



nicoletti®



by TECNOBLEND



Βιομηχανικά συστατικά παγωτού
& ζαχαροπλαστικής



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

5 Εξειδίκευση και Εμπειρία

7 Γιατί συστατικά Nicoletti ?

Προϊόντα

9 Συστατικά πρωτεϊνών & γάλακτος

10 Σταθεροποιητές

Για παγωτά κρέμας

Για παγωτά φρούτου & shorbet

Για γρανίτες

Για σφολιάτες & κρουασάν

Πηκτίνες μαρμελάδων

11 Συμπυκνωμένα συστατικά παγωτού

12 Βιομηχανικές πάστες - γεύσεις

Πάστες κρέμας

Πάστες φρούτου

14 ΡΙΠΛΕΣ

Ρίπλες & προϊόντα χωρίς ζάχαρη

15 Αρώματα

Αρώματα σε πάστα

Αιθέρια Έλαια

Αρώματα σε σκόνη

16 Συμπυκνωμένα συστατικά ζαχαροπλαστικής

17 Κρέμες ζαχαροπλαστικής

17 Πρώτες ύλες

18 Εξατομικευμένα συστατικά

Εξήγηση σημάτων



Δοσολογία



Βάρος



Σακί



Δοχείο



Μπουκάλι



Μπιτόνι



Χαροκιβώτιο
με σακί





ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ & ΕΜΠΕΙΡΙΑ στις υπηρεσίες της βιομηχανίας παγωτού και ζαχαροπλαστικής

Το πάθος, ο επαγγελματισμός και η αφοσίωση στην τελειότητα αποτελούν αξίες μας από την ίδρυση της εταιρίας μας το 1980. Σήμερα παράγουμε συστατικά σχεδιασμένα για να εξασφαλίζουν αξιόπιστο ιδανικό αποτέλεσμα σε επαγγελματίες παγωτού και ζαχαροπλαστικής.

Με πάνω από 30 χρόνια εμπειρίας συνεργαζόμαστε με τους πελάτες μας σε όλο τον κόσμο διαδίδοντας τις τεχνολογικές μας γνώσεις και δεξιότητες.

Η σειρά Nicoletti έχει αναπτυχθεί χωρίς συστατικά GMO, χωρίς γλουτένη και χωρίς χρήση υδρογωνομένων λιπαρών με μόνο φυσικές αρωματικές και χρωστικές ύλες.

Η ποιότητα των προϊόντων μας βασίζεται στις πιστοποιημένες πρώτες ύλες και σε ανανεώσιμα υλικά συσκευασίας.





Σε ποιους απεύθυνεται?



Βιομηχανίες
ζαχαροπλαστικής



Βιομηχανίες παγωτού



Βιομηχανίες Αρτοποιίας

Γιατί Nicoletti ?



Εξειδικευόμαστε στη χρήση πρωτεϊνών γάλακτος και της λειτουργικότητας τους στο παγωτό και σε προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.



Εξειδικευόμαστε στα προϊόντα σταθεροποιητών και πηκτικών υλών παγωτού.



Πλεονεκτούμε στον εξατομικευμένο σχεδιασμό συνταγών με βάση τις ανάγκες του πελάτη που θα προσδώσει λύση σε κάθε πρόβλημα.



Εξατομικεύουμε τα προϊόντα μας με βάση τις ανάγκες παραγωγής, σύστασης και συσκευασίας των πελατών μας.



