





ÍNDICE

Bases Leche	6
Bases Fruta	7
Bases Especiales	8
Completos de Crema	10
Completos de Fruta	11
Gustos Crema	12
Veteados y Decoraciones	14
Yogur	16
Chocolates	18
Topping	20
Granite	22
Pastelería	23
Neutros e Integradores	24

AL VENA

ALVENA ES UNA EMPRESA ITALIANA ESPECIALIZADA EN LA PRODUCCIÓN DE SEMIELABORADOS Y PRODUCTOS ESPECIALES PARA HELADOS

Cobra vida a finales de los años 80 gracias a su fundador Ferdinando Peruchetti, un precursor de su tiempo y una persona con una genialidad única, que dirigió inmediatamente su atención a productos innovadores como el yogur y la soja, convirtiéndolos pronto en productos líderes del mercado con un consumo en constante y fuerte crecimiento.

La investigación, la pasión y la enorme experiencia caracterizan desde el principio la actividad de Alvena, que pronto adquiere una dimensión cada vez más importante y prestigiosa en el panorama de los productores italianos de semielaborados para heladería.

Se incorporan nuevas líneas de productos, llegando a tener una gama completa de semielaborados para satisfacer al 100% todas las necesidades de los heladeros.

Todos los productos de Alvena son estudiados y desarrollados por el equipo de I+D con extrema atención a la elección y la calidad de los ingredientes y de las materias primas utilizadas para su elaboración.

Los expertos de Alvena elaboran recetas fácilmente realizables en cualquier tipo de producción y los productos van acompañados de una completa documentación técnica, con toda la información nutricional y de uso.

Esto ha permitido a Alvena, a lo largo de los años, ser socio de numerosos heladeros de alto nivel profesional y de prestigiosos grupos industriales italianos.





QUÉNES SOMOS

BASES LECHE



VEGAN OK



HALAL



SIN LECHE NI SUS DERIVADOS

La línea de bases en polvo, diseñada para producir helados de crema, incluye una gama completa de soluciones para cada necesidad. Diferentes dosificaciones, aromas y características organolépticas y de composición, que pueden satisfacer las más variadas exigencias del heladero.

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l	Elaboración
Bases Leche							
11BGL0001	ALVEWHITE 100		Para la preparación de una mezcla equilibrada para helados de leche. Agradable aroma de leche y nata, bien equilibrado que permite resaltar los sabores añadidos.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 1,5	140	●
11BGL0002	ALVEWHITE 50		Para la preparación de una mezcla equilibrada para helados de leche. Agradable aroma de leche y nata, bien equilibrado que permite resaltar los sabores añadidos.	Derivados lácteos.	Sac. 20 x 1	70	●
11BGL0006	BASE MILANO Z		Para obtener helados con un sabor a nata muy intenso y una estructura rica y consistente.	Derivados lácteos.	Sac. 8 x 2,5	140-590	● ●
11BGL0053 •	BASE TORINO 100		Compuesta únicamente por materias primas de origen natural, sin emulsionantes ni grasas animales o vegetales añadidas y libre de aromas. Con harina de semillas de algarrobo y de guar. Realza en el helado terminado el sabor característico utilizado.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 1,5	100	● ●
11BGL0061	EASY CREAM		Para producir un excelente helado con sabor a leche, todo en frío, sin emulsionantes ni grasas vegetales, con aromas naturales, rico en fibra que hace que el helado terminado sea fácil de espátular y cremoso.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 2	130	●
11BGL0019 •	ICEMIX		Para obtener helados con un delicado sabor a leche que realza los sabores característicos.	Derivados lácteos.	Sac. 8 x 2,5	140-490	● ●

BASES FRUTA



VEGAN OK



HALAL



SIN LECHE NI SUS DERIVADOS

También en el caso de las bases para producir helados y sorbetes de sabores frutales, la posibilidad de elección es amplia: bases con dosificaciones reducidas, sin derivados lácteos, endulzadas con fructosa, o bien semielaborados completos, tanto en polvo como en jarabe.

