

INDICE

GELATERIA	Basi 50 g	5
	Basi 100 g	5
	Basi 150-250 g	6
	Basi complete	7
	Basi frutta	8
	Mousse da banco	8
	Miglioratori di struttura	10
	Miglioratori di sapore	11
	Soft	13
	Complet crema	14
	Soia	15
	Complet frutta	16
	Paste frutta	18
	Paste classiche	20
	Variegati crema	25
	Variegati frutta	27
	Topping	28
	Decorazioni	30
	Prodotti vari	31
PASTICCERIA	Basi semifreddi	34
	Glasse	34
	Inzuppiture	36
	Farciture	36
	Crepes	37
	Prodotti da forno	37
	Creme istantanee	38
BAR	Dolci al cucchiaino	42
	Granite	43
	Insaporitori per granita	43
	Sorbetti	44
	The	44
	Ciocolate	46

GELATITALIA

Gelatitalia è la divisione di prodotti di eccellenza per gelateria di Granulati Italia Spa che opera da più di trent'anni nel mondo dei semilavorati di qualità per i settori gelateria, pasticceria ed Ho.re.ca.

Presente in 48 nazioni nel mondo, oltre ad essere leader in Italia, Granulati Italia produce oltre 10 milioni di kg di prodotto, serve circa 30.000 clienti ed ogni giorno circa 1.500.000 di persone consuma un suo prodotto.



LINEA GELATERIA





BASI 50 G

BASELAT 50 R01A10



85°



35-40 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte

50 g prodotto + 250 g zucchero + 1 litro latte intero

GRANULAT 50 R01A08



85°



35-40 g



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte

50 g prodotto + 250-300 g zucchero + 1 litro latte intero

GRANULPANN 50 R01A03



85°



35-40 g



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al deciso gusto di panna

50 g prodotto + 250-300 g zucchero + 1 litro latte intero

BASI 100 G

BASE MASTER 100 R01B14



85°



80-85 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte e vaniglia

100 g prodotto + 230 g zucchero + 1 litro latte intero

BASE MASTER PANNA 100 R01B22



85°



80-85 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al gusto di panna

100 g prodotto + 230 g zucchero + 1 litro latte intero

BASE NATURALAT 100 R01B25



85°



75-80 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al delicato gusto di latte. La più naturale delle Basi Gelatitalia

100 g prodotto + 1 litro di latte intero + 100 g di panna + 180 g di zucchero + 30 g destrosio + 30 g di latte scremato in polvere

BASI 100 G**BASE RAFFINATA 100**

R01B13



85°



70-80 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte

100 g prodotto + 230-250 g zucchero + 1 litro latte intero

BASE SETA

R01B09



85°



85-90 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al delicato gusto di latte

100 g prodotto + 230-250 g zucchero + 1 litro latte intero

FRIOLATTE 100

R01B10



F



85-90 g



gluten free



1 kg



8 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione A FREDDO di una miscela al leggero gusto vanigliato

100 g prodotto + 200 g zucchero + 25 g dextromix + 1 litro latte intero + 50 g panna fresca

GRANULAT 100 S

R01B05



85°



90 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di panna

100 g prodotto + 250 g zucchero + 1 litro di latte intero

BASI 150-250 G**BASE MASTER 200**

R01C01-B



85°



120-130 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di panna e vaniglia

200 g prodotto + 200 g zucchero + 1 litro di latte intero

BASE MASTER SPECIAL W

R01G18-D



85°



170-180 g



gluten free



5 kg



2 buste



2 anni

Prodotto in polvere per la preparazione con la sola aggiunta di ACQUA di una miscela base dal gusto neutro

175 g di prodotto + 140 g di zucchero + 565 ml di acqua + 120 ml di panna

BASI 150-250 G

BASE NATURALAT 150 R01B24



85°



105-110 g



gluten free



3 kg



3 buste



2 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al delicato gusto di latte.

