



CATÁLOGO

HELADERÍA ARTESANAL

La fórmula de los maestros heladeros, desde 1989

Tecnoblend nace de un conocimiento profundo de los procesos productivos de la industria heladera: sabemos lo que significa trabajar con precisión, gestionar ritmos intensos y mantener una calidad constante del producto, lote tras lote.

Somos una empresa familiar e independiente, no un gigante industrial: aquí cada cliente recibe atención personalizada y cada fórmula está diseñada para simplificar el trabajo, garantizar fiabilidad y dejar espacio a la creatividad.

Conocemos las necesidades de quienes producen helado. Por eso nuestro enfoque es diferente. Tecnoblend es un puente entre ciencia y artesanía, donde cada producto está pensado para respaldar al heladero, permitirle expresar su propio estilo y asegurar siempre el mismo nivel de calidad, incluso en los momentos más exigentes.

Desde hace más de 30 años acompañamos a los heladeros que no se conforman. Tanto si buscas máxima rapidez y uniformidad gracias a mezclas listas para usar, como si deseas esculpir tu fórmula ideal como un verdadero "alquimista del frío", Tecnoblend te ofrece soluciones flexibles y coherentes con tu visión: vegan, bio, sin azúcares añadidos, sin lactosa o desarrolladas a medida para ti.

Porque cada ingrediente está diseñado con un objetivo: crear un helado perfecto, para el heladero y para el consumidor. Siempre.

Made in Italy

Producimos íntegramente en Italia, seleccionando proveedores de excelencia para garantizar calidad, trazabilidad y un sabor auténtico.

Formación profesional

Con la ScuolaHELADO Federico II, dirigida por Raffaele Nicoletti, ofrecemos cursos para heladeros principiantes y expertos: un know-how práctico y técnico para dominar el arte del helado..

Sostenibilidad y energía limpia

Uso del 70% de energía fotovoltaica, iluminación LED, eliminación de plásticos de un solo uso y packaging optimizado: un camino concreto hacia una producción más sostenible.

LEYENDA



Sin lactosa



Bolsa



Sin gluten



Saco



Certificado Vegan OK



Cubeta



Certificado Kosher



Botella



Certificado Halal Correct



Cartón con bolsa interna



Embalaje

pag. 6 **MATERIAS PRIMAS**

- Leche y proteínas lácteas.
- De origen vegetal

pag.9 **ESTABILIZANTES
Y MEJORANTES**

- Estabilizantes para helados a base de nata.
- Estabilizantes para helados a base de fruta.
- Estabilizantes Clean Label.
- Potenciadores de estructura

pag.12 **BASES Y NÚCLEOS**

- Bases cremosas
- Bases frutales
- Bases naturales
- Bases Clean Label
- Bases veganas
- Bases alcohólicas
- CaloKit
- Núcleos naturales

pag.16 **AROMAS**

- Pastas cremosas
- Pastas frutales
- Pastas sin azúcar
- Aromatizantes

pag. 22 **LINEA EASY**

- Easy e Latte
- Easy Conventional
- Easy Lactosefree & Vegan
 - Sabores sin lactosa
 - Sabores de crema vegana
 - Sabores de fruta veganos
 - Sabores de fruta con más fruta
 - Sabores de cóctel
- Easy Calo
 - Sabores de crema
 - Sabores de crema vegana
 - Sabores de fruta
- Easy Super

pag. 36 **VARIEGADOS**

- Variados de fruta
- Variados de crema
- Variados sin azúcar
- Le modelle

pag. 40 **TOPPINGS
Y STRACCIATELLA**

pag. 42 **SOFTERÍA
Y YOGUR HELADO**

- Helado fresco
- Helado cremoso
- Yogur helado

MATERIAS PRIMAS

Tu mejor helado comienza aquí

Selección de materias primas e ingredientes funcionales para heladería, pastelería y bollería.









LECHE Y PROTEÍNAS DE LA LECHE

La leche fresca o UHT en heladería presenta varios desafíos: conservación, logística y variabilidad entre lotes. Por eso hemos desarrollado ingredientes en polvo de alto rendimiento que sustituyen la leche fresca y mucho más. En concreto, se trata de preparaciones lácteas. Cada producto garantiza una estructura estable y cremosa, resultados homogéneos y un control preciso de la incorporación de aire, lo que aporta mayor eficiencia. Productos exentos del registro de carga y descarga.

CÓDIGO	PRODUCTO	PACK					
A0070	LATTE&PANNA Leche desnatada con nata. Reproduce perfectamente el sabor de la leche fresca.	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
A0008	OPTIFAT 26 V Leche con un 26% de grasas vegetales refinadas de coco.	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
A0003	Alternativa a la leche entera fresca y en polvo. Máximo rendimiento incluso durante la conservación del helado.	 1 x 25 kg	-	X	-	X	X
A0009	OPTIMIL 30 Leche desnatada con proteínas de la leche. Ideal para aportar cremosidad en helados y para obtener cremas suaves en pastelería..	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
A0002		 1 x 25 kg	-	X	-	X	X
A0007	PROMIL 20L20 Leche desnatada con proteínas, el sustituto óptimo de la leche desnatada en polvo: más cremosidad, mejor espatulabilidad y mayor overrun.	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
A0001		 1 x 25 kg	-	X	-	X	X
A0044	PROMIL 3850 Proteínas de la leche al 80%. Sustituye el caseinato de sodio, con un agradable aroma lácteo. También posee propiedades estabilizantes y emulsionantes.	 8 x 1 kg	-	X	-	X	X
A0022		 1 x 15 kg	-	X	-	X	X
A0043	INSTANT FAT 26 Proteínas de la leche con un 26% de grasas vegetales de coco. Alternativa a la leche entera en polvo.	 1 x 25 kg	-	X	-	X	X
A0037	OPTILAT 70 Grasas vegetales refinadas de coco al 70%, alternativa a la nata de leche: aporta mayor estructura y cuerpo al helado y no contribuye colesterol.	 1 x 20 kg	-	X	-	X	X
A0012		 10 x 1 kg	X	X	-	X	X
A0005	OPTIMIL 150i Proteínas de la leche al 15% para utilizar en helados de fruta en sustitución de la leche desnatada en polvo. Excelente para masas de productos de horno.	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
A0048		 1 x 25 kg	-	X	-	X	X

VEGETAL

Alternativas vegetales sin compromisos. Los helados vegetales requieren hoy materias primas seleccionadas, capaces de sustituir los lácteos (leche, nata, proteínas y grasas animales) sin renunciar al sabor ni a la textura.

CÓDIGO	PRODUCTO	PACK					
A0102	SOJAMIL Leche de soja en polvo para usar en helados, cremas pasteleras y masas.	 10 x 1 kg	X	X	X	X	X
A0094		 1 x 10 kg	X	X	X	X	X
O0008	PROPLUS 803 VP Proteínas vegetales (de guisante) para helados y para todos los productos en los que se quiera aportar contenido proteico. Tiene propiedades montantes, aumenta el overrun y mejora la estructura.	 1 x 20 kg	X	X	X	X	X



ESTABILIZANTES Y PERFECCIONADORES

Tus aliados silenciosos

ESTRUCTURA, CREMOSIDAD Y ESTABILIDAD

La cremosidad, la compacidad y una densidad equilibrada pueden transformar por completo la experiencia de degustar un helado.