Προϊόντα

Λειτουργικά συστατικά γάλακτος και πρωτεϊνών

Φυτικά και ζωικά συστατικά πρωτεϊνών και στερεών γάλακτος με λειτουργικότητα στο παγωτό και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

Κωδικός	Προϊόν			PACKAGING
A0002	OPTIMIL 30	/	25 kg	
Στερεά γάλακτος σε σκόνη εμπλουτισμένα με πρωτεΐνες γάλακτος. Ιδανικό για πιο κρεμώδη υφή σε παγωτά και κρέμες ζαχαροπλαστικής.				
A0001	PROMIL 20L20	/	25 kg	
Στερεά γάλακτος σε σκόνη με πρωτεΐνες γάλακτος , ιδανικό για πιο κρεμώδη υφή σε όλα τα παγωτά γάλακτος.				
A0043	INSTANT FAT 26	/	25 kg	
Πρωτεΐνες γάλακτος με 26% ραφινάρισμα λιπαρά . Ιδανικό για πιο σταθερή διόγκωση παγωτών , πιο ζεστή αίσθηση στην κατανάλωση , εναλλακτικό του πλήρους γάλακτος σε σκόνη.				
A0003	OPTIFAT 26 V	/	25 kg	
Στερεά γάλακτος με 26% ραφινάρισμα λιπαρά , ιδανικό για πιο σταθερή διόγκωση και πιο ζεστή αίσθηση στην κατανάλωση των παγωτών , εναλλακτικό του πλήρους γάλακτος.				
A0037	OPTILAT 70	/	20 kg	
Ραφινάρισμα λιπαρά καρύδας 70% με πρωτεΐνες γάλακτος. Εναλλακτικό της κρέμας γάλακτος, χωρίς χοληστερόλη.				
A0048	OPTIMIL 150i	/	25 kg	
Πρωτεΐνες γάλακτος 15% με στερεά γάλακτος. Ιδανικό για χρήση σε προϊόντα αρτοποιίας και μπισκοτοποιίας				
A0022	PROMIL 3850	/	15 kg	
Πρωτεΐνες γάλακτος 85% , φυσικός σταθεροποιητής και γαλακτοματοποιητής.				
O0017	PRO800V	/	12,5 kg	
Φυτικές πρωτεΐνες σε συμπυκνωμένη μορφή , ιδανικό για διόγκωση και γαλακτοματοποίηση , κατάλληλο για προϊόντα Vegan.				
O0020	PROPLUS 900V	/	20 kg	
Φυτικές πρωτεΐνες ιδανικές για χρήση σε παγωτά vegan & shorbets υψηλής ποιότητας για γαλακτοματοποίηση , διόγκωση και σταθεροποίηση.				



ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ





Γαλακτοματοποιητές , σταθεροποιητές και πηκτικά παγωτών

Κωδικός Προϊόν




ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

per GELATI CREMA / for MILK GELATO

C0152	GUMSOFTCREAM	0,6%	12,5 kg	
Για παραγωγή βάσης soft παγωτού				
C0025	GUMCREAM ME78	0,8%	25 kg	
Για παγωτά κρέμας και παγωτά με αλκοόλ ,προσδίδει υψηλή αντοχή σε θερμικά shock , πλούσια διόγκωση και κρεμώδης υφή με τέλεια αποτελέσματα σε όλους τους τύπους παγωτών γάλακτος.				
C0033	GUMCREAM P35	0,5 %	25 kg	
Για παγωτά κρέμας και παγωτά με αλκοόλ προσδίδει σταθερή διόγκωση και κρεμώδη υφή.				
C0109	GUMCREAM FREE	1%	10 kg	
Φυσικός σταθεροποιητής χωρίς γαλακτοματοποιητές για όλους τους τύπους παγωτών γάλακτος.				

Για παγωτά φρούτου & shorbet

C0038	GUMFRUIT F33	1%	15 kg	
Για παγωτά φρούτου με γάλα ή λιπαρά				
C0158	GUMFRUTTA FREE	0,5%	10 kg	
Για παγωτά και shorbet φρούτου με φυσικά συστατικά χωρίς γαλακτοματοποιητές.				
C0118	STABILIZZANTE SORBETTI	0,5%	10 kg	
Για κρεμώδη παγωτά φρούτου χωρίς γάλα και χωρίς λιπαρά.				