150 g prodotto + 225 g zucchero + 1 litro latte intero

BASE REALE 250 R01D14



85°



170-180 g gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto versatile, al gusto di latte leggermente vanigliato, che permette di personalizzare la struttura del gelato

250 g prodotto + 250 g zucchero + 1 litro acqua o latte

BASI COMPLETE

GRANULMIX F R01D08



85°



completa



gluten free



5 kg



2 buste



2 anni

La prima base completa SENZA GRASSI VEGETALI al leggero gusto di panna e vaniglia utilizzabile a diversi dosaggi.

330 g prodotto + 670 g acqua e latte

GRANULMIX MILK R01D33



85°



completa



gluten free



5 kg



2 buste



2 anni

Base completa al deciso gusto di latte utilizzabile a diversi dosaggi a seconda delle esigenze del gelatiere

330 g prodotto + 670 g acqua e latte

BASE ITALIA R01D56



85°



completa



gluten free



7,4 kg



2 buste



2 anni

Base completa SENZA GRASSI VEGETALI dal gusto neutro

7,4 kg prodotto + 20 litri latte intero + 4 litri panna fresca

BASI COMPLETE**BASE GALATTICA**

R01D73-B



85°



completa



gluten free



5,5 kg



2 buste



3 anni

Base completa al leggero gusto di latte vanigliato

5,5 kg prodotto + 14 litri latte intero + 1 litro panna fresca

BASE PIU

R01G14



85°



completa



gluten free



1,6 kg



6 buste



2 anni

Base completa perfettamente bilanciata, ideale anche per la lavorazione in macchine compatte

1,6 kg prodotto + 2,4 litri acqua

BASI FRUTTA**BONFRUTTA**

R02A04



65°



35-45 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Base neutra che permette di ottenere uno sciroppo pastorizzato concentrato per la preparazione di gelati alla frutta.

2,5 kg prodotto + 10,5 kg zucchero + 17 litri acqua

FRIOFRUTTA

R02A05



F



50 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Per ottenere a freddo, senza pastorizzazione, un ottimo gelato alla frutta.

200 g prodotto + 800 g zucchero + 1,5 litri acqua + 1,5 kg frutta fresca

BASE FRUTTA PIU

R02A12



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Base completa perfettamente bilanciata per la preparazione di un gelato alla frutta

1 kg prodotto + 1,6 litri acqua + 1,4 kg frutta fresca

MOUSSE DA BANCO**ERIKA BASE**

R01D21



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Per un gelato "mousse da banco" che può essere presentato in vaschetta bassa "a montagna".

500 g prodotto + 1 litro latte intero oppure 500 g prodotto + 600 g latte intero + 400 g gelato del gusto desiderato



MIGLIORATORI DI STRUTTURA

NEUTRO CREMA

R01E14

Neutro per gelato alle creme che conferisce una struttura cremosa ed omogenea



NEUTRO U.M.

R01E01

Neutro per gelato alle creme con ottime capacità addensanti, emulsionanti e stabilizzanti



NEUTRO FRUTTA

R02C03

Neutro per gelato alla frutta utilizzabile a freddo



FINEGEL

D08A81

Prodotto in pasta da utilizzare in aggiunta alla miscela base per gelati alla frutta, per conferire una migliore emulsione



CREAM-UP SPECIAL

R01E13

Miglioratore di struttura da aggiungere alle basi Gelatitalia per ottenere una struttura perfetta.



FORZA 30

R01E19

Miglioratore di struttura da aggiungere alle basi latte pastorizzate per ottenere una struttura più stabile e compatta



MIGLIORATORI DI SAPORE

PIÙPANNA
D08B51

Pasta concentrata al gusto di panna per esaltare il sapore dei gelati alle creme e fiordilatte



F



3-5 g



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

GRAN LEMON
D08A91

Pasta concentrata per gelato e creme pasticcere



F



20 - 25 g



gluten free



2 kg



6 vasi



3 anni

GRANYOGO
R01A02

Preparato in polvere per ottenere un gelato allo yogurt dal sapore tipico



F



30-40 g



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

LIMONE SUPER 50 SL
R02A11

Prodotto in polvere aromatizzante per gelato al limone



F



50 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

MASCARPONE PIU
R01A26

Preparato in polvere per ottenere un gelato dal tipico gusto di mascarpone



F



40-50 g



gluten free



1 kg



10 buste



18 mesi

CHEESE CAKE PIU
R01A27

Preparato in polvere per ottenere un gelato al formaggio al gusto del tipico dolce americano