Todo esto depende de la estructura. Y la estructura no se improvisa.

En la heladería profesional, lograr la cremosidad adecuada, evitar la formación de cristales, garantizar una buena spatolabilidad, estabilidad y duración es la base indispensable para un producto exitoso.

No es solo un “tecnicismo” para el heladero: el cliente final percibe la diferencia de inmediato.

Un helado con buena estabilidad ofrece una cremosidad más plena, una textura homogénea y una sensación en boca más suave y envolvente.

No se derrite enseguida entre los dedos, evita goteos que arruinan la experiencia y mantiene forma y sabor durante más tiempo. Marca la diferencia entre un consumo apresurado y una degustación realmente satisfactoria.

Además, la estructura ralentiza la liberación de aromas y hace que el sabor sea más intenso y persistente.

Gracias a los estabilizantes Tecnoblend, ya no tendrás que aceptar compromisos: podrás crear tus recetas exactamente como las imaginas.

POR QUÉ ELEGIR LOS ESTABILIZANTES TECNOBLEND

Estructura perfecta, en cada elaboración

Cada mezcla está formulada para garantizar una textura equilibrada y estable. El helado resulta más cohesionado, más fácil de spatular y más resistente a los cambios de temperatura, incluso después de varios días en vitrina.

Adiós cristales. Cero colapsos

Gracias a la acción sinérgica de gomas naturales y fibras, los estabilizantes limitan la formación de cristales de hielo, ralentizan el derretimiento del helado y mantienen cremosidad y compacidad.

Fórmulas específicas para cada tipo de helado

Disponemos de estabilizantes diseñados para cada estilo de helado: desde recetas convencionales con emulsionantes y aditivos, hasta formulaciones naturales y clean label, sin emulsionantes.

Adecuados para helados crema, fruta y elaboraciones alcohólicas. frutta e alcolici.

ESTABILIZANTES (NEUTROS) PARA HELADOS CREMA

Para emulsionar las grasas y estabilizar el agua, los azúcares y las proteínas presentes en los helados crema.

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
C0083	GUMCREAM FREE Con ingredientes de origen natural y sin emulsionantes.	CALOR	8-10 g/kg	 10 x 1kg	-	X	-	X	X
C0109				 1 x 10 kg	-	X	-	X	X
C0049	GUMCREAM ME78 Convencional, con emulsionantes.	CALOR	6 g/kg	 10 x 1,2 kg	X	X	X	X	X
C0025				 1 x 25 kg	X	X	X	X	X
C0032	GUMCREAM P35 Convencional, con emulsionantes..	CALOR	5 g/Kg	 10 x 1,2 kg	X	X	X	X	X
C0033				 1 x 25 kg	X	X	X	X	X







ESTABILIZANTES O NEUTROS PARA HELADOS DE FRUTA, SORBETES Y GRANIZADOS

Para emulsionar las grasas y estabilizar el agua, los azúcares y las proteínas presentes en los helados de fruta.

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
C0133	ACTIPLUS Emulsionante en pasta, de origen vegetal, con propiedades montantes. Aporta una cremosidad llena y aterciopelada, comparable a la de un helado crema artesanal.	CALOR	4-5 g / kg	 1x5 kg	X	X	X	X	X
C0117	GUMFRUTTA FREE Aporta al helado el color natural de la fruta, vivo y brillante. Sin emulsionantes, con ingredientes de origen natural. Para helados de fruta.	CALOR/ FRÍO	5 g / kg	 5x1kg	X	X	X	X	X
C0158				 1x10 kg	X	X	X	X	X
C0044	GUMSORBETTO Para sorbetes granulados, con pequeños cristales de hielo (estilo "francés") y para polos. Contiene poco overrun, alrededor del 25%.	FRÍO	5 g / kg	 1x10 kg	X	X	X	X	X
C0097				 10x1,2 kg	X	X	X	X	X
C0118	STABILIZZANTE SORBETTI Aporta al helado una estructura cremosa, un overrun del 30% y un aspecto opaco (no brillante). Para helados de fruta, con emulsionantes.	FRÍO	5 g / kg	 1x10kg	X	X	X	X	X
C0114				 10x1,2 kg	X	X	X	X	X
C0082	PECTINA 150 Pectina de limón. Para helados de fruta, sorbetes y para la preparación de jarabe base.	CALOR	5 g / kg	 5x1kg	X	X	X	X	X

ESTABILIZANTES PARA HELADOS CREMA Y FRUTA CLEAN LABEL

Per emulsionare i grassi e stabilizzare l'acqua, gli zuccheri e le proteine presenti nei gelati frutta.

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
C0050	PURO STABILIZZANTE CREMA&FRUTTA Para helados clean label, 100% naturales, sin números E y sin colorantes.	CALOR/ FRÍO	7-10 g / kg	 10x1,2 kg	X	X	X	X	X

PERFECCIONADORES DE ESTRUCTURA

Complementos para componer y mejorar las recetas propias. Ayudan a obtener mejor espatulabilidad y a reducir la velocidad de fusión en helados crema y de fruta.

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	PACK					
N0467	CREAMY GELATO Mezcla de azúcares. Aporta cremosidad y espatulabilidad a los helados crema.	-	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
N0051	FAT PIÙ Grasas vegetales refinadas con proteínas de la leche. Reduce la velocidad de fusión en helados crema.	-	 8 x 1 kg	-	X	-	X	X
N0050	FIBRA PIÙ Fibras vegetales. Reduce la velocidad de fusión en helados de fruta.	-	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
N0231	PANNAPLUS Mezcla a base de nata. Refuerza el sabor y la estructura de los helados crema.	-	 8 x 1,5 kg	-	-	-	X	X
N0054	PROMIL GEL Mezcla de proteínas de la leche. Aporta cremosidad y aumenta el overrun.	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0092	VEGAN FAT Grasas vegetales refinadas sin lactosa y aptas para veganos. Mejora la estructura.	-	 8 x 1 kg	X	X	X	X	X

A close-up photograph of white frosting swirls on a cake. The frosting is piped in various patterns, including large circular swirls and smaller, more intricate designs. The background is a soft, out-of-focus yellow, suggesting the cake's surface. The overall lighting is bright and even, highlighting the texture of the frosting.

BASES Y NÚCLEOS

Las bases para tu creatividad








BASES

Mezclas de ingredientes compuestas por estabilizantes, sólidos lácteos desnatados y azúcares, para la producción de helados crema, fruta y sorbetes.