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l	Elaboración
Bases Fruta							
12BGF0002	ALVEFRUTTA		Para utilizar en mezclas de helado con fruta fresca o congelada, o con zumos de fruta (limón, naranja, mandarina, pomelo, etc.).	Derivados lácteos.	Sac. 16 x 1	50-70	
12BGF0016 •	ALVEFRUIT 50		De baja dosificación para la elaboración de sorbetes de fruta, sin grasas ni derivados lácteos. Excelente espatulabilidad y cremosidad del helado obtenido.		Sac. 20 x 1	50-70	
12BGF0009	BASE FRUTTA EASYMIX		Jarabe estabilizado sin derivados lácteos, con una mezcla equilibrada de azúcares, de fácil uso, para obtener sorbetes de distintos sabores frutales (utilizando fruta fresca o congelada).		Sec. 2 x 6	490-540	
12BGF0008	EASY FRUTTOSIO		Jarabe estabilizado sin derivados lácteos, con una mezcla equilibrada de azúcares, de fácil uso, para obtener sorbetes de distintos sabores frutales (utilizando fruta fresca o congelada).		Sec. 2 x 6	370-490	
12BGF0024 •	SORBET LIGHT		Producto neutro para obtener sorbetes de distintos sabores frutales (utilizando fruta fresca o congelada), endulzado con fructosa. Su característica única es hacer que el sorbete terminado sea fácil de espatular y suave con el tiempo, especialmente indicado para llevar.		Sac. 10 x 2	250-490	
12BGF0025 •	TUTTAFRUTTA		Indicado para la elaboración de sorbetes de fruta, sin leche ni derivados lácteos y completamente sin emulsionantes, rico en fibras vegetales, mantiene el helado en vitrina fácil de espatular y cremoso.		Sac. 20 x 1	140	





BASES ESPECIALES

Alvena fue la primera en introducir productos completamente vegetales para hacer que el helado sea bueno para todos. Las líneas más innovadoras y de tendencia, respetando la naturaleza y el bienestar del consumidor, para una elección ética y de sabor, incluso en versión alcohólica.



VEGAN OK



HALAL



SIN LECHE NI SUS DERIVADOS

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l	Elaboración
Bases Especiales							
21SBS0184	BASE AVENA		Base totalmente vegetal con avena sin gluten, endulzada con azúcar de caña, para producir sorbetes de distintos sabores. Recomendado combinar con Variegato Cranberry.		Sac. 10 x 2	430-540	
21SBS0169	BASE BIANCA VEG		Base vegana, para utilizar con pastas vegetales como avellana, pistacho, almendra, nuez, café, regaliz o cacao. Sabor equilibrado, excelente estructura y buena estabilidad en vitrina.		Sac. 12 x 1,5	540	
12BGF0029	BASE EUFORIA		Indicado para producir sorbetes y helados con distintos sabores alcohólicos (vinos, licores, cócteles de cualquier tipo).		Secc. 2x6	490-780	
21SBS0179	BASE ZERO		Base para producir sorbetes sin azúcares añadidos, para utilizar también con pastas vegetales como avellana, pistacho, almendra, nuez y con materias primas como cacao, café, regaliz, etc. No contiene leche ni derivados lácteos.		Sac. 10 x 2	390-590	
21SBS0122	FIORDISOYA		Producto para la preparación de helados a base de soja, completamente vegetal, sin derivados lácteos, con contenido calórico reducido y sabor a nata, endulzado con fructosa.	Soja.	Sac. 10 x 2	490	
21SBS0055	RISOLIGHT PRIMAVERA		Producto a base de arroz que puede utilizarse con la adición de pastas puras para elaborar diferentes sabores.		Sac. 10 x 2	540	
21SBS0156	VEGAN RISoy ENERGY		Base de arroz y soja, completamente vegetal, sin derivados lácteos, enriquecida con ginseng y guaraná. Puede utilizarse con la adición de pastas para elaborar diferentes sabores.	Soja	Sac. 10 x 2	1 Bolsa + 4 lt agua hiviendo.	
21SBS0157	VEGAN NOIR ENERGY		Producto completo con sabor a chocolate amargo y fondente, completamente vegetal, sin derivados lácteos, enriquecido con ginseng y guaraná.	Soja	Sac. 10 x 2	1 Bolsa + 4 lt agua hiviendo.	





COMPLETOS DE CREMA

Preparados completos, con una selección de materias primas de alta calidad que dan origen a un exquisito helado de crema.



