



since 1936, naturally

Las etapas de una excelencia

◆ 1936

Giuseppe Gabaldo funda *Prodotti Stella* a los 26 años



◆ 1939

Nace *Gelocrema*, la primera marca registrada de preparados para helados



◆ 1951

Stella lleva su línea a la feria de París

◆ 1959

Nace *Gelostella*, semielaborados en pasta para helados de fruta



◆ 1977

Con **Eurostella** se inaugura la producción de bases 100 para cremas y frutas.



◆ 1995

Stella entra en el grupo Illva Saronno, nace **Disaronno Pasta**.



◆ 2001

Nace la línea **Gluten Free**.

◆ 2008

Comienza la línea *All Natural*



◆ 2022

Stella constituye *Disaronno Ingredients* junto con la marca Montebianco.

Stella.◆

90 años de pasión por el helado artesanal

En 1936, con solo 26 años, Giuseppe Gabaldo funda Prodotti Stella. Es el inicio de un viaje de noventa años, hecho de intuiciones, evoluciones y amor por el arte heladero. Desde entonces, Stella ha acompañado a generaciones de heladeros y pasteleros, ofreciendo ingredientes de calidad, soluciones concretas y un servicio a medida. “Para valorizar el arte del heladero”, escribíamos en los años 80. Hoy, como entonces, sigue siendo el corazón de nuestra misión.



Un socio para el heladero moderno

Stella es mucho más que un productor: es formación, asesoría, servicio. Con una red técnico-comercial activa en Italia y en el extranjero, acompañamos al heladero en su crecimiento profesional.

Tradición e innovación, cada día

Stella siempre ha sabido anticipar la evolución del gusto y de los estilos de vida, ofreciendo productos flexibles, personalizables y de fácil uso. Cada ingrediente está pensado para simplificar el trabajo del artesano, liberar la creatividad y garantizar resultados excelentes.

Internacionalización:

En las últimas décadas, Stella ha llevado su experiencia más allá de las fronteras italianas, consolidando una presencia internacional cada vez más fuerte.

- ◆ **2006** apertura de la filial en Estados Unidos
- ◆ **2009** inauguración de la sede en Francia
- ◆ **2014** expansión en España
- ◆ **2021** nuevas filiales en Alemania y Polonia



Estos hitos marcan la voluntad de Stella de estar al lado de los profesionales de la heladería en todo el mundo, con la misma pasión y calidad.

El helado como cultura, placer y convivencia

Desde hace 90 años, Stella está al lado de los profesionales del dulce. Con pasión, competencia y una mirada siempre puesta en el futuro.

Mirando al futuro, con raíces sólidas

En los últimos años, Stella ha sabido responder a los nuevos retos del sector:



DESESTACIONALIZANDO:
productos para otoño e invierno



PASTELERÍA FRÍA:
mousses, tartas, monoporciones,
bombones



INGREDIENTES NATURALES:
selección exclusiva para
un helado auténtico



COMUNICACIÓN Y ASESORAMIENTO:
para valorizar la artesanía

1936

2026





Naturally Good

Creemos en el Good Food, un alimento bueno para nosotros y para el planeta.

Trabajamos constantemente en nuestra línea All Natural, asegurando un **producto sano, genuino y de excelencia**. Para nosotros All Natural significa Helado Natural, una **elección responsable** que se traduce en cada gesto cotidiano, en el apoyo que brindamos a nuestros clientes y en la atención a todos los consumidores.

Naturally Good es la evolución de nuestro camino hacia **la calidad, la sostenibilidad y la naturalidad**.

La receta perfecta para los artesanos del helado



CONFIANZA



TRANSPARENCIA



MATERIAS PRIMAS
NATURALES



EL MUNDO
ALL NATURAL

Índice

Gama All Natural	1
Bases	9
Naturally Sweet	13
Neutros e Integradores	15
Gustos Crema	17
Completos de Crema	23
Gustos Fruta	25
Completos de Fruta	27
Veteados de Crema	29
Veteados de Fruta	33
Decorativos	37
Granizados	39
Pastelería y Semifríos	41
Glasas	42



all natural

tutto il buono del gelato



LOS PRODUCTOS ALL NATURAL ESTÁN LIBRES DE:



Colorantes artificiales



Grasas vegetales hidrogenadas



Aceite de palma



Espesantes



Aromas artificiales,
estabilizantes y
emulsionantes artificiales

LA IMPORTANCIA DE LA EXPERIENCIA

DESDE HACE MÁS DE 20 AÑOS DESARROLLAMOS CON ORGULLO UNA LÍNEA DE PRODUCTOS NATURALES

Prodotti Stella nace con la vocación All Natural, fruto de una dedicación constante que siempre nos ha acompañado en la búsqueda de una alta calidad productiva, con una gran inversión de tiempo para el desarrollo y la selección de materias primas, garantizando a nuestros consumidores productos que evolucionan con las actuales exigencias del mercado y las tendencias de consumo.

Algunos de nuestros clientes intuyeron las posibilidades de la tendencia del Helado Natural con mucha antelación y colaboraron con nosotros en el desarrollo de una gama específica desde 2003. Hoy, podemos asegurar un producto de excelencia tanto desde el punto de vista organoléptico como en términos de estructura y conservación.



CRECIMIENTO ALL NATURAL

LA GAMA MÁS AMPLIA DE PRODUCTOS PARA LA HELADERÍA NATURAL

La gama All Natural, que ampliamos constantemente, cuenta con más de cien referencias entre bases, sabores crema, sabores fruta, veteados, coberturas, decoraciones y productos para pastelería: una oferta completa capaz de satisfacer cualquier necesidad y demanda de los profesionales del helado.

En esta amplia gama de productos, la más extensa del sector, podrás encontrar sin duda los más adecuados para tus necesidades y los gustos de tu clientela, de modo que puedas personalizar tu oferta y diferenciarte en el mercado.

GAMA ALL NATURAL

3

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
--------	----------	-------------	-----------------	---------------	-----------	-------------

Bases y Bases Especiales

7504	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY	Base con ingredientes completamente All Natural. Sabor limpio para realzar el gusto de las pastas. Las fibras vegetales de última generación confieren excelente cremosidad al helado.	  	8x2	50	 
7939	EUROSTELLA BASE FACILE ALL NATURAL	Base completa con leche y azúcar, a la que solo es necesario añadir agua para preparar en, en pasteurizador, mezclas base leche de sabor neutro-leche. Forma parte de la línea All Natural.	  	8x2	510/l agua	
7538	EUROSTELLA BASE VEGAN GELATO	Base completa para la elaboración de helados sin leche con sabores crema. Para usar con agua o bebidas vegetales. Contiene fibras vegetales de última generación e ingredientes completamente All Natural.	   	12x1,05	420	 
7508	EUROSTELLA BASE 50 NATURAL PLUS	Forma parte de la línea All Natural y no contiene grasas ni emulsionantes, con fibras vegetales de nueva generación, para preparar en pasteurizador mezclas base leche.	  	8x2	50	
7502	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY PANNA	Base con las características de la 7504 y que confiere al helado sabor a nata fresca. Con aromas naturales.	 	8x2	50	 
7501	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY PANNA	Base con las características de la 7503 y que confiere al helado sabor a nata fresca. Con aromas naturales.	 	8x2	100	 
7503	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY	Base completamente All Natural sin emulsionantes ni estabilizantes de síntesis. Gran cuerpo sin el uso de grasas vegetales.	 	8x2	100	 
7533	EUROSTELLA 100 ALL NATURAL PANNA	Base completamente All Natural sin emulsionantes ni estabilizantes de síntesis. Gran cuerpo sin el uso de grasas vegetales. Aroma natural de nata fresca.	 	8x2	80-100	
7552	EUROSTELLA 125 ALL NATURAL	Base de la línea All Natural para helados cremosos y cálidos al paladar con excelente estabilidad en vitrina. Con fibras vegetales de nueva generación y grasas vegetales NO hidrogenadas, sin estabilizantes ni emulsionantes de síntesis.	 	8x2	125	
7525	EUROSTELLA BASE LATTE 100	Base completamente All Natural de sabor limpio. Estructura cremosa.	 	8x2	80-100	
7500	EUROSTELLA BASE LATTE 100 CORE	Con las características de la 7525, enriquecida con sabor delicado de leche proveniente de leche del Piemonte. Sin aromas.	 	8x2	100	
7539P	EUROSTELLA LABASE CORE	Base diseñada para heladeros que buscan ingredientes y sabor natural, unidos a una estructura cremosa del helado. El sabor natural de leche está garantizado por el uso de una tecnología extractiva aplicada directamente sobre leche fresca del Alto Piemonte. Utilizable solo añadiendo leche, nata y sacarosa.	 	8x2	170	
4077	BASE 100 ALL NATURAL VEG	Producto en polvo completamente All Natural para la preparación de helados de fruta. Sin ingredientes de origen animal.	   	12x1	100	 
4078	BASE 50 ALL NATURAL VEG	Producto en polvo completamente All Natural para la preparación de helados de fruta. Sin ingredientes de origen animal.	    	12x1	50-60	 
4094	BASE FRUTTA COMPLETA AN	Base completa en polvo para la preparación de sorbetes solo de fruta. Ingredientes completamente All Natural. Estructura cremosa y buena conservación en el tiempo.	  	12x1,08	360	 
4095	BASE VEGAN SORBETTO	Base completa en polvo para la preparación de helados de fruta "vegan friendly". Contiene azúcar de caña crudo y dextrosa de uva, por lo que solo es necesario añadir agua y fruta fresca.	  	12x0,9	360	 
7538	EUROSTELLA BASE VEGAN GELATO	Base completa para la elaboración de helados sin leche con sabores crema. Para usar con agua o bebidas vegetales. Contiene fibras vegetales de última generación e ingredientes completamente All Natural.	   	12x1,05	420	 
7526L	EUR. 150 ALL NATURAL CORE	Base diseñada para heladeros que buscan ingredientes y sabor natural, unidos a una estructura cremosa del helado. El sabor natural de leche está garantizado por el uso de una tecnología extractiva aplicada directamente sobre leche fresca del Alto Piemonte.	 	8x2	150	
8035	MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE	Producto en polvo completo diseñado para la preparación de glaseados con efecto brillante, utilizables a temperatura negativa y positiva, ideales para cubrir semifrios, bavarois, mousses y monoporciones.	 	6X1	100+30-40 agua+ 30 leche condensada	

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
--------	----------	-------------	-----------------	---------------	-----------	-------------

Naturally Sweet

8314	BASE BIANCA	Base sin azúcares añadidos con edulcorantes para obtener helados cremosos y con sabores auténticos, menos dulces que el helado tradicional.	  H	12x0,725	290	  (leche caliente)
8315	BASE FRUTTA VEG	Base sin azúcares añadidos con edulcorantes para usar con agua en sorbetes de fruta y sabores crema veganos.	   H	12x0,875	350	 
8317	CIOCCOLATO	Preparado para helado con edulcorantes, bajo contenido calórico y completamente natural.	 	6x1,25	500g con 1L de agua o 350 g con 1l de leche	 
8318	SKYR SOFT	En polvo, sin azúcares añadidos, con edulcorantes, listo para usar, con buen contenido de queso fresco en polvo Skyr. Para uso en máquina soft y para helados mantecados con elaboración en frío.	   H	6 x 1,5	375g/l de leche desnatada	
8319	NATURALLY SWEET RISO	En polvo, sin azúcares añadidos, con edulcorantes, listo para usar, con abundante contenido de arroz precocido que se mantiene consistente pero suave a temperaturas negativas.	 	6 x 1,625	650g/l agua	

Neutros e Integradores

5047	NEUTRO 10 ALL NATURAL	Semielaborado en polvo de baja dosificación, rico en fibras y con espesantes naturales. Sabor neutro.	  H	12x1	10	
5074	FIBRAMIX	Mezcla de fibras vegetales (bambú, inulina, oligofructosa) útil para favorecer la estabilidad del helado en vitrina.	   H K	6x1	15-20	 
5070	INTEGRABASE	Mezcla con alto contenido de proteínas lácteas, diseñada para conferir al helado una estructura más suave y una mejor conservación en el tiempo.	 	6x1	20-35	 
7953	EASY LATTE PLUS	Preparado compuesto por leche desnatada en polvo, maltodextrinas, suero lácteo y extracto de leche. Puede sustituir la leche desnatada en polvo en sus usos habituales.	  H	16x1	100-120	 
7957	EASY LATTE CREMA	Producto en polvo con excelente contenido de leche en polvo, diseñado como alternativa a la leche desnatada en polvo en todos sus usos, especialmente para la preparación de cremas pasteleras.	 	12X1	100- 120	 

