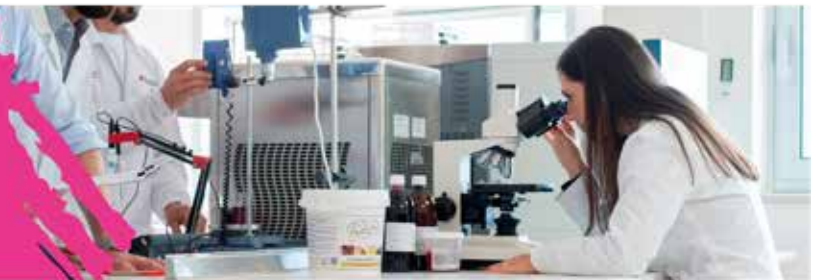
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ



ΠΑΡΑΓΩΓΗ



ΕΡΕΥΝΑ & ΑΝΑΠΤΥΞΗ



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ



Η Tecnoblend κάθε μέρα εξελίσσεται αναζητώντας την τελειότητα. Ακολουθώντας θα δείτε σημαντικές εξελίξεις από το 1989 έως σήμερα :

TECNOBLEND®
— ITALIAN GROUP SINCE 1989 —

1989

NICOLETTI: Το πρώτο brand. Ιδρύεται από τον Raffaele Nicoletti Εμπορική εταιρία Βιομηχανικών συστατικών τροφίμων.

2008

LACTOSEFREE: Σειρά χωρίς λακτόζη.

Γεννιέται μια νέα σειρά προϊόντων χωρίς λακτόζη και χωρίς συστατικά γάλακτος σε ελεγχόμενη γραμμή παραγωγής.

2003

TECNOBLEND: Συστατικά βιοτεχνικού παγωτού. Εγκαθίσταται γραμμή παραγωγής ημιέτοιμων μιγμάτων και συστατικών παγωτού και ζαχαροπλαστικής με το brand Tecnoblend.

2012

SCUOLAGELATO FEDERICO II Ιδρύεται ένα Εκπαιδευτικό κέντρο αφιερωμένο στην εκπαίδευση επαγγελματιών στις τεχνικές παγωτού.

2013

BIOGOOD: Βιολογικά συστατικά. Γραμμή παραγωγής βιολογικών συστατικών παγωτού.

2014

INTENSHO: Σειρά HO.RE.CA. Νέα σειρά προϊόντων εξειδικευμένων για την αγορά Ξενοδοχείων - Εστιατορίων - Catering.

2015

VEGAN: Συστατικά για Vegan καταναλωτές. Διαδίδεται η κουλτούρα συστατικών υγιεινής διατροφής με σεβασμό στο περιβάλλον.

2016

CALO: Συστατικά χωρίς ζάχαρη. Αναπτύσσεται σειρά συστατικών χωρίς ζάχαρη με λίγες θερμίδες.

2017

PASTRYGOLD: Σειρά ζαχαροπλαστικής. Αναπτύχθηκε μία πλήρης σειρά προϊόντων με έμφαση σε ποιοτικά συστατικά ζαχαροπλαστικής.

2018

SUPER: Συστατικά υψηλής πρωτεΐνης. Νέα γενιά προϊόντων αθλητικής διατροφής με υψηλό πρωτεϊνικό περιεχόμενο.

2020

INTENSHO HOME: Σειρά προϊόντων ζαχαροπλαστικής και παγωτού οικιακής χρήσης.

2024

PURO Σειρά φυσικών συστατικών με καθαρή ετικέτα όπως τα παίρνουμε από τη φύση



Οδηγούμαστε από τις αξίες

Εμπνεόμαστε από το πάθος , τον ενθουσιασμό , τη δικαιοσύνη και ηθική , πίστη και σεβασμό τηρώντας αυτές τις αξίες.

Πλήρες πακέτο προϊόντων

Προσφέρουμε την τεχνογνωσία , τις δεξιότητες μας , τα προϊόντα και την τεχνολογία μας. Είμαστε αποτελεσματικού και εγγυόμαστε την ασφάλεια των προϊόντων μας για τους παραγωγούς , τους καταναλωτές και το περιβάλλον.

Παραγόμενο στην Ιταλία

Επιλέγουμε προμηθευτές που χρησιμοποιούν υψηλής ποιότητας Ιταλικές πρώτες ύλες για την παραγωγή μας. Εγγυόμαστε την Ιταλική τελειότητα.

Κοινωνική ευθύνη

Πρωθούμε ενέργειες που βελτιώνουν την ποιότητα ζωής των παιδιών στις αναπτυσσόμενες χώρες. Υποστηρίζουμε δράσεις για νέα ξεκινήματα και τοπικές κοινωνικές εκδηλώσεις

Λιτή σκέψη (Lean Thinking)

Η Tecnoblend είναι ένας οργανισμός που αυστηρά πιστεύει στη λιτή σκέψη ως βάση επιχειρηματικής φιλοσοφίας .

Η λιτή σκέψη (lean thinking) είναι μία φιλοσοφία που αναπαράγει τη συνεχή εξέλιξη και πρόοδο απλουστεύοντας τις εταιρικές δραστηριότητες.

Εκπαίδευση

Πιστεύουμε στην βελτίωση των δεξιοτήτων και τη συνεχή εκπαίδευση.

Το Scuola Gelato Federico II προωθεί την ευκαιρία στην εκπαίδευση επαγγελματιών που είναι ειδικοί στο παγωτό για διεύρυνση της γνώσης τους ή και αρχάριους επαγγελματίες.

Σεβασμός στο Περιβάλλον - Φωτοβολταϊκά

Εφαρμόζουμε καινοτομικά ενεργειακά συστήματα χρησιμοποιώντας την τελευταία τεχνολογική δυνατότητα. Οι νέες ενεργειακές τεχνολογίες μας δίνουν αυτονομία για το 70% κάλυψης των αναγκών χρήσης ενέργειας χάρη στα φωτοβολταϊκά συστήματα και καταφέρνουμε το 100% κάλυψης μας χρησιμοποιώντας LED τεχνολογία.

Το ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΑΓΩΤΟΥ Federico II



Ιδρύθηκε για να διαδώσει την κουλτούρα του παγωτού ως τρόφιμο λαμβάνοντας υπόψιν την σύσταση και το νομοθετικό πλαίσιο. Οργανώνονται μαθήματα ειδικά για επαγγελματίες ή αρχάριους που επιθυμούν να αποκτήσουν πλήρη προηγμένη τεχνογνωσία της τέχνης του παγωτού. Τα μαθήματα αφορούν απλό και αποτελεσματικό τρόπο διδασκαλίας με διαδραστικά μέσα και πρακτική εξάσκηση.



Το **SUOLAGELATO FEDERICO II** αποτελείτε από διαπιστευμένους Καθηγητές στο χώρο του παγωτού. Τα μαθήματα στοχεύουν στις τεχνικές τις γνώσεις και τις δεξιότητες - θεωρητική και πρακτική εξάσκηση στο παγωτό.

Απευθυνόμαστε σε :

Αρχάριους και χωρίς εμπειρία ενδιαφερόμενους να καταρτιστούν και στα μυστικά παραγωγής του Ιταλικού παγωτού με χρήση απλών συστατικών.

Επαγγελματίες παγωτού για εκτενέστερη εκπαίδευση σε ειδικά θέματα παραγωγής διατροφικών ή εξειδικευμένων παγωτών. Μετά την εκπαίδευση όλοι οι συμμετέχοντες λαμβάνουν πιστοποίηση παρακολούθησης ανάλογα με το επίπεδο της ενότητας τους.

Ανακαλυψτε περισσότερα στο www.scuolagelato.com.

Δηλώστε συμμετοχή στα επόμενα Σεμινάρια Παγωτού : vkoktsidis@tecnoblend.it

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

BIO GELATERIA & PURO

10-11 Βιολογικά και φυσικά συστατικά παγωτού
12-14 Puro Φυσικά συστατικά παγωτού

10-14

GELATERIA - Βάσεις και σταθεροποιητές

16 Σταθεροποιητές παγωτού
17 Βελτιωτικά & τεχνολογικά συστατικά παγωτού
18 Βάσεις παγωτού γάλακτος
19 Εξειδικευμένες βάσεις παγωτού για Sorbet - Semifreddo και διατροφικά παγωτά

16-19

GELATERIA PASTES

21 Πάστες Κρέμας
22 Πάστες ξηρών καρπών
23 Πάστες βανίλιας
24 Πάστες φρούτου

21-24

GELATERIA EASY

25-26 Σειρά υλικών Easy e Latte
27-30 Σειρά υλικών Easy

25-30

GELATERIA VEGAN

33 Vegan παγωτά κρέμας
34-35 Vegan Sorbet

31-35

GELATERIA SUGAR FREE LOW GI

36-40 Calo συστατικά με Χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη , χωρίς ζάχαρη με Στέβια

36-40

GELATERIA HIGH PROTEIN SUGAR FREE

41-44 Super Gelato συστατικά υψηλής πρωτεΐνης χωρίς ζάχαρη

41-44

VARIEGATI

45 Κρεμώδης επικαλύψεις
46 Variegato φρούτου
47 Variegato Κρέμας

45-47

STRACIATELLA & TOPPING

48 Straciatella - Toppings & gelato extras

48

FROZEN YOGURT

49-50 Frozen Yogurt & Soft

49-50

GLASSA

51-52 Γλασάζ επικάλυψης semifreddo & ζαχαροπλαστικής

51-52



bigood[®]

Βιολογικό με φυσικά συστατικά

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΙΣΕΑ

Βιολογικά συστατικά

Βιολογικές βάσεις

Βάσεις παγωτού για παραγωγή βιολογικού παγωτού υψηλότερης ποιότητας με χρήση μόνο γάλακτος, κρέμας, ζάχαρης και φυσικών γεύσεων ή φρέσκου φρούτου.