VEGAN OK

HALAL

SIN LECHE NI SUS DERIVADOS

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l	Elaboración
Completos de Crema							
21SBS0172	BANANA BREAD		Típico dulce estadounidense. Reproduce fielmente el sabor del producto original con notas aromáticas de pastel, plátano y canela.	Derivados lácteos.	Sac. 12 X 1,5	1 bolsa + 2,8 lt Agua	●
11BGL0050	WHITE SOFT		Sabor fior di panna, producto completo para elaborar un helado soft.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 2	300	●
NOVITA 2026 21SBS0190	BIANCO GREZZO		Chocolate blanco de sabor puro, enriquecido con habas de cacao para un contraste crujiente y un toque de originalidad.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 2	1 bolsa + 3 lt agua hirviendo	●
NOVITA 2025 21SBS0187	BRUNO GREZZO		Semielaborado en polvo con café descafeinado y habas, sin derivados lácteos.		Sac. 10 x 2	1 bolsa + 3,7 lt agua hirviendo	●

COMPLETOS DE FRUTA



VEGAN OK



HALAL



SIN LECHE NI SUS DERIVADOS

Preparados completos, tanto en polvo como en pasta.

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l	Elaboración
Completos de Fruta							
21SBS0009 •	ALVELIMO		Para sorbetes con sabor a limón, completamente vegetal.		Sac. 10 x 2	1 bolsa + 4 lt agua hirviendo	
21SBS0181	BERRY SOFT		Producto completo para elaborar un sorbete soft con sabor a frutos rojos, sin trozos.		Sac. 10 x 2	1 bolsa + 4 lt agua hirviendo	
21SBS0191	COCCOMATCHA		Helado de coco con coco rallado y polvo de matcha, sin azúcares añadidos. Un helado cremoso y delicioso, donde la dulzura del coco se fusiona con el retrogusto refinado del té verde.		Sac. 10 x 2	1 bolsa + 3 lt agua hirviendo	
21SBS0035 •	DIECOCCO		Para sorbetes de coco, completamente vegetal, con escamas de coco y endulzado con fructosa.		Sac. 10 x 2	1 bolsa + 3 lt agua hirviendo	
21SBS0138	FASTFRUIT MELA VERDE		Para sorbetes de manzana verde.		Sac. 12 x1,5	1 bolsa + 3 lt agua hirviendo	
21SBS0139	FASTFRUIT PESCA		Para sorbetes de melocotón.		Sac. 12 x1,5	1 bolsa + 3 lt agua hirviendo	
21SBS0136	FASTFRUIT POMPELMO ROSA		Para sorbetes de pomelo rosa.		Sac. 12 x1,5	1 bolsa + 3 lt agua hirviendo	
21SBS0189	TROPICALE PROTEICO		Producto completo en polvo con sabor tropical, con semillas de chía.		Sac. 10 x 2	1 bolsa + 3 lt agua hirviendo	



GUSTOS CREMA

Productos en pasta para añadir a las mezclas y definir su sabor.



VEGAN OK



HALAL



SIN LECHE NI SUS DERIVADOS

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l mix	Elaboración
Gustos Crema							
13PGC0094	ARACHIDE		Pasta de cacahuete, excelente por sí sola o combinada con veteados.	Cacahuete y frutos secos	Lat. 4 x 2,5	100	
13PGC0047	CARAMELLO		Sabor caramelo		Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0066	CARAMELLO SALATO		Sabor caramelo salado.		Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0026	CANNELLA		Sabor canela.		Lat. 4 x 3	40-60	
13PGC0081	CANTUCCIO FIORENTINO		Reproduce el sabor del Cantuccio toscano.	Huevo, frutos secos y leche.	Lat. 4 x 3	80-120	
13PGC0007	CREMA AGLI AGRUMI DI SICILIA		Sabor crema con cítricos de Sicilia.	Leche y huevo.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0121	CREMA CATALANA		Con el inconfundible sabor de crema y azúcar caramelizado. Para combinar con topping de caramelo y azúcar de caña microencapsulado.	Leche y huevo.	Lat. 4 x 3	100	