Gustos Crema

8765	CACAO BLEND 20/22	Mezcla seleccionada y equilibrada de diferentes tipos de cacao que confiere al helado un sabor a chocolate con cuerpo y color intenso.	  	12x1	70-120	
8760	CACAO MAGRO (10/12)	Mezcla en polvo caracterizada por su excelente solubilidad incluso en frío, por el color intenso que aporta al helado y por la aromatización especial con vainilla que realza su sabor.	  	12x1	70-120	 
8764	CACAO MAGRO BLEND 10/12	Mezcla en polvo de los mejores cacaos holandeses de color rojo oscuro que garantiza un color intenso y el característico sabor fondente al helado.	   H	12x1	70-120	
8732	CIOCCOLATO BIANCO	Pasta crema con alto contenido de manteca de cacao, obtenida por prensado de la pasta de cacao y otros ingredientes típicos del chocolate blanco, como leche entera en polvo, leche desnatada en polvo y lactosa.	 H	6	90-120	
8516	NO SUGAR CHOCOLATE PASTE	Pasta cremosa y con cuerpo sin sacarosa, diseñada para aromatizar la mezcla base. Ideal para elaborar rápidamente un helado de chocolate con leche de gran calidad.	 H	6	90-110	
8755	CAFFÈ BRASIL 100% ARABICA	Café liofilizado soluble 100% arábica, origen Brasil. Ideal para la preparación de helados de café sobre base leche o base agua. También puede utilizarse para la preparación de granizados y sorbetes o en pastelería como aromatizante.	   H	6x1	15-25	
8440 D	CREMA GIALLA ALL NATURAL	Pasta con buen contenido de yema de huevo pasteurizada. Ideal para preparar helados con el típico sabor de crema pastelera o bases amarillas. Nueva receta completamente All Natural.	 	3	60-80	
9592	DISARONNO ALL NATURAL	Pasta conmemorativa de uno de los licores más apreciados y conocidos en el mundo: Disaronno Originale. Alto contenido de almendras pralinadas y granilla de avellana que se mantienen crujientes en el helado. No contiene alcohol. Con ingredientes completamente All Natural.	 	2,5	130-150	
8648	GIANDUIONE AN	Pasta cremosa a base de avellanas y mezclas de cacao de primera calidad. Con ingredientes completamente All Natural.	 	5,5	150-230	
8475	MENTA ALL NATURAL (POLVERE)	Producto en polvo para añadir a la mezcla base leche o agua para un sorbete de menta. Se caracteriza por un excelente aroma natural de menta, el extracto de chlorella y espirulina confieren de forma natural el color verde.	  	6x1	50-60	

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
8678	MENTA BIANCA	Pasta caracterizada por aroma y sabor intenso a menta. Sin colorantes. Ingredientes completamente All Natural.	  	3	40-60	
8767	PANNA EDELWEISS	Producto en polvo que confiere a la mezcla un sabor a leche-nata fresca de montaña. Ingredientes completamente All Natural.	  	1	30-40	
8439	PASTA FIORDILATTE	Pasta para añadir a la mezcla base antes de mantecar para dar al helado un sabor intenso a nata-leche.	   	3	30-60	
8601	PEANUTS	Pasta de altísima calidad obtenida de 100% cacahuetes tostados y salados.	 	3	100-120	
8757	RICOTTA (POLVERE)	Preparado en polvo para añadir a la mezcla base, con alto contenido de ricotta deshidratada. Sabor personalizable según la dosificación.	 	6x1	60-70	
8679 	TIRAMISÙ AN	Pasta que contiene vino Marsala, yema de huevo y café equilibrados para obtener en el helado el característico sabor tiramisù. Con ingredientes completamente All Natural.	 	3	100	
8751	YOGURT AN (POLVERE)	Preparado en polvo a base de yogur. Contiene exclusivamente aromas naturales. Sabor limpio, intenso y no demasiado ácido.	 	6x1	50	
8701	PISTACCHIO BLEND SC	Pasta obtenida de la refinación de mezclas de pistachos procedentes de Sicilia y Turquía. Sin clorofila.	  	2,5	80-100	
8595	NOCCIOLA ITALIA S.A.	Pasta de avellana caracterizada por un tostado medio. Sin aromas ni emulsionantes.	  	5	70-100	
8582	NOCCIOLA TONDA GENTILE S.A.	Pasta obtenida del procesamiento de avellanas de alta calidad originarias del Piemonte. Sin aromas ni emulsionantes.	  	5	80-120	
8605	VANIGLIA BIANCA ALL NATURAL	Pasta de vainilla completamente All Natural. Confiere al helado un color claro con polvo de vaina.	  	3	35-45	
8645 	VANIGLIA ALL NATURAL	Pasta premium de vainilla que utiliza exclusivamente aromas naturales. Contiene vainas de vainilla.	 	6	80-90	

Le Vie dell'Eccellenza

8568	PASTA MEDITERRANEO	Pasta de almendra 100% de origen Italia con extracto natural de almendra. Tostado no demasiado marcado.	  	2,5	100	
8569	VARIEGATO MEDITERRANEO	Veteado compuesto por miel Millefiori italiana, higos de Turquía en trozos y mandarina molida tardía de Ciaculli.	 	3	Q.B.	
8790	GRANELLA MEDITERRANEO	Granilla crujiente y colorida de almendra y pistacho con arroz inflado y sésamo pralinado.	 	2	Q.B.	
8574	PASTA AMIRA D'ORIENTE	Pasta elaborada totalmente con sésamo de la mejor calidad del mundo: sésamo Humera, procedente del norte de Etiopía (Tigrai). Este sésamo se trabaja según la tradición más antigua, tostado a baja temperatura y molido con piedras de lava. Su sabor es único, delicado y a la vez delicioso. Las notas características son las del sésamo.	 	2,5	130-150	
8893	GRANELLA AMIRA D'ORIENTE	La Granilla Amira del Oriente es una granilla de sésamo que aporta crocancia y sabor para completar esta especialidad. Es una granilla crujiente de tamaño variable entre 8 y 12 mm, muy sabrosa, compuesta por un aglomerado de sésamo con extruido de arroz que contiene harina de arroz y extracto de malta de cebada.	 	2	Q.B.	

I Want Kookie

8793	KOOKIE&CAMEL GRANELLA	Granilla de calibre irregular, obtenida de la trituración de galletas originales belgas al caramelo.	 	2	Q.B.	
8488	KOOKIE COCCO PASTA	Producto en pasta diseñado para conferir el típico sabor de la galleta de coco en helados, mousses y semifríos. Puede utilizarse en combinación con el veteado y la granella.	  	2,5	100	
8489	KOOKIE COCCO VARIEGATO	Pasta que combina una crema suave y aromática, con buen contenido de avellanas, junto con una nota de chocolate con leche, galletitas crujientes de coco y coco rallado. Debe utilizarse en combinación con la pasta y la granilla.	  	2,5	Q.B.	

Gustos Fruta

9518	LAMPONE 100 AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a frambuesa. Ingredientes completamente All Natural.	   	6	80-100	
9059	LIMONE 100	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a limón.	  	3	80-100	
9023 	MANGO 100 AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a mango. Ingredientes completamente All Natural.	   	3	80-100	

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
9032	MELOGRANO ALL NATURAL 	Producto All Natural con intenso sabor a granada para la elaboración de deliciosos helados y sorbetes. Pasta ideal también para otras preparaciones con el aroma del típico fruto otoñal.	  	3	80-100	
9619	TUTTOBOSCO AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a frutos del bosque. Ingredientes completamente All Natural.	  	6	80-100	
4613	LIMONE PASTA COMBINATA	Producto en pasta que regula el grado de acidez en el helado.	 	6	80-100	
9021 	BANANA 100 AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a plátano. Ingredientes completamente All Natural.	  	3	80-100	
9022	COCCO 100 AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a coco. Ingredientes completamente All Natural.	   	3	80-100	
9512	FRAGOLA 100 AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a fresa. Ingredientes completamente All Natural.	   	6	80-100	
9518	LAMPONE 100 AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a frambuesa. Ingredientes completamente All Natural.	   	6	80-100	
9059	LIMONE 100	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a limón.	  	3	80-100	
9023 	MANGO 100 AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a mango. Ingredientes completamente All Natural.	   	3	80-100	

Completos de Crema

5175	ALL IN ONE MONORIGINE RED GHANA 	Liogel obtenido con cacao monorigen Ghana, de sabor pleno y decidido y con un color particular con notas marrones rojizas. Notas de fudge y brownie para un sabor que conquista desde el primer bocado.		6X1,25	500	
5158	NERO FONDENTE VEG	Semielaborado en polvo listo para usar, para trabajar con agua en la preparación de helados de cacao incluso sin el uso de pasteurizador. Color tendente al negro y sabor intenso a chocolate fondente.	  	6X1,25	500	
5162	NATURALIKE BLUE	Preparado completo en polvo para la elaboración de un helado con sabor a vainilla y color azul. Para trabajar con leche.	 	6X1	400	
5163	NATURALOVE PINK	Preparado completo en polvo para la elaboración de helado con sabor "candy" y color rosa. Para trabajar con leche.	 	6X1	400	
5167	SPICED STAR 	Una mezcla de sabor intenso que evoca países lejanos: el cardamomo y la pimienta se armonizan con la canela y el anís, originando un helado de sabor particular pero clásico al mismo tiempo.		12 X 1,05	350	

Completos de Fruta

5171	FRAGOLA 	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de fresa.	   	6x1,125	450	
5174	FRUTTI DI BOSCO 	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de frutos del bosque.	  	6x1,125	450	
5170	LIMONE 	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de limón.	   	6x1,125	450	
5151	LIMONE AN CORE VEG 	Producto completo en polvo enriquecido con extracto Core de limón. Sabor limpio y no demasiado ácido.	   	12x1,125	410	
5173	MIRTILLO 	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de arándano	   	6x1,125	450	
5172	PESCA 	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de melocotón.	   	6x1,125	450	
5159	YUZU	All in One Yuzu es un producto listo al que solo hay que añadir agua, es All Natural y permite obtener un sorbete con estructura rica y cremosa y excelente estabilidad en vitrina.	  	6x1,125	450	

Veteados de Crema

8616	VARIEGATO CARAMELO	Veteado con sabor natural e intenso típico del azúcar caramelizado.	  	3	Q.B.	
8477	VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH	Pasta grasa, diseñada para rellenar y vetear. Con bizcochos en granilla, chocolate blanco, cacao magro en polvo y café en polvo. Para una nueva versión moderna y crujiente del Tiramisù.		2,5	Q.B.	
8775	NUTGEL ALL NATURAL	Veteado con buen contenido de avellanas y cacao, con el sabor típico de las cremas para untar de avellana. Con ingredientes completamente All Natural.	  	6	Q.B.	
8770	NUTGEL MILKY 	Crema con sabor a chocolate con leche. Sabor intenso y envolvente que recuerda la dulzura de los huevos de chocolate más apreciados. Fórmula All Natural para un placer auténtico y genuino.		5	Q.B.	
8773	NUTGEL CARAMELLO 	Diseñado específicamente para aportar sabor y cremosidad a cualquier gusto, el nuevo Nutgel Caramelo es especial por su textura y calidad. Versátil para múltiples usos. Ideal en heladería para creminos o veteados, pero también en pastelería fría.	 	2,6	Q.B.	

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
8501 	COPERTURA ARANCIA	Cobertura lisa, versátil y con sabor intenso a naranja. Ingredientes completamente All Natural.		2,5	Q.B.	
8499	COPERTURA DISARONNO	Cobertura a base de chocolate blanco con alto contenido de amaretto.		2,5	Q.B.	
8554	COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE	Cobertura de alta calidad a base de chocolate fondente (74%). Ingredientes completamente All Natural.	 	5,5	Q.B.	
8505 	COPERTURA FRUTTI DI BOSCO	Cobertura lisa y versátil con sabor a frutos del bosque. Ingredientes completamente All Natural.		2,5	Q.B.	
8509 	COPERTURA LIMONE	Cobertura a base de chocolate blanco, con aromas naturales de limón y color atractivo. Ingredientes completamente All Natural.	 	2,5	Q.B.	
8485	STRACCIATELLA	Pasta con sabor a cacao fondente para la elaboración del tradicional gusto "stracciatella".	 	2,5	80-120	

Veteados de Fruta

9407	FULLYFRUIT AMARENA	Alto contenido en fruta (más del 60% de guindas enteras deshuesadas y puré) y bajo contenido de azúcar (solo lo necesario para evitar la congelación en vitrina).	 	4X1,5	Q.B.	
9401	FULLYFRUIT FRAGOLA	Preparado con casi el 50% de fruta que mantiene intactas las características de frescura y sabor. Ideal para veteados y rellenos.	 	4X1,5	Q.B.	
9403	FULLYFRUIT MANGO	Preparado con casi el 50% de fruta que mantiene intactas las características de frescura y sabor. Ideal para veteados y rellenos.	 	4X1,5	Q.B.	
9405	FULLYFRUIT MARACUJA	Preparado con casi el 50% de fruta que mantiene intactas las características de frescura y sabor. Ideal para veteados y rellenos.	 	4X1,5	Q.B.	
9406	FULLYFRUIT LAMPONE	Preparado con casi el 50% de fruta que mantiene intactas las características de frescura y sabor. Ideal para veteados y rellenos.	 	4X1,5	Q.B.	
9863 	ARANCIA	Caracterizado por un alto contenido de pieles de naranja confitadas. Especialmente indicado para rellenar y vetear helados, semifríos y tartas.	 	3	Q.B.	
9872	FICO	Veteado caracterizado por la unión de rodajas de pulpa de higos italianos con un caramelo muy aromático.	 	3	Q.B.	
9890	VARIEGATO FICO DI CALABRIA E MIELE PICCANTE	Un veteado que sorprende: la dulzura de la miel se encuentra con la riqueza del higo dottato y se realza por un toque de guindilla. Un equilibrio perfecto entre suavidad y picante.		3	Q.B.	
9873 	RIBES ROSSO	Veteado de grosella roja rico en fruta entera.	 	3	Q.B.	
9020 	AMARENA 100 AN	Pasta de guinda con aromas y colorantes naturales.	 	3	80-100	