BASES CREMA

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
N0003	CREAM DELICATA 50 C Rica en sólidos lácteos desnatados y sin grasas, sabor nata. Para un helado ligero.	CALOR	35 g / kg	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0007	CREAM DELICATA 100 C	CALOR	70 g / kg	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0004	CREAM GOLD 50 C Rica en grasas vegetales refinadas de coco, sabor nata. Para un helado con cuerpo.	CALOR	35 g / kg	 8 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0009	CREAM GOLD 100 C	CALOR	70 g / kg	 8 x 1,2 kg 3x 4kg	-	X	-	X	X
N0080	CREAM NETTUNO 50 C/F Rica en sólidos lácteos desnatados y emulsionantes, sin aromas. Para un helado con menos grasa pero con cuerpo.	CALOR/ FRÍO	35 g / kg	 3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0079	CREAM NETTUNO 100 C/F	CALOR/ FRÍO	70 g / kg	 3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0118	CREAM NETTUNO 150 C/F	CALOR/ FRÍO	100 g / kg	 3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0388	BASE ORO TRADIZIONALE 200 C/F Rica en grasas vegetales refinadas de coco. Sabor nata. Para un helado con cuerpo pero ligero en boca.	CALOR/ FRÍO	150 g / kg	 8 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0277	CREAM ORO 150 C Bien equilibrada entre azúcares, sólidos lácteos desnatados y grasas. Sabor nata. Para un helado con cuerpo pero ligero en boca.	CALOR	130 g / kg	8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0402	BASE CIOCCOLATO 200 C/F Para la producción de helado de chocolate.	CALOR/ FRÍO	200 g / kg	8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0184	CREAM PANNA 50 C Rica en nata de leche, sin grasas vegetales, sabor leche. Para helados con solo grasas animales.	CALOR	35 g / kg	8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0183	CREAM PANNA 100 C	CALOR	70 g / kg	8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0021	CREAM ROVERELLA C Completa. requiere añadir solo nata, azúcar y agua. Sabor leche.	CALOR	320 g / kg	3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0250	CREAM SUPERPANNA 50 C Rica en nata de leche, sin grasas vegetales, sabor nata. Para helados con solo grasas animales.	CALOR	35 g / kg	8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0249	CREAM SUPERPANNA 100 C	CALOR	70 g / kg	8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0086	CREAM VENUS 50 C Base en caliente, rica en sólidos lácteos desnatados y emulsionantes, sabor nata. Para un helado con menos grasa pero con cuerpo.	CALOR	35 g / kg	3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0055	CREAM VENUS 100 C	CALOR	70 g / kg	3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0085	CREAM VENUS 50 C/F Base en caliente o en frío, rica en sólidos lácteos desnatados y emulsionantes, sabor nata. Para un helado con menos grasa pero con cuerpo.	CALOR/ FRÍO	35 g / kg	3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0082	CREAM VENUS 100 C/F	CALOR/ FRÍO	70 g / kg	3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0268	CREAM VENUS 150 C/F	CALOR/ FRÍO	100 g / kg	3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0043	YOGURT GELATO Para la producción de helado mantecado y soft con un 75% de yogur.	FRÍO	250 g / kg	10 x 1 kg	-	X	-	X	X







BASES FRUTA

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
N0157	FRUIT FIBRA 50 Rica en fibras vegetales, sin grasas ni aromas.	FRÍO	35 g / kg	 8 X 1,7 kg	X	X	X	X	X
N0045	FRUIT FREDDO 50 Rica en grasas vegetales refinadas de coco y sin aromas.	FRÍO	35 g / kg	 8 X 1kg	X	X	X	X	X







BASES NATURALES

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
N0188	CREMANATURALE EVO 100 Con ingredientes de origen natural, sin emulsionantes y sin aromas. Para helados crema naturales, sin grasas.	CALOR	70 g / kg	 8 X 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0189	FRUIT FREDDO 50 Con ingredientes de origen natural, sin emulsionantes y sin aromas. Para helados de fruta naturales.	FRÍO	35 g / kg	 8 X 1,5 kg	X	X	X	X	X

BASES CLEAN LABEL

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
N0071	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTAC/F 100% naturales, sin números E y sin colorantes. Para helados crema y de fruta.	CALOR/ FRÍO	35 g / kg	 8 X 1,5 kg	X	X	X	X	X

BASES VEGANAS

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
N0472	ADA VEGAN 100 Sin lactosa y sin ingredientes de origen animal. Para helados crema y de fruta.	FRÍO	70 g / kg	 10 x 1kg	X	X	X	X	X

BASES ALCOHÓLICAS

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
N0049	CREAM ALCOLICA 100 Para helados crema alcohólicos.	CALDO	100 g/kg	 10 x 1,2 kg	-	X	-	-	X
N0053	FRUIT ALCOLICA 50 Para helados de fruta alcohólicos.	FREDDO	50 g/kg	 10 x 1,2 kg	X	X	X	-	X








CALO KIT

Kit para quienes desean elaborar helados sin azúcares añadidos utilizando las bases. Los helados obtenidos son bajos en calorías y con un índice glucémico reducido.

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
N0510	CALO VEGAN BASE FAT C/F Base para utilizar con pastas grasas.	CALDO/ FREDDO	120 g/kg	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
N0511	CALO VEGAN BASE SWEET C/F Base para utilizar con pastas de fruta o azucaradas.	CALDO/ FREDDO	60-80 g/kg	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
N0508	FIBRA SWEET Mezcla de fibras para utilizar con Calo Vegan Base Sweet.	-	20-100 g/kg	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
N0509	NUCLEO LIGHT Mezcla de edulcorantes para base en frío..	FREDDO	20-100 g/kg	 8 x 1,7 kg	X	X	X	X	X

NÚCLEOS

Bases líquidas naturales ya pasteurizadas de alta dosificación, para quienes no disponen de pasteurizador. Permiten producir helados crema y de fruta mantecados, mignon y en formato polo.

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
N0459	NUCLEOCREMA NATURALE Para helados crema	FREDDO	150 g/kg	 2 x 5 kg	X	X	X	X	X
N0460	NUCLEOFRUTTA NATURALE Para helados fruta	FREDDO	400 g/kg	 2 x 5 kg	X	X	X	X	X

The background is a complex, organic marbled pattern. It features a rich palette of deep reds, purples, and browns, with intricate, vein-like structures that resemble natural stone or aged parchment. The lighting is dramatic, with some areas appearing darker and more shadowed, while others catch the light, creating a sense of depth and texture.

SABORES

Autenticidad, intensidad, identidad

PASTAS

Ingredientes caracterizantes en forma semilíquida (denominados "pastas") utilizados para aportar sabor y color al helado.