F



50 g



gluten free



1 kg



10 buste



18 mesi



SOFT

FIORDILATTE

R04B01

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1 kg prodotto + 2,5 litri latte
intero



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

VANIGLIA

R04E02

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1 kg prodotto + 2,5 litri latte
intero



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

CIOCCOLATO

R04A01

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1 kg prodotto + 2,5 litri latte
intero o acqua



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

YOGURT SOFT SPECIAL

R04F03

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1 kg prodotto + 2,5 litri latte
intero



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

LEMONCOMPLET

R03A32

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1,2 kg prodotto + 3 litri acqua



F



completa



gluten free



1,2 kg



10 buste



3 anni

FRAGOLA

R03A46

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1,2 kg prodotto + 3 litri acqua



F



completa



gluten free



1,2 kg



10 buste



3 anni

COMPLET CREMA

FIORDILATTE

R03B10

Base completa per gelato al gusto di fiordilatte

1 kg prodotto + 2,5 litri latte intero + 300 g panna fresca



F

completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

COFFEQUIK

R03B03

Base completa per gelato al caffè

1 kg prodotto + 2,5 litri latte intero + 400 g di panna fresca



F

completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

CIOCO LATTE

R03B20

Base completa per gelato al gusto di cioccolato al latte

2 kg di prodotto + 3 litri di latte caldo



35-40°

completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

COCCO

R03B28

Base completa per gelato al cocco

1 kg prodotto + 3 litri latte intero



F

completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

LIQUIRIZIA

R03B27

Base completa per gelato alla liquirizia

1 kg prodotto + 3 litri latte intero



/



F

completa

1 kg

10 buste

3 anni

TAO NERO

R03B20

Base completa per gelato al gusto di cioccolato fondente

2 kg prodotto + 3 litri acqua calda



50° max

completa gluten free

1 kg

10 buste

3 anni

COMPLET CREMA

TAO ZENZERO

R03B50

Base completa per gelato al gusto di cioccolato fondente con estratto di radice di zenzero



50° max completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

2 kg prodotto + 3 litri acqua calda

TAO CRANBERRY

R03B51

Base completa per gelato al gusto di cioccolato fondente con succo di cranberry



50° max completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

2 kg prodotto + 3 litri acqua calda

CHEESE CAKE

R03B47

Base completa per gelato al gusto del dolce tipico americano con formaggio quark



F completa gluten free 1 kg 10 buste 2 anni

1 kg di prodotto + 2,8 litri di latte intero

BISCOTTO

R03B48

Base completa per gelato al biscotto



F completa / 1,2 kg 10 buste 2 anni

1,2 kg di prodotto + 2,5 litri di latte + 300 ml di panna

BANANISSIMO

R03A67

Base completa per gelato cremoso al gusto di banana



F completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

1 kg di prodotto + 3 litri di latte

SOIA

NATURALE BASE SOIA

R03B46

Base completa alla soia dal gusto neutro



70° completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

1 kg prodotto + 2 litri acqua calda

COMPLET FRUTTA



35-40°



completa



gluten free



1,2 kg



10 buste



3 anni

Linea di preparati completi per ottenere gelati alla frutta con la sola aggiunta di acqua e senza pastorizzazione.

1,2 kg prodotto + 2,7 - 2,8 litri acqua

ANANAS

R03A64

ANGURIA

R03A50

BANANA

R03A11

FRAGOLA

R03A60

FRUTTI di BOSCO

R03A61

LEMONCOMPLET PLUS SL

R03A08

LEMONCOMPLET

R03A32

LIMONE E ZENZERO

R03A65

MANDARINELLO

R03A51

MANGO E PESCA

R03A66

MELA VERDE

R03A62

MELONE

R03A13

PESCA

R03A63

POMPELMO ROSA

R03A47



PASTE FRUTTA



100 g



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

Le paste di frutta Gelatitalia sono prodotte utilizzando frutta in pezzi, puree o succhi di frutta selezionati e di ottima qualità.