Πιστοποιήσεις σειράς Bio



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή					
BIO001	BioBaseCrema 250	Βιολογική βάση για παγωτά γάλακτος με προσθήκη κρέμας, γάλακτος και ζάχαρης	140 gr		4x1 kgs		
BIO004	BioBaseFrutta250	Βιολογική βάση φρούτου για κρύα μέθοδο με προσθήκη φρέσκου φρούτου	250 gr		4x1 kgs		

Βιολογικές γεύσεις

Γεύσεις βιολογικής πιστοποίησης για παγωτά κρέμας, χωρίς χρωστικές ύλες μόνο με φυσικά συστατικά

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή					
BIO011	BioLiquirizia Italiana	Γλυκίριζα	30 g / kg		4x0,5 kgs		
BIO018	BioNocciola	Βιολογική φυσική Φουντουκόπαστα 100%	70 g / kg		4x1 kgs		
BIO012	BioNocciola Italiana	Βιολογική φουντουκόπαστα 100% από Ιταλικούς καρπούς	70 g / kg		4x1 kgs		
BIO017	BioPistacchio	Βιολογική Πάστα φιστικιού 100%	70 g / kg		4x1 kgs		
BIO013	BioPistacchio Sicilia	Βιολογική Πάστα φιστικιού Σικελίας 100%	70 g / kg		4x1 kgs		

Συστατικά Naturale χωρίς γαλακτοματοποιητές

Βάσεις χωρίς γαλακτοματοποιητές

Καθαρής ετικέτας, επιλεγμένα συστατικά βάσεων για παγωτό χωρίς γαλακτοματοποιητές με 100% φυσικά συστατικά

Πιστοποιήσεις σειράς Naturale



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή					
N0188	CREMANATURALE EVO 100	Βάση για παγωτό με φυσικά συστατικά	70 g / kg		1,5x8		
N0189	FRUTTANATURALE EVO 50	Βάση για sorbet με φυσικά συστατικά	35 g / kg		1,5x8		
N0451	LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO NATURALE	Μαύρη σκούρη σοκολάτα με φυσικά συστατικά	1,8 kg / 2,5 l		1,8x8		

Nucleo – base

Η Τεχνογνωσία μας σας παρέχει το πιο ποιοτικό αποτέλεσμα μιας τέλει παστερίωσης ισορροπημένης βάσης έτοιμη προς χρήση με πρόσθετα απλά υλικά για πανωτομηχανή ή μηχανή soft

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή					
N0459	NUCLEOCREMA NATURALE	Παστεριωμένη βάση παγωτού κρέμας έτοιμη προς χρήση με προσθήκη γάλακτος, κρέμας και ζάχαρης	150 g / kg		2x5		
N0460	NUCLEOFRUTTA NATURALE	Παστεριωμένη βάση Sorbet έτοιμη προς χρήση με προσθήκη φρούτων ή πάστας φρούτου και νερού και πρόσθετη πιστοποίηση Vegan	400 g / kg		2x5		

PURO

ΤΟ ΠΛΕΟΝ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ ΧΩΡΙΣ ΣΥΜΒΙΒΑΣΜΟΥΣ

Η σειρά PURO αφορά συστατικά καθαρής ετικέτας για παρασκευή παγωτού. Αναπτύχθηκε για να παρέχει στον καταναλωτή πλήρη διαφάνεια των φυσικών συστατικών του παγωτού χωρίς συντηρητικά, χρωστικές & αριθμούς E αλλά με υλικά μόνο όπως τα βρίσκουμε αυθεντικά στη φύση.

Είμαστε αφοσιωμένοι να διαδίδουμε την κουλτούρα του φυσικού τρόπου ζωής με απλή καθαρή ετικέτα συστατικών

Τα υλικά της σειράς PURO απευθύνονται σε καταναλωτές που αναζητούν την απόλυτα φυσική ετικέτα και αυθεντικότητα γεύσης, σε αυτούς που σέβονται την ανανεωσιμότητα του περιβάλλοντος ή σε παιδιά και καταναλωτές που ακολουθούν τα πλέον αυστηρά πρότυπα σύστασης παγωτού.



ΜΑΘΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ



Καθαρή Ετικέτα



100% φυσικό




Χωρίς αριθμούς E



Χωρίς Χρωστικές



Χρησιμοποιήστε τις βάσεις και σταθεροποιητές της σειράς Puro μαζί με γεύσεις Tecnoblend που θα βρείτε στις σελίδες 22-24 του κατάλογου μας με το λογότυπο  για δημιουργία γεύσεων με 100% φυσική σύσταση. Με το υλικό AGAFIBER μπορείτε να αντικαταστήσετε την ζάχαρη σε όλες σας τις συνταγές διατηρώντας ίδια γλυκαντική δύναμη ίδια αντιψυκτικότητα και φυσικές γλυκαντικές από σιρόπι αγαύης με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη.

Puro Συστατικά αυθεντικού παγωτού με ετικέτα όπως στη φύση

Σταθεροποιητές

Καθαρής ετικέτας με βάση τις φυτικές πρωτεΐνες

Πιστοποιήσεις σειράς Puro



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή						
C0050	PURO STABILIZZANTE CREMA & FRUTTA	Φυσικός σταθεροποιητής παγωτού	7-10 g / kg		10X1			ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
Βάση παγωτού		Για Sorbet και παγωτά γάλακτος						
N0071	PURO BASE 50 CREMA & FRUTTA	Βάση χωρίς σταθεροποιητές, χωρίς γαλακτοματοποιητές, χωρίς αρώματα για παγωτά sorbet και γάλακτος με 100% φυσικά υλικά όπως στη φύση	35 g / kg		8X1,5			
Έτοιμα μίγματα		Σειρά Puro Easy καθαρής ετικέτας, χωρίς πρόσθετα ή χρωστικές με προσθήκη μόνο νερού στη συνταγή						

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή						
N0008	Puro easy Fiordilatte	Φυσική γεύση γάλακτος	2,5 l		8X1,5			
N0011	Puro easy Cioccolato Fondente	Σοκολάτα σκούρη	2,5 l		8X1,5			
N0013	Puro easy Limone	Λεμόνι	2,5 l		10X,125			
N0014	Puro easy Mirtillo	Μίρτιλο	2,5 l		10X,125			
N0015	Puro easy Fragola	Φράουλα	2,5 l		10X,125			
N0016	Puro easy Melograno	Ρόδι	2,5 l		10X,125			
N0018	Puro easy Mango	Μάνγκο	2,5 l		10X,125			
N0019	Puro easy Pesca	Ροδάκινο	2,5 l		10X,125			
N0020	Puro easy Lime	Λάιμ	2,5 l		10X,125			
N0023	Puro easy Mela Verde	Πράσινο μήλο	2,5 l		10X,125			
N0025	Puro easy Mandarino	Μανταρίνι	2,5 l		10X,125			
N0026	Puro easy Banana	Μπανάνα	2,5 l		8X1,5			
N0027	Puro easy Cocco	Καρύδα	2,5 l		8X1,5			
N0029	Puro easy Arancia	Πορτοκάλι	2,5 l		10X,125			
N0030	Puro easy Ananas	Ανανάς	2,5 l		10X,125			
N0042	Puro easy Frutti di Bosco	Φρούτα δάσους	2,5 l		10X,125			

Τεχνολογικά συστατικά		Σειρά φυσικών συστατικών για ζαχαροπλαστική και παγωτό που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για αντικατάσταση σακχάρων, σταθεροποιητών, γαλακτοματοποιητών ή βελτίωση δομής						
Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή						

O0029	PROWHIP 200V	Φυτικές πρωτεΐνες διόγκωσης	5-20 g / kgs		1,2X10			ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
O0030	FIBRA SUGARLESS	Φυσικές φυτικές ίνες σε σιρόπι	κατά βούληση		2X3			
O0031	FIBRA LINO	Φυσικός γαλακτοματοποιητής	3-5 g / kgs		1,2X10			ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
O0032	FIBRA STABIL	Φυσικός γαλακτοματοποιητής – σταθεροποιητής	3-5 g / kgs		1,2X10			ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
N0056	AGAFIBER	Σιρόπι αγαύης με φυτικές ίνες	κατά βούληση		2X5			

Gelateria





Σταθεροποιητές παγωτού

Παγωτών γάλακτος

Ουδέτεροι σταθεροποιητές (neutri) για βιοτεχνικό και βιομηχανικό παγωτό

Πιστοποιήσεις σειράς



GMO FREE ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή				
C0083	GUMCREAM FREE	Φυσικοί σταθεροποιητές παγωτού	10 g / kg		1x10	
C0109					10x1	
C0049	GUMCREAM ME78	Premium σταθεροποιητές για ζεστή μέθοδο	6 g / kg		1,2x10	
C0025					25x1	
C0032	GUMCREAM P35	Σταθεροποιητές παγωτού για ζεστή μέθοδο	4 g / kg		1,2x10	
C0033					25x1	

Sorbet

Ουδέτεροι σταθεροποιητές (neutri) για κρεμώδη Sorbets , γρανίτες και παγωτά φρούτου

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή				
C0117	GUMFRUTTA FREE	Φυσικοί σταθεροποιητές sorbet	5 g / kg		1x5	
C0044	GUMSORBETTO	Σταθεροποιητές για γρανίτα	3 g / kg		1x10	
C0097					1,2x10	
C0118	STABILIZZANTE SORBETTI	Σταθεροποιητές για κρεμώδη sorbet	5 g / kg		10x1	
C0114					1,2x10	