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l mix	Elaboración
13PGC0085	CREMA FRE-E		Sabor crema, con aroma natural.	Huevo.	vaso 8 x 1,8	100	
13PGC0048 •	CREUOVO		Sabor crema al huevo.	Huevo.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0128	COTTON CANDY		De color azul con sabor a algodón de azúcar.		Lat. 4 x 3	100	
13PGC0013	GRAN CREMA AL MASCARPONE		Sabor mascarpone.	Leche y huevo.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0018	MANDORLA TOSTATA		Compuesta solo por almendras 100% Sicilia.	Frutos secos.	Lat. 4 x 2,5	120	
14PGF0025	MALAGA		Sabor Málaga, rico en uvas pasas sultanas maceradas en Marsala, para combinar con Variegato Málaga.		Lat. 4 x 3	80-120	
13PGC0022	MENTA BIANCA DI PANCALIERI		Concentrada, enriquecida con Menta Piperita cultivada en Pancalieri.		Lat. 4 x 3	20-30	
13PGC0034	MENTA GREEN		Sabor menta de color verde.		Lat. 4 x 3	40-60	
13PGC0039	NOCE PURA 100%		Compuesta solo por nueces 100% Sorrento.	Frutos secos.	Lat. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0038	NOCCIOLA SUPERIOR	 	Pasta de avellanas seleccionadas y tostadas, de sabor redondo e intenso.	Frutos secos.	Lat. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0058	ORIGINAL CHEESECAKE		Sabor fiel al clásico y original postre americano. Para combinar con veteado de frutos rojos y galleta cheesecake.	Derivados lácteos.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0093	PANERA GENOVESE		Sabor del típico dulce genovés, con intenso gusto a café.	Derivados lácteos.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0046 •	PASTA BISCOKREM		Sabor galleta, para combinar con veteado biscokrok y Frollino krok.	Leche y huevo.	Lat. 4 x 3	50	
13PGC0101	PASTA OROBIANCO Kg 3		Sabor leche, para combinar con Variegato Oronero y obtener un helado con sabor similar a la famosa galleta OREO.	Derivados lácteos.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0102 •	PASTA PANE,BURRO E ...		Sabor pan y mantequilla, para combinar con veteado albaricoque o azúcar de caña microencapsulado.	Derivados lácteos.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0042	POLPA DI COCCO		Sabor coco, rico en coco rallado.	Dióxido de azufre y sulfitos.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0044	PISTACCHIO SICILIA TOP	 	Pasta de pistacho, con pistachos de Sicilia.	Frutos secos.	Lat. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0106	PISTACCHIO SICILIA TOP SC		Pasta de pistacho, con pistachos de Sicilia, sin colorantes.	Frutos secos.	Lat. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0104	PRALINATO MEDITERRANEO	 	Mezcla de almendras, avellanas y anacardos, enriquecida con una deliciosa granela pralinada de almendra y avellana. Se recomienda combinar con veteado pistacchio krok.	Frutos secos.	Lat. 4 x 2,5	100	
13PGC0050 •	RICOTTA		Con ricotta fresca de oveja, excelente sola o combinada con veteado de higos caramelizados o veteado pera.	Leche y huevo.	Lat. 4 x 3	130-150	
13PGC0097	SBIRULINA "ABC..."		Recuerda el sabor caramelo. Contiene ALGA SPIRULINA (una microalga de color verde azulado) y manzana.	Derivados lácteos.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0051	TIRAMISÙ AL MASCARPONE		Con huevos, mascarpone fresco y vino Marsala.	Leche y huevo.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0064	VANIGLIA AURORA		Sabor vainilla.	Huevo.	Lat. 4 x 3	30-50	
13PGC0092	VANIGLIA FREE EGG		Sin huevos, de color amarillo, completamente vegetal.		Vaso 8 x 1,5	50	





VETEADOS Y DECORACIONES



VEGAN OK



HALAL



SIN LECHE NI SUS DERIVADOS

Productos en pasta indicados para decorar helados y productos de pastelería.

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l	Elaboración
19VCG0028	ALBICOCCA		Con muchísimos trozos de fruta. Ideal para vetear helados, por ejemplo con pasta sabor a “Pan, mantequilla y...”.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0040	AMARENA PIÙ 60%		Rico en fruta (60%) de gran calibre (22/24). Ideal para vetear helados, semifríos, monoporciones y yogur.	Dióxido de azufre y sulfitos.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0007	AMARENA VARIEGATA		Con cerezas amarenadas confitadas en trozos.	Dióxido de azufre y sulfitos.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0034	ARACHIDE		Con cacahuetes salados. Sabor avellana y cacao.	Cacahuete, frutos secos, soja y leche.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0039	ARACHIDE BIANCO		Con cacahuetes salados. Excelente para vetear con caramelo salado.	Cacahuete y leche.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0012	ARANCIA SCORZA		Rica en trozos de fruta. Ideal para vetear en cualquier tipo de helado de chocolate	Dióxido de azufre y sulfitos.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0017	BISCOKROK		Finísima crema de cacao y avellana, enriquecida con trozos de galleta. Ideal para vetear con Biscokrem.	Cacahuetes, soja y leche	Lat. 4 x 3	Q.B.	