ANANAS

D06A11

BANANA

D06A41

FRAGOLA

D06A55

FRAGOLINA di BOSCO

D06A63

FRUTTI DI BOSCO

D06A74

LAMPONE

D06A91

MANGO ALFONSO

D06B03

MELOGRANO

D06C11

MELONE

D06B21

MIRTILLO

D06B32

PERA

D06B61

PESCA

D06B72



PASTE CLASSICHE

ARACHIDI D10B61					
	80-100	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
AMARETTO D10A01					
	80-100	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
AMORINO D10A11					
	140-160	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
ANDALUSIA D08B22					
	40-50	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
CAFFÈ D08A21					
	50	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
CAFFÈ EXTRA D08A22					
	30-40	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
CARAMEL D08A31					
	40-60	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
CASSATA D10A21					
	180-220	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
CHEWING GUM D09A02					
	50 - 70	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
CIOCOB D10B41					
	80 - 100	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
COCCO D08A52					
	80 - 120	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
COPERTURA D10A46	/				
	/	gluten free	5 kg	2 latte	2 anni

PASTE CLASSICHE


COPERTURA MAGNUM DS FONDENTE

D10A43

/  gluten free  3 kg  2 latte  18 mesi





COPERTURA MAGNUM DS BIANCA

D10A44

/  gluten free  3 kg  2 latte  18 mesi

CREMA VALENTINA

D08C51

 80-100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

CREMOVO

D08C41

 50 - 100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

CROCCANTINO RHUM

D10A31

 80 - 120  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

DOLCE NERO

D10C31

 200 /  5 kg  2 latte  1 anno



GIANDUIA

D10A51

 140-180  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni





LIQUIRIZIA

D08B01

 80-100 /  3 kg  2 latte  3 anni






MALAGA

D08B23

 80-100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni




MANDORLA DOLCE

D10A71

 80-100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

MARRONS GLACES

D10A61

 80-100 /  3 kg  2 latte  3 anni

MASCARPONE

D08B31

 140-170  gluten free  3 kg  2 latte  2 anni



PASTE CLASSICHE

MENTA BIANCA

D08B42



30-50



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

MENTA

D09A61



30-50



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

MOU

D08C71



80-100



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

NOCCIOLA PIEMONTE IGP

D10A87



80-120



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

NOCCIOLA ND

D10A88



80-120



gluten free



3 kg



2 latte



18 mesi

NOCCIOLA S

D10A83-A



80-120



gluten free



3 kg



2 latte



18 mesi

NOCE RAFFINATA

D10A91



80-100



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

NON TI SCORDAR

D09A81



80-100



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

PANNA COTTA

D08B61



70-80



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

PISTACCHIO CN

D10B01



80-100



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

PISTACCHIO PURO

D10B03



100-120



gluten free



3 kg




2 latte



2 anni

PASTE CLASSICHE

<p>PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP D10B00</p>					
	100-120	gluten free	3 kg	2 latte	2 anni
<p>PISTACCHIO PURO E D10C41</p>					
	100-120	gluten free	3 kg	2 latte	2 anni
<p>PISTACCHIO PURO SC D10B07</p>					
	100-120	gluten free	3 kg	2 latte	2 anni
<p>PISTACCHIO PURO SC SICILIA D10B09</p>					
	100-120	gluten free	3 kg	2 latte	2 anni
<p>ROKCROK D10B51</p>					
	80-100	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
<p>TIRAMISÙ D08B71</p>					
	80-120	gluten free	3 kg	2 latte	2 anni
<p>TORRONCINO D10B21</p>					
	60-80	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
<p>TORTA PARADISO D08C31</p>					
	80-100	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
<p>VANIGLIA D08B81</p>					
	40-60	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
<p>VANIGLIA THAITY D08B84</p>					
	25	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
<p>ZABAIONE D08B94</p>					
	100-120	gluten free	3 kg	2 latte	2 anni
<p>ZUPPA INGLESE D08C02</p>					
	30-50	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni

VARIEGATI CREMA

CREMA GNAM!