Πρωτεΐνες Γάλακτος

Τεχνολογικά συστατικά

Τεχνολογικά λειτουργικά συστατικά για παγωτά & sorbets με σταθεροποιητές ή πάγωτα λειτουργικής ανασύστασης του γάλακτος και των λιπαρών

Πιστοποιήσεις σειράς



GMO FREE



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή				
A0043	INSTANT FAT26	Πλήρες γάλα σε σκόνη με ραφινρισμένα λιπαρά και πρωτεΐνες	130 g / kg		1x25	
A0003	OPTIFAT 26V	Πλήρες γάλα σε σκόνη με πρωτεΐνες και ραφινρισμένα λιπαρά	130 g / kg		1x25	
A0037	OPTILAT 70	Ραφινρισμένα λιπαρά σε σκόνη με πρωτεΐνες	50 g / kg		1x25	
A0002	OPTIMIL 30	Πρωτεΐνες γάλακτος	130 g / kg		1x25	
A0048	OPTIMIL 150i	Πρωτεΐνες ορού γάλακτος	130 g / kg		1x25	
A0001	PROMIL 20L20	Πρωτεΐνες γάλακτος	130 g / kg		1x25	
A0022	PROMIL 3850	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών γάλακτος	30 g / kg		1x15	
A0094	SOJAMIL	Γάλα σόγιας σε σκόνη με καρυδάριο	100 g / kg		1x10	

Βελτιωτικά παγωτού

Λειτουργικά συστατικά

Τεχνολογικά λειτουργικά συστατικά για επίλυση κάθε θέματος παραγωγής και τέλειο αποτέλεσμα υψής σε όλες τις συνταγές

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή					
N0467	CREAMY GELATO	Βελτιωτικό σακχάρων	20 g / kg	8x1,5			
N0258	CREMOSO	Σιρόπι ειδικών σακχάρων	20 g / kg	6x1			
N0051	FAT PIU'	Λιπαρά και πρωτεΐνες	20 g / kg	8x1			
N0050	FIBRA PIU'	Φυτικές ίνες	20 g / kg	8x1,5			
N0231	PANNAPLUS	Λιπαρά γάλακτος και πρωτεΐνες	30-50 g / kg	8x1,5			
N0054	PROMIL GEL	Στερεά γάλακτος και πρωτεΐνες	20 g / kg	8x1,5			
N0132	STABILE GR	Βελτιωτικό σταθερότητας	20 g / kg	10x1			
A0070	LATTE&PANNA	Πρωτεΐνες γάλακτος με κρέμα σε σκόνη	50 g / kg	8x1,5			
A0008	MILK 26	Πλήρες γάλα σε σκόνη spray dried σε μονοκλινη συσκευασία	130 g / kg	8x1,5			
A0009	MILK CREAM	Άπαχο γάλα σκόνη spray dried με πρωτεΐνες γάλακτος	30 g / kg	8x1,5			
A0007	MILK SOFT	Πρωτεΐνες γάλακτος	30 g / kg	8x1,5			
A0044	PROMIL 3850	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών γάλακτος	30 g / kg	8x1			
A0102	SOJAMIL	Φυτικές πρωτεΐνες σόγιας	130 g / kg	10x1			

Αρωματικές ύλες βάσης παγωτού

Ισορροπήστε τη γεύση της βάσης του παγωτού σας με φυσικές αρωματικές ύλες βανίλιας & κρέμας χωρίς να αλλοιώσετε την όψη του

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή					
I0006	PANNYBON	Άρωμα κρέμας γάλακτος σε σκόνη	20-30 g / kg	8x1,5			
I0003	VANIBON	Άρωμα βανίλιας σε σκόνη	20 g / kg	8x1,5			
I0512	PASTA VANIGLIA ORO	Βανίλια με ισορροπημένη γεύση γενικής χρήσης	30 g / kg	2x3			
I0127	AROMAINPASTA VANIGLIA	Συμπυκνωμένη βανίλια σε πάστα	5 g / kg	6x1			



Βάσεις Παγωτού γάλακτος

Βάσεις Κρέμας για κρύα και ζεστή μέθοδο

Βάσεις παγωτού με σταθεροποιητές & λειτουργικά συστατικά για τέλειο ισορροπημένο αποτέλεσμα υψής και γεύσης

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Ονομασία υλικού	Περιγραφή				
N0281	CREAM PANNAEXTRA 50	Με ισορροπημένη σύσταση και άρωμα κρέμας γάλακτος	35 g / kg		1,5χ8	
N0250	CREAM SUPERPANNA 50	Με πρωτεΐνες γάλακτος , λιπαρά γάλακτος και παραδοσιακό άρωμα κρέμας	35 g / kg		1,5χ8	
N0249	CREAM SUPERPANNA 100		70 g / kg		1,5χ8	
N0006	CREAM FREDDO 50	Βάση κρύας μεθόδου πλούσια σε λιπαρά και άρωμα γάλακτος	35 g / kg		1,2χ8	
N0012	CREAM FREDDO 100		70 g / kg		1,2χ8	
N0473	CREAM MATILDE PANNA 100	Βάση κρύας μεθόδου πλούσια σε πρωτεΐνες γάλακτος και άρωμα κρέμας	100 g / kg		1,5χ8	
N0442	CREAM MATILDE		70 g / kg		1χ10	
N0444	CREAM VANITOSA	Βάση πλούσια σε πρωτεΐνες για παγωτό με άρωμα βανίλιας	35 g / kg		1χ10	
N0476	CREAM VANITOSA 150		100 g / kg		1χ10	
N0474	CREAM VANITOSA PANNA 50	Βάση πλούσια σε πρωτεΐνες για παγωτό με άρωμα κρέμας	35 g / kg		1,5χ8	
N0475	CREAM VANITOSA PANNA 150		100 g / kg		1,5χ8	
N0403	CREAM VENUS 50	Βάση παγωτού με πιο κρεμώδη υφή και λαμπερή όψη και έξτρα σταθερότητα για κρύα ή ζεστή μέθοδο παρασκευής	35 g / kg		3x5	
N0405	CREAM VENUS 100		70 g / kg		3x5	
N0404	CREAM VENUS 120		100 g / kg		3x5	
N0388	CREAM OROTRADIZIONALE 200	Βάση κρύας μεθόδου για εξαιρετικά κρεμώδης για μασιχλωτό παραδοσιακό παγωτό	150 g / kg		1,2χ8	

Για ζεστή μέθοδο παρασκευής

Βάσεις παγωτού με σταθεροποιητές & λειτουργικά συστατικά για τέλειο αποτέλεσμα υψής και γεύσης

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Περιγραφή				
N0004	CREAM GOLD 50	Βάση ζεστής μεθόδου πλούσια σε λιπαρά και άρωμα γάλακτος	35 g / kg		1,2χ8	
N0009	CREAM GOLD 100		70 g / kg		1,2χ8	
N0003	CREAM DELICATA 50	Βάση χωρίς λιπαρά με πρωτεΐνες γάλακτος και ουδέτερο άρωμα	35 g / kg		1,5χ8	
N0007	CREAM DELICATA 100		70 g / kg		1,5χ8	
N0184	CREAM PANNA 50	Βάση με λιπαρά γάλακτος και άρωμα κρέμας	35 g / kg		1,5χ8	
N0183	CREAM PANNA 100		70 g / kg		1,5χ8	
N0005	CREAM NOBILE 50	Βάση ζεστής μεθόδου ισορροπημένης σύστασης και αρωμάτων	35 g / kg		1,5χ8	
N0010	CREAM NOBILE 100		70 g / kg		1,5χ8	
N0277	CREAM ORO 150	Βάση ζεστής μεθόδου ισορροπημένης σύστασης χωρίς αρώματα	100 g / kg		1,5χ8	
N0278	CREAM OROPANNA 150	Βάση με εξαιρετικά ισορροπημένη σύσταση και άρωμα κρέμας	100 g / kg		1,5χ8	
N0021	CREAM ROVERELLA	Πλήρες μίγμα βάσης με προσθήκη μόνο γάλακτος	330 g / kg		1χ10	
N0476	CREMA TRADIZIONALE 100	Βάση για παραδοσιακό μασιχλωτό παγωτό	150 g / kg		1χ10	

Εξειδικευμένες βάσεις παγωτού για ειδικές κατηγορίες

Sorbet

Σταθεροποιητές με φυτικές πρωτεΐνες για κρεμώδη sorbets & γρανίτες ή παγωτά φρούτου με γάλα

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή			
N0157	FRUIT FIBRA 50	Βάση για sorbet και γρανίτες	35 g / kg	1,7x8	
N0045	FRUIT FREDDO 50	Βάση για κρεμώδη sorbet	35 g / kg	1,7x8	

Σοκολάτας

Τα πιο κρεμώδες και γευστικά παγωτά σοκολάτας με χρήση απλών συστατικών ακόμη και χωρίς παστερίωση

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή			
N0402	BASE CIOCCOLATO 200	Βάση σοκολάτας κρύας/ζεστής μεθόδου με ισορροπημένη σύσταση	130 g / kg	1,5x8	
N0255	NUCLEOCIOCCOLATO	Υγρό μίγμα βάσης σοκολάτας έτοιμο για χρήση στη παγωτομηχανή με προσθήκη γάλακτος ή νερού	500 g / kg	2x3	

Γιαουρτιού

Βάση για να μετατρέψετε το γιαούρτι σε παγωτό, περιέχει φυσικά σάκχαρα και αφορά προσθήκη γιαουρτιού έως 75%