PASTAS CREMA

	CÓDIGO	PRODUCTO	DOSEIFICACIÓN	PACK					
CACAHUETE	I0326	PASTA ARACHIDE Cacahuete, con aroma	70-100 g / kg	 2x 3kg *	X	X	X	X	X
	I0462	PASTA PEANUTS Cacahuete, con aroma. Mantiene una estructura homogénea	70-100 g / kg	 2x 3kg *	X	X	X	X	X
BACIO	I0009	GUMCREAM ME78 Bacio amargo, con granillo de avellanas. Mantiene una estructura homogénea	70-100 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
	I0010	PASTA BACIOTTO DOLCE Bacio dulce, con granillo de avellanas. Mantiene una estructura homogénea	70-100 g / kg	 2x 2,5kg	-	X	-	X	X
GALLETA	I0011	PASTA BISCOTTO Galleta	50 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
	I0429	PASTA BISCOTTINO S Galleta	50 g / kg	 2x 3kg *	-	X	-	X	X
CAFFÈ	I0014	PASTA CAFFÈ' Café intenso	20-30 g / kg	 5x 1kg	X	X	X	-	X
	I0015	PASTA CAFFÈ' MOKA Café espresso	20-30 g / kg	 2x 3kg	X	X	X	X	X
	F0003	ELDORADO CAFFÈ' SOLUBILE Café de solubilidad instantánea, en polvo	25g / 1l	 8x 500g	X	X	X	X	X
CAMELO	I0441	PASTA CAMELITO Caramelo salado	30-50 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
	I0016	PASTA CAMELLO AL LATTE Caramelo con leche	30-50 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
	I0324	PASTA LATTE VUALÀ Dulce de Leche	20-30 g / kg	 2x 3kg *	-	X	-	X	X
	I0017	PASTA CREM CAMEL Cream caramel	50-70 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
	I0032	PASTA HONEYCOMB Caramelo con miel	50-70 g / kg	 2x 3kg	X	X	-	X	X
CHOCOLATE	I0013	PASTA CACAO FONDENTE Chocolate negro, mantiene una estructura homogénea	70-100 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
	I0321	PASTA CIOCCOLATO BIANCO Chocolate blanco	70-100 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
	D0023	CARIGUA CACAO 22/24 Polvo de cacao 100%, con un contenido de manteca del 22% al 24%	-	 10x 1kg	X	X	X	X	X
	D0022			 1x 10kg	X	X	X	X	X
CREMAS	I0236	PASTA CREMA CANNELLA Crema canela	30-50 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
	I0270	PASTA CREMA GIALLA Crema huevo	30-50 g / kg	 2x 3kg	X	X	-	X	X
	I0438	PASTA LECHE MERENGADA Leche Merengada - Leche Rizada	50-70 g / kg	 2x 3kg	X	X	X	X	X
	I0455	PASTA CREME BRULEE Creme brûlée	50 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
GIANDUJA	I0023	PASTA GIANDUJA AMARA Gianduja amarga, mantiene una estructura homogénea	70-100 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
	I0024	PASTA GIANDUJA DOLCE Gianduja dulce, mantiene una estructura homogénea	70-100 g / kg	 2x 3kg *	-	X	-	X	X
ALMENDRA	I0027	PASTA MANDORLA Almendra, con aroma	70-100 g / kg	 2x 3kg	X	X	X	X	X
	I0432	PASTA MANDORLA DI TORITTO Almendra de Toritto, origen Puglia	70-100 g / kg	 2x 5kg *	X	X	X	X	X

*también en formato 4x1 kg

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
AVELLANA	I0033 PASTA NOCCIOLA 100% S 1100% Avellana, tostado medio	70-100 g / kg	 2x 5 kg *	X	X	X	X	X
	I0422 PASTA NOCCIOLA SWING Avellana, tostado medio, mantiene una estructura homogénea	70-100 g / kg	 2x 5 kg	X	X	X	X	X
	I0428 PASTA NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA 100% Avellana "Tonda Gentile Trilobata" Italia, tostado medio	70-100 g / kg	 2x 5 kg *	X	X	X	X	X
	I0518 PASTA NOCCIOLA ITALIANA 100% Avellana italiana, tostado medio	70-100 g / kg	 2x 2,5 kg	X	X	X	X	X
PISTACHO	I0234 PASTA PISTACCHIO Pistacho y almendras, con aroma	30-50 g / kg	 2x 2,5 kg	X	X	X	X	X
	I0484 PASTA PISTACCHIO EXTRA Pistacho y almendras, con aroma, color intenso. Base azucarada	70-100 g / kg	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
	I0069 PASTA PISTACCHIO GOLD Pistacho tostado y semillas de calabaza	70-100 g / kg	 2x 2,25 kg	X	X	X	X	X
	I0372 PASTA PISTACCHIO GRANELLATO Pistacho con granillo y aroma, color intenso. Base azucarada	70-100 g / kg	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
	I0423 PASTA PISTACCHIO INTEGRALE 100% Pistacho, obtenido de pistachos no pelados. Estructura no refinada	70-100 g / kg	 2x 2,5 kg *	X	X	X	X	X
	I0374 PASTA PISTACCHIO LUCANO 100% Pistacho, cultivado en Basilicata. Estructura no refinada	70-100 g / kg	 2x 2,5 kg *	X	X	X	X	X
	I0466 PASTA PISTACCHIO PESTO Pistacho salado, obtenido de pistachos tostados	70-100 g / kg	 2x 2,5 kg	X	X	X	X	X
	I0040 PASTA PISTACCHIO SUPERIOR 100% 100% Pistacho, obtenido de pistachos pelados. Estructura lisa	70-100 g / kg	 2x 2,5 kg *	X	X	X	X	X
VAINILLA	I0298 PASTA VANIGLIA BOURBON Vainilla con nota aromática intensa y decidida	20-30 g / kg	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
	I0513 PASTA VANIGLIA BOURBON CON BACCHE Vainilla con nota aromática intensa y decidida, con vainas y extracto	30 g / kg	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
	I0222 PASTA VANIGLIA GOLD Vainilla con nota aromática delicada, con vainas y extracto	20-30 g / kg	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
	I0271 PASTA VANIGLIA MADAGASCAR Vainilla con nota aromática floral delicada, con vainas y extracto	20-30 g / kg	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
	I0050 PASTA VANIGLIA NATURALE Vainilla con nota aromática natural delicada, con vainas y extracto	20-30 g / kg	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
	I0414 PASTA VANIGLIA TAHITI Vainilla con nota aromática dulce, con vainas	30 g / kg	 2x 3 kg	X	-	-	X	X
KIDS	I0312 PASTA BLUE KID Vainilla natural, color azul	70-100 g / kg	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
	I0035 PASTA BUBBLE BLUE Chicle, color azul	70-100 g / kg	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
	I0037 PASTA BUBBLE PINK Chicle, color rosa	70-100 g / kg	 2x 3 kg	X	X	-	-	X
	I0038 PASTA BUBBLE YELLOW Chicle, color amarillo	70-100 g / kg	 2x 3 kg	X	X	X	X	X