D12B24



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



2 anni

Preparati in pasta adatti alla creazione di Cremini a strati o per variegare il gelato o tal quali in vaschetta

CREMA GNAM! FONDENTE

D12B21



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



18 mesi

CREMA GNAM! BIANCA

D12B23



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



18 mesi

CREMA GNAM! PISTACCHIO

D12B26



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



18 mesi

CREMA GNAM! MOU SALÈ

D12B27



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



18 mesi

I PACIUGOTTI - ARANCIA CANDITA

D12B12



tal quale

/



3 kg



2 latte



2 anni

Linea di variegature a base di cacao e nocciole per farcire il gelato. Quando la base bianca incontra un esplosione di bontà!

I PACIUGOTTI - CEREALI

D12B16



tal quale

/



3 kg



2 latte



2 anni



VARIEGATI CREMA

I PACIUGOTTI - TORRONCINO

D12B14

Linea di variegature a base di cacao e nocciole per farcire il gelato. Quando la base bianca incontra un'esplosione di bontà!



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

I PACIUGOTTI - WAFER

D12B15



tal quale

/



3 kg



2 latte



2 anni

I PACIUGOTTI - GIANDUIA

D13B20



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

VARIEGATO MOU

C08031



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

VARIEGATI FRUTTA

AMARENA

D12A15

Prodotti ad alta concentrazione di frutta per variegare il gelato



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

FRAGOLA

D12A33



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

FRUTTI DI BOSCO

D12A43



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

TOPPING

Straordinarie possibilità per guarnire e personalizzare gelati, semifreddi, macedonie, dessert e tutto ciò che la fantasia propone. Rappresentano un ingrediente indispensabile per valorizzare ogni ricetta.

AMARENA C08001					
CAFFE' C08003					
CARAMEL C08004					
CIOCCOLATO C08005					
CIOCCOLATO BIANCO C08026					
FRAGOLA C08006					
FRUTTI di BOSCO C08012					
KIWI C08007					
NOCCIOLA C08008					



DECORAZIONI

AMARENE SPECIAL
D12B06



gluten free



5 kg



3 anni

GRANELLA DI BISCOTTI SPECULOOS
R31A01

/



1 kg



7 mesi

GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA
C03011



gluten free



1 kg



12 mesi

GRANELLA DI NOCCIOLA
C03012



gluten free



2,5 kg



12 mesi

GRANELLA DOLCE AMARO
C03013

/



2 kg



12 mesi

GRANELLA DI MERINGA
C03014



gluten free



2 kg



24 mesi

GRANELLA DI PISTACCHIO
R01F14



gluten free



1 kg



18 mesi

GRANELLA DI BISCOTTO
R31A05

/



1 kg



12 mesi

PRODOTTI VARI

CACAO 22/24 kg 1 R01F02-A	 F / 85°	 gluten free	 1 kg	 10 buste	 3 anni
CACAO 22/24 kg 5 R01F02-B	 F / 85°	 gluten free	 5 kg	 2 buste	 3 anni
CAFFÈ LIOFILIZZATO R27C02	/	 gluten free	 0,2 kg	 18 buste	 3 anni
CAFFÈ SOLUBILE R27B01	/	 gluten free	 0,2 kg	 18 buste	 3 anni
DEXTROMIX R01F01	 F	 gluten free	 5 kg	 2 buste	 3 anni
FRUITGEL D12B08	 F	 gluten free	 1 kg	 8 bott	 2 anni
GRANULAIT MAGRO R29B01	 F / 85°	 gluten free	 1 kg	 6 buste	 1 anno
GRANUOVO D08C11	 F	 gluten free	 1,25 kg	 6 vasi	 1 anno
LIQUIRIZIA in POLVERE R01F06	 F	/	 3 kg	 2 buste	 3 anni
VANILLINA R01F08	 F	 gluten free	 0,5 kg	 10 buste	 3 anni



LINEA PASTICCERIA

BASI PER SEMIFREDDI



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotti in polvere per ottenere rapidamente semifreddi da utilizzare tal quali o per la composizione di torte gelato o monoporzioni.