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή			
N0043	YOGURT GELATO	Βάση για παρασκευή παγωμένου γιαουρτιού με 75% προσθήκη μόνο γιαουρτιού	250 g / kg	1x10	

Vegan Παγωτά

Σταθεροποιητές και πρωτεΐνες για παγωτά Vegan με χρήση φρέσκου φρούτου ή πάστες Vegan Tecnoblend

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή			
N0472	ADA VEGAN 100	Βάση Vegan για sorbets με φρέσκα φρούτα ή παγωτά Vegan με πάστες ξηρών καρπών	70 g / kg	1x10	

Sugar free με Στέβια

Ειδικές βάσεις παγωτού χωρίς ζάχαρη με στέβια. Συνδυάζονται με γεύσεις & Variegato χωρίς ζάχαρη που θα βρείτε στον κατάλογο μας

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή			
N0508	CALO VEGAN BASE FAT	Για παγωτό Vegan χωρίς ζάχαρη με στέβια	200 g / kg	1x10	
N0509	CALO VEGAN BASE SWEET	Για παγωτό Vegan χωρίς ζάχαρη με στέβια	200 g / kg	1x10	
N0508	FIBRA SWEET	Φυτικές ίνες για παγωτά χωρίς ζάχαρη	50 g / kg	1,5x8	
N0509	NUCLEO LIGHT	Μαλιτόλη με Στέβια για παρασκευές χωρίς ζάχαρη	50 g / kg	1,7x8	

Παγωτό Κοκτέιλ

Βάσεις για Sorbet και Παγωτά γάλακτος με αλκοολ

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή			
N0053	FRUTTA ALCOHOLICA 50	Βάση για σορμπέ κοκτέιλ παγωτό με αλκοολ	35 g / kg	1,5x8	
N0049	CREMA ALCOHOLICA 100	Βάση για κρεμώδη παγωτά γάλακτος με αλκοολ	70 g / kg	1,5x8	

Semifreddo

Βάσεις για Semifreddo, παγωτίνια & Gelato Caldo

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή			
L0001	DESSERT BIANCO	Για Mousse & semifreddo	190 g / kg	6X1	
L0002	DESSERT CIOCCOLATO	Για Mousse & semifreddo σοκολάτας	250 g / kg	6X1	
L0182	DESSERT FREDDO PANNA	Για semifreddo & mousse σταθερής δομής	300g / kg	6X1	

Gelateria Artigianale

Paste per Gelato Crema



ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΡΕΜΑΣ / Παραδοσιακές γεύσεις

Φυσικά γευστικά υλικά για να προσδώσουν αυθεντική γεύση και ελαστικότητα όψη στο παγωτό σας

Πιστοποιήσεις σειράς

	Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή							
Μπισκότου	I0011	PASTA BISCOTTO	Μπισκότο	50 g / kg	2χ3					
	I0429	PASTA BISCOTTINO S	Μπισκότο	50 g / kg	2χ3	4χ1				
	I0485	PASTA COOKIES BIANCO	Γεύση λευκής κρέμας μπισκότου	50 g / kg	2χ3					
	I0047	PASTA LOTUS	Γεύση μπισκότου speculoos με νότες κανέλας	50 g / kg	2χ3					
Σοκολάτας	I0321	PASTA CIOCCOLATO BIANCO	Λευκή σοκολάτα	70 g / kg	2χ3					
	I0013	PASTA CACAO FONDENTE	Σκούρη σοκολάτα ευδιάλυτη	70 g / kg	2χ3					ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
	D0023	CARIGUA CACAO 22/24	Κακάο ποικιλίας carigua	50 g / kg	10χ1					ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
	D0033	MACAO CACAO 10/12	Κακάο ποικιλίας Macao 10/12	50 g / kg	10χ1					ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
Καφέ	I0015	PASTA CAFFE' MOKA	Καφές γάλακτος σε πάστα	50 g / kg	2χ3					
	I0014	PASTA CAFFE'	Σκούρος καφές σε πάστα	15 g / kg	6X1,25					
	F0003	ELDORADO CAFFE' SOLUBILE	Στιγμιαίος ευδιάλυτος καφές	25 g / kg	2χ3					ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
Τυριού	I0361	PASTA MASCARPONE	Μασκαρπόνε	70 g / kg	2χ3					
	I0505	MASCABON	Μασκαρπόνε σε σκόνη	20-30 g / kg	6χ1					
	I0049	PASTA CHEESECAKE	Cheesecake σε πάστα	50 g / kg	2χ3					
Ελληνικές	I0058	PASTA EKMEK	Κρέμα μαστίχας με νότες βουτύρου γάλακτος	50-70 g / kg	2χ3					
	I0362	PASTA MASTIHA	Μαστίχα Χίου Π.Ο.Π.	70 g / kg	2χ3					
Γιαούρτι	I0121	KEFIRBON	Κεφίρ	50 g / kg	6χ1					
	I0457	PASTA YOPLA'	Γιαούρτι	50 g / kg	2χ3	4χ1				
	I0001	YOGO BON NATURE	Γιαούρτι σε σκόνη	25 g / kg	6χ1,5					
Καραμέλας	I0441	PASTA CARMELITO	Αλμυρή καραμέλα	40 g / kg	2χ3					
	I0016	PASTA CARMELLO AL LATTE	Καραμέλα γάλακτος	30 g / kg	2χ3					
	I0324	PASTA LATTE VUALA'	Dulce di leche	25 g / kg	2χ3	4χ1				
	I0017	PASTA CREM CAMEL	Bitter καραμέλα	50 g / kg	2χ3					
Με αλκόολ	I0235	PASTA ZABAGLIONE	Κρέμα σαμπάνιας με εσπεριδοειδή	70 g / kg	2χ3					
	I0022	PASTA CROCCANTINO AL RHUM	Αμύγδαλο με ρούμι	50 g / kg	2χ3					
	I0045	PASTA TIRAMISU'	Τιραμισού	70 g / kg	2χ3					
	I0296	PASTA MALAGA	Ρούμι – σταφίδες	70 g / kg	2χ3					
	I0212	PASTA ZUPPA INGLESE	Κρέμα λικέρ εσπεριδοειδών	20 g / kg	6x1,25					
Κρέμας	I0231	PASTA CASSATA SICILIANA	Γεύση ρικότα με φρούτα	250 g / kg	2χ3					
	I0438	PASTA LECHE MERENGADA	Εσπεριδοειδή με μαρέγκα	70 g / kg	2χ3					
	I0297	PASTA PANNA COTTA	Πανακότα	70 g / kg	2χ3					
	I0236	PASTA CREMA CANNELLA	Κρέμα κανέλας	30 g / kg	2χ3					
	I0270	PASTA CREMA GIALLA	Κίτρινη κρέμα	30 g / kg	2χ3					
	I0350	PASTA MENTA EXTRA	Μέντα	30 g / kg	2χ3					
	I0455	PASTA CREME BRULEE	Creme brulee	50 g / kg	2χ3					
Παιδικές	I0312	PASTA BLUE KID	Μπλε βανίλια	70 g / kg	2χ3					
	I0037	PASTA BUBBLE PINK	Ροζ τσιχλόφουσκα	70 g / kg	2χ3					

Πάστες κρέμας

Γεύσεις ξηρών καρπών

Φυσικές γεύσεις με περιεκτικότητα σε επιλεγμένους ξηρούς καρπούς

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή									
I0002	PASTA ANTONELLA	Φουντούκι – σοκολάτα	70 g / kg	2x3	4x1						
I0009	PASTA BACIOTTO AMARO	Φουντούκι με κομμάτια και σοκολάτα	70 g / kg	2x3	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
I0010	PASTA BACIOTTO DOLCE	Φουντούκι με κομμάτια και σοκολάτα	70 g / kg	2x2,5	4x1						
I0023	PASTA GIANDUJA AMARA	Bitter gianduja χωρίς ζάχαρη	70 g / kg	2x3	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
I0024	PASTA GIANDUJA DOLCE	Γλυκειά gianduja	70 g / kg	2x3	4x1						
I0354	PASTA LOLITA	Bueno	50 g / kg	2x2,5	4x1						
I0028	PASTA MARRON GLACES	Κάστανο	50 g / kg	2x3	4x1						
I0027	PASTA MANDORLA	Αμύγδαλο	70 g / kg	2x3	4x1						
I0411	PASTRY MANDORLA ITALIANA	Αμύγδαλο	70 g / kg	1x5	4x1						
I0432	PASTA MANDORLA DI TORITTO	Αμύγδαλο ποικιλίας Torrito 100%	70 g / kg	1x5	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
I0046	PASTA TORRONE	Nougat με κομμάτια	70 g / kg	2x3	4x1						
I0326	PASTA ARACHIDE	Αράπικο φιστίκι σε πάστα με κομμάτια	70 g / kg	2x3	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
I0462	PASTA PEANUTS	Αράπικο φιστίκι σε πάστα	70 g / kg	2x3	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
I0033	PASTA NOCCIOLA 100% S	Φυσική φουντουκόπαστα 100%	70 g / kg	5 kg	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
I0422	PASTA NOCCIOLA SWING	Φυσική φουντουκόπαστα υψηλού καβουρδίσματος	70 g / kg	5 kg	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
I0428	PASTA NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA	Φουντούκι ποικιλίας Trilobata	70 g / kg	5 kg	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
I0234	PASTA PISTACCHIO	Φιστίκι πράσινο	30 g / kg	2x2,5	4x1						
I0484	PASTA PISTACCHIO EXTRA	Φιστίκι πράσινο	70 g / kg	2x3	4x1						
I0372	PASTA PISTACCHIO GRANELLATO	Φιστίκι ανοιχτόχρωμο γλυκό	70 g / kg	2x3	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
I0423	PASTA PISTACCHIO INTEGRALE SICILIA	Φιστίκι σικελίας με φλοιό φιστικιού	70 g / kg	2x2,5	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
I0374	PASTA PISTACCHIO LUCANO	Φιστίκι περιοχής Lucano	70 g / kg	2x2,5	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
I0466	PASTA PISTACCHIO PESTO	Φιστίκι pesto	70 g / kg	2x2,5	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
I0040	PASTA PISTACCHIO SUPERIOR 100% (Sicilia)	Φιστίκι σικελίας 100%	70 g / kg	2x2,5	4x1						ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ



Πάστες Κρέμας

Βανίλια σε πάστα

Φυσικό εκχύλισμα βανίλιας σε πάστα από διαφορετικές ποικιλίες με ή χωρίς κομμάτια

Πιστοποιήσεις σειράς



GMO FREE



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή						
I0298	PASTA VANIGLIA BOURBON	Βανίλια με νότες καραμέλας	30 g / kg	2x3				
I0222	PASTA VANIGLIA GOLD	Κίτρινη Γαλλική βανίλια με κομμάτια	30 g / kg	2x3				
I0271	PASTA VANIGLIA MADAGASCAR	Υποκίτρινη βανίλια με νότες οξύτητας	30 g / kg	2x3				
I0512	PASTA VANIGLIA ORO	Βανίλια με ισοροπημένη γεύση γενικής χρήσης	30 g / kg	2x3				
I0513	PASTA VANIGLIA BOURBON CON BACHE	Υποκίτρινη Γαλλική βανίλια με φυσικές νότες καραμέλας και κομμάτια	30 g / kg	2x3				
I0467	PASTA VANIGLIA BUTTERMILK	Βανίλια βουτύρου	30 g / kg	2x3				
I0050	PASTA VANIGLIA NATURALE	Φυσική βανίλια με κομμάτια	30 g / kg	2x3				
I0413	PASTRY VANIGLIA PURA	Φυσική βανίλια σε πάστα χωρίς κομμάτια , χωρίς χρώμα	30 g / kg	4x1				
I0414	Pasta Vaniglia Tahiti	Φυσική βανίλια Ταϊτής	30 g / kg	2x3				

ΠΑΣΤΕΣ ΦΡΟΥΤΟΥ

Γεύσεις με πουρέ
φρούτου

Με υψηλή περιεκτικότητα άνω του 40% σε κομμάτια φρούτων ή πουλπα φρούτου προσδώστε τις πιο φυσικές φρουτένιες γεύσεις σε sorbet ή παγωτά κρέμας

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή					
C0085	LEMONINA	Εκχύλισμα λεμονιού	20 g / kg	6x1			
E0259	AROMA LIMONE BONIFICATORE	Ρυθμιστής οξύτητας	1-5 g / kg	1x0,06			
I0253	PASTA AMARENA	Αγριοκέρασο	70 g / kg	4x1	2x5		
I0243	PASTA ANANAS	Ανανάς	70 g / kg	4x1	2x5		
I0257	PASTA ANGURIA	Καρπούζι	70 g / kg	4x1	2x5		
I0100	PASTA BANANA	Μπανάνα	70 g / kg	4x1	2x5		
I0258	PASTA BANANA GIALLA	Μπανάνα κίτρινη	50 g / kg	4x1	2x5		
I0412	PASTRY BANANA	Γεύση μπανάνας πλούσια σε φρούτο	50 g / kg	4x1	2x5		
I0515	PASTA CILEGIA	Πάστα Κόκκινο κεράσι	70 g / kg	4x1	2x5		
I0101	PASTA COCCO	Καρύδα	70 g / kg	4x1	2x5		
I0456	PASTA FICO VERDE	Σύκο πράσινο	70 g / kg	4x1	2x5		
I0233	PASTA FRAGOLA	Φράουλα	70 g / kg	4x1	2x5		
I0260	PASTA FRAGOLINA DI BOSCO	Αγριοφράουλα	70 g / kg	4x1	2x5		
I0242	PASTA FRUTTI DI BOSCO	Φρούτα δάσους	70 g / kg	4x1	2x5		
I0261	PASTA FRUTTO DELLA PASSIONE	Φρούτα του πάθους	70 g / kg	4x1	2x5		
I0262	PASTA KIWI	Ακτινίδιο	70 g / kg	4x1	2x5		
I0248	PASTA LAMPONE	Βατόμουρο	70 g / kg	4x1	2x5		
I0263	PASTA MANGO ALPHONSO	Μάνγκο	70 g / kg	4x1	2x5		
I0517	PASTA MANGO EXTRA	Μάνγκο με έντονη όψη και γλυκειά γεύση	70 g / kg	4x1	2x5		
I0251	PASTA MELA VERDE	Πράσινο μήλο	70 g / kg	4x1	2x5		
I0245	PASTA MELONE	Πεπόνι	70 g / kg	4x1	2x5		
I0404	PASTA MELONE GIALLETTO	Πεπόνι κίτρινο	70 g / kg	4x1	2x5		
I0252	PASTA MIRTILLO	Μίρτιλο	70 g / kg	4x1	2x5		
I0241	PASTA PESCA	Αχλάδι	70 g / kg	4x1	2x5		
I0509	PASTA ROSA	Τριαντάφυλλο	70 g / kg	4x1	2x5		
I0468	PASTA RIBES NERO	Φραγκοστάφυλο	70 g / kg	4x1	2x5		
I0244	DOLCEARANCIA	Πορτοκάλι χωρίς οξύτητες	70 g / kg	4x1	2x5		
I0310	DOLCEFRAGOLA	Φράουλα χωρίς οξύτητες	70 g / kg	4x1	2x5		
I0332	DOLCELIMONE	Λεμόνι με ήπιες οξύτητες	30 g / kg	4x1	2x5		
I0249	DOLCEMANDARINO	Μανταρίνι χωρίς οξύτητες	70 g / kg	4x1	2x5		



Easy e Latte

Έτοιμο σε 10 λεπτά !



Easy e Latte

Έτοιμα συστατικά
παγωτούΠροσθέστε το γάλα σας και παρασκευάστε εύκολα τις πιο εκλεκτές πλούσιες
γεύσεις παγωτού με κρύα ή ζεστή μέθοδο

Πιστοποιήσεις σειράς



Δοσολογία ανά σακουλάκι

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή		Δοσολογία ανά σακουλάκι		
				Γάλα	Γάλα	Γάλα
N0330	EASY&LATTE CHEESECAKE	Cheesecake	10x1,2	3l	3,5l	6l
N0426	EASY&LATTE CARMELLO	Καραμέλα βουτύρου	10x1,2	3l	3,5l	6l
N0427	EASY&LATTE CIOCCOLATO	Σοκολατα γάλακτος	10x1,2	3l	3,5l	6l
N0425	EASY&LATTE CIOCCOLATO BIANCO	Λευκή σοκολάτα	10x1,2	3l	3,5l	6l
N0332	EASY&LATTE CREME BRULEE	Creme brulee	10x1,2	3l	3,5l	6l
N0334	EASY&LATTE OLE'	Γεύση κρέμας βανίλιας	10x1,2	3l	3,5l	6l
N0331	EASY&LATTE PARFAIT	Κρέμα παγωτού Parfait	10x1,2	3l	3,5l	6l
N0505	EASY&LATTE PARFAIT CIOCCOLATO	Κρέμα σοκολάτας με ρούμι και κομμάτια σοκολάτας	10x1,2	3l	3,5l	6l



Gelato easy
Convenzionale


LACTOSEFREE[®]
e vegan




super
GELATO
HIGH PROTEIN

Linea Easy


10 minuti

Linea Easy



sacchetto

+



acqua

=



vaschetta

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



Gelato easy

Έτοιμο σε 10 λεπτά !



EASY

Έτοιμα συστατικά
παγωτού

Έτοιμα μίγματα για το απόλυτα ισορροπημένο παγωτό γάλακτος με τις πιο πλούσιες γεύσεις

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή		Δοσολογία ανά σακουλάκι		
				Νερό	Νερό	Γάλα
N0024	EASY BANANA	Μπανάνα	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0172	EASY BLUE KID	Μπλε παγωτό στρουμφ	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0153	EASY BUBBLE PINK	Ροζ τσιχλόφουσκα	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0036	EASY CAFFE'	Καφές	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0037	EASY CIOCCOLATO	Σοκολάτα	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0001	EASY COCCO	Καρύδα	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0039	EASY CREMA BIANCA	Λευκή κρέμα	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0447	EASY GIANDUJA	Gianduja	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0267	EASY KAIMAKI	Παραδοσιακό Καϊμάκι με Ελληνικό σαλέπι και Μαστίχα Χίου Π.Ο.Π.	1,2 x 10 kgs	1l Κρέμα +2l νερό	1l κρέμα + 2,5l νερό	
N0378	EASY MANDORLA	Αμύγδαλο	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0470	EASY MARSHMALLOW	Marshmallows	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0167	EASY MASTIHA	Μαστίχα Χίου Π.Ο.Π.	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0180	EASY MENTA BIANCA	Μέντα	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0170	EASY MENTA FREDDA	Μέντα πράσινη	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0390	EASY NEROCARIGUA	Σκούρη σοκολάτα γάλακτος	1,2 x10 kgs	2,5l	3l	6l
N0400	EASY PERLANERA VANIGLIA	Μαύρη βανίλια	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0448	EASY RUBINOROSA	Ροζ σοκολάτα ruby	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0040	EASY TIRAMISU'	Τιραμισού	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0123	EASY VANIGLIA GIALLA	Κίτρινη βανίλια	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0466	EASY VIOLETTA	Μωβ φρούτα δάσους	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l
N0041	EASY YOGURT	Γιαούρτι	1,5 x 8 kgs	2,5l	3l	6l