*también en formato 4x1 kg


CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
I0002	PASTA ANTONELLA Cacao y avellana	70-100 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
I0231	PASTA CASSATA SICILIANA Cassata siciliana con fruta confitada	250 g / kg	 2x 3kg	X	X	-	-	X
I0049	PASTA CHEESECAKE Cheesecake	50 g / kg	 2x 3kg	X	X	X	X	X
I0022	PASTA CROCCANTINO AL RHUM Croccantino al ron	50-70 g / kg	 2x 3kg	X	X	-	X	X
I0058	PASTA ECMEK Dulce turco	50 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
I0354	PASTA LOLITA Avellana y barquillo	50-70 g / kg	 2x 2,5 kg *	X	X	-	X	X
I0047	PASTA LOTUS Galleta, caramelo y canela	50 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
I0296	PASTA MALAGA Licor Marsala y ron, con uva sultana	70-100 g / kg	 2x 3kg	X	X	X	-	X
I0028	PASTA MARRON GLACES Marron glacé, con trozos	50-70 g / kg	 2x 3kg	X	X	X	X	X
I0361	PASTA MASCARPONE Mascarpone	70-100 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
I0362	PASTA MASTIHA Mastiha de Quiós	70-100 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
I0350	PASTA MENTA EXTRA Menta verde	30-50 g / kg	 2x 3kg	X	X	X	X	X
I0297	PASTA PANNA COTTA Panna cotta	70-100 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	X	X
I0509	PASTA ROSA Rosa, típica de la flor	70-100 g / kg	 5x 1,25 kg	X	X	X	X	X
I0045	PASTA TIRAMISU' Tiramisù	70-100 g / kg	 2x 3kg	X	X	-	-	X
I0046	PASTA TORRONE Turrón	70-100 g / kg	 2x 3kg	X	X	-	X	X
I0457	PASTA YOPLA' Yogurt	50 g / kg	 2x 3kg *	X	X	X	X	X
I0235	PASTA ZABAGLIONE Zabaione	70-100 g / kg	 2x 3kg	-	X	-	-	X
I0212	PASTA ZUPPA INGLESE Zuppa inglese	20-30 g / kg	 5x 1,25 kg	X	X	-	-	X

*también en formato 4x1 kg

PASTE FRUTTA









CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
C0085	LEMONINA Acidificante líquido	20 g / kg	 6 x 1 kg	X	X	X	X	X
E0259	AROMA LIMONE BONIFICATORE Aroma natural de limón	1-2 g / kg (max.	 60 g	X	X	X	X	X
I0253	PASTA AMARENA Amarena, con trozos	10 g / kg)	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
I0051	PASTA ANANAS Piña	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
I0026	PASTA ANGIURIA Sandía	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
I0100	PASTA BANANA Plátano, color blanco	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
I0258	PASTA BANANA GIALLA Plátano, color amarillo	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
I0515	PASTA CILIEGIA Cereza, con trozos	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg	X	X	X	X	X
I0101	PASTA COCCO Coco, con trozos	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
I0088	PASTA FICO VERDE Higo verde, con trozos	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
I0233	PASTA FRAGOLA Fresa con trozos	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	-	-	X
I0260	PASTA FRAGOLINA DI BOSCO Fresilla silvestre, con trozos	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	-	-	X
I0242	PASTA FRUTTI DI BOSCO Frutos del bosque, con trozos	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
I0025	PASTA FRUTTO DELLA PASSIONE Maracuyá	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
I0256	PASTA KIWI Kiwi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
I0096	PASTA LAMPONE Frambuesa, con trozos	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	-	-	X
I0263	PASTA MANGO ALPHONSO Mango Alphonso, con trozos	70 - 100 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	X	X	X
I0517	PASTA MANGO EXTRA Mango, con trozos	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
IN0274	PASTA MELA VERDE Manzana verde, con trozos	70 - 100 g / kg	 4 x 1 kg	X	X	X	X	X
I0068	PASTA MELOGRANO Granada	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg	X	X	X	X	X
I0018	PASTA MELONE Melón, con trozos	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
IN0276	PASTA MELONE GIALLETTO Melón amarillo	70 - 100 g / kg	 4 x 1 kg	X	X	X	X	X

*también en formato 4x1 kg

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
I0095	PASTA MIRTILLO Arándano, con trozos	70-100 g / kg	 2x5 kg *	X	-	-	X	X
IN0278	PASTA PERA Pera	70-100 g / kg	 4x1 kg	X	X	X	X	X
I0029	PASTA PESCA Melocotón	70-100 g / kg	 2x5 kg *	X	X	X	X	X
IN0309	PASTA RIBES NERO Grosella negra, con trozos	70-100 g / kg	 4x1 kg	X	X	X	X	X
I0034	PASTA SEMI DI ZUCCA Semillas de calabaza tostadas, color verde	70-100 g / kg	 2x2,5 kg					

PASTAS SIN AZÚCARES AÑADIDOS

Para usar con Calo Kit.

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
I0514	PASTA CALO CAMEL Caramelo	50 g / kg	 2x3 kg	X	X	X	X	X
I0510	PASTA CALO BISCOTTO Galleta	50 g / kg	 2x3 kg	-	X	-	X	X
I0511	PASTA CALO FRAGOLA Fresa, con trozos	70 g / kg	 2x5 kg	X	X	-	-	X

AROMATIZANTES

Productos en polvo que aportan o refuerzan el sabor.

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
I0322	CHEESECAKE Cheesecake	20-30 g / kg	 8x1,5 kg	-	X	-	X	X
I0121	KEFIRBON Kéfir	20-30 g / kg	 8x1,5 kg	-	X	-	X	X
I0008	LEMONBON Limón	20-30 g / kg	 8x1,5 kg	X	X	X	X	X
I0505	MASCABON Mascarpone	20-30 g / kg	 6x1 kg	X	X	X	X	X
I0006	PANNYBON Crema	20-30 g / kg	 8x1,5 kg	X	X	X	X	X
I0003	VANIBON Vainilla blanca	20-30 g / kg	 8x1,5 kg	X	X	X	X	X
I0254	VANIGIA' Vainilla	20-30 g / kg	 8x1,5 kg	X	X	X	X	X
I0001	YOGO BON NATURE Yogurt	20-30 g / kg	 8x1,5 kg	-	X	-	X	X

*también en formato 4x1 kg



LINEA EASY

LINEA EASY

HELADO SUAVE, CREMOSO Y EQUILIBRADO – LISTO EN SOLO 10 MINUTOS.

Con la Línea Easy creas un helado siempre perfecto, incluso en los momentos más intensos o cuando quieres probar nuevos sabores sin riesgos.

La Línea Easy se presenta en diversas variantes, cada una pensada para necesidades específicas:

Easy Convencional, la base versátil lista para usar..

Easy & Latte, diseñada para elaborar helados muy ricos, los llamados “de cuchara dura”, ideales para tartas heladas, semifríos, zuccotti y spumoni.

Easy Lactosefree & Vegan, la versión sin lactosa y vegana, que incluye también la línea especial LOVE, con un contenido extra de fruta.

Easy Calo, con bajo índice glucémico, para quienes siguen una dieta baja en azúcares.

Easy Super, ideal para quienes buscan bienestar y rendimiento sin renunciar al sabor.