Συστατικά σταθεροποιητών / γαλακτοματοποιητών

Κωδικός Προϊόν



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Για γρανίτες και lolly pops


C0043	GUMGRANITA	0,3%	25 kg	
-------	-------------------	------	-------	---

Για προϊόντα γρανίτας

C0048	GUM WI35	0,3%	25 kg	
-------	-----------------	------	-------	---

Για γρανίτες τύπου lolly pops


ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΚΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ


C0081	GUMFROST 603	1%	25 kg	
-------	---------------------	----	-------	---

Για προϊόντα σφολιάτας και brioches και κατεψυγμένες ζύμες.


ΠΗΚΤΙΝΕΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΟΠΟΪΙΑΣ


Πηκτίνες κίτρου - πηκτικά μέσα για μαρμελάδες και παρασκευάσματα φρούτου.

C0082	PECTINA 150	0,3-0,6%	1 kg x 5	
-------	--------------------	----------	----------	---

C0169	PECTINA 150	0,3-0,6%	25 kg	
-------	--------------------	----------	-------	---

Πηκτίνη κίτρου κατάλληλη και για βιολογική παραγωγή για χρήση σε προϊόντα με ή χωρίς κομμάτια φρούτου για συν. στερεά 62 με 66% και pH 2,8 έως 3,2.

C0165	PECTINA 605	0,5 - 1,5%	1 kg x 5	
-------	--------------------	------------	----------	---

C0174	PECTINA 605	0,5 - 1,5%	25 kg	
-------	--------------------	------------	-------	---

Πηκτίνη αμυλούχου κίτρου, κατάλληλη για μαρμελάδες και παρασκευάσματα φρούτου θερμοανθεκτικά για συνταγές με συν. στερεά 45% με 55% και Ph 3,0 - 4,0.


ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

Συμπυκνωμένα συστατικά για παγωτό και ζαχαροπλαστική


Κωδικός Προϊόν



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

N0377	NUCLEO LIGHT	/	23 kg	
-------	---------------------	---	-------	---

Προϊόν σε σκόνη για παραγωγή παγωτών χωρίς ζάχαρη. Αντικαθιστά πλήρως την ποσότητα ζάχαρης χωρίς να επηρεάζει την ισορροπία συνταγών.

N0372	NUCLEO CIOCCOLATO	/	13 kg	
-------	--------------------------	---	-------	---

Προϊόν σε σιρόπι παστεριωμένης συμπυκνωμένης βάσης παγωτού σοκολάτας για παραγωγή παγωτού με κρύα μέθοδο παρασκευής και όλες τις ιδιότητες της ζεστής μεθόδου.



ΓΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΠΑΣΤΑ










Συστατικά σχεδιασμένα για να προσδίδουν τέλεια ισορροπία γεύσης και όψης σε παγωτά και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

Κωδικός . Προϊόν







ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ











ΠΑΣΤΕΣ ΚΡΕΜΑΣ

10430	ANTONELLA TOP	Γεύση κακάο - φουντούκι	5%	20 kg	
10417	BACIOTTO AMARO TOP	Γεύση baciotto , κακάο - φουντούκι χωρίς ζάχαρη	5%	20 kg	
10204	BISCOTTO TOP	Γεύση μπισκότο .	3%	25 kg	
10431	CAFFE' PREMIUM TOP	Γεύση καφέ	1,50%	25 kg	
10286	CREMA TOP	Γεύση κρέμας	2%	25 kg	
10288	MALAGA TOP	Γεύση με κρασί μαρσάλα , ρούμι και σταφίδες	2%	25 kg	
10232	PANNA COTTA TOP	Γεύση panna cotta.	3%	25 kg	
10225	PISTACCHIO TOP	Γεύση πράσινου φιστικιού	3%	20 kg	
10073	TIRAMISÙ TOP	Γεύση τιραμισού	4%	20 kg	
10075	TORRONE SOLUBILE TOP	Γεύση torrone - nougat.	3%	25 kg	
10289	VANIGLIA BOURBON TOP	Γεύση βανίλιας bourbon χωρίς κομμάτια.	2%	25 kg	


ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΡΕΜΑΣ

10419	VANIGLIA NATURALE TOP	Εκχύλισμα φυσικής βανίλιας σε πάστα με κομμάτια.	2%	25 kg	
10290	VANIGLIA TOP	Γεύση βανίλιας χωρίς κομμάτια	2%	25 kg	
10237	ZABAGLIONE TOP	Γεύση zabaglione.	3%	25 kg	
10213	ZUPPA INGLESE TOP	Γεύση zuppa inglese.	2%	25 kg	

ΓΕΥΣΕΙΣ ΦΡΟΥΤΟΥ

10311	ALBICOCCA TOP ELITE	Γεύση βερούκοκο	3%	25 kg	
10279	AMARENA TOP ELITE	Γεύση αμαρένα	3%	25 kg	
10268	ANANAS TOP ELITE	Γεύση ανανάς	3%	25 kg	
10283	ANGURIA TOP ELITE	Γεύση καρπούζι	3%	25 kg	
10280	ARANCIA TOP ELITE	Γεύση πορτοκάλι	3%	25 kg	
10083	BANANA TOP ELITE	Γεύση μπανάνα	3%	25 kg	
10084	COCCO TOP ELITE	Γεύση καρύδα	3%	25 kg	
10313	FRAGOLA TOP 50 ELITE	Γεύση φράουλα	3%	25 kg	
10239	FRUTTI DI BOSCO TOP ELITE	Γεύση φρούτα δάσους	3%	25 kg	
10284	KIWI TOP ELITE	Γεύση ακτινίδιο	3%	25 kg	
10281	LAMPONE TOP ELITE	Γεύση βατόμουρο	3%	25 kg	
10089	LIMONE TOP	Γεύση λεμόνι	2%	25 kg	
10291	MANGO ALPHONSO TOP ELITE	Γεύση μάνγκο τύπου αλφόνσο	3%	25 kg	
10274	MELA VERDE TOP ELITE	Γεύση πράσινο μήλο	3%	25 kg	
10269	MELONE TOP ELITE	Γεύση πεπόνι	3%	25 kg	
10303	MIRTILLO TOP ELITE	Γεύση μύρτιλο	3%	25 kg	
10240	PESCA TOP ELITE	Γεύση ορδάκινο	3%	25 kg	
10401	FRAGOLA TOP VEGAN	Γεύση φράουλα με πιστοποίηση Vegan	3%	25 kg	




ΡΙΠΛΕΣ





Ρίπλες βιομηχανικού παγωτού

Κωδικός

Προϊόν



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

M0020	RIPPLE CIOCCOLATO	Ρίπλα σοκολάτας	q.b.	25 kg	
M0022	RIPPLE FRAGOLA	Ρίπλα φράουλας	q.b.	25 kg	
M0050	RIPPLE LIMONE	Ρίπλα λεμονιού	q.b.	25 kg	
M0054	RIPPLE AMARENA	Ρίπλα αμαρένα	q.b.	25 kg	



ΡΙΠΛΕΣ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ




Επικαλύψεις βιομηχανικού παγωτού χωρίς ζάχαρη

Κωδικός

Προϊόν



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

M0108	RIPPLE LIGHT CACAO	Ρίπλα σοκολάτας χωρίς ζάχαρη	q.b.	25 kg	
M0109	RIPPLE LIGHT ARANCIA	Ρίπλα πορτοκαλιού χωρίς ζάχαρη	q.b.	25 kg	
M0110	RIPPLE LIGHT GOJI	Ρίπλα gojiberries χωρίς ζάχαρη	q.b.	25 kg	