**LACTOSEFREE**[®]
e vegan

Ευπεψία & Υγιεινή διατροφή

Γιατί LACTOSEFREE® e vegan



Χωρίς λακτόζη



Χωρίς φοινικέλαιο



Χωρίς γλουτένη



Υγιεινό & γευστικό



Πιστοποιημένα συστατικά*



Χωρίς Χοληστερόλη



e vegan



VEGAN ΠΑΓΩΤΟ

Γεύσεις κρέμας

Γεύσεις κρέμας με πιστοποίηση Vegan, φυτικό γάλα και φυσικές γεύσεις κρέμας & σοκολάτας

Πιστοποιήσεις σειρές



Δοσολογία ανά σακουλάκι

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Περιγραφή		Δοσολογία ανά σακουλάκι			
				Νερό	Νερό	Γάλα	Νερό
N0305	VEGAN CAFFE'	Καφές	1,5 x8	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0302	VEGAN NOCCIOLA	Φουντούκι	1,8 x8	2,2 l	2,5 l	6 l	5 l
N0301	VEGAN PISTACCHIO	Φιστίκι	1,8 x8	2,2 l	2,5 l	6 l	5 l
N0300	VEGAN TIRAMISU'	Τιραμισού	1,5 x8	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0299	VEGAN VANIGLIA	Βανίλια	1,5 x8	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0501	LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO EXTRA DARK	Μαύρη extra σκούρη σοκολάτα	1,8 x8	2,2 l	2,5 l	6 l	5 l
N0038	LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO	Σκούρη σοκολάτα Bitter	1,8 x8	2,2 l	2,5 l	6 l	5 l
N0044	LACTOSEFREE FIORDILATTE	Κρέμα Vegan	1,5 x8	2,5 l	3 l	6 l	5 l



e vegan

VEGAN SORBET

Γεύσεις φρούτου

Με κομμάτια αφυδατωμένου φυσικού φρούτου και πουρέ φρούτου

Πιστοποιήσεις σειράς



Δοσολογία ανα σακουλάκι

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή		Δοσολογία ανα σακουλάκι			
				Νερό	Νερό	Γάλα	Νερό
N0435	LACTOSEFREE AMARENA	Αγριοκέρασο	1,25 x 10	2,5l	3l	6l	5l
N0104	LACTOSEFREE ANANAS	Ανανάς	1,25 x 10	2,5l	3l	6l	5l
N0103	LACTOSEFREE FRAGOLA	Φράουλα	1,25 x 10	2,5l	3l	6l	5l
N0364	LACTOSEFREE FRAGOLA ROSSA	Κόκκινη φράουλα	1,25 x 10	2,5l	3l	6l	5l
N0102	LACTOSEFREE FRUTTI DI BOSCO	Φρούτα δάσους	1,25 x 10	2,5l	3l	6l	5l
N0110	LACTOSEFREE MANGO ALPHONSO	Μάνγκο	1,25 x 10	2,5l	3l	6l	5l
N0098	LACTOSEFREE MELA VERDE	Πράσινο μήλο	1,25 x 10	2,5l	3l	6l	5l
N0105	LACTOSEFREE MELONE	Πεπόνι	1,25 x 10	2,5l	3l	6l	5l
N0173	LACTOSEFREE MELONE GIALLETTO	Κίτρινο πεπόνι	1,25 x 10	2,5l	3l	6l	5l
N0109	LACTOSEFREE MIRTILLO	Μίρτιλο	1,25 x 10	2,5l	3l	6l	5l
N0100	LACTOSEFREE PESCA	Ροδάκινο	1,25 x 10	2,5l	3l	6l	5l
N0293	VEGAN COCCO	Καρύδα	8X1,5	2,5l	3l	6l	5l

e vegan

VEGAN SORBET

Γεύσεις φρούτων

Σειρά συστατικών παγωτού με πιστοποίηση Lactosefree & Vegan. Εύκολη παρασκευή με προσθήκη μόνο νερού

Πιστοποιήσεις σειράς



Δοσολογία ανά σακουλάκι

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή		Δοσολογία ανά σακουλάκι			
				Νερό	Νερό	Γάλα	Νερό
N0112	LACTOSEFREE ACE	Πορτοκάλι / λεμόνι / καρότο	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0116	LACTOSEFREE ANGIURIA	Καρπούζι	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0383	LACTOSEFREE ANGIURIA MEDITERRANEA	Καρπούζι δροσερό	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0124	LACTOSEFREE ARANCIA	Πορτοκάλι	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0120	LACTOSEFREE EXOTIC	Εξωτικά φρούτα	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0387	LACTOSEFREE GOJI MANDARINO	Goji berries – μανταρίνι	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0445	LACTOSEFREE LEMONCELLO	Limoncello	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0101	LACTOSEFREE LIME	Λάιμ	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0028	LACTOSEFREE LIMONE	Λεμόνι	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0122	LACTOSEFREE MANDARINO	Μανταρίνι	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0136	LACTOSEFREE MOJITO	Μοχίτο	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0121	LACTOSEFREE POMPELMO ROSA	Κόκκινο γκρέιπφρουτ	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0099	LACTOSEFREE GRAPE	Κόκκινο σταφύλι	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0292	VEGAN BANANA	Μπανάνα	8x1,5	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0365	VEGAN MELOGRANO	Ρόδι	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0386	LACTOSEFREE ZENZERO LIMONE	Λεμόνι με τζίντζερ	1,25x10	2,5 l	3 l	6 l	5 l



Γιατί LACTOSEFREE® Lovefruit



Χωρίς λακτόζη



Χωρίς γαλά και ζωικά
συστατικά



Χωρίς φοινικέλαιο



Χωρίς γλουτένη



Υγιεινό και πιο γευστικό



Με 50% περιεχόμενο φυσικού αφυδατωμένου φρούτου στη σύσταση του η ενυδάτωση των φυσικών καρπών φρούτων, αποδίδει ένα αποτέλεσμα με περεκτικότητα 50% σε φρούτο στο παγωτό.

LACTOSEFREE LOVE FRUIT

Σειρά Sorbet Premium

Sorbet με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτο 50%

Πιστοποιήσεις σειράς



Δοσολογία ανά σακουλάκι

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή		Δοσολογία ανά σακουλάκι			
				Νερό	Νερό	Γάλα	Νερό
N0462	LACTOSEFREE LOVE ANANAS	Ανανάς με 50% ελ. Φρούτο με κομμάτια	1,25 χ 10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0463	LACTOSEFREE LOVE FRAGOLA	Φράουλα με ελ. 50% φράουλα με κομμάτια	1,25 χ 10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0464	LACTOSEFREE LOVE MIRTILLO	Μίρτιλο με 50% μίρτιλο με κομμάτια	1,25 χ 10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0465	LACTOSEFREE LOVE FRUTTI DI BOSCO	Φρούτα δάσους με 50% κομμάτια φρούτου	1,25 χ 10	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0468	LACTOSEFREE LOVE MANGO ALPHONSO	Μάνγκο με 50% μάνγκο σε κομμάτια	1,25 χ 10	2,5 l	3 l	6 l	5 l

Απόλαυση με λίγες θερμίδες



Πληροφορίες σειράς CALO



- **Χωρίς σάκχαρα :**

Τα συστατικά της σειράς CALO αφορούν μηδενική περιεκτικότητα σε ζάχαρη και μηδενική περιεκτικότητα σε οποιοδήποτε είδος σακχάρου. Περιέχουν μόνο επιτρεπόμενες γλυκαντικές ύλες και Στέβια.

- **Θερμίδες και γλυκαιμικός δείκτης :**

Η διαιτητική επισήμανση αναφέρεται σε 40% τουλάχιστον χαμηλότερη θερμιδική αξία σε σχέση με συμβατικά παραγόμενα παγωτά.

- **Οι γεύσεις :** Συνδυάστε επιλέγοντας συστατικά χωρίς ζάχαρη & variegato του καταλόγου μας για γευστικούς συνδυασμούς με μηδενικά σάκχαρα στο παγωτό. Τα υλικά έτοιμων γεύσεων εξασφαλίζουν ευκολία και σταθερότητα με πιστοποιημένη θερμιδική αξία τελικού παγωτού.





Γιατί παχυντό Calo ?