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l	Elaboración
19VCG0026	CANTUCCIO FIORENTINO		Rico en granilla de cantucci originales (sin gluten). Ideal para vetear el Cantuccio fiorentino.	Cacahuete, frutos secos, altramuz y derivados de la leche.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0075 •	CIOCCOLATO GREZZO		Veteado con sabor a chocolate fondente muy intenso y persistente, con granos de azúcar de caña microencapsulado que aportan una sensación crujiente al paladar.	Cacahuete y soja.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0071 •	COCCORELLO		Una mezcla de sabores con aroma a chocolate blanco, coco y crujiente granilla de almendra.	Frutos secos, soja y leche.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0073 •	CRANBERRY		Rico en trozos de fruta, sabor intenso a arándano rojo. Ideal para vetear helados, sorbetes, semifrios, yogur y chocolate.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0057 •	CRAZY ROUGE		Frambuesa, ruibarbo y saúco. Una mezcla muy particular que aporta un bouquet frutal armonioso, ideal para vetear el Pralinato Mediterráneo o la Vainilla Aurora.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
13PGC0011	CROCCANTELLA		Salsa crujiente con sabor a avellana y cacao.	Frutos secos, soja y leche.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0008	CUOR DI AMARENA INTERA		Con cerezas amarena confitadas enteras.	Dióxido de azufre y sulfitos.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0076 •	DRAGON FRUIT ZERO		El dragon fruit, conocido también como fruta del dragón o pitahaya, tiene origen centroamericano. Exterior rosa a rojo oscuro, interior blanco o rojo con semillas. Rico en sales minerales. Sin azúcares añadidos.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0052	EXOTIC		A base de mango, maracuyá y guayaba, fresco y energizante, ideal para vetear yogur.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0025 •	FICHI CAMELLATI		Rico en trozos de fruta. Indicada para vetear el helado sabor Ricotta.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0079	FONDENTE GREZZO ORANGE		Veteado de chocolate fondente con azúcar microencapsulado aromatizado con naranja. Una combinación de intensidad y frescura que conquista.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
 19VCG0019	FRAGOLINA DI BOSCO		Con presencia mínima del 45% de fruta. Ideal para vetear helados, semifrios y monoporciones.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0032	FRUTTI DI BOSCO		Con presencia mínima del 45% de fruta. Ideal para vetear helado sabor Cheesecake.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0046 •	LIMONE ZENZERO		Rico en pequeños trozos de fruta.	Dióxido de azufre y sulfitos.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0072 •	LITCHI e PESCA		Con puré de litchi y cubos de melocotón, ideal para vetear sabores como yogur, fiordilatte, etc.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0029	MELA E CANNELLA		Rico en trozos de manzana. Recomendado combinar con Pasta Canela.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0035 •	MARRONI		Rico en trozos de castaña.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0056 •	NOCCIOLA KROK		A base de avellana enriquecida con barquillos crujientes.	Frutos secos, leche y soja.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0047	ORONERO		Para combinar con Pasta Orobianco y obtener un helado con sabor similar a la famosa galleta ORO.	Frutos secos y soja.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0020	PERA		Con presencia mínima del 45% de fruta. Ideal para vetear helados, semifrios y monoporciones.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0051	PISTACCHIO KROK		A base de pasta de pistacho, con un mix de granillas que lo hacen exquisito y crujiente al paladar.	Frutos secos, soja y leche.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0037 •	VARIEGATO CHIA		Veteado con sabor tropical, con semillas de chía, completamente vegetal.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
 19VCG0077 •	VARIEGATO MOKKA GREZZO		Veteado con sabor cacao/avellana/nota café con azúcar microencapsulado ligeramente salado + granilla de almendra, sin derivados lácteos añadidos.	Frutos secos y soja.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
 19VCG0078 •	VARIEGATO OMEGA-3 NUT MIX		Veteado con frutos secos (contiene nuez, avellana, almendra) fuente de Omega 3.	Leche, frutos secos y soja.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
 19VCG0049	ZUCCHERO DI CANNA MICROCAPSULATO		Con manteca de cacao, para vetear el sabor Pan, mantequilla y...		Sac 24x0,5	Q.B.	



YOGUR

Productos en polvo para helados de yogur y frozen yogurt, para utilizar con mantecadora o máquina soft.