ΑΡΩΜΑΤΑ

Κωδικός





Προϊόν



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΑΡΩΜΑΤΑ ΣΕ ΠΑΣΤΑ

Συμπυκνωμένα , προσδίδουν γεύση και χρώμα

I0195	AROMAINPASTA ARANCIO	Πορτοκάλι	1%	1 kg x 6	
I0196	AROMAINPASTA BISCOTTO	Μπισκότο	1%	1 kg x 6	
I0120	AROMAINPASTA CAMELLO	Καραμέλα	1%	1 kg x 6	
I0122	AROMAINPASTA FRAGOLA	Φράουλα	1%	1 kg x 6	
I0123	AROMAINPASTA LIMONE	Λεμόνι	1%	1 kg x 6	
I0206	AROMAINPASTA MANDARINO	Μανταρίνι	1%	1 kg x 6	
I0373	AROMAINPASTA NOCCIOLA	Φουντούκι	1%	1 kg x 6	
I0125	AROMAINPASTA PISTACCHIO	Πράσινο φιστίκι	1%	1 kg x 6	
I0126	AROMAINPASTA TIRAMISÙ	Τιραμισού	1%	1 kg x 6	
I0127	AROMAINPASTA VANIGLIA	Βανίλια	1%	1 kg x 6	

ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ

Φυσικά αρώματα που προσδίδουν γεύση






E0254	AROMA ARANCIO	Πορτοκάλι	1 g / kg	0,5 l	
E0253	AROMA BURRO	Βούτυρο	1 g / kg	0,5 l	
E0258	AROMA CROISSANT	Croissant	1 g / kg	0,5 l	
E0256	AROMA LIMONE	Λεμόνι	1 g / kg	0,5 l	
E0255	AROMA PANETTONE	Panettone	1 g / kg	0,5 l	
E0257	AROMA MANDORLA DOLCE	Αμύγδαλο	1 g / kg	0,5 l	
E0246	AROMA LIMONE BONIFICATORE	Λεμόνι	1 g / kg	5 kg	



ΑΡΩΜΑΤΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

ΑΡΩΜΑΤΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ











Φυσικές αρωματικές ύλες σε σκόνη

Κωδικός	Προϊόν				ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
E0099	AROMA VANILLINA	Βανίλια σε σκόνη	1 g / kg	0,5 kg x 12	
E0150	AROMA VANILLINA	Βανιλίνη σε σκόνη	1 g / kg	10 kg	
I0007	LIMONE TOP	Λεμόνι σε σκόνη	1,50%	12,5 kg	



ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΑΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ







Συμπυκνωμένα συστατικά σε σκόνη για ζαχαροπλαστική

ΚΩΔΙΚΟΣ	Προϊόν				ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
L0113	NUCLEOLIEVITATI	Για Brioche , croissant και προϊόντα σφολιάτας	-	10 kg	
L0111	NUCLEOCAKE ROMA	Για muffins , cakes , ζύμη τάρτας , cookies και άλλες εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.	-	10 kg	
L0112	NUCLEOCAKE SWISS CHOCOLATE	Για muffins , cakes , ζύμη τάρτας , σοκολατόπιτα και άλλες εφαρμογές ζαχαροπλαστικής.	-	10 kg	
L0130	NUCLEOCAKE CREAM PREMIUM	Για προϊόντα υψηλής ποιότητας και υγρασίας , muffins , cakes , cookies κ.α.	-	10 kg	
L0129	NUCLEOTSOUREKI	Για παραγωγή τσουρεκιού	-	10 kg	
L0131	NUCLEOKOK SAVOARDI	Για παραγωγή σαβαγιάρ και κωκ , ρολέ ή άλλων ειδών ζύμης με ή χωρίς λιταρά.	-	10 kg	
L0132	NUCLEOSPONGECAKE CIOCCOLATO	Για παραγωγή παντεσπανιού σοκολάτας υψηλής ποιότητας	-	10 kg	
L0133	NUCLEOSPONGECAKE VANIGLIA	Για παραγωγή λευκού παντεσπανιού υψηλής ποιότητας	-	10 kg	



ΚΡΕΜΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Προϊόντα σε σκόνη για κρέμες ζαχαροπλαστικής