250 g prodotto + 500 ml latte intero

IRIS FIORDILATTE

R19E03

IRIS CACAO

R19C02

MASTER MOUSSE

R01E06



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Stabilizzante per panna, da utilizzare per la preparazione di mousse, bavaresi e semifreddi

150 g prodotto + 1 litro panna fresca

GLASSE

GELYGEL NEUTRA

D12B01



F / 35°



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

Gelatine di altissima qualità pronte all'uso per la glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi e bavaresi o copertura di frutta in pasticceria

GELYGEL BIANCA

D12B09



F / 32-34°



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

GELYGEL CIOCCOLATO FONDENTE

D12B02



F / 40°



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni



INZUPPITURE

SINE

Preparato liquido analcolico per le inzuppiture di pan di spagna

1 kg prodotto + 12-15 kg sciropo di zucchero al 40-50%



gluten free



1 kg



9 vasi



3 anni

ALKERMES

D15A03

BENEVENTO

D15A21

CREOLA (RHUM)

D15A41

MARASCHINO

D15A71

VANIGLIA

D15A82

FARCITURE

MASTERFRUIT

Linea di prodotti specifici per la farcitura di semifreddi e torte gelato.

150 g per kg di miscela base per semifreddi



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

AMARENA

D11A11

FRAGOLA

D11A51

FRUTTI di BOSCO

D11A61

FARCITURE

MASTERGEL

I MASTERGEL offrono infinite possibilità per guarnire e farcire crepes, waffel, croissants o altri prodotti da forno



tal quale



gluten free



1 kg



8 bott.

ACERO

C08018



2 anni

ALBICOCCA

C08015



2 anni

FRAGOLA

C08014



2 anni

FRUTTI DI BOSCO

C08017



2 anni

NOCCIOLA

C08019



18 mesi

CREPES

CREPES MIX

R18G01

Preparato in polvere per la preparazione di crêpes dolci e salate

500 g prodotto + 1 litro acqua



0,5 kg



10 buste



12 mesi

PRODOTTI DA FORNO

PAN DI SPAGNA

R33B01

Prodotto da forno pronto all'uso



10 pezzi



6 mesi

PRODOTTI DA FORNO

TORTA CIOCCOLATO

R18D02

Preparato per torta al cioccolato

500 g prodotto + 230 ml latte intero



180°



1 kg



6 buste



18 mesi

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

R18D03

Preparato in polvere per soufflé monoporzione al cioccolato

500 g prodotto + 250 ml latte intero



220°



1 kg



6 buste



18 mesi

CREME ISTANTANEE

PASTIQUIK

R20E01

Preparato in polvere per la preparazione a freddo

di un'ottima crema pasticcera

300 g prodotto + 1 litro latte intero



F



gluten free



0,9 kg



6 buste



3 anni

CREMA PASTICCERA

R20E05

Preparato in polvere per la preparazione a caldo di una tradizionale crema pasticcera

100 g prodotto + 300 g zucchero + 100 g amido di mais + 20 g farina frumento + 900 ml acqua.



75°



gluten free



3 kg



4 buste



18 mesi

CREMA CATALANA

R20D01

Preparato in polvere per la preparazione a freddo di un'ottima crema catalana

400 g prodotto + 1 litro latte intero + 1 litro di panna fresca



F



gluten free



0,4 kg



10 buste



2 anni



CREME ISTANTANEE

CREMA TIRAMISÙ

R20F02



F



gluten free



1 kg



6 buste



3 anni

Preparato in polvere da utilizzare per la preparazione rapida e a freddo di un'ottima crema dal sapore tipico del mascarpone, per il classico tiramisù oppure per coppe a base di crema.

136 g prodotto + 1 litro panna fredda

DOLCI AL CUCCHIAIO**BUDINO CACAO**

R20B02



90°



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a caldo di uno squisito dolce al cucchiaino al cacao da servire come budino o da utilizzare per la composizione di torte con pan di spagna.

160 g prodotto + 1 litro latte intero

BUDINO VANIGLIA

R20C01



90°



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a caldo di uno squisito dolce al cucchiaino al delicato gusto vanigliato da servire come budino o da utilizzare per la composizione di torte con pan di spagna.