Χαμηλής θερμιδικής αξίας



Χωρίς πρόσθετα σάκχαρα



Χωρίς γλουτένη



40% λιγότερες θερμίδες



Με στέβια



Υγιεινό & γευστικό

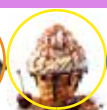
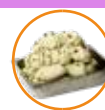


Calo Gelato Low GI

Έτοιμα συστατικά
παγωτού χωρίς ζάχαρη

Η σειρά υλικών CALO αφορά πιστοποιημένα συστατικά χωρίς σάκχαρα, με γλυκοζίτες στεβιόλης, γλυκαντικές ύλες και χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη

Πιστοποιήσεις σειρές



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή	Δοσολογία ανά σακουλάκι	Δοσολογία ανά σακουλάκι			
				Νερό	Νερό	Γάλα	Νερό
N0175	CALOSTEVIA CIOCK	Σοκολάτα	8x1,5	2,5 l	3 l	6 l	
N0174	CALOSTEVIA CREMA	Κρέμα	8x1,5	2,5 l	3 l	6 l	
N0309	CALOSTEVIA FRAGOLA	Φράουλα	10x1,25	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0310	CALOSTEVIA LIMONE	Λεμόνι	10x1,25	2,5 l	3 l	6 l	5 l
N0441	CALOSTEVIA YOGURT	Γιαούρτι	8x1,5	2,5 l	3 l	6 l	

Πάστες χωρίς ζάχαρη

Σειρά από πάστες παγωτού χωρίς ζάχαρη και χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή	Δοσολογία	Βάρος
I0510	PASTA CALO FRAGOLA	Γεύση φυσικής φράουλας με κομμάτια χωρίς ζάχαρη	2x3	70 grs
I0511	PASTA CALO BISCOTTO	Γεύση μπισκότου χωρίς ζάχαρη	2x3	50 grs
I0514	PASTA CALO CAMEL	Γεύση καραμέλας χωρίς ζάχαρη	2x3	50 grs

Variegato Calo

Σειρά από Variegato και ρίπλες παγωτού χωρίς ζάχαρη

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή	Δοσολογία
M0163	Ripple light Arancio	Σάλτσα πορτοκαλιού χωρίς ζάχαρη	2x3
M0162	Ripple light Cioccolato	Σάλτσα σοκολάτας χωρίς ζάχαρη	2x3
M0182	Variegato Calo Fragola	Σάλτσα φράουλας με κομμάτια χωρίς ζάχαρη	2x5
M0183	Variegato Calo Amarena	Σάλτσα με κομμάτια αγριοκέρασου χωρίς ζάχαρη	2x5
M0186	Variegato Calo biscuit	Σάλτσα μπισκότου με κομμάτια χωρίς ζάχαρη	2x5
M0030	Variegato CALO Tropical	Σάλτσα με μάνγκο και μαρακούγια, σποράκια και κομμάτια τροπικών φρούτων	2x5

Base Calo

Σειρά από βάσεις και έτοιμα μίγματα παγωτού με πιστοποίηση Vegan & Χωρίς ζάχαρη με Στέβια

Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή	Δοσολογία	Βάρος
N0508	CALOVEGAN BASE FAT	Βάση για παγωτό Vegan χωρίς ζάχαρη με γεύσεις ξηρών καρπών	10x1	200 gr / kgs
N0509	CALO VEGAN BASE SWEET	Παγωτό Vegan χωρίς ζάχαρη με γλυκές γεύσεις ή φρέσκα φρούτα	10x1	200 gr / kgs
N0493	CALOSTEVIA VEGAN CREMA	Vegan – στέβια κρέμα	8X1,5	1,5kgs/2,5 lt
N0494	CALOSTEVIA VEGAN CIOCCOLATO	Vegan – στέβια σοκολάτα	8X1,5	1,5 kgs/2,5 lt

Παγωτό υψηλής
πρωτεΐνης χωρίς ζάχαρη



super
GELATO

ZERO SUGAR

SUPER GELATO



- **Υψηλή πρωτεΐνη** : Τα υλικά super gelato αφορούν παγωτό με υψηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεϊνικό περιεχόμενο. Περιέχουν στη σύστασή τους 22 % πρωτεΐνης και προσδίδουν ανά scoop παγωτού 8,2 γρ πρωτεΐνης ή 22% επί ξηρού. Το 22% της ενεργειακής αξίας του παγωτού αφορά πρωτεϊνικό περιεχόμενο.
- **Σύσταση χωρίς ζάχαρη** : Η ζάχαρη αντικαθίσταται από γλυκαντικές ύλες και στέβια. Η σύσταση των παγωτών επιτρέπει την πρόσληψη πρωτεΐνης με λιγότερες θερμίδες και πλούσια απόλαυση γεύσης.
- **Αθλητική διατροφή** : Προτείνεται σε υποστήριξη αθλητικής διατροφής με υψηλό πρωτεϊνικό περιεχόμενο.
- **Οι γεύσεις** : Παρά την υψηλή πρωτεΐνη αφορούν ισορροπημένη σύσταση λιπαρών με καστανή ζάχαρη και φρουκτόζη και διατίθενται σε 4 απολαυστικές γεύσεις.





Γιατί; super GELATO

H I G H P R O T E I N



Πολύ υψηλό πρωτεϊνικό περιεχόμενο



Χωρίς ζάχαρη



Χωρίς γλουτένη



Πλούσια γεύση και υποστήριξη αθλητικής διατροφής υψηλής πρωτεΐνης



Χωρίς ζάχαρη με γλυκαντικές από το φυτό στέβια



SUPERGELATO - Υψηλής πρωτεΐνης

Το supergelato αφορά παγωτό με υψηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεϊνικό περιεχόμενο πάνω, από 2 φορές σε σχέση με ένα κανονικό παγωτό.

Πρωτεϊνικό περιεχόμενο ανά μερίδα παγωτού : 8,25 γρ πρωτεΐνης / 100gr scoop παγωτού

Πρωτεϊνικό ποσοστό παγωτού : 82,5 γρ / 1000 γρ παγωτού ή 22% επί ξηρού.

Το 22% της ενεργειακής αξίας του παγωτού αφορά πρωτεϊνικό περιεχόμενο.

Κατάλληλο για υποστήριξη αθλητικής διατροφής με ανάγκη σε υψηλά πρωτεϊνικό περιεχόμενο και δίαιτες αυξημένης πρωτεΐνης.

Supergelato



Παγωτό πρωτεΐνης

Συστατικά για παγωτό υψηλής διατροφικής αξίας με υπερδιπλάσια ποσότητα πρωτεΐνης σε σχέση με κανονικά παγωτά. Ελάχιστο πρωτεϊνικό περιεχόμενο ανά μερίδα 100 γρ / 22,5 γρ πρωτεΐνης για κάλυψη αναγκών αθλητικής διατροφής ή δίαιτες με αυξημένη πρωτεΐνη.

Το Supergelato αφορά παγωτό με αυξημένο ποσοστό σε πρωτεϊνικό περιεχόμενο, Επιλεγμένες γεύσεις για πλούσιο αποτέλεσμα σε συνδυασμό με αυξημένα πρωτεϊνικό περιεχόμενο για ανάγκες αθλητικής διατροφής η δίαιτες υψηλής πρωτεΐνης. **Χωρίς ζάχαρη ή πρόσθετα σάκχαρα.**



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή						
					Νερό	Νερό	Γάλα	
N0434	SUPER CAMELITO	Αλμυρή καραμέλα	1,5 kg / 2,5 l	1,5x8	2,5 l	3 l	6 l	
N0461	SUPER CIOCCOLATO	Σοκολάτα	1,7 kg / 2,5 l	1,7x8	2,5 l	3 l	6 l	
N0432	SUPER ESOTICO	Εξωτικά φρούτα	1,5 kg / 2,5 l	1,5x8	2,5 l	3 l	6 l	
N0433	SUPER YOPLA' FRUTTI DI BOSCO	Γιαούρτι με φρούτα δάσους	1,5 kg / 2,5 l	1,5x8	2,5 l	3 l	6 l	

EVA

NAOMI

AMYDARK

FIONAPISTACCHIO

JASMINE

Κρεμώδης επικαλύψεις παγωτού

Έτοιμα προϊόντα προς χρήση για επικάλυψη παγωτών & semifreddo, πλούσια σε γεύση με γαλιστερή όψη, παραμένουν κρεμώδη στους -14°C.

Γεύσεις επικάλυψης



Κωδικός	Ονομασία υλικού	Περιγραφή	Pasta	
I0402	AMYDARK	Σκούρη Bitter σοκολάτα	200 g / kg	2x5
I0464	CARMEN	Καραμέλα με σοκολάτα και κροκάν φουντουκιού	200 g / kg	2x5
I0375	EVA	Λευκή σοκολάτα	200 g / kg	2x5
I0415	FIONAPISTACCHIO	Φιστίκι πράσινο	200 g / kg	2x5
I0465	JASMIN	Καραμέλα Toffee	200 g / kg	2x5
I0345	NAOMI	Φουντούκι – σοκολάτα	200 g / kg	2x5



VARIEGATO

Σάλτσες φρούτου

Γευστικές σάλτσες γαρνιρίσματος με πουρέ φρούτου και κομμάτια φρούτων

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Ονομασία υλικού	Περιγραφή			
M0051	VARIEGATO AMARENA	Αγριοκέρασο	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0125	VARIEGATO ARANCIO	Πορτοκάλι	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0184	VARIEGATO CILEGIA	Variegato Κόκκινο κεράσι	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0132	VARIEGATO FICO VERDE	Πράσινο σύκο	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0049	VARIEGATO FRAGOLA	Φράουλα με κομμάτια	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0123	VARIEGATO FRAGOLINA DI BOSCO	Αγριοφράουλα	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0053	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO	Φρούτα δάσους	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0116	VARIEGATO LAMPONE	Βατόμουρο με κομμάτια	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0090	VARIEGATO LIME	Λάιμ	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0115	VARIEGATO LIMONE	Πραλίνα λεμονιού με μπισκότο τζιντζερ	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0138	VARIEGATO MANGO ALPHONSO	Μάνγκο με κομμάτια	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0133	VARIEGATO MELOGRANO	Ρόδι με κομμάτια	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0071	VARIEGATO MIRTILLO	Μίρτιλο	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0031	VARIEGATO PASSION FRUIT	Σάλτσα passion fruit με σποράκια	με κομμάτια	2χ5	5
M0092	VARIEGATO PESCARANCIO	Ροδάκινο με πορτοκάλι	με κομμάτια	2χ5	4x1
M0147	VARIEGATO RIBES NERO	Φραγκοστάφυλο	με κομμάτια	2χ5	4x1