Decorativos

8798	GRANELLA BROWNIES	Cubitos blandos de aproximadamente 6 mm con alto contenido de cacao magro, ideales para decorar y rellenar.		2,5	Q.B.	
8846	GRANELLA DI AMARETTO	Amaretti de alta calidad triturados en granilla de calibre aproximado 2-4 mm. Ideales para decorar y rellenar.		2	Q.B.	
8841	GRAN. MANDORLA PRALINATA	Granilla de calibre 2-5 mm obtenida de la trituration de almendras, con pralinado. Agradable y crujiente.	 	2	Q.B.	
8952	GRANELLA NOCCIOLA	Granilla de avellana ideal para decoraciones y rellenos.	 	2,5	Q.B.	
8955	GRANELLONE DI NOCCIOLA	Cuartos de avellana crujientes con tostado intenso.	 	2,5	Q.B.	
8794	GRANELLONE DI PISTACCHIO	Pistachos en trozos de color vivo y sabor intenso. Ideal para enriquecer cremas, helados y también como complemento en heladería.	 	2,5	Q.B.	
8822	BUTTER COOKIES	Crujientes galletitas de mantequilla troceadas, ideales para decorar y rellenar.		2	Q.B.	
8954	NOCCIOLE INTERE TOSTATE	Avellanas enteras tostadas y peladas de calibre 13-15 mm. Múltiples usos tanto en heladería como en pastelería artesanal.	 	2,5	Q.B.	

Pastelería y Semifríos

8017	ALBUMIX	Producto completo en polvo a base de clara de huevo montada que permite preparar la clásica merengue italiana de manera sencilla, rápida e higiénicamente segura.	 	6x1	150+100 agua	
8019	JELLY MIX	Producto en polvo para la preparación de aspic, paletas de fruta, panna cotta, crème brûlée y muchos otros tipos de postres de cuchara.	 	6x1	210	





Bases

Espacio para la creatividad y la personalización del helado en una gama de bases construida sobre el principio de un rendimiento constante y resultados de absoluta fiabilidad.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pasteurizar



Temperatura ambiente



Elaboración tra 65°-100°



Contiene colorantes de síntesis sujetos al Reg. 1333-08



Contiene colorantes de síntesis NO sujetos al Reg. 1333-08



Contiene colorantes naturales idénticos y otros



Contiene colorantes naturales

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
Bases Leche						
4025	HOLLANDISH FIOCCO DI PANNA	Base diseñada principalmente para uso en frío. Estructura cremosa y suave; sabor marcado y agradable a nata. Primer ingrediente en la lista: nata en polvo.		8x2	40-50	 
6534	EUROGEL 50 G.V.	Confiera al helado una estructura fina, satinada, con cuerpo, excelente conservación en el tiempo y un sabor ligeramente avainillado.		8x2	40-50	 
6521	EUROGEL 50 MIX BASE BIANCA	Base con alto contenido de leche en polvo y proteínas lácteas que confiere al helado un agradable sabor a leche-vainilla.		8x2	40-50	
6544	EUROGEL LAB 50	Mezcla para la preparación de bases leche que no contiene grasas. Alto contenido de leche en polvo y proteínas lácteas. Sabor neutro-leche.		8x2	40-50	
6539	EUROGEL MIX B.U. 50	Mezcla con alto contenido de nata spray que permite preparar bases leche con solo grasas lácteas. No contiene azúcares. Sabor intenso a nata y estructura cremosa.		8x2	40-50	
7508	EUROSTELLA BASE 50 NATURAL PLUS	Forma parte de la línea All Natural y no contiene grasas ni emulsionantes, con fibras vegetales de nueva generación, para preparar en pasteurizador mezclas base leche.	  	8x2	50	
6603	EXPOGEL BASE AMERICA 50	Sabor neutro-leche. Forma parte de la línea All Natural: no contiene espesantes ni emulsionantes obtenidos por síntesis.		16x1	50	
7504	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY	Base con ingredientes completamente All Natural. Sabor limpio para realzar el gusto de las pastas. Con fibras vegetales de última generación que confieren una excelente cremosidad al helado.	  	8x2	50	 
7502	EUROSTELLA BASE 50 NATURALLY PANNA	Base con las características de la 7504 y que confiere al helado sabor a nata fresca. Con aromas naturales.	 	8x2	50	 
6549	EUROGEL BASE LATTE 100	Primer ingrediente en la etiqueta: nata en polvo, para una base con estructura cremosa, cálida al paladar y sabor a leche-nata.		8x2	80-100	
7533	EUROSTELLA 100 ALL NATURAL PANNA	Base completamente All Natural sin emulsionantes ni estabilizantes de síntesis. Gran cuerpo sin el uso de grasas vegetales. Aroma natural de nata fresca.	 	8x2	80-100	
7525	EUROSTELLA BASE LATTE 100	Base completamente All Natural de sabor limpio. Estructura cremosa.	 	8x2	80-100	
6605	EXPOGEL BASE AMERICA 100	Para preparar bases sin el uso de grasas vegetales hidrogenadas (contiene grasas refinadas). Confiere al helado buena cremosidad, sabor neutro con ligera nota de leche.		16x1	100	
7503	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY	Base completamente All Natural sin emulsionantes ni estabilizantes de síntesis. Gran cuerpo sin el uso de grasas vegetales.	 	8x2	100	 
7501	EUROSTELLA BASE 100 NATURALLY PANNA	Base con las características de la 7503 y que confiere al helado sabor a nata fresca. Con aromas naturales.	 	8x2	100	 
7500	EUROSTELLA BASE LATTE 100 CORE	Con las características de la 7525, enriquecida con sabor delicado de leche proveniente de leche del Piemonte. Sin aromas.	 	8x2	100	
7507	EUROSTELLA BASE UNIV. 100 GR	Base de sabor neutro que realza los sabores añadidos, en particular las pastas grasas.		8x2	100	
7506	EUROSTELLA FIORDIPANNA GR	Base con estructura consistente, fina y satinada. Sabor inconfundible y persistente a nata. No contiene grasas vegetales hidrogenadas.		8x2	100	
7536	EUROSTELLA FV 100	Mezcla derivada de la combinación al 5% de las bases Protein+ y All Natural Panna. Satisface la demanda de producir helados modernos.		8x2	100	
7528	EUROSTELLA BASE 100 PROTEIN+	Mezcla diseñada para producir helados cremosos con estructura moderna incluso sin el uso de grasas vegetales. Textura cálida al paladar y cremosa.		8x2	80-120	
7509	EUROSTELLA BASE UNIVERS. 100	Base con estructura consistente. Sabor neutro para realzar los sabores añadidos.		8x2	80-120	
7519	EUROSTELLA FIORDIPANNA	Base con estructura consistente, fina y satinada. Sabor inconfundible y persistente a nata.		8x2	80-120	
7527	EUROSTELLA MILK	Base con alto contenido de nata en polvo y proteínas nobles de la leche. Textura cálida al paladar y cremosa. No contiene grasas vegetales.		8x2	80-120	
7523	EUROSTELLA MIX 100 GR	Base diseñada para excelente estabilidad en vitrina incluso en exposiciones prolongadas. Gran cremosidad y sabor delicado a leche.		8x2	80-120	 
7549 	EUROSTELLA VANIGLIA 100	Semielaborado en polvo para la preparación de bases amarillas y helados con sabor a vainilla y nota de crema.		8x2	80-120	

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
7811	STELLAMIX C.F. 100	Base diseñada para garantizar excelentes resultados incluso solo con la adición de leche y azúcar. Conservación óptima incluso en caso de exposición del helado "en montaña". Excelentes resultados tanto con elaboración en caliente como en frío. Sabor neutro-leche.	 	8x2	100-120	 
7813	STELLAMIX FIOR PANNA	Base diseñada para garantizar excelentes resultados incluso solo con la adición de leche y azúcar. Conservación óptima incluso en caso de exposición del helado "en montaña". Excelente overrun. Sabor intenso a nata.		8x2	100-120	 
7820	STELLAMIX 125	Base diseñada para garantizar excelentes resultados incluso solo con la adición de leche y azúcar. Conservación óptima incluso en caso de exposición del helado "en montaña". Excelente overrun. Sabor neutro.	 	8x2	120-130	
7822	STELLAMIX PANNAVANIGLIA	Base diseñada para garantizar excelentes resultados incluso solo con la adición de leche y azúcar. Conservación óptima incluso en caso de exposición del helado "en montaña". Excelente overrun. Sabor a nata-vainilla.		8x2	120-130	
7552	EUROSTELLA 125 ALL NATURAL	Base de la línea All Natural para helados cremosos y cálidos al paladar con excelente estabilidad en vitrina. Con fibras vegetales de nueva generación y grasas vegetales NO hidrogenadas, sin estabilizantes ni emulsionantes de síntesis.	 	8x2	125	
7526L	EUR. 150 ALL NATURAL CORE	Base diseñada para heladeros que buscan ingredientes y sabor natural, unidos a una estructura cremosa del helado. El sabor natural de leche está garantizado por el uso de una tecnología extractiva aplicada directamente sobre leche fresca del Alto Piemonte.	 	8x2	150	
7801	STELLAMIX GUSTO LATTE	Base diseñada para garantizar excelentes resultados incluso solo con la adición de leche y azúcar. Conservación óptima incluso en caso de exposición del helado "en montaña". Excelente overrun. Sabor marcado a leche.		8x2	150-200	
7539P	EUROSTELLA LABASE CORE	Base diseñada para heladeros que buscan ingredientes y sabor natural, unidos a una estructura cremosa del helado. El sabor natural de leche está garantizado por el uso de una tecnología extractiva aplicada directamente sobre leche fresca del Alto Piemonte. Utilizable solo añadiendo leche, nata y sacarosa.	 	8x2	170	
7808	STELLAMIX 250	Base semicompleta diseñada para garantizar excelentes resultados incluso solo con la adición de leche y azúcar. Conservación óptima incluso en caso de exposición del helado "en montaña". Excelente overrun. Sabor neutro.		8x2	200-250	 
7537	EUROSTELLA TUTTOLATTE 250	Base semicompleta diseñada para garantizar excelentes resultados incluso solo con la adición de leche y azúcar. Conservación óptima incluso en caso de exposición del helado "en montaña". Excelente overrun. Sabor neutro.		8x2	250	
7939	EUROSTELLA BASE FACILE ALL NATURAL	Base completa con leche y azúcar, a la que solo es necesario añadir agua para preparar, en pasteurizador, mezclas base leche de sabor neutro-leche. Forma parte de la línea All Natural.	  	8x2	510/l agua	

Bases Fruta

4084	CREMANTE 50 VEG	Producto en polvo para la preparación en frío de mezclas base de sabor neutro, especialmente para bases de helados de fruta. Excelente estabilidad y conservación en el tiempo. Sin ingredientes de origen animal.	 	12x1	40-60	 
4078	BASE 50 ALL NATURAL VEG	Producto en polvo completamente All Natural para la preparación de helados de fruta. Sin ingredientes de origen animal.	    	12x1	50-60	 
4079	FRUITGEL 50 VEG	Base de fruta de nueva generación que permite obtener sorbetes cremosos tanto con elaboración en caliente como en frío. Sin ingredientes de origen animal.	 	12x1	50	 
4086	CREMANTE 50	Producto en polvo para la preparación en frío de mezclas base de sabor neutro, especialmente para bases de helados de fruta. Excelente estabilidad y conservación en el tiempo.	 	12x1	50-70	 
4081	CREMOSA 100 VEG	Producto en polvo para la preparación de helados de fruta con estructura particularmente cremosa, tanto en caliente como en frío. Sin ingredientes de origen animal.	 	8x2	100	 
4077	BASE 100 ALL NATURAL VEG	Producto en polvo completamente All Natural para la preparación de helados de fruta. Sin ingredientes de origen animal.	   	12x1	100	 

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
4093	BASE COMPLETA VEG	Base completa en polvo para la preparación de sorbetes solo de fruta y también para sorbetes de chocolate o con pastas grasas. Realza el sabor natural de la fruta y la intensidad del color. Sin ingredientes de origen animal.		12x1,05	350	● ●
4094	BASE FRUTTA COMPLETA AN	Base completa en polvo para la preparación de sorbetes solo de fruta. Ingredientes completamente All Natural. Estructura cremosa y buena conservación en el tiempo.		12x1,08	360	● ●
4095	BASE VEGAN SORBETTO	Base completa en polvo para la preparación de helados de fruta "vegan friendly". Contiene azúcar de caña crudo y dextrosa de uva, por lo que solo es necesario añadir agua y fruta fresca.		12x0,9	360	● ●
4096	CREMOSA COMPLETA VEG	Base completa en polvo para la preparación de helados de fruta con estructura particularmente cremosa, tanto en caliente como en frío. Sin ingredientes de origen animal.		12x1,155	380-390	● ●