De cada bolsa de Línea Easy obtienes 4 kg de helado listo para vender.

Solo tienes que añadir agua —o leche, para su línea específica—: perfecto para quienes buscan calidad constante sin complicaciones.

Gracias a su simplicidad, puedes delegar la preparación incluso a colaboradores con poca experiencia, con la seguridad de obtener siempre un resultado impecable.

¿Quieres crear sabores complejos, con ingredientes exóticos o mezclas que requieren pasteurización? La Línea Easy te permite experimentar y gestionarlos con facilidad y uniformidad.

Siempre artesanal, pero mucho más sencillo.

¿Por qué elegir la Línea Easy?

La seguridad de una estructura perfecta — siempre

Nuestras formulaciones de la Línea Easy ya vienen equilibradas con estabilizantes, emulsionantes e ingredientes seleccionados para garantizar siempre la cremosidad, la spatulabilidad y la conservación adecuadas.

Olvídate de helados que se desmoronan en pocos minutos o que se convierten en bloques de hielo: Línea Easy mantiene todo bajo control, incluso en los sabores más “difíciles”, como veganos, sin lactosa o especialmente sin azúcares añadidos.

Simplicidad total. Cero errores.

Solo hay que añadir agua —excepto en la Easy & Latte, a la que se añade la leche que tú elijas—: en diez minutos tienes un helado profesional, idéntico cada vez, incluso si cambia la persona que lo prepara o si trabajas con materias primas diferentes.

Además, para los helados de fruta puedes añadir tu propia fruta fresca y personalizar sabor y textura, manteniendo siempre la base técnica que te protege de los errores.

Más creatividad, menos imprevistos

Con Easy puedes responder a cualquier demanda: sin cambiar tu método de trabajo, incorporas sabores sin lactosa, veganos, high protein o con contenido reducido de azúcar.

Optimizas los tiempos en el obrador y puedes dedicarte a lo que más importa: crear una experiencia de sabor que tus clientes estarán deseando compartir.

A close-up photograph of thick, white whipped cream with soft peaks. The cream is spread across the frame, creating a textured, layered appearance. In the bottom-left corner, there is a small, solid pink circular graphic. The text "EASY & LATTE" is centered over the middle of the cream in a white, bold, sans-serif font.

EASY & LATTE

EASY & LATTE

Helado para catering (-20°C).

Pensada para elaborar helados muy ricos, los llamados “trozos duros”, ideales para tartas heladas, semifríos, zuccotti y spumoni.

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
IN0330	EASY&LATTE CHEESECAKE Cheesecake	1,2 kg / 3l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0427	EASY&LATTE CIOCCOLATO Chocolate	1,2 kg / 3l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0425	EASY&LATTE CIOCCOLATO BIANCO Chocolate blanco, con trozos	1,2 kg / 3l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0332	EASY&LATTE CREME BRULEE Creme brûlée	1,2 kg / 3l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0334	EASY&LATTE OLÈ Vainilla y chocolate negro	1,2 kg / 3l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0331	EASY&LATTE PARFAIT Parfait	1,2 kg / 3l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0505	EASY&LATTE PARFAIT CIOCCOLATO Parfait de chocolate	1,2 kg / 3l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0424	EASY&LATTE YOGURT Yogurt	1,2 kg / 3l	 4 x 1,2 kg	-	X	-	X	X

A close-up photograph of brown leather, showing its natural grain and some wear. The leather is a rich, warm brown color. The texture is uneven, with some areas appearing smoother and others more wrinkled or creased. The lighting is soft, highlighting the natural imperfections and the tactile quality of the material. In the center of the image, the words "EASY" and "CONVENTIONAL" are written in a clean, white, sans-serif font, stacked vertically. The text is centered both horizontally and vertically, creating a strong contrast against the textured background. There is a small, solid purple shape in the bottom-left corner of the image.

EASY
CONVENTIONAL

EASY CONVENTIONAL

Ingredientes completos y perfectamente equilibrados para producir helados convencionales en frío, añadiendo solo agua.

SABORES CREMA E FRUTA

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN AGUA POR				PACK	LACTOSE FREE	GLUTEN FREE	VEGANO	HalalCorrect	KOSHER
		HELADO	SOFT	GRANIZADO	BATIDO (leche)						
N0024	EASY BANANA Plátano	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0087	EASY BANOFFE Plátano, nata y toffee	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0033	EASY BISCOTTO Galleta	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0172	EASY BLUE KID Vainilla, color celeste	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0153	EASY BUBBLE PINK Chicle de fresa, color rosa	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0036	EASY CAFFÈ Café	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0037	EASY CIOCCOLATO Chocolate con leche	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0001	EASY COCCO Coco, con trozos	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0039	EASY CREMA BIANCA Fior di latte	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0447	EASY GIANDUJA Gianduja, con granillo de avellana	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0267	EASY KAIMAKI Kaimaki, griego	2 L	3 L	-	6 L	10x1,2 kg	-	X	-	X	X
N0187	EASY LOTUS Galleta Lotus	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0378	EASY MANDORLA Almendra	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0470	EASY MARSHMALLOW Marshmallow	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0167	EASY MASTIHA "Mastiha di Chios", griego	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0180	EASY MENTA BIANCA Menta, color blanco	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0170	EASY MENTA FREDDA Menta, color claro	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0390	EASY NEROCARIGUA Chocolate negro, con trozos	2,2 L	3 L	-	6 L	8x1,8 kg	-	X	-	X	X
N0400	EASY PERLANERA VANIGLIA Vainilla, color negro	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0448	EASY RUBINOROSA Chocolate rosa, con trozos	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0040	EASY TIRAMISÙ Tiramisù	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0123	EASY VANIGLIA GIALLA Vainilla amarilla con vainas	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0466	EASY VIOLETTA Frutos del bosque, color violeta	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X
N0041	EASY YOGURT Yogurt	2,5 L	3 L	-	6 L	8x1,5 kg	-	X	-	X	X

A close-up photograph of a thick, yellow, creamy substance, likely frosting or dough, with a textured, slightly uneven surface. The color is a warm, golden-yellow. In the bottom left corner, there is a small, solid purple circle. The text is centered over the image.