VEGAN OK



HALAL



SIN LECHE NI SUS
DERIVADOS

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l	Elaboración
Yogur							
21SBS0142 •	YOFREE S.A.		Producto completo para elaborar un helado de yogur, utilizando solo yogur fresco entero o desnatado. Sin aromas, azúcares ni grasas añadidas.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 2	330	●
21SBS0188 •	YOMEGA3		Semielaborado en polvo con aroma natural a yogur, bajo contenido calórico y fuente de Omega 3.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 2	430	●
21SBS0180 •	YOMILK		Producto completo para usar con leche y obtener un helado soft sabor yogur	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 2	280	●
13PGC0065	YOPLÀ 50		Pasta de yogur para usar en base blanca. Su característica principal, tanto en calidad como en sabor, es la presencia del 28% de yogur fresco, sin grasas hidrogenadas.	Derivados lácteos.	Lat. 4 X 3	50	
21SBS0084	YOVITAL C2 S.A.		Para integrar con azúcar o fructosa y usar con yogur fresco entero o desnatado. Producto sin aroma.	Derivados lácteos.	Sac. 3 x 5	90-110	●
21SBS0069 •	YOVITALITY F 22/24		Producto completo para usar con yogur y obtener helado sin sacarosa añadida, endulzado solo con fructosa. Contiene entre 75% y 80% de yogur fresco, rico en fermentos lácticos vivos, con contenido muy bajo de lactosa. Versión con aromas.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 2	280-320	●
21SBS0078 •	YOVITALITY F 22/24 S.A.		Producto completo para usar con yogur y obtener helado sin sacarosa añadida, endulzado solo con fructosa, sin aromas. Contiene entre 75% y 80% de yogur fresco, rico en fermentos lácticos vivos, con contenido muy bajo de lactosa.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 2	280-320	●
21SBS0087	YOVITALITY GRECO		Producto completo para usar directamente con yogur y obtener helado de yogur griego, sin sacarosa añadida, endulzado con fructosa. Contiene 75% de yogur fresco, rico en fermentos lácticos vivos, con contenido muy bajo de lactosa.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 2	330	●
21SBS0092	YOVITALITY Z 20/27		Producto completo para usar con yogur y obtener helado con azúcar. Versión con aromas. Contiene entre 75% y 80% de yogur fresco, rico en fermentos lácticos vivos, con contenido muy bajo de lactosa.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 2	250-370	●
21SBS0094 •	YOVITALITY Z 20/27 S.A.		Producto completo para usar con yogur y obtener helado con azúcar y sin aromas. Contiene entre 75% y 80% de yogur fresco, rico en fermentos lácticos vivos, con contenido muy bajo de lactosa.	Derivados lácteos.	Sac. 20 x 1	250-370	●



CHOCOLATES

Preparados en polvo equilibrados para obtener exquisitos helados de chocolate en todas sus variantes: fondente, con leche, sin derivados lácteos, endulzado con fructosa, con habas de cacao, sin azúcares añadidos o con masa de cacao.



VEGAN OK



HALAL



SIN LECHE NI SUS
DERIVADOS

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l	Elaboración
21SBS0010	ALVEMORO Z		Producto completo con sabor a chocolate fondente, sin leche ni derivados lácteos, con mezcla de cacaos oscuros.		Sac. 4 x 6	670	
24PCC0012	CIOBON LAIT		Preparado completo para chocolate caliente con sabor a chocolate con leche.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 1,2	1 bolsa + 2,8 lt agua o leche.	
24PCC0010	CIOBON NOIR		Preparado completo para chocolate caliente con sabor a chocolate fondente.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 1,2	1 bolsa + 2,8 lt agua o leche.	
24PCC0018	CIOBON NOIR VEG		Preparado completo para chocolate caliente con sabor a chocolate fondente, completamente vegetal.	Soja.	Sac. 10 x 1,2	1 bolsa + 2,8 lt agua o leche.	
21SBS0029	CIOCOLAT LAIT Z		Producto completo con sabor a chocolate con leche.	Leche.	Sac. 10 x 2	1 bolsa + 3 lt agua o leche.	
21SBS0031	CIOCOLAT NOIR Z®		Producto completo con sabor a chocolate amargo "fondente", con diferentes variedades de chocolate y cacao.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 1,92	1 bolsa + 2,08 lt agua hirviendo.	
21SBS0050	MORO CIOCOLAT NOIR F		Producto completo con sabor a chocolate amargo "fondente", endulzado solo con fructosa.	Derivados lácteos.	Sac. 10 x 1,8	1 bolsa + 2,2 lt agua hirviendo.	
21SBS0185	MORO GREZZO		Completo en polvo para usar con agua y obtener sorbetes con sabor a chocolate intenso y granos de habas de cacao.		Sac. 10 x 2	1 bolsa + 3 lt agua hirviendo.	
21SBS0162	MORO PURO		Sabor chocolate amargo fondente. Producto versátil con múltiples ventajas: baja dosificación, sin leche ni derivados, con solo emulsionantes naturales. Personalizable mediante la adición de cualquier cobertura o chocolate fondente, incluso monoorigen.		Sac. 12 x 1,52	1 bolsa + 2,520 lt agua hirviendo.	
21SBS0183	NOIR ZERO		Producto completo con sabor a chocolate fondente, sin azúcares añadidos, con masa de cacao y totalmente vegetal.		Sac. 10 x 2	1 busta + 3,260 lt acqua bollente	
21SBS0186	SUPER GIANDUIA		Nacido de una idea inesperada, creado para ayudar al heladero a producir helado sabor giandua de forma simple y rápida. Puede prepararse con agua o leche, según preferencia.	Derivados lácteos y frutos secos.	Sac. 10 x 2	1 bolsa + 3 lt agua hirviendo.	