Bases Especiales

7538	EUROSTELLA BASE VEGAN GELATO	Base completa para la elaboración de helados sin leche con sabores crema. Para usar con agua o bebidas vegetales. Contiene fibras vegetales de última generación e ingredientes completamente All Natural.		12x1,05	420	● ●
8301	SOIACREM VEG	Producto completo en polvo para la elaboración de helado de soja con sabor neutro-leche. Ideal también como base para otros sabores.		12x1,25	500	● ●
7529	EUROSTELLA CACAO	Mezcla a base de cacao magro holandés de primera calidad, diseñada específicamente para heladería.		8x2	160-240	●





Naturally Sweet

La línea de productos sin azúcares añadidos, para obtener helados y sorbetes con un sabor auténtico, menos dulces que el helado tradicional.

naturally
sweet

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Dosis Soft	Elaboración
--------	----------	-------------	-----------------	---------------	-----------	------------	-------------

Naturally Sweet

8314	BASE BIANCA	Base sin azúcares añadidos con edulcorantes para obtener helados de crema cremosos y con sabores auténticos, menos dulces que el helado tradicional.	   	12x0,725	290	Q.B.	 (leche caliente)
8315	BASE FRUTTA VEG	Base sin azúcares añadidos con edulcorantes para usar con agua en sorbetes de fruta y sabores crema veganos.	   	12x0,875	350	Q.B.	
8317	CIOCCOLATO	Preparado para helado con edulcorantes, bajo contenido calórico y completamente natural.	  	6x1,25	500g + 1l de agua o 350 g con 1l de lec	Q.B.	
8318	SKYR SOFT	En polvo, sin azúcares añadidos, con edulcorantes, listo para usar, con buen contenido de queso fresco en polvo Skyr. Para uso en máquina soft y para helados mantecados con elaboración en frío.	  	6 x 1,5	375g/l leche desnatada	375g/l leche desnatada	
8319	NATURALLY SWEET RISO	En polvo, sin azúcares añadidos, con edulcorantes, listo para usar, con abundante contenido de arroz precocido que se mantiene consistente pero suave a temperaturas negativas.	 	6 x 1,625	650g/l agua	Q.B.	



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pasteurizar



Temperatura ambiente



Elaboración tra 65°-100°



Contiene colorantes de síntesis sujetos al Reg. 1333-08



Contiene colorantes de síntesis NO sujetos al Reg. 1333-08



Contiene colorantes naturales idénticos y otros



Contiene colorantes naturales

LA LÍNEA SIN AZÚCARES AÑADIDOS

- ☘ Solo ingredientes naturales
- ☘ Cumple los requisitos de nuestra línea **All Natural**
- ☘ Garantiza una notable reducción de azúcares añadidos respecto a los helados tradicionales, con un consecuente menor aporte calórico
- ☘ Asegura la calidad del helado (a diferencia de otros productos sugar-free): en particular, los sabores de fruta son comparables, en sabor, a helados con azúcares añadidos
- ☘ Utiliza ingredientes sustitutivos del azúcar con bajo índice glucémico



La línea Naturally Sweet utiliza ingredientes sustitutivos del azúcar caracterizados por un bajo índice glucémico:

- **Eritritol:** caracterizado por valores prácticamente nulos de índice glucémico (IG) e índice insulínico (II). Representa un sustituto válido de la sacarosa y ayuda a reducir el impacto glucémico en una dieta alimentaria.
- **Sorbitol:** el índice glucémico del sorbitol es más bajo que el del azúcar blanco común. Es una sustancia que se absorbe parcialmente a nivel intestinal y, por tanto, no estimula la secreción de insulina.
- **Maltitol:** además de ser útil para prevenir la caries dental, puede ayudar a mantener estables los niveles de glucosa en sangre, sin picos glucémicos ni insulínicos.



Neutros e Integradores

Hacia la constante búsqueda de la excelencia, una gama de productos ideales para actuar sobre la estabilidad, el volumen, la cremosidad y la facilidad de espátulado del helado.

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
--------	----------	-------------	-----------------	---------------	-----------	-------------

Neutros y soluciones para laboratorios

5044	NEUTRO ADD. EM.	Neutro para helados de crema con excelentes propiedades espesantes, estabilizantes y emulsionantes. No contiene derivados lácteos.		3	4-6	
5047	NEUTRO 10 ALL NATURAL	Semielaborado en polvo de baja dosificación, rico en fibras y con espesantes naturales. Sabor neutro.		12x1	10	
5010	NEUTRO EMULSIONANTE	Diseñado para emulsionar las grasas contenidas en la mezcla base leche. Para usar en caliente (más de 60 °C) con ciclo térmico completo.		3	4-6	
5046	NEUTRO U.I. ADD/EM	Mismo producto que el 5044, pero en envase de bolsas de 2 kg.		8x2	4-6	
5037	PASTA EMULSIONANTE	Producto recomendado para garantizar al helado un mayor aumento de volumen. Puede utilizarse tanto en caliente como en frío.		5	3-6	

Integradores

5072	CREAMY	Mejorador para mezclas base leche, útil para conferir estructura cremosa y mejorar la estabilidad en conservación.		12x1	20-40	
8001	CREMA BASE	Semielaborado en pasta a base de leche fresca parcialmente desnatada con azúcar y estabilizantes.		latta 2,5 kg	50-150	
5074	FIBRAMIX	Mezcla de fibras vegetales (bambú, inulina, oligofructosa) útil para favorecer la estabilidad del helado en vitrina.		6x1	15-20	
5070	INTEGRABASE	Mezcla con alto contenido de proteínas lácteas, diseñada para conferir al helado una estructura más suave y una mejor conservación en el tiempo.		6x1	20-35	
7951	EASY LATTEMIX CARTONE	Producto con alto contenido de leche en polvo, diseñado para sustituir totalmente la leche tanto líquida como en polvo.		3x6	150-166	
7950	EASY LATTEMIX SACCO	Producto con alto contenido de leche en polvo, diseñado para sustituir totalmente la leche tanto líquida como en polvo.		6	150-166	
7957	EASY LATTE CREMA	Producto en polvo con excelente contenido de leche en polvo, diseñado como alternativa a la leche desnatada en polvo en todos sus usos, especialmente para la preparación de cremas pasteleras.		12X1	100- 120	
7953	EASY LATTE PLUS	Preparado compuesto por leche desnatada en polvo, maltodextrinas, suero lácteo y extracto de leche. Puede sustituir la leche desnatada en polvo en sus usos habituales.		16x1	100-120	





Gustos Crema

Pastas y polvos personalizar el sabor del helado.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pasteurizar



Temperatura
ambiente



Elaboración
tra 65°-100°



Contiene colorantes
de síntesis sujetos al
Reg. 1333-08



Contiene colorantes
de síntesis NO sujetos
al Reg. 1333-08



Contiene colorantes
naturales idénticos
y otros



Contiene
colorantes
naturales

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
Gelostella PasteCrema						
8765	CACAO BLEND 20/22	Mezcla seleccionada y equilibrada de diferentes tipos de cacao que confiere al helado un sabor a chocolate con cuerpo y color intenso.	  	12x1	70-120	
8760	CACAO MAGRO (10/12)	Mezcla en polvo caracterizada por su excelente solubilidad incluso en frío, por el color intenso que aporta al helado y por la aromatización especial con vainilla que realza su sabor.	  	12x1	70-120	 
8764	CACAO MAGRO BLEND 10/12	Mezcla en polvo de los mejores cacaos holandeses de color rojo oscuro que garantiza un color intenso y el característico sabor fondente al helado.	   	12x1	70-120	
8732	CIOCCOLATO BIANCO	Pasta crema con alto contenido de manteca de cacao, obtenida por prensado de la pasta de cacao y otros ingredientes típicos del chocolate blanco, como leche entera en polvo, leche desnatada en polvo y lactosa.	 	6	90-120	
8516	NO SUGAR CHOCOLATE PASTE	Pasta cremosa y con cuerpo sin sacarosa, diseñada para aromatizar la mezcla base. Ideal para elaborar rápidamente un helado de chocolate con leche de gran calidad.	 	6	90-110	
8755	CAFFÈ BRASIL 100% ARABICA	Café liofilizado soluble 100% arábica, origen Brasil. Ideal para la preparación de helados de café sobre base leche o base agua. También puede utilizarse para la preparación de granizados y sorbetes o en pastelería como aromatizante.	   	6x1	15-25	
8573	GRAN CAFFÈ	Pasta de café con sabor redondo y suave.		6	70-90	
8762 	CHEESECAKE (POLVERE)	Preparado en polvo para añadir a la mezcla base leche, caracterizado por un alto contenido de queso "fresco cremoso" deshidratado (primer ingrediente). Ideal para reproducir en heladería y pastelería el sabor de la famosa tarta americana.		6x1	60-70	
8635 	CREMA GIALLA	Pasta con buen contenido de yema de huevo pasteurizada. Ideal para preparar helados con el típico sabor de crema pastelera o bases amarillas.		6	60-80	
8440 	CREMA GIALLA ALL NATURAL	Pasta con buen contenido de yema de huevo pasteurizada. Ideal para preparar helados con el típico sabor de crema pastelera o bases amarillas. Nueva receta completamente All Natural.	 	3	60-80	
8621	CREMA MANDORLA TOSTATA	Pasta con alto contenido de almendras refinadas; tostado bastante marcado.		5	90-110	
8623 	CREMA WHISKY PASTA	Pasta concentrada para la preparación de helados con el sabor pleno, dulce y delicado típico de las mejores cremas al whisky.		3	40-60	
8652	CUPIDO	Pasta de avellana y cacao con sabor redondo y dulce, típico de las cremas de avellana para untar.		5	150-200	
8742	DISARONNO AMARETTO	Pasta conmemorativa de uno de los licores más apreciados y conocidos en el mundo: Disaronno Originale. Alto contenido de almendras pralinadas y granilla de avellana que se mantienen crujientes en el helado. No contiene alcohol.		5	170-190	
9592	DISARONNO ALL NATURAL	Pasta conmemorativa de uno de los licores más apreciados y conocidos en el mundo: Disaronno Originale. Alto contenido de almendras pralinadas y granilla de avellana que se mantienen crujientes en el helado. No contiene alcohol. Con ingredientes completamente All Natural.	 	2,5	130-150	
8741	DISARONNO VELVET 	Pasta de color marrón claro, rica en granilla, con sabor dulce y aroma característico del licor Velvet Disaronno.		2,5	100	
8521 	FLEUR DE TOFFEE	Producto en pasta diseñado para conferir el típico sabor a toffee en helados, mousses y semifríos. Destaca la nota de mantequilla complementada con un ligero toque salado.		6	90-100	
8659	GIANDUIA AMARA	Pasta elaborada con cacao magro y avellanas de primera calidad, sin azúcar ni grasas añadidas. Alto contenido de cacao magro y sabor fondente. Ideal también para usos en pastelería.		2,5	100-130	
8658	GIANDUIA CINQUESTELLE	Pasta de avellana y cacao con alto contenido de avellana. Ideal también en pastelería como relleno o cobertura.		5,5	100-160	
8657	GIANDUIONE	Pasta cremosa a base de avellanas y mezclas de cacao de primera calidad.		5,5	150-230	
8648	GIANDUIONE AN	Pasta cremosa a base de avellanas y mezclas de cacao de primera calidad. Con ingredientes completamente All Natural.	 	5,5	150-230	
8662	GIANDUIOTTO	Pasta a base de avellanas y cacao con sabor delicado y color claro. Ideal para el gusto "Bacio".		5	150-230	
4052	HOLLANDISH LIQUIRIZIA SA	Producto en polvo caracterizado por un extracto de regaliz de alta calidad. Se añade a una mezcla base leche.		6x1	60-80	