EASY
LACTOSEFREE
& VEGAN

Sin lactosa y sin ingredientes de origen animal
























SABORES SIN LACTOSA



















CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN AGUA POR				PACK					
		HELADO	SOFT	GRANIZADO	BATIDO (leche)						
N0116	LACTOSEFREE ANGURIA Sandía	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	-	-	x
N0103	LACTOSEFREE FRAGOLA Fresa, con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	-	-	x

SABORES CREMA SIN LACTOSA Y VEGANOS














CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN AGUA POR				PACK					
		HELADO	SOFT	GRANIZADO	BATIDO (leche)						
N0038	LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO Chocolate negro, con trozos	2,2 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,8 kg	x	x	x	x	x
N0501	LACTOSEFREE CIOCCOLATO EXTRA DARK Chocolate negro intenso, con trozos	2,2 L	2,8 L	-	6 L	 8 x 1,8 kg	x	x	x	x	x
N0369	LACTOSEFREE CIOKO FR Sorbete de chocolate negro	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x
N0044	LACTOSEFREE FIOR DILATTE Fior di latte	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x
N0305	VEGAN CAFFÈ Café	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x
N0302	VEGAN NOCCIOLA Avellana, con trozos	2,2 L	2,8 L	-	6 L	 8 x 1,8 kg	x	x	x	x	x
N0301	VEGAN PISTACCHIO Pistacho, con trozos	2,2 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,8 kg	x	x	x	x	x
N0300	VEGAN TIRAMISÙ Tiramisù	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x
N0299	VEGAN VANIGLIA Vainilla, con trozos	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x

SABORES FRUTA SIN LACTOSA Y VEGANOS

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN AGUA POR				PACK					
		HELADO	SOFT	GRANIZADO	BATIDO (leche)						
N0024	LACTOSEFREE ACE Naranja, zanahoria y limón	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0087	LACTOSEFREE AMARENA Amarena	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0033	LACTOSEFREE ANANAS Piña	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0172	LACTOSEFREE ANGURIA MEDITERRANEA Sandía mediterránea	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0153	LACTOSEFREE ARANCIA Naranja	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0036	VEGAN BANANA GIALLA Banana	2,5 L	3 L	5L	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x
N0037	VEGAN COCCO Coco, con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x
N0001	LACTOSEFREE CILEGIA Cereza	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0039	LACTOSEFREE EXOTIC Frutas exóticas	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0447	LACTOSEFREE FICO D'INDIA Higo chumbo	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0267	LACTOSEFREE FRAGOLA ROSSA Fresa, color rojo, con trozos	2 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0187	LACTOSEFREE FRUTTI DI BOSCO Frutos del bosque, con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0378	LACTOSEFREE GOJI MANDARINO Mandarina y goji	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0470	LACTOSEFREE LAMPONE Frambuesa	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0167	LACTOSEFREE LEMONCELLO Limoncello	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0180	LACTOSEFREE LIME Lima	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0170	LACTOSEFREE LIMONE Limón	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0390	LACTOSEFREE LITCHI Litchi	2,2 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN AGUA POR				PACK					
		HELADO	SOFT	GRANIZADO	BATIDO (leche)						
N0400	LACTOSEFREE MANDARINO Mandarina	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0448	LACTOSEFREE MANGO ALPHONSO Mango Alphonso, con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0040	LACTOSEFREE MELA VERDE Manzana verde, con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0123	LACTOSEFREE MELONE Melón, con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0466	LACTOSEFREE MELONE GIALLETTO Melón amarillo, con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0041	LACTOSEFREE MIRTILLO Arándano, con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0100	LACTOSEFREE PESCA Melocotón amarillo, con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0078	LACTOSEFREE PESCA BIANCA Melocotón blanco	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0121	LACTOSEFREE POMPELMO ROSA Pomelo	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0099	LACTOSEFREE GRAPE Uva	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0386	LACTOSEFREE ZENZERO LIMONE Jengibre y limón	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0292	VEGAN BANANA Banana	2,5 L	3 L	5L	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x
N0365	VEGAN MELOGRANO Granada	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x

SABORES FRUTA CON MÁS FRUTA

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN AGUA POR				PACK	    				
		HELADO	SOFT	GRANIZADO	BATIDO (leche)						
N0462	LACTOSEFREE LOVE ANANAS Piña	2,5 L	3 L	5L	6 L	 810 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0095	LOVE ANGURIA Sandía con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	-	x	x
N0463	LACTOSEFREE LOVE FRAGOLA Fresa con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0107	LOVE LIMONE Limón con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	-	x	x
N0093	LOVE MANDARINO Mandarina con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	-	x	x
N0464	LACTOSEFREE L OVE MIRTILLO Arándano con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0465	LACTOSEFREE LOVE FRUTTI DI BOSCO Frutos del bosque con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0468	LACTOSEFREE LOVE MANGO ALPHONSO Mango Alphonso con trozos	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x

GUSTI COCKTAIL

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN AGUA POR				PACK					
		HELADO	SOFT	GRANIZADO	BATIDO (leche)						
N0070	LACTOSEFREE GIN TONIC Gin tonic	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	-	x
N0136	LACTOSEFREE MOJITO Mojito	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0073	LACTOSEFREE NEGRONI Negroni	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	-	x
N0072	LACTOSEFREE SPRITZ Spritz	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	-	x



EASY CALO







EASY CALO

Sin azúcares añadidos, bajo índice glucémico y con un 40% menos de calorías respecto a los helados tradicionales.

SABORES CREMA

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN AGUA POR				PACK					
		HELADO	SOFT	GRANIZADO	BATIDO (leche)						
N0175	CALOSTEVIA CIOCK Chocolate	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0174	CALOSTEVIA CREMA Fior di latte	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0179	CALOSTEVIA CREMA SALEP Leche y bebida salep	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0181	CALOSTEVIA NOCCIOLA Avellana con granillo	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0441	CALOSTEVIA YOGURT Yogurt	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0182	CALOSTEVIA PISTACCHIO Pistacho con granillo	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X

GUSTI CREMA VEGAN

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN AGUA POR				PACK					
		HELADO	SOFT	GRANIZADO	BATIDO (leche)						
N0493	CALO VEGAN CREMA Crema de leche vegana	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	X	X	-X	X	X
N0494	CALO VEGAN CIOCK Chocolate vegano	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X

SABORES FRUTA


CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN AGUA POR				PACK					
		HELADO	SOFT	GRANIZADO	BATIDO (leche)						
N0309	CALOSTEVIA FRAGOLA Fresa, con trozos	2,5 L	-	-	-	 10 x 1,25 kg		X	-	X	X
N0178	CALOSTEVIA FRUTTI DI BOSCO Frutos del bosque, con trozos	2,5 L	-	-	-	 10 x 1,25 kg		X	-	X	X
N0310	CALOSTEVIA LIMONE Limón	2,5 L	-	-	-	 10 x 1,25 kg		X	X	X	X
N0176	CALOSTEVIA MANGO ALPHONSO Mango Alphonso, con trozos	2,5 L	-	-	-	 10 x 1,25 kg		X	X	X	X
N0177	CALOSTEVIA MANDARINO Mandarina	2,5 L	-	-	-	 10 x 1,25 kg		X	X	X	X



EASY SUPER

EASY SUPER

Alto contenido proteico y sin azúcares añadidos.

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN AGUA POR				PACK					
		HELADO	SOFT	GRANIZADO	BATIDO (leche)						
N0434	SUPER CALO CARMELITO Caramelo salado	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0461	SUPER CALO CIOCCOLATO Chocolate	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0432	SUPER CALO ESOTICO Frutas exóticas	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0433	SUPER CALO YOPLA' FRUTTI DI BOSCO Yogur y frutos del bosque	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	-	X

A close-up photograph of a cake with a marbled pattern of white, pink, and dark chocolate. The cake is decorated with fresh blueberries. The text is overlaid on the center of the image.



