TOPPING



VEGAN OK



HALAL



SIN LECHE NI SUS
DERIVADOS

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis	Elaboración
18TOP0026	AMARENA		Topping sin azúcares añadidos; los azúcares presentes provienen de la fruta. Por sus características organolépticas y de estructura, es ideal para decorar ("copas, conos y vasitos de helado"), especialmente en sabores fiordilatte, vainilla y yogur.		bott. 14x 1	Q.B.	
18TOP0030	CACAO		Topping sin azúcares añadidos; los azúcares presentes provienen de los ingredientes característicos. Por su sabor a chocolate fondente y su estructura, es perfecto para los usos clásicos en heladería: decorar copas, conos, vasitos y monoporciones.		bott. 14x 1	Q.B.	

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis	Elaboración
18TOP0029	CAMEL		Topping sin azúcares añadidos; los azúcares presentes provienen de los ingredientes característicos. Por sus características organolépticas y de estructura, es ideal para decorar copas, conos, vasitos de helado y monoporciones.		bott. 14 x 1	Q.B.	
18TOP0025	FRAGOLA		Topping sin azúcares añadidos; los azúcares presentes provienen de la fruta. Por sus características organolépticas y de estructura, es ideal para decorar copas, conos y vasitos de helado (especialmente en sabores fiordilatte y yogur) y monoporciones.		bott. 14 x 1	Q.B.	
18TOP0028	FRUTTI DI BOSCO		Topping sin azúcares añadidos; los azúcares presentes provienen de la fruta. Por sus características organolépticas y de estructura, es ideal para decorar copas y conos de helado, especialmente en sabores yogur, fiordilatte y vainilla, y monoporciones.		bott. 14 x 1	Q.B.	
18TOP0027	MANGO		Topping sin azúcares añadidos; los azúcares presentes provienen de la fruta. Destaca por su sabor muy intenso a mango.		bott. 14 x 1	Q.B.	





GRANITE



- VEGAN OK
- HALAL
- SIN LECHE NI SUS DERIVADOS

Preparados líquidos, para utilizar con fruta fresca o congelada, verduras, bebidas, zumos, etc. Característica única: “autocongelante”, que no requiere el uso de maquinaria tradicional. Se congela en abatidor o congelador.

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/mix	Elaboración
Granite							
17SSG0017	GRANIFAST Z		Mezcla neutra de azúcares reductores para elaborar granizados de distintos sabores. Endulzado con sacarosa.		Tan. 2 x 7	200-330 /lt	
17SSG0021	GRANIFAST ZERO		Jarabe obtenido a partir de una mezcla equilibrada y estabilizada de polialcoholes y fibras, para usar en granizados sin azúcares añadidos de diferentes sabores frutales y granizados con pastas vegetales puras (pistacho, almendra, avellana, etc.).		Sec. 2 x 6	250 / lt	
17SSG0004	GRANIFRUTTA		Mezcla neutra de azúcares reductores para granizados de distintos sabores. Sin sacarosa añadida, endulzado con fructosa.		Tan. 2 x 7	200-330 /lt	

PASTELERÍA

Soluciones para la preparación de semifríos y postres.