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
8669	GELOSTELLA LIQUIRIZIA PASTA	Producto en polvo caracterizado por un extracto de regaliz de alta calidad que confiere un sabor inconfundible al helado.		3	50-70	
8540 	MALAGA	Producto inconfundible caracterizado por el abundante contenido de uva sultana (aprox. 4%) en una pasta enriquecida con vino Marsala de excelente calidad.		6	120-150	
8622	MANDORLA	Preparado completo en polvo para la elaboración en granizadora de sorbetes sabor almendra. Ideal también para la preparación de polos.		6	90-110	
8549	MARRON GLACÉ	Pasta con alto contenido de castañas confitadas en trozos y sabor intenso. Ideal también para veteados.		3	120-150	
8551S	MARRON GLACE' U.I.	Pasta suave con alto contenido de castañas confitadas y sabor intenso. Ideal para uso en congeladores continuos y máquinas de helado soft.		10	60-80	
8619	MARZIPAN	Pasta con alto contenido de avellana, almendra y miel. Ideal para aportar al helado el característico sabor del mazapán.		3	80-100	
8756	MASCARPONE (POLVERE)	Producto en polvo con alto contenido de mascarpone deshidratado para añadir a la mezcla base leche. Sabor personalizable según la dosificación.	 	6x1	60-70	
8677 	MENTA	Preparado completo en polvo para la elaboración en granizadora de sorbetes sabor menta. Ideal también para la preparación de polos.	 	3	40-60	
8475	MENTA ALL NATURAL (POLVERE)	Producto en polvo para añadir a la mezcla base leche o agua para un sorbete de menta. Se caracteriza por un excelente aroma natural de menta, el extracto de chlorella y espirulina confieren de forma natural el color verde.	  	6x1	50-60	
8678	MENTA BIANCA	Pasta caracterizada por aroma y sabor intenso a menta. Sin colorantes. Ingredientes completamente All Natural.	  	3	40-60	
8723	MERINGA	Pasta con el delicado y característico sabor del merengue.		3	40-60	
8510	NOCE	Pasta con estructura fluida y color claro. Contiene trocitos de nuez y también avellanas.		6	70-100	
8514	NOCE SORRENTO	Pasta de avellanas y nueces con estructura cremosa. Contiene granilla de nueces pralinadas de pequeño calibre que se mantiene crujiente en el helado.		2,5	70-100	
8664	NOCCIOLATO	Pasta cremosa, diseñada para preparar helado con el característico y pleno sabor de las "cremas de avellana para untar". Primer ingrediente: avellanas.		5	150-230	
8650	NOCCIOLONE	Pasta obtenida de una combinación entre cacao y avellana con nota de almendra amarga y caracterizada por un abundante contenido de avellanas enteras calibradas.		5	150-200	
8562	NOCCIOLONE BIANCO	Pasta que armoniza los sabores de la avellana y el chocolate blanco. Alto contenido de avellanas enteras calibradas.		5	130-180	
8767	PANNA EDELWEISS	Producto en polvo que confiere a la mezcla un sabor a leche-nata fresca de montaña. Ingredientes completamente All Natural.	  	1	30-40	
8438	PANNACOTTA	Pasta que contiene también nata en polvo, para la preparación de helados con el característico sabor pleno del postre pannacotta.		3	50-70	
8737	PASTA CIOCCOLATO BITTER	Pasta con estructura fina y suave, color de chocolate muy oscuro y sabor fondente intenso.		6	-	
8439	PASTA FIORDILATTE	Pasta para añadir a la mezcla base antes de mantener para dar al helado un sabor intenso a nata-leche.	   	3	30-60	
8601	PEANUTS	Pasta de altísima calidad obtenida de 100% cacahuets tostados y salados.	 	3	100-120	
8757	RICOTTA (POLVERE)	Preparado en polvo para añadir a la mezcla base, con alto contenido de ricotta deshidratada. Sabor personalizable según la dosificación.	 	6x1	60-70	
8437	SALTED CARAMEL (POLVERE)	Producto en polvo concentrado que aporta al helado la particular combinación entre la dulzura del azúcar caramelizado y el carácter intenso de la sal, inspirado en la tradición de la pastelería francesa.	 	6x1	25-35	
8680 	TIRAMISÙ	Pasta que contiene vino Marsala, yema de huevo y café equilibrados para obtener en el helado el característico sabor pleno del tiramisù.		6	130-180	
8679 	TIRAMISÙ AN	Pasta que contiene vino Marsala, yema de huevo y café equilibrados para obtener en el helado el característico sabor tiramisù. Con ingredientes completamente All Natural.	 	3	100	
8615 	TOCINO DE CIELO	Pasta caracterizada por un alto contenido de yema de huevo pasteurizada, ideal para la preparación del sabor Tocino de cielo, así como para crema de huevo y mezcla base amarilla como complemento de yema fresca.		3	90-100	

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
8610	TORRONE MANDORLATO	Pasta a base de turrón triturado de alta calidad que, por su estructura compacta, se presta a múltiples usos en heladería. Contiene avellanas, almendras y miel.		5	70-100	
8752	YOGURT (POLVERE)	Preparado en polvo a base de yogur desnatado con fermentos inactivos, diseñado para conferir al helado un sabor intenso a yogur con una nota ligeramente ácida.		6x1	50-70	
8753	YOGURT 30 (POLVERE)	Preparado en polvo concentrado a base de yogur desnatado con sabor equilibrado. No contiene azúcares.		6x1	30	
8751	YOGURT AN (POLVERE)	Preparado en polvo a base de yogur. Contiene exclusivamente aromas naturales. Sabor limpio, intenso y no demasiado ácido.		6x1	50	
8537	ZABAIONE FLORIO GELATERIA	Pasta caracterizada por el alto contenido de yemas de huevo y el uso de Marsala Florio. Sabor inconfundible para un helado con cuerpo y color marcado.		6	80-100	

Pistachos

8718	PISTACCHIO BLEND	Pasta obtenida de la refinación de mezclas de pistachos procedentes de Sicilia y Turquía.		2,5	80-100	
8701	PISTACCHIO BLEND SC	Pasta obtenida de la refinación de mezclas de pistachos procedentes de Sicilia y Turquía. Sin clorofila.		2,5	80-100	

Avellanas

8592	NOCCIOLA ITALIA GUSTO FORTE	Pasta pura de avellanas con tostado marcado para un helado de avellana con sabor intenso y persistente. Color oscuro.		5	70-100	
8587	NOCCIOLA ITALIANA CHIARA	Pasta de avellanas de origen italiano con tostado no demasiado marcado.		5	70-100	
8590	NOCCIOLA ITALIA	Pasta de avellana caracterizada por un tostado bastante marcado que confiere al helado un sabor intenso.		5	70-100	
8595	NOCCIOLA ITALIA S.A.	Pasta de avellana caracterizada por un tostado medio. Sin aromas ni emulsionantes.		5	70-100	
8585	NOCCIOLA TONDA GENTILE	Pasta obtenida del procesamiento de avellanas de alta calidad originarias del Piemonte.		5	80-120	
8582	NOCCIOLA TONDA GENTILE S.A.	Pasta obtenida del procesamiento de avellanas de alta calidad originarias del Piemonte. Sin aromas ni emulsionantes.		5	80-120	

Vainillas

8605	VANIGLIA BIANCA ALL NATURAL	Pasta de vainilla completamente All Natural. Confiera al helado un color claro con polvo de vaina.		3	35-45	
8645	VANIGLIA ALL NATURAL	Pasta premium de vainilla que utiliza exclusivamente aromas naturales. Contiene vainas de vainilla.		6	80-90	
8643	VANIGLIA 30	Pasta concentrada de vainilla caracterizada por un buen contenido de vainas finamente molidas. Contiene yema de huevo y colorantes naturales.		6	25-35	
8637	VANIGLIA 92 FILTRATA	Pasta con el aspecto, aroma y sabor inconfundibles de la vainilla Bourbon.		6	70-90	
8639	VANIGLIA 92	Pasta con el aspecto, aroma y sabor inconfundibles de la vainilla Bourbon, caracterizada por el alto contenido de vainas finamente molidas.		6	60-90	
8642	VANIGLIA LAB	Pasta con el aspecto, aroma y sabor inconfundibles de la vainilla Bourbon con una delicada nota cítrica. Caracterizada por el alto contenido de vainas finamente molidas.		6	35-45	
8602	VANILLA JASMINE YELLOW	Pasta de vainilla, sin alcohol y sin huevo, con vainas.		3	30-40	



Le Vie dell'Eccellenza

Un viaje en busca de sabores auténticos, a través de la selección de materias primas de excelencia para enriquecer el helado artesanal con los gustos de la tradición.

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
8579	PASTA DELL'ECCELLENZA ITALIANA	Pasta elaborada con una sabia mezcla de avellanas Mortarelle y Tonde Gentili, almendras de Avola, piñones toscanos, pistachos de Bronte y turrón de almendra de Cologna Veneta.	 H	5	100-130	
8568	PASTA MEDITERRANEO	Pasta de almendra 100% de origen Italia con extracto natural de almendra. Tostado no demasiado marcado.	  	2,5	100	
8569	VARIEGATO MEDITERRANEO	Veteado compuesto por miel Millefiori italiana, higos de Turquía en trozos y mandarina molida tardía de Ciaculli.	 	3	Q.B.	
8790	GRANELLA MEDITERRANEO	Granilla crujiente y colorida de almendra y pistacho con arroz inflado y sésamo pralinado.	 	2	Q.B.	
8574	PASTA AMIRA D'ORIENTE	Pasta elaborada totalmente con sésamo de la mejor calidad del mundo: sésamo Humera, procedente del norte de Etiopía (Tigrai). Este sésamo se trabaja según la tradición más antigua, tostado a baja temperatura y molido con piedras de lava. Su sabor es único, delicado y a la vez delicioso. Las notas características son las del sésamo.	 	2,5	130-150	
8893	GRANELLA AMIRA D'ORIENTE	La Granilla Amira del Oriente es una granilla de sésamo que aporta crocancia y sabor para completar esta especialidad. Es una granilla crujiente de tamaño variable entre 8 y 12 mm, muy sabrosa, compuesta por un aglomerado de sésamo con extruido de arroz que contiene harina de arroz y extracto de malta de cebada.	 	2	Q.B.	

I Want Kookie

Las galletas más famosas del mundo se transforman en deliciosos sabores de helado.



Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
8523 C	KOOKIE	Pasta aromatizante con el sabor típico de las galletas secas y un retrogusto de galleta de mantequilla.	 H	3	50-60	
8526	KOOKIE&CHOCOLATE VARIEGATO	Veteado de color oscuro y sabor extrafondo, con trozos de galleta de mantequilla.	H	2,5	Q.B.	
8524 D	KOOKIE&CAMEL PASTA	Pasta aromatizante suave con sabor a galleta de caramelo.		3	50-60	
8525 D	KOOKIE&CAMEL VARIEGATO	Veteado caracterizado por un alto contenido de granilla de galletas al caramelo de calibre mixto.	H	2,5	Q.B.	
8793	KOOKIE&CAMEL GRANELLA	Granilla de calibre irregular, obtenida de la trituración de galletas originales belgas al caramelo.	 	2	Q.B.	
8513 C	KOOKIE&CREAM PASTA	Pasta aromatizante suave con sabor a vainilla blanca que recuerda la deliciosa crema de leche entre dos crujientes galletas de chocolate oscuro.	 H	3	50-60	
8784	KOOKIE&CREAM VARIEGATO	Veteado rico y delicioso compuesto por crema de color muy oscuro con sabor a galleta de chocolate y trozos grandes de galletas negras al cacao.	H	5,5	Q.B.	
8800	KOOKIE&CREAM GRANELLA	Galletas al cacao de color negro en trozos irregulares (1-2,5 cm), ideales para decorar el helado sabor Kookie&Cream.		2	Q.B.	

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
8530 	KOOKIE FREE PASTA	Pasta aromatizante con sabor a galleta de cacao y avellana. Contiene yema de huevo y cacao magro. Certificado Gluten Free.		3	50-60	
8531	KOOKIE FREE VARIEGATO	Veteado con crema de cacao con leche, crujiente gracias a la granilla de galleta Gluten Free.	 	2,5	Q.B.	
8788	KOOKIE FREE GRANELLA	Granilla de galleta clásica crujiente. Calibre 2-1 mm. Certificado Gluten Free.	 	2	Q.B.	
8490	KOOKIE STELLA PASTA	Pasta grasa aromatizante a base de cacao fondente con el aroma típico de la galleta de chocolate.		3	50-60	
8491	KOOKIE STELLA VARIEGATO	Pasta semifluida diseñada para vetear y rellenar. Nace de la unión de crema de chocolate fondente con un alto contenido de galletitas certificadas Gluten Free.		2,5	Q.B.	
8488	KOOKIE COCCO PASTA	Producto en pasta diseñado para conferir el típico sabor de la galleta de coco en helados, mousses y semifríos. Puede utilizarse en combinación con el veteado y la granella.	  	2,5	100	
8489	KOOKIE COCCO VARIEGATO	Pasta que combina una crema suave y aromática, con buen contenido de avellanas, junto con una nota de chocolate con leche, galletitas crujientes de coco y coco rallado. Debe utilizarse en combinación con la pasta y la granilla.	  	2,5	Q.B.	