VARIEGATO

Κρέμας

Με κομμάτια μπισκότων , δημητριακών , ξηρών καρπών κ.α. γευστικών υλικών

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Ονομασία υλικού	Περιγραφή					
M0081	VARIEGATO ARACHIDE	Σάλτσα αράπικου φιστικιού	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0075	VARIEGATO BIANCORISO	Λευκή σοκολάτα με δημητριακά	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0011	VARIEGATO BISCOTTO	Σάλτσα φουντουκιού με κομμάτια μπισκότου	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0131	VARIEGATO CARMELITO	Σάλτσα αλμυρής καραμέλας		2χ5	4x1		
M0078	VARIEGATO CARAMELLATTE	Καραμέλα γάλακτος		1x25	4x1		
M0188	VARIEGATO CEREALI BIANCO	Σάλτσα λευκής σοκολάτας με κομμάτια λευκών δημητριακών ρυζιού	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0101	VARIEGATO CHEESECAKE	Σάλτσα σοκολάτας βουτύρου με κομμάτια τάρτας	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0179	VARIEGATO CROCCOMIX CACAO	Δημητριακά με σοκολάτα	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0143	VARIEGATO CIOKOBROWNIES	Σάλτσα σκούρης σοκολάτας με κομμάτια brownies	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0137	VARIEGATO CREMABUENA	Σάλτσα Bueno με κομμάτια βάφλας	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0136	VARIEGATO FROLLINO	Σάλτσα φουντουκιού με κομμάτια μπισκότου	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0079	VARIEGATO LATTE GRANELLATO	Σοκολάτα γάλακτος με κομμάτια φουντουκιού	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0019	VARIEGATO LATTE CEREALI BIANCO	Σάλτσα σοκολάτας γάλακτος με κομμάτια λευκού ρυζιού	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0080	VARIEGATO LATTE VUALA'	Dulce di leche		2χ5	4x1		
M0091	VARIEGATO LOLITA	Σάλτσα φουντουκιού με τραγανά κομμάτια γκοφρέτας	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0093	VARIEGATO MIELE	Μέλι	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0100	VARIEGATO OLE'	Σκούρη σοκολάτα με σκούρο μπισκότο	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0112	VARIEGATO ORONERO	Σάλτσα κρέμας βανίλιας με κομμάτια μαύρου μπισκότου	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0180	VARIEGATO PISTACCHIO	Πράσινο φιστίκι	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0106	VARIEGATO SPECULOOSO	Καραμέλα με κομμάτια speculoos	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M00015	VARIEGATO TIRAMISU	Σάλτσα Τιραμισού		2χ5	4x1		
M0139	VARIEGATO TORRONCINO	Σάλτσα αμυγδάλου με κομμάτια	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0144	VARIEGATO VELVETBROWNIES	Σοκολάτα κόκκινων φρούτων με κομμάτια red velvet brownies	με κομμάτια	2χ5	4x1		
M0074	VARIEGATO WAFERCACAO GRANELLATO	Σάλτσα φουντουκιού με κομμάτια φουντουκιού και γκοφρέτας	με κομμάτια	2χ5	4x1		


Straciatella & Σιρόπια

Straciatella

Για παγωτό straciatella ή για επικάλυψη σε τούρτες παγωτού & παγωτίνια

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή					
I0292	STRACCIATELLA AL LATTE	Straciatella γάλακτος	0,9x6				
I0355			5x1				
I0293	STRACCIATELLA BIANCA	Straciatella λευκή	0,9x6				
I0356			5x1				
I0043	STRACCIATELLA FONDENTE	Straciatella σκούρης σοκολάτας	0,9x6				
I0406			5x1				





Σιρόπια παγωτού

Με υψηλή περιεκτικότητα σε καρπό φρούτου

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Όνομασία υλικού	Περιγραφή					
M0060	TOPPING AMARENA	Αγριοκέρασο	1x6				
M0044	TOPPING ANTONELLA	Φουντούκι	1x6				
M0005	TOPPING CAMELLO	Καραμέλα γάλακτος	1x6				
M0006	TOPPING CIOCCOLATO	Σκούρη σοκολάτα	1x6				
M0052	TOPPING FRAGOLA	Φράουλα	1x6				
M0056	TOPPING FRUTTI DI BOSCO	Φρούτα δάσους	1x6				
M0008	TOPPING D'ACERO	Σιρόπι σφένδαμου	1x6				
M0003	TOPPING BURRITO	Σιρόπι μέλι - βούτυρο	1x6				

Gelato extras

Έτοιμες κρέμες για γέμιση σε σουφλέ ή γαρνίρισμα παγωτού

L0166	CREMA DULCHE DE LECHE	Παραδοσιακό Dulce di leche	1x5				
M0002	FUDGE CAMELLO BUTTERSCOTCH ELITE	Καραμέλα βουτύρου	2x3				
M0001	FUDGE CIOCCOLATO	Μαύρη σοκολάτα	2x3				

Gelato extras

Σουφλέ σοκολάτας και μίγμα βάφλας

IN0004	TORTINO AL CIOCCOLATO	Σουφλέ σοκολάτας	1x10	1kg+1kg νερό			
IN0246	WAFFLE MIX	Μίγμα βάφλας	3x5	1kg+2lt γάλα			

FRESCO GELATO & FROZEN YOGURT





FRESCO GELATO & FROZEN YOGURT

Βάσεις για Soft παγωτό

Συστατικά για μαλακό παγωτό μηχανής υψηλής ποιότητας

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Ονομασία υλικού	Περιγραφή				
N0276	FRESCOBASE	Έτοιμο μίγμα βάσης παγωτού για μηχανές soft	550 g / kg	1,1x10		
N0274	FRESCOLATTE	Παγωτό κρέμας με μηχανή soft	650 g / kg	1,3x8		
N0275	FRESCOYOGURT	Παγωτό γιαούρτι με μηχανή soft	600 g / kg	1,2x8		
N0251	FROZENYOGO 10	Frozen yogurt με προσθήκη 0 έως 10% γιαουρτιού	250 g / kg	1,3x10		
N0252	FROZENYOGO 40	Frozen yogurt με προσθήκη 10 έως 40% γιαουρτιού	200 g / kg	1,1x10		

Έτοιμα συστατικά soft

Επιλεγμένες δημοφιλείς γεύσεις για παρασκευή με προσθήκη μόνο νερού

Κωδικός	Ονομασία υλικού	Περιγραφή				
N0397	SOFT CARMELLO MOU	Καραμέλα βουτύρου	1 kg / 2l	3X5		
N0392	SOFT CIOCCOLATO	Σοκολάτα γάλακτος με κομμάτια φουντουκιού	1 kg / 2l	3X5		
N0391	SOFT FIORDILATTE	Κρέμα	1 kg / 2l	3X5		
N0394	SOFT FRAGOLA	Φράουλα	1 kg / 2l	3X5		
N0396	SOFT NOCCIOLA	Φουντούκι	1 kg / 2l	3X5		
N0436	SOFT PISTACCHIO	Φιστίκι	1 kg / 2l	3X5		
N0393	SOFT VANIGLIA GIALLA	Κρέμα βανίλιας	1 kg / 2l	3X5		
N0395	SOFT YOGURT	Γιαούρτι	1 kg / 2l	3X5		



Γλασάζ

Γλασάζ ζαχαροπλαστικής & semifreddo για γυαλιστερή σταθερή επικάλυψη μετά από ήπιο ζέσταμα στους 35°C. Τα γλασάζ παραμένουν γυαλιστερά στους -18°C και σε κατάψυξη απόψυξη. Θερμάνετε στους 35° - 40°C πριν την χρήση.

Πιστοποιήσεις σειράς



Κωδικός	Ονομασία υλικού	Περιγραφή				
L0183	GLASSA AMARENA	Κόκκινο αγριοκέρασο	2x3			
L0147	GLASSA ARANCIO	Πορτοκάλι	2x3			
L0186	GLASSA BISCOTTO	Μπισκότο	2x3			
L0190	GLASSA BUENO	Μπουένο	2x3			
L0148	GLASSA CAMELLO	Καραμέλα	2x3			
L0070	GLASSA CIOCCOLATO	Σοκολάτα σκούρη	2x3			
L0151	GLASSA CIOCCOLATO BIANCO	Σοκολάτα λευκή	2x3			
L0176	GLASSA CIOCCOLATO LATTE	Σοκολάτα γάλακτος	2x3			
L0149	GLASSA FRAGOLA	Φράουλα με σπόρους	2x3			
L0189	GLASSA GIANDUJA	Gianduja	2x3			
L0188	GLASSA LAMPONE	Βατόμουρο	2x3			
L0187	GLASSA LIMONE	Λεμόνι	2x3			
L0069	GLASSA NEUTRA	Ουδέτερο	2x3			
L0185	GLASSA PISTACCHIO	Φιστίκι Σικελίας	2x3			
L0152	GLASSA VANIGLIA WHITE	Λευκή βανίλια	2x3			

Σημάνσεις



Χωρίς Λακτόζη



Χωρίς Γλουτένη



Χωρίς Πρόσθετα Σάκχαρα



Με Στέβια



Με φυσικά συστατικά



Ζεστή μέθοδος



Κρύα Μέθοδος



Κρύα / Ζεστή μέθοδος



Πιστοποίηση Kosher



Πιστοποίηση Halal



Πιστοποίηση Vegan OK



Έτοιμο σε 10 λεπτά



Παγωτό



Παγωτό soft



Γρανίτα



Milkshake



Σακί



Σακούλι



Δοχείο



Μπουκάλι



Χρόνος



Δοσολογία



Χαρτοκιβώτιο με σακούλια



Παλετοποίηση



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.tecnoblend.it

Ελληνική αγορά : vkoktsidis@tecnoblend.it , +30 6970803706