VEGAN OK



HALAL



SIN LECHE NI SUS DERIVADOS

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l	Elaboración
--------	----------	-----------------	-------------	-----------	---------	-----------	-------------

Pastelería

16SPS0032 •	ALVEPAN		Sabor nata. Producto para montar en batidora con agua y crear un semifrío completamente vegetal. Puede personalizarse añadiendo sabores característicos usados en la producción del helado.	Soja.	Sac. 10 x 2	670-820	●
16SPS0039 •	AMARENA GLASSA LUCIDA		Excelente brillo incluso a -20°C. Temperatura de uso: 25°/35°C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0058 •	ARANCIA/ VANIGLIA GLASSA LUCIDA		Excelente brillo incluso a -20°C. Temperatura de uso: 25°/35°C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0049 •	BISCOTORTA		Con mantequilla y cacao.	Frutos secos, soja y leche.	Sac. 12 x 1	Q.B.	●
16SPS0009	BONCAKES LATTE		Pasta sabor neutro a leche, para montar con nata 35%-38%. Contiene leche fresca, endulzado con fructosa. Puede personalizarse añadiendo sabores característicos usados en la producción del helado.	Derivados lácteos.	Vaso 9 x 0,6	125-330	●
16SPS0036 •	CARAMELLO GLASSA LUCIDA		Excelente brillo incluso a -20°C. Temperatura de uso: 25°/35°C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0037 •	CIOCCOBIANCO GLASSA LUCIDA		Excelente brillo incluso a -20°C. Temperatura de uso: 30°/40°C.	Derivados lácteos.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0033 •	CIOCCOLATO GLASSA LUCIDA		Excelente brillo incluso a -20°C. Temperatura de uso: 30°/40°C.	Derivados lácteos.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0048 •	GLASSA CRYSTAL		Excelente brillo incluso a -20°C. Temperatura de uso: 25°/35°C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0034 •	FRAGOLA GLASSA LUCIDA		Excelente brillo incluso a -20°C. Temperatura de uso: 25°/35°C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0040 •	LAMPONE GLASSA LUCIDA		Excelente brillo incluso a -20°C. Temperatura de uso: 25°/35°C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0059 •	LIMONE & YUZU GLASSA LUCIDA		Excelente brillo incluso a -20°C. Temperatura de uso: 25°/35°C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0047 •	MANGO GLASSA LUCIDA		Excelente brillo incluso a -20°C. Temperatura de uso: 25°/35°C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0060	PISTACCHIO GLASSA LUCIDA		Excelente brillo incluso a -20°C. Temperatura de uso: 25°/35°C.	Frutos secos.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0054 •	SEMICAKES		Para usar solo con nata y elaborar semifríos que pueden conservarse tanto en temperatura negativa como positiva (máx. 2 días).		Sac. 10 x 2	250	●
41PFC0034	SQUISITA CIOKBIANCO		Crema suave sabor chocolate blanco.	Derivados lácteos y soja.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
41PFC0042 •	SQUISITA PISTACCHIO		Crema suave sabor pistacho.	Frutos secos.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
16SPS0051 •	TORTA VEG		Sabor vainilla. Completamente vegetal.	Soja.	Sac. 12 x 1	Q.B.	●



NEUTROS E INTEGRADORES



VEGAN OK



HALAL



SIN LECHE NI SUS DERIVADOS

Productos para preparaciones variadas de heladería y pastelería.

Código	Producto	Características	Descripción	Alérgenos	Formato	Dosis g/l	Elaboración
Neutros e Integradores							
15NSE0007	ALVEMONOS		Neutro para helado de crema.		Sac. 18 x 1	5	
12BGF0012	FRUTTO AL 42		Producto a base de aditivos alimentarios, indicado para mezclas de helados al agua con fruta o zumos añadidos.		Sac. 10 x 2	5-10	
16SPS0050	JELLY MIX		Producto gelificante en polvo para heladería y pastelería.		Sac. 24 x 0,5	15-25	
14PGF0019	LIMONISSIMO		Aromatizante natural de limón.		bott. 9 x 1,5	Q.B.	
15NSE0024	NEUTROCREM		Neutro para helado de crema.	Derivados lácteos.	Sac. 16 x 1	10	
15NSE0031	SUCROGEL N.2		Mezcla de azúcares reductores.		Sac. 4 x 5	30-50	



alvena.it