Completos de Crema

Una línea completa de productos en polvo, listos para usar y elaborar en frío, de manera sencilla y rápida, helados cremosos, sorbetes o soft-ice. Los 4 Liogel Yogurt son también excelentes para frozen yogurt. La línea All In One está compuesta exclusivamente por productos All Natural.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pasteurizar



Temperatura ambiente



Elaboración tra 65°-100°



Contiene colorantes de síntesis sujetos al Reg. 1333-08



Contiene colorantes de síntesis NO sujetos al Reg. 1333-08



Contiene colorantes naturales idénticos y otros



Contiene colorantes naturales

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Dosis Soft	Elaboración
--------	----------	-------------	-----------------	---------------	-----------	------------	-------------

All in One

5175	ALL IN ONE MONORIGINE RED GHANA 	Liogel obtenido con cacao monorigen Ghana, de sabor pleno y decidido y con un color particular con notas marrones rojizas. Notas de fudge y brownie para un sabor que conquista desde el primer bocado.		6X1,25	500		
5158	NERO FONDENTE VEG	Semielaborado en polvo listo para usar, para trabajar con agua en la preparación de helados de cacao incluso sin el uso de pasteurizador. Color tendente al negro y sabor intenso a chocolate fondente.	  	6X1,25	500		

Liogel Gustos Crema

5130	CACAO	Preparado completo en polvo para la elaboración de helado de cacao. Para trabajar con leche.	 	12x1,35	450	450	
5093 	CARAMELLO SALATO	Preparado completo en polvo para la elaboración de helado de caramelo salado. Para trabajar con leche.	 	12X1	400	400	
5129	CIOCCOLATO BIANCO	Semielaborado en polvo, listo para usar, fácil y rápido, que permite preparar helados sabor chocolate blanco y múltiples especialidades en combinación con veteados y granillas.		12x1,5	400	400	
5135	CIOCCOLATO FONDENTE	Preparado completo en polvo para la elaboración de helado de chocolate fondente. Para trabajar con leche.	 	12X1,6	640	640	
5160	DARK VEG	Preparado completo en polvo para la elaboración de helado de chocolate fondente de color oscuro. Para trabajar con agua.	  	12x1,575	630	630	
5131	FIORDILATTE	Preparado completo en polvo para la elaboración de helado fiordilatte. Para trabajar con leche.		12x1,14	380	380	
5162	NATURALIKE BLUE	Preparado completo en polvo para la elaboración de helado con sabor a vainilla y color azul. Para trabajar con leche.	 	6X1	400	400	
5163	NATURALOVE PINK	Preparado completo en polvo para la elaboración de helado con sabor "candy" y color rosa. Para trabajar con leche.	 	6X1	400	400	
5144	RISO	Preparado completo en polvo para la elaboración de helado sabor arroz con trozos de arroz deshidratado. Para trabajar con leche.		12X1,45	580		
5167	SPICED STAR 	Una mezcla de sabor intenso que evoca países lejanos: el cardamomo y la pimienta se armonizan con la canela y el anís, originando un helado de sabor particular pero clásico al mismo tiempo.		12 X 1,05	350		
5133 	VANIGLIA GIALLA	Preparado completo en polvo para la elaboración de helado de vainilla con el típico color amarillo. Para trabajar con leche.	 	12X1,1,14	380	380	
5105	YOGURT	Preparado completo en polvo para la elaboración de helado de yogur. Para trabajar con leche.	 	6X1	90-110	90-110	
5098	YOGURT 300 EUROPA	Producto en polvo semicompleto para la preparación en frío de helados sabor yogur, con sabor intenso y persistente y estructura cremosa.		12x0,9	300	300	
5110	YOGURT CREMOSO	Preparado completo en polvo para la elaboración de helados de yogur cremosos, con sabor no ácido. Para trabajar con leche.		12X1	330-350	330-350	
5096	YOGURT EUROPA COMPLETO	Producto en polvo semicompleto para la preparación de helados sabor yogur, con sabor intenso y persistente y estructura cremosa. Para trabajar con leche.	 	12x1,215	450	450	

Productos para Yogur Helado

5550	GELOLAMPO FROZ. DES. YOGURT 350	Mezcla completa para la preparación de postres congelados con máquinas soft-ice. Sabor a yogur agradablemente ácido y estructura suave.		16x1,4	350 g/l leche		
5547	FROZZYO YOGURT CREAMY	Semielaborado en polvo para usar con la adición de leche y, eventualmente, yogur fresco para la preparación en máquinas "soft ice" de frozen yogurt con agradable sabor a yogur y estructura cremosa. Sin grasas añadidas.	 	12x1,2	300		
5546	FROZZYO YOGURT NATURAL	Semielaborado en polvo para usar con la adición de leche y, eventualmente, yogur fresco para la preparación en máquinas "soft ice" de frozen yogurt con agradable sabor a yogur y consistencia fresca y cremosa.		12x1,12	280		
5548	FROZZYO YOGURT ZERO	Semielaborado en polvo para usar con la adición de leche desnatada y yogur desnatado fresco para la preparación en máquinas "soft ice" de frozen yogurt con un sabor fresco y agradable a yogur.		12x0,96	240		



Gustos Fruta

Pastas extremadamente versátiles, ideales para la elaboración de helados y sorbetes de fruta, también perfectas en combinación con fruta fresca para realzar su color y su sabor.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pasteurizar



Temperatura
ambiente



Elaboración
tra 65°-100°



Contiene colorantes
de síntesis sujetos al
Reg. 1333-08



Contiene colorantes
de síntesis NO sujetos
al Reg. 1333-08



Contiene colorantes
naturales idénticos
y otros



Contiene
colorantes
naturales

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
--------	----------	-------------	-----------------	---------------	-----------	-------------

Gelostella PasteFruta 100

9099 D	ANANAS 100	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a piña.	 H	3	80-100	
9049 C	ARANCIA 100	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a naranja.		3	80-100	
9021 C	BANANA 100 AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a plátano. Ingredientes completamente All Natural.	  	3	80-100	
9142 A	CEDRO 100	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a cidra.		3	80-100	
9022	COCCO 100 AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a coco. Ingredientes completamente All Natural.	   H	3	80-100	
9018 A	FRAGOLA 100	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a fresa.	 H	6	80-100	
9512	FRAGOLA 100 AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a fresa. Ingredientes completamente All Natural.	   H	6	80-100	
9008 A	FRAGOLA 100 TS	Pasta con excelente contenido de fresas (aprox. 35%). Puede utilizarse sola o en combinación con fruta fresca/congelada para reforzar el sabor y color del helado.		6	80-100	
9518	LAMPONE 100 AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a fram-buesa. Ingredientes completamente All Natural.	   H	6	80-100	
9059	LIMONE 100	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a limón.	  H	3	80-100	
9023 D	MANGO 100 AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a mango. Ingredientes completamente All Natural.	   H	3	80-100	
9032	MELOGRANO ALL NATURAL 	Producto All Natural con intenso sabor a granada para la elaboración de deliciosos helados y sorbetes. Pasta ideal también para otras preparaciones con el aroma del típico fruto otoñal.	  	3	80-100	
9125S	MELONE 100 "A"	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a melón.		3	80-100	
9120 C	MELONE 100 C.N.	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a melón. Con colorantes naturales.		6	80-100	
9158	PASSION FRUIT 100	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a maracuyá.	 H	3	90-100	
9133 C	PESCA GIALLA 100	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a melocotón amarillo.		3	80-100	
9619	TUTTOBOSCO AN	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a frutos del bosque. Ingredientes completamente All Natural.	  	6	80-100	

Gellostella PastaFruta 200

9550	COCCO 200	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a coco. Con alto contenido de fruta.	 K	6	170-220	
9508 A	FRAGOLA 200	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a fresa. Con alto contenido de fruta.		3	170-220	
9625 C	MANDARINETTO ISOLABELLA 200	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a mandarina. Con alto contenido de fruta.		3	170-220	
9540 C	MIRTILLO 200	Pasta suave y concentrada con intenso aroma a arándano. Con alto contenido de fruta.	 H	6	170-220	

Los Combinados

4612	LIMONE COMBIN.DISIDRATATO	Producto en polvo con jugo de limón concentrado deshidratado y estabilizantes.		3	50	
4613	LIMONE PASTA COMBINATA	Producto en pasta que regula el grado de acidez en el helado.	 	6	80-100	



Completos de Fruta

Una línea completa de productos en polvo, listos para usar y elaborar en frío, de manera sencilla y rápida, helados cremosos, sorbetes o soft-ice.

La línea All In One está compuesta exclusivamente por productos All Natural.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pasteurizar



Temperatura ambiente



Elaboración tra 65°-100°



Contiene colorantes de síntesis sujetos al Reg. 1333-08



Contiene colorantes de síntesis NO sujetos al Reg. 1333-08



Contiene colorantes naturales idénticos y otros



Contiene colorantes naturales

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Dosis Soft	Elaboración
--------	----------	-------------	-----------------	---------------	-----------	------------	-------------

All in One

5171	FRAGOLA	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de fresa.		6x1,125	450		
5174	FRUTTI DI BOSCO	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de frutos del bosque.		6x1,125	450		
5170	LIMONE	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de limón.		6x1,125	450		
5151	LIMONE AN CORE VEG	Producto completo en polvo enriquecido con extracto Core de limón. Sabor limpio y no demasiado ácido.		12x1,125	410		
5173	MIRTILLO	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de arándano		6x1,125	450		
5172	PESCA	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de melocotón.		6x1,125	450		
5159	YUZU	All in One Yuzu es un producto listo al que solo hay que añadir agua, es All Natural y permite obtener un sorbete con estructura rica y cremosa y excelente estabilidad en vitrina.		6x1,125	450		

28

Liogel Gustos Fruta

5094	LIMONE 50 VEG	Producto en polvo completo con estabilizantes para la elaboración de sorbetes de limón. Se deben añadir los azúcares.		6x1	50	50	
5114	ANANAS VEG	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de piña.		12x1,35	450	450	
5115	ANGURIA VEG	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de sandía.		12x1,20	400	400	
5125	ARANCIA ROSSA CN	Producto en polvo con jugo de naranja concentrado deshidratado para la elaboración de sorbetes de naranja roja. Con colorantes naturales.		12x1,35	500	500	
5116	ARANCIA ROSSA VEG	Producto en polvo con jugo de naranja concentrado deshidratado para la elaboración de sorbetes de naranja roja.		12x1,35	500	500	
5113	BANANA	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de plátano.		12x1,35	450	450	
5112	COCCO	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de coco.		12x1,35	450	450	
5121	LAMPONE VEG	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de frambuesa.		12x1,35	500	500	
5124	LIMONE 450 VEG	Producto en polvo con jugo de limón deshidratado para la elaboración de sorbetes de limón.		12x1,35	450	450	
5103	LIMONITO VEG	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de limoncello. Producto no alcohólico.		12x1,35	450	450	
5108	MELA VERDE	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de manzana verde.		12x1,35	450	450	
5149	MELOGRANO VEG	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de granada.		12x1,35	450	450	
5122	MELONE VEG	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de melón.		12x1,35	450	450	
5111	PESCA GIALLA	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de melocotón amarillo.		12x1,35	450	450	
5102	POMPELMO ROSA VEG	Producto en polvo con fruta deshidratada para la elaboración de sorbetes de pomelo rosa.		12x1,35	450	450	
5145	PIÙ FRUTTA ANANAS VEG	Producto en polvo con adición de rodajas de piña para la elaboración de sorbetes de piña.		12x1,35	450	450	
5146	PIÙ FRUTTA BANANA VEG	Producto en polvo con adición de rodajas de plátano para la elaboración de sorbetes o helados de plátano.		12x1,35	450	450	
5140	PIÙ FRUTTA FRAGOLA VEG	Producto en polvo con adición de trozos de fresa para la elaboración de sorbetes de fresa.		12x1,35	450	450	
5150	PIÙ FRUTTA KIBANA VEG	Producto en polvo con adición de fruta liofilizada entera o en trozos para la elaboración de sorbetes de plátano y kiwi.		12x1,35	450	450	
5141	PIÙ FRUTTA MANGO VEG	Producto en polvo con adición de trozos de mango para la elaboración de sorbetes de mango.		12x1,35	450	450	
5142	PIÙ FRUTTA MELA VERDE VEG	Producto en polvo con adición de cubos de manzana verde con piel para la elaboración de sorbetes de manzana verde.		12x1,35	450	450	
5148	PIÙ FRUTTA MIRTILLO VEG	Producto en polvo con adición de arándanos silvestres enteros liofilizados para la elaboración de sorbetes de arándano.		12x1,35	450	450	
5137	PIÙ FRUTTA PESCA VEG	Producto en polvo con adición de cubos de melocotón amarillo para la elaboración de sorbetes de melocotón.		12x1,35	450	450	
5138	PIÙ FRUTTA TROPICALE VEG	Producto en polvo con adición de cubos de papaya, mango y piña y jugo liofilizado de maracuyá para la elaboración de sorbetes con sabor equilibrado y tropical.		12x1,35	450	450	
5139	PIÙ FRUTTA TUTTOBOSCO VEG	Producto en polvo con adición de fruta entera y en trozos liofilizada (grosella roja, grosella negra, arándanos, frambuesas y moras) para la elaboración de sorbetes de frutos del bosque.		12x1,35	450	450	



Veteados de Crema

La línea especialmente diseñada para hacer tu oferta más atractiva y apetecible.

La gama NUTGEL es especial por su cremosidad y sabor.