140 g di prodotto + 1 litro latte intero

CREME CARAMEL

R20G02



90°



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a caldo del classico crème caramel

140 g di prodotto + 1 litro latte intero

PANNA COTTA

R20H01



90°



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a caldo di una squisita panna cotta

140 g prodotto + 600 ml latte intero + 400 ml panna fresca

GRANITE



gluten free



0,63 kg



20 buste



3 anni

Linea di prodotti completi in polvere per granitori. Con la sola aggiunta di acqua si ottengono rapidamente delle gustose granite.

630 g prodotto + 4 litri acqua

ARANCIA

R23D02

AMARENA

R23B02

FRAGOLA

R23H01

LIMONE

R23N03

MENTA

R22U02

NEUTRA

R23L01

Preparato in polvere per granitori. Si ottiene una granita neutra da completare con l'aggiunta degli insaporitori.

1,2 kg prodotto + 8 litri acqua



gluten free



1,2 kg



10 buste



3 anni

INSAPORITORI PER GRANITA

Sciroppi concentrati per insaporire le granite al momento di servire.

4 ml per 180 - 200 ml di granita neutra



gluten free



0,75 kg



6 bottiglie



4 anni

AMARENA

C09005

ARANCIA

C09004

COLA

C09007

FRAGOLA

C09008

FRUTTI DI BOSCO

C09011

LIMONE

C09002

MENTA

C09003

ANGURIA

C09009

TROPICAL

C09010

SORBETTI**SUPERMIX CAFFÈ**

R21P03



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa crema al caffè

1 kg prodotto + 2 litri latte intero + 500 ml panna fresca.

CAFFÈ W

R21P31



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

Preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa crema al caffè con l'aggiunta di sola acqua

1 kg prodotto + 2 litri di acqua

LIMONE

R21E04



gluten free



1,3 kg



12 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di un rinfrescante sorbetto al limone

1,3 kg prodotto + 4 litri di acqua

THE**THE LIMONE**

R25A02



gluten free



0,5 kg



20 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di the zuccherato con l'aggiunta di acqua fredda

100 g + 1 litro acqua

THE PESCA

R25B07



gluten free



0,5 kg



20 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di the zuccherato con l'aggiunta di acqua fredda

100 g + 1 litro acqua



CIOCCOLATE CALDE

Preparato in polvere per la preparazione di deliziose cioccolate dense calde

28 g + 120-130 ml latte intero



gluten free



30 buste



6 astucci



3 anni

BOSTONCIOCK ARANCIA-CANNELLA	R16D35
BOSTONCIOCK BANANA	R16D28
BOSTONCIOCK BIANCA	R16A08
BOSTONCIOCK BIANCA-NOCCIOLA	R16A06
BOSTONCIOCK CHERRY	R16D18
BOSTONCIOCK COCCO	R16D22
BOSTONCIOCK CREMA TIRAMISU'	R16C08
BOSTONCIOCK FONDENTE	R16D16
BOSTONCIOCK FRAGOLA	R16D19
BOSTONCIOCK GIANDUIA	R16D01
BOSTONCIOCK LATTE	R16D17
BOSTONCIOCK MENTA	R16D26
BOSTONCIOCK MOU	R16D10
BOSTONCIOCK NOCCIOLA	R16D23
BOSTONCIOCK PEPERONCINO	R16D02
BOSTONCIOCK PISTACCHIO	R16D30
BOSTONCIOCK RHUM	R16D29
BOSTONCIOCK TRADIZIONALE	R16B01



CIOCCOLATE CALDE**BOSTONCIOCK TRADIZIONALE**
R16B01

gluten free



1 kg



8 barattoli



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa cioccolata densa classica

1 kg prodotto + 4 litri latte intero

BOSTONCIOCK BIANCA
R16A08

gluten free



1 kg



8 barattoli



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa cioccolata bianca densa

1 kg prodotto + 4 litri latte intero

temperatura di lavorazione	
dosaggio g/kg	
prodotto senza glutine	
termine minimo di conservazione	
latta	
barattolo	
busta	
vaso	
bottiglia	
astuccio	
cartone	



 **GELATITALIA**

una divisione **Granulati Italia S.p.A.**
Via B. Colleoni , 10 - 24040 Boltiere (BG) - ITALY
T +39 035 4824335/6 F +39 035 4824337
www.granulati-italia.it info@granulati-italia.it

www.gelatitalia.it