Κωδικός	Προϊόν				ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
L0037	CARLA	Κρέμα ζαχαροπλαστικής υψηλής διόγκωσης για κρύα μέθοδο χρήσης κατάλληλη για ψήσιμο και κατάψυξη	375 g/ 1 l	15 kg	
L0044	IRINA	Κρέμα ζαχαροπλαστικής για κρύα μέθοδο χρήσης υψηλής συνεκτικότητας και αντοχής , κατάλληλη για ψήσιμο και κατάψυξη	400 g/ 1 l	15 kg	
L0137	CREMA PASTICCERA NATURALE	Κρέμα ζαχαροπλαστικής για κρύα μέθοδο υψηλής συνεκτικότητας και αντοχής με φυσική ουδέτερη γεύση	400 g/ 1 l	15 kg	
L0033	OLGA	Κρέμα ζαχαροπλαστικής για ζεστή μέθοδο χρήσης και εξαιρετική σταθερότητα σε ψήσιμο κατάψυξη με κρεμώδη υφή.	80 g/ 1 l	15 kg	
L0106	DIANA	Κρέμα ζαχαροπλαστικής υψηλής ποιότητας για ζεστή μέθοδο χρήσης , εξαιρετική σταθερότητα σε ψήσιμο και κατάψυξη με κρεμώδη υφή για μεγάλο διάστημα.	1 kg/ 1,2 l	15 kg	



ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Βασικά λειτουργικά συστατικά για παγωτό και ζαχαροπλαστικ''η

Κωδικός	Προϊόν				ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
F0020	ELDORADO CAFFÈ SOLUBILE	Στιγμαίος ευδιάλυτος καφές ποικιλίας arabica και robusta	-	20 kg	
G0002	AMIDO DI MAIS MODIFICATO	Τροποποιημένο άμυλο ζεστής χρήσης	-	25 kg	
G0003	AMIDO DI MAIS MODIFICATO pregelatinizzato	Τροποποιημένο άμυλο καλαμποκιού κρύας χρήσης , προζελατινοποιημένο.	-	25 kg	
G0001	AMIDO DI MAIS NATIVO	Φυσικό άμυλο καλαμποκιού για ζεστή μέθοδο χρήσης.	-	25 kg	
N0130	FIBRA PIU'	Φυτικές ίνες για χρήση στο παγωτό ή προϊόντα μπισκοτοποιίας.	-	20 kg	



nicoletti



by TECNOBLEND

your
B



ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ συστατικών

Εξατομίκευση συστατικών με βάση τις ανάγκες σας

Αναπτύσσουμε και σχεδιάζουμε προϊόντα με βάση τις ανάγκες των πελάτων μας λαμβάνοντας υπόψιν την επιθυμητή σύσταση, γεύση, τις διατροφική αξία, αλλεργιογόνα, τρόπου παραγωγής, ετικετοποίησης και συσκευασίας. Χάρη στην υψηλή μας τεχνογνωσία και εμπειρία χρόνων έχουμε την δυνατότητα να προσαρμόσουμε και να εξατομικεύσουμε τα προϊόντα μας στις ανάγκες σας ακόμα και με τη δική σας επωνυμία.

Το δικό σας **Brand**

Τα προϊόντα της σειρά Nicoletti μπορούν να παραχθούν με τη δική σας επωνυμία.



Το δικό σας **Blend**

Τα προϊόντα της σειράς Nicoletti μπορούν να παραχθούν με βάση την δική σας επιθυμητή σύσταση και χαρακτηριστικά!



Ελληνική αγορά
Βασίλης Κοκτσίδης
vkoktsidis@tecnoblend.it
+30 6970803706



www.nicolettifood.com



Η Nicoletti είναι ένα
brand της Tecnoblend
s.r.l.



TECNOBLEND srl
Zona industriale JESCE sn
75100 Matera (MT) Italy
tel. +39 0835 336878
email: info@tecnoblend.it
Azienda Lean Thinking