- Amplia variedad y combinaciones deliciosas
- Versatilidad para múltiples usos tanto en heladería como en pastelería: creminos, helado, veteado, pastelería fría.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pasteurizar



Temperatura
ambiente



Elaboración
tra 65°-100°



Contiene colorantes
de síntesis sujetos al
Reg. 1333-08



Contiene colorantes
de síntesis NO sujetos
al Reg. 1333-08



Contiene colorantes
naturales idénticos
y otros



Contiene
colorantes
naturales

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
--------	----------	-------------	-----------------	---------------	-----------	-------------

Gelostella Pastecrema

8630 	CAMEL	Veteado con el inconfundible y marcado sabor a caramelo. Sin ingredientes de origen animal.		6	70-100	
8667	CREMA DI NOCCIOLA ITALIANA	Pasta de estructura fluida, ideal para vetear y rellenar helados y semifríos. Alto contenido de avellanas italianas (25%) y cacao magro (10%).		6	Q.B.	
8668	LA GRANELLATA	Veteado con crema de avellana italiana, completado con cuartos de avellana, galletas blancas, gotas de merengue y granilla de almendra.		5	Q.B.	
8727 	LATTEMOU	Pasta versátil que reproduce el sabor típico, cálido y cremoso del caramelo mou. Contiene lactosa, grasas lácteas, nata en polvo y proteínas lácteas.	 	6	30-100	
8666	NOCCIOLATO FLUIDO	Pasta de estructura fluida, ideal para vetear y rellenar helados y semifríos.		6	Q.B.	
8724 	PANNAFRAGOLA	Pasta de estructura cremosa, especialmente indicada para veteados con sabor a nata y fresa, con retrogusto de fresas silvestres.		6	Q.B.	
8740	PASTA CACAO FONDENTE	Pasta cremosa diseñada principalmente para veteados. Sabor intenso a cacao.	 	6	120-150	
8728	RISOGOLOSO NOCCIOLATO	Pasta con sabor a crema de avellana para untar y buen contenido de arroz inflado en forma de grano, que se mantiene suave incluso a temperaturas negativas.		4,5	Q.B.	
8653	VAR. GOLOSI SCROKY	Crema suave y aromática con alto contenido de avellanas y nota de chocolate con leche, combinada con granilla crujiente a base de cereales y almendras.		5,5	Q.B.	
8608	VARIEGATO BUENISSIMO	Crema de avellanas italianas con alto contenido de avellanas selectas, cacao magro de sabor intenso y barquillos en cuadritos y granilla.		5,5	Q.B.	
8616	VARIEGATO CARAMELO	Veteado con sabor natural e intenso típico del azúcar caramelizado.	  	3	Q.B.	
8624	VARIEGATO CREMA WHISKY	Veteado para la preparación de helados con sabor pleno, dulce y delicado, con nota de caramelo que reproduce los sabores típicos de las mejores cremas al whisky.		3	Q.B.	
8522 	VARIEGATO FLEUR DE SEL	Producto denso en pasta de caramelo con cristales de sal marina de Normandía recolectados en superficie.	 	2,5	Q.B.	
8617 	VARIEGATO HUEVO	Pasta de color amarillo huevo intenso con marcado sabor típico de la yema cocida.		3	Q.B.	
8649	VARIEGATO NOCCIOLATTE	Crema suave y aromática con nota de chocolate con leche y alto contenido de avellanas.		5,5	Q.B.	
8609 	VARIEGATO PRALINE DORÉ	Veteado para la elaboración de helado inspirado en el sabor praline a base de avellana, barquillo, crema de avellana y gianduia.		5,5	Q.B.	
8477	VARIEGATO TIRAMISÙ CRUNCH	Pasta grasa, diseñada para rellenar y vetear. Con bizcochos en granilla, chocolate blanco, cacao magro en polvo y café en polvo. Para una nueva versión moderna y crujiente del Tiramisù.		2,5	Q.B.	

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
--------	----------	-------------	-----------------	---------------	-----------	-------------

Nutgel

8776	NUTGEL	Veteado con buen contenido de avellanas y cacao, con el sabor típico de las cremas de avellana para untar.	 H	6	Q.B.
8775	NUTGEL ALL NATURAL	Veteado con buen contenido de avellanas y cacao, con el sabor típico de las cremas para untar de avellana. Con ingredientes completamente All Natural.	 	6	Q.B.
8778	NUTGEL BLACK	Veteado de color muy oscuro y alto contenido de cacao magro. Sabor fondente. No contiene avellanas.	 H	6	Q.B.
8779	NUTGEL BROWNIES	Veteado compuesto por una crema con alto contenido de cacao magro y sin avellanas. Color muy oscuro. Alto contenido de cubos de brownies con sabor fondente.	H	6	Q.B.
8777	NUTGEL CACAO	Veteado con buen contenido de avellanas y cacao, con el sabor típico de las cremas de avellana para untar. Sabor no demasiado dulce e intenso a cacao.	 H	6	Q.B.
8785	NUTGEL CAFFÈ	Veteado con sabor intenso a café tostado y abundante contenido de granilla de galleta al café.	H	5,5	Q.B.
8787 	NUTGEL CARAMEL SNACK	Veteado con sabor intenso a caramelo mou y abundante contenido de granilla de cacahuets salados y tostados.	H	3	Q.B.
8783 	NUTGEL CREMA LIMONE	Veteado muy aromático con el color y sabor típico de las cremas pasteleras al limón.		5,5	Q.B.
8462 	NUTGEL LEMON KOOKIE	Producto en el que el crujiente y el sabor de la galleta de maíz se unen a la frescura de la crema de limón. Diseñado para vetear y rellenar, también es excelente para preparar "creminos".	H	5	Q.B.
8786	NUTGEL MANDORLA	Crema simple pero irresistible, donde almendras y chocolate blanco se funden en un sabor delicioso. Además de los usos clásicos en heladería, es extremadamente versátil en pastelería fría, para insertos y rellenos.	H	5	Q.B.
8770	NUTGEL MILKY 	Crema con sabor a chocolate con leche. Sabor intenso y envolvente que recuerda la dulzura de los huevos de chocolate más apreciados. Fórmula All Natural para un placer auténtico y genuino.		5	Q.B.
8782	NUTGEL MUCHO GUSTO	Veteado de chocolate con leche con abundante contenido de barquillos en trozos (cuadraditos y granilla).	H	5,5	Q.B.
8781 	NUTGEL PISTACCHIO	Veteado con alto contenido de pasta de pistacho y gran cantidad de pistachos en trozos.	 H	5	Q.B.
8461	NUTGEL PISTACCHIO LISCIO	Veteado con alto contenido de pasta de pistacho.		5,5	Q.B.
8780 	NUTGEL WHITE	Crema de chocolate blanco ideal para vetear y rellenar.	 H	5,5	Q.B.
8464	NUTGEL BLANCO	Crema de chocolate blanco ideal para vetear y rellenar. Sabor típico de tableta de chocolate blanco.		5,5	Q.B.
8463	NUTGEL FLEUR DE SEL	Veteado fluido de caramelo con presencia de cristales de sal marina de Normandía recolectados en superficie.		5,5	Q.B.
8773	NUTGEL CARAMELLO 	Diseñado específicamente para aportar sabor y cremosidad a cualquier gusto, el nuevo Nutgel Caramelo es especial por su textura y calidad. Versátil para múltiples usos. Ideal en heladería para creminos o veteados, pero también en pastelería fría.	 H	2,6	Q.B.

Coberturas Temperatura no superior a 35°-40°

8556	COPERTURA AL LATTE PRESTIGE	Cobertura de alta calidad a base de grasas vegetales no hidrogenadas, caracterizada por un excelente sabor a chocolate con leche.	 H	5	Q.B.
8501 	COPERTURA ARANCIA	Cobertura lisa, versátil y con sabor intenso a naranja. Ingredientes completamente All Natural.		2,5	Q.B.
8507	COPERTURA CAFFÈ	Cobertura caracterizada por un buen contenido de café, con color y sabor intensos.		2,5	Q.B.
8503 	COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO	Cobertura lisa que contiene manteca de cacao, leche entera en polvo y aroma natural de vainilla.	 H	2,5	Q.B.
8504	COPERTURA COCCO	Cobertura con base blanco marfil con coco rallado y granilla pralinada.		2,5	Q.B.
8499	COPERTURA DISARONNO	Cobertura a base de chocolate blanco con alto contenido de amaretto.		2,5	Q.B.

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
8554	COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE	Cobertura de alta calidad a base de chocolate fondente (74%). Ingredientes completamente All Natural.	   K	5,5	Q.B.	
8497 D	COPERTURA FRAGOLA	Cobertura a base de chocolate blanco con sabor a fresa.		2,5	Q.B.	
8505 D	COPERTURA FRUTTI DI BOSCO	Cobertura lisa y versátil con sabor a frutos del bosque. Ingredientes completamente All Natural.	 	2,5	Q.B.	
8509 D	COPERTURA LIMONE	Cobertura a base de chocolate blanco, con aromas naturales de limón y color atractivo. Ingredientes completamente All Natural.	  H	2,5	Q.B.	
8508	COPERTURA NOCCIOLA	Cobertura a base de chocolate blanco y pasta de avellana con color natural.		2,5	Q.B.	
8498 C	COPERTURA PRALINE DORÉ	Cobertura de chocolate con leche y avellana con alto contenido de granilla de avellana y barquillo.		2,5	Q.B.	
8506	COPERTURA PISTACCHIO	Cobertura a base de chocolate blanco y pasta de pistacho con color natural.	 H	2,5	Q.B.	
8485	STRACCIATELLA	Pasta con sabor a cacao fondente para la elaboración del tradicional gusto "stracciatella".	   H	2,5	80-120	
8561	STRACCIATELLA BIANCA	Pasta para la elaboración de helado con trocitos crujientes de chocolate blanco.	 H	5	100-150	





Veteados de Fruta

Una gama muy amplia que incluye tanto una línea rica en fruta entera o en trozos como los nuevos Fullyfruit con altísimo contenido de fruta.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pasteurizar



Temperatura
ambiente



Elaboración
tra 65°-100°



Contiene colorantes
de síntesis sujetos al
Reg. 1333-08



Contiene colorantes
de síntesis NO sujetos
al Reg. 1333-08



Contiene colorantes
naturales idénticos
y otros



Contiene
colorantes
naturales



La fruta es un ingrediente de gran importancia tanto en heladería como en pastelería. ¿Qué hay más fresco y agradable que una fruta de temporada perfectamente madura? Sin embargo, la fruta no siempre está disponible o no se encuentra en el grado óptimo de maduración, además de requerir cuidado en la compra y preparación antes de su uso.

Gracias a **tecnologías innovadoras** que permiten la **estabilización** de los productos sin alterar el sabor ni el aroma de la fruta, somos capaces de ofrecer todo el **placer de la fruta fresca** en la forma más adecuada para su utilización.

LAS VENTAJAS

- Fullyfruit es un producto con **altísimo contenido de fruta (45/50%)**, totalmente natural, que conserva las mejores características de la fruta, listo para ser utilizado dentro y fuera del helado sin congelarse en la vitrina.
- **Es versátil**: puede utilizarse para cubrir la superficie de la tarrina de helado, en el interior, o en pastelería para rellenos de semifríos y tartas heladas.
- Es una forma **original** de crear nuevas sensaciones de textura y sabor.
- **Larga duración**: gracias a un proceso tecnológico que permite prolongar la frescura de la fruta y a un envasado que evita cualquier contaminación ambiental, se obtiene una vida útil del producto de 12 meses. Una vez abierta la confección, debe conservarse en frigorífico y utilizarse en un plazo de 3 días tras la apertura.

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
9407	FULLYFRUIT AMARENA	Alto contenido en fruta (más del 60% de guindas enteras deshuesadas y puré) y bajo contenido de azúcar (solo lo necesario para evitar la congelación en vitrina). Producto All Natural y tratado con tecnologías que permiten conservar al máximo todas las características de la fruta. Un veteado rico en cerezas ácidas, con un sabor natural y único.	  	4X1,5	Q.B.	
9401	FULLYFRUIT FRAGOLA	Preparado con casi el 50% de fruta que mantiene intactas las características de frescura y sabor. Ideal para veteados y rellenos.	  	4X1,5	Q.B.	
9403	FULLYFRUIT MANGO	Preparado con casi el 50% de fruta que mantiene intactas las características de frescura y sabor. Ideal para veteados y rellenos.	  	4X1,5	Q.B.	
9405	FULLYFRUIT MARACUJA	Preparado con casi el 50% de fruta que mantiene intactas las características de frescura y sabor. Ideal para veteados y rellenos.	  	4X1,5	Q.B.	
9406	FULLYFRUIT LAMPONE	Preparado con casi el 50% de fruta que mantiene intactas las características de frescura y sabor. Ideal para veteados y rellenos.	  	4X1,5	Q.B.	

Veteados Quattrostagioni

Los veteados de la línea Quattrostagioni son ricos en fruta, entera o en trozos, recogida en el grado perfecto de maduración y confitadas para mantener intactas sus características organolépticas.

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
Veteados Quattrostagioni						
9864 D	ALBICOCCA	Veteado rico en trozos de albaricoque. Con aromas y colorantes naturales. Especial para Sacher.		3	Q.B.	
9879 D	ANANAS & ROSMARINO	Veteado rico en cubos de piña con extracto natural de romero. Con colorantes y aromas naturales.		3	Q.B.	
9863 D	ARANCIA	Caracterizado por un alto contenido de pieles de naranja confitadas, es un producto de la línea All Natural con aromas y colorantes naturales. Especialmente indicado para rellenar y vetear helados, semifríos y tartas.	  	3	Q.B.	
9872	FICO	Veteado caracterizado por la unión de rodajas de pulpa de higos italianos con un caramelo muy aromático.	  	3	Q.B.	
9890	VARIEGATO FICO DI CALABRIA E MIELE PICCANTE	Un veteado que sorprende: la dulzura de la miel se encuentra con la riqueza del higo dottedato y se realza por un toque de guindilla. Un equilibrio perfecto entre suavidad y picante.		3	Q.B.	
9850 D	FRAGOLA	Veteado de fresa rico en fruta entera.	 	3	Q.B.	
9870 D	FRAGOLINE PASTICCERIA	Veteado de fresas silvestres rico en fruta entera. Su estructura fluida hace que el producto sea versátil.		3	Q.B.	
9851	FRUTTI DI BOSCO	Veteado de frutos del bosque rico en fruta entera.	 	3	Q.B.	
9871	FRUTTI DI BOSCO PASTICCERIA	Veteado de frutos del bosque rico en fruta entera. Su estructura fluida hace que el producto sea versátil.		3	Q.B.	
9865	LAMPONE	Veteado de frambuesa rico en fruta.	 	3	Q.B.	
9866	LIME	Veteado de lima rico en fruta.		3	Q.B.	
9880 D	MANDARINO & CURCUMA	Veteado de mandarina y cúrcuma rico en cubos de fruta.		3	Q.B.	
9859	MANGO	Veteado de mango rico en fruta en trozos.	 	3	Q.B.	
9874	VARIEGATO MELOGRANO	Un veteado fresco y sabroso con sabor a granada y los típicos granos que caracterizan la fruta. Ideal para creaciones creativas en heladería.	 	3	Q.B.	
9861	MIRTILLO	Veteado de arándano rico en fruta entera.		3	Q.B.	
9853 C	PESCA	Veteado de melocotón rico en fruta en trozos.		3	Q.B.	
9873 D	RIBES ROSSO	Veteado de grosella roja rico en fruta entera.	 	3	Q.B.	
9860 A	VARIEGATO AMARENA	Veteado rico en trozos de cereza amarena. Color vivo y brillante. Gran poder de adherencia al helado.		3	Q.B.	
9524 D	ARANCIO FARCITO 200	Semielaborado en pasta, caracterizado por un alto contenido de pieles de naranja confitada.		3	170-200	

Gelostella PastaFruta

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
9030 A	AMARENA 100	Pasta caracterizada por cuerpo, color y sabor particular de amarena, con abundante contenido de cerezas en trozos.		6	80-100	
9020 D	AMARENA 100 AN	Pasta de amarena con aromas y colorantes naturales.	  	3	80-100	
9031 D	AMARENA 100 C.N.	Pasta con cerezas troceadas y aroma y sabor típicos de amarena.		6	80-100	
9627S	PERA 200	Pasta innovadora caracterizada por un abundante contenido de cubos de pera.		3	170-200	
9164 C	PESCARANCIA 100	Pasta semifluida caracterizada por la fusión armoniosa de los sabores de melocotón y naranja.		3	25-100	





Decorativos

Productos de alta calidad para realzar las creaciones de heladería y pastelería fría.



All Natural



Gluten Free



Vegan



Halal



Kosher



Pasteurizar



Temperatura
ambiente



Elaboración
tra 65°-100°



Contiene colorantes
de síntesis sujetos al
Reg. 1333-08



Contiene colorantes
de síntesis NO sujetos
al Reg. 1333-08



Contiene colorantes
naturales idénticos
y otros



Contiene
colorantes
naturales

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración G/F
8810 ①	AMAREN. FRUT. INT. 18/20	Guindas amarena de alta calidad en almibar. Calibre 18-20 mm.		6	Q.B.	
8812 ①	AMAREN. FRUT. INT. 20/22	Guindas amarena de alta calidad en almibar. Calibre 20-22 mm.		6	Q.B.	
8816 ①	SALSA AMAREN. (in tanica)	Líquido de gobierno de la amarena entera. Calibre 20-22 mm. Ideal para copas de helado.		12	Q.B.	
8829	CEREALI SCROKY	Granilla crujiente especial calibre 4-1 mm a base de cereales (copos de arroz, trigo y avena) y almendras.		2	Q.B.	
8798	GRANELLA BROWNIES	Cubitos blandos de aproximadamente 6 mm con alto contenido de cacao magro, ideales para decorar y rellenar.		2,5	Q.B.	
8846	GRANELLA DI AMARETTO	Amaretti de alta calidad triturados en granilla de calibre aproximado 2-4 mm. Ideales para decorar y rellenar.		2	Q.B.	
8841	GRAN. MANDORLA PRALINATA	Granilla de calibre 2-5 mm obtenida de la trituration de almendras, con pralinado. Agradable y crujiente.	 	2	Q.B.	
8952	GRANELLA NOCCIOLA	Granilla de avellana ideal para decoraciones y rellenos.	 	2,5	Q.B.	
8837	GRANELLA PR. PISTACCHIO	Granilla 3-5 mm obtenida de la trituration de pistachos, con pralinado. Agradable y crujiente, ideal para decoración y relleno.		2	Q.B.	
8955	GRANELLE DI NOCCIOLA	Cuartos de avellana crujientes con tostado intenso.	 	2,5	Q.B.	
8953	GRAN. NOCCIOLA PRALINATA	Granilla 3-5 mm obtenida de la trituration de avellanas, con pralinado. Agradable y crujiente, ideal para decoración y relleno.		2,5	Q.B.	
8794	GRANELLE DI PISTACCHIO	Pistachos en trozos de color vivo y sabor intenso. Ideal para enriquecer cremas, helados y también como complemento en heladería.	 	2,5	Q.B.	
8822	BUTTER COOKIES	Crujientes galletitas de mantequilla troceadas, ideales para decorar y rellenar.		2	Q.B.	
8797 ②	MINI CHOCO COLORS	Típicos conitos de chocolate recubiertos de azúcar coloreado, ideales para decorar y dar sabor al yogur helado, copas y conos de helado para llevar.		2	Q.B.	
8954	NOCCIOLE INTERE TOSTATE	Avellanas enteras tostadas y peladas de calibre 13-15 mm. Múltiples usos tanto en heladería como en pastelería artesanal.	 	2,5	Q.B.	
8850A ①	SALSA AMARENA	Topping de amarena ideal para decorar copas de helado.		1	Q.B.	
8869A	SALSA CACAO E NOCCIOLA	Topping de cacao y avellana ideal para decorar copas de helado.		1	Q.B.	
8857A	SALSA CAFFÈ	Topping de café ideal para decorar copas de helado.		1	Q.B.	
8852A ①	SALSA CARAMEL	Topping de caramelo ideal para decorar copas de helado.		1	Q.B.	
8853A ①	SALSA FRAGOLA	Topping de fresa ideal para decorar copas de helado.		1	Q.B.	
8864A	SALSA LAMPONE	Topping de frambuesa ideal para decorar copas de helado.		1	Q.B.	
8861A ①	SALSA LATTEMOU	Topping de leche caramelizada ideal para decorar copas de helado.		1	Q.B.	
9029A	SALSA MIELE	Topping de miel ideal para decorar copas de helado.		1	Q.B.	
8849A	SALSA NOCCIOLA	Topping de avellana ideal para decorar copas de helado.		1	Q.B.	
8855A	SALSA TUTTOBOSCO	Topping de frutos del bosque ideal para decorar copas de helado.		1	Q.B.	
8868A	TOPPING CACAO	Topping de cacao ideal para decorar copas de helado.		1	Q.B.	
8866A	SALSA PRESTIGE CIOCCOLATO BIANCO	Topping de chocolate blanco ideal para decorar copas de helado.		0,95	Q.B.	

Frozen Drinks

39 Productos en polvo para la producción de granizados de forma rápida y con un resultado excelente.

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
--------	----------	-------------	-----------------	---------------	-----------	-------------

Splash

5200 	ACE ROSSO	Preparado completo en polvo para la elaboración en granizadora de sorbetes sabor ACE rojo. Ideal también para la preparación de polos.		12x0,91	260	
5201 	AMARENA	Preparado completo en polvo para la elaboración en granizadora de sorbetes sabor amarena. Ideal también para la preparación de polos.		12x0,91	260	
5206	COCCO	Semielaborado en polvo listo para usar, ideal para la preparación de granizados, bebidas, polos y sorbetes sabor coco. Puede usarse tanto en granizadoras como en mantecadoras.		12x1,05	300	
5207 	COLA	Preparado completo en polvo para la elaboración en granizadora de sorbetes sabor cola. Ideal también para la preparación de polos.		12x0,875	250	
5210	LIMONE	Preparado completo en polvo para la elaboración en granizadora de sorbetes sabor limón. Ideal también para la preparación de polos.		12x0,95	270	
5205	LIMONE MEDITERRANEO	Preparado completo en polvo para la elaboración en granizadora de sorbetes sabor limón mediterráneo. Ideal también para la preparación de polos.		12x0,8	230	
5211	MANDORLA	Semielaborado en polvo listo para usar, ideal para la preparación de granizados, bebidas, polos y sorbetes sabor almendra. Puede usarse tanto en granizadoras como en mantecadoras.		12x1,05	300	
5212 	MENTA	Semielaborado en polvo listo para usar, ideal para la preparación de granizados, bebidas, polos y sorbetes sabor menta. Puede usarse tanto en granizadoras como en mantecadoras.		12x1,05	300	

Cremito

5222	CREMITO CAFFÈ	Semielaborado listo para usar, contiene café en polvo, diseñado para la preparación en granizadora de bebidas cremosas sabor café.		12x0,93	310	
5226	CREMITO CAFFÈ GUSTO FORTE	Semielaborado listo para usar, contiene café en polvo, diseñado para la preparación en granizadora de bebidas cremosas sabor café intenso y color oscuro.		12x0,95	315	
5221	CREMITO LATTE	Semielaborado listo para usar, diseñado para la preparación en granizadora de bebidas cremosas sabor leche		12x0,9	300	





Pastelería y Semifríos

Soluciones para la preparación de semifríos y postres.

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
Preparados para pastelería y semifríos						
8017	ALBUMIX	Producto completo en polvo a base de clara de huevo montada que permite preparar el clásico merengue italiano de manera sencilla, rápida e higiénicamente segura.	   	6x1	150+100 agua	
8014 	CREMALAMPO PASTICCIERA	Preparado en polvo para la elaboración de crema pastelera en batidora con solo añadir leche. Textura lisa y aterciopelada y delicado sabor a crema ligeramente avainillada.		6x2	300	
8002	FLEXI GR PALM FREE	Producto en polvo para la elaboración de semifríos, monoporciones y mousses en tarrina. Sin aceite de palma.	 	8x2	450-500	
8019	JELLY MIX	Producto en polvo para la preparación de aspic, paletas de fruta, panna cotta, crème brûlée y muchos otros tipos de postres de cuchara.	   	6x1	210	
8009	MIX PER PANNA +°	Estabilizante para nata diseñado para la preparación de varias especialidades como tartas, monoporciones y petit fours a base de nata y crema pastelera.	 	12x1	120-150	
8012	MOUSSEMIX	Producto en polvo para la elaboración de semifríos, monoporciones y mousses en tarrina.	 	8x2	500	
8011	QUATTROSTAGIONI	Producto en polvo para la elaboración de semifríos, monoporciones y mousses en tarrina. También útil como complemento para enriquecer mezclas base leche.		8x2	500	
8007	SEMIFREDDO FLEXI GR	Producto en polvo para la elaboración de semifríos, monoporciones y mousses en tarrina.	 	8x2	450-500	



Glasas

Los glaseados de Prodotti Stella están listos para usar y diseñados para cubrir tanto la superficie como los bordes de tartas semifrías, monoporciones, postres emplatados, tartas heladas y piezas duras, con un procedimiento muy sencillo y rápido.

MIX PARA GLASEADOS PERSONALIZADOS, en cambio, es un producto en polvo para utilizar con agua y leche condensada.

Código	Producto	Descripción	Características	Formato en kg	Dosis g/L	Elaboración
8895 A	GLASSA AMARENA	Glaseado transparente con puré de cerezas.		3	Q.B.	
8885	GLASSA CIOCCOLATO	Glaseado brillante de chocolate con sabor intenso. Primer ingrediente: cacao en polvo.		6	Q.B.	
9075 C	GLASSA CIOCC. BIANCO	Glaseado brillante de chocolate blanco con color blanco perla.		3	Q.B.	
9070	GLASSA TRASPARENTE	Glaseado transparente de sabor neutro.		3	Q.B.	
8035	MIX PER GLASSE PERSONALIZZATE	Producto en polvo completo diseñado para la preparación de glaseados con efecto brillante, utilizables a temperatura negativa y positiva, ideales para cubrir semifríos, bavaresis, mousses y monoporciones.	 	6X1	100+30/40 agua + 30 leche condensada	

naturally
sweet



I Want
Kookie



Nutgel



Stella

www.prodottistella.com