VARIEGADOS

Para variar, realzar, sorprender












VARIEGADOS










Salsas dulces para decorar helados en bandeja, se mantienen suaves en la vitrina a -14°C.

VARIEGADOS FRUTA

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
IM0051	VARIEGATO AMARENA Amarena, con trozos	q.b.	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
M0125	VARIEGATO ARANCIO Naranja, con trozos	q.b.	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
M0184	VARIEGATO CILIEGIA Cereza, con trozos	q.b.	 5 kg	X	X	X	X	X
M0132	VARIEGATO FICO VERDE Higo, con trozos	q.b.	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
M0123	VARIEGATO FRAGOLINA DI BOSCO Fresilla silvestre, con trozos	q.b.	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
M0153	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO Frutos del bosque, con trozos	q.b.	 2x 5 kg	X	X	X	X	X
M0116	VARIEGATO LAMPONE Frambuesa, con trozos	q.b.	 5 kg	X	X	X	X	X
M0090	VARIEGATO LIME Lima, con trozos	q.b.	 2x 5 kg	X	X	X	X	X
M0115	VARIEGATO LIMONE Limón	q.b.	 2x 3 kg	-	-	-	X	X
M0138	VARIEGATO MANGO ALPHONSO Mango Alphonso, con trozos	q.b.	 2x 5 kg 4x 1 kg	X	X	X	X	X
M0158	VARIEGATO MELOGRANO Granada, con trozos	q.b.	 2x 3 kg	X	X	X	X	X
M0159	VARIEGATO MIRTILLO Arándano, con trozos	q.b.	 2x 5 kg	X	X	X	X	X
M0031	VARIEGATO PASSION FRUIT Maracuyá, con trozos	q.b.	 5 kg	X	X	X	X	X
M0092	VARIEGATO PESCARANCIO Melocotón y naranja, con trozos	q.b.	 2x 5 kg	X	X	X	X	X
IN0329	VARIEGATO RIBES NERO Grosella negra, con trozos	q.b.	 4x 1 kg	X	X	X	X	X










VARIEGDOS CREMA

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
M0081	VARIEGATO ARACHIDE Cacao y avellana con trozos de cacahuetes	q.b.	 2x 3 kg	-	X	-	X	X
M0098	VARIEGATO APPLE PIE Tarta de manzana	q.b.	 2x 5 kg	-	-	-	X	X
M0151	VARIEGATO BIANCORISO Chocolate blanco con cereales crujientes de cacao	q.b.	 2x 3 kg	-	-	-	X	X
M0154	VARIEGATO BISCOTTO Cacao y avellana con trozos de galletas de chocolate	q.b.	 2x 3 kg	-	-	-	X	X
M0131	VARIEGATO CARMELITO Caramelo salado	q.b.	 2x 3 kg	-	X	-	X	X
M0078	VARIEGATO CARMELLATTE Caramelo con leche	q.b.	 2x 3 kg	-	X	-	X	X
M0188	VARIEGATO CEREALI BIANCO Chocolate blanco con cereales blancos crujientes	q.b.	 5 kg	-	-	-	X	X
M0101	VARIEGATO CHEESECAKE Cheesecake	q.b.	 2x 5 kg	-	-	-	X	X
M0143	VARIEGATO CIKOBROWNIES Cacao y avellana con dados de bizcocho de cacao	q.b.	 2x 3 kg	-	-	-	X	X
M0155	VARIEGATO CREMABUENA Chocolate blanco y avellana, con trozos de barquillo crujiente	q.b.	 2x 3 kg	-	-	-	X	X
M0179	VARIEGATO CROCCOMIX CACAO Cacao y avellana con granillo de avellana y de barquillo	q.b.	 5 kg	-	-	-	X	X
M0117	VARIEGATO DUBAI CHOCOLATE Chocolate blanco y pistacho con trozos de kataifi	q.b.	 2x 5 kg	-	-	-	X	X
M0136	VARIEGATO FROLLINO Cacao y avellanas enriquecido con pequeños trozos de galletas de cacao	q.b.	 2x 3 kg	-	-	-	X	X
M0040	VARIEGATO GIANDUJA Gianduja, con granillo de avellana, galleta y barquillo	q.b.	 2x 5 kg	-	-	-	X	X
M0079	VARIEGATO LATTE GRANELLATO Chocolate con leche con granillo de avellana	q.b.	 2x 3 kg	-	X	-	X	X
M0156	VARIEGATO LATTE VUALÀ Dulce de leche	q.b.	 2x 3 kg	-	X	-	X	X
M0157	VARIEGATO LOLITA Barquillo de avellana	q.b.	 2x 3 kg	-	-	-	X	X
M0093	VARIEGATO MIELE Miel	q.b.	 2x 3 kg	X	X	-	X	X
M0100	VARIEGATO OLÉ Chocolate negro con trozos de galletas	q.b.	 5 kg	-	-	-	X	X
M0112	VARIEGATO ORONERO Vainilla con pequeños y crujientes bizcochos extra dark	q.b.	 2x 3 kg	-	-	-	X	X
M0180	VARIEGATO PISTACCHIO Pistacho con granillo caramelizado de pistacho	q.b.	 5 kg	-	X	-	X	X
M0106	VARIEGATO SPECULOSO Caramelo y canela	q.b.	 2x 3 kg	-	X	-	X	X
M0015	VARIEGATO TIRAMISÙ Tiramisù con granillo de galletas	q.b.	 2x 5 kg	X	-	-	X	X

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
M0139	VARIEGATO TORRONCINO Turrón con trozos	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
M0144	VARIEGATO VELVETBROWNIES Chocolate blanco con dados de tarta red velvet	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	-	X
M0009	VARIEGATO WAFERBUENO Chocolate blanco y avellana, con trozos de barquillo de chocolate	q.b.	 5 kg	-	X	-	X	X
M0160	VARIEGATO WAFERCACAO GRANELLATO Chocolate con leche con barquillo y granillo de avellana	q.b.	 2x3 kg	-	-	-	X	X












VARIEGADOS SIN AZÚCARES AÑADIDOS

Variegados sin azúcares añadidos, con bajo índice glucémico, para utilizar con Calo Kit.

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
M0183	VARIEGATO CALO AMARENA Amarena, con trozos	q.b.	 2x5 kg	X	X	X	X	X
M0186	VARIEGATO CALO BISCOTTO Galleta con granillo de galleta	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0030	VARIEGATO CALO TROPICAL MIX Frutas tropicales, con trozos	q.b.	 2x5 kg	X	X	X	X	X
M0182	VARIEGATO CALO FRAGOLA Fresa, con trozos	q.b.	 2x5 kg	X	X	X	X	X

LE MODELLE

Cremas anhidras grasas para heladería: aportan sabor y también se pueden untar.

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
I0402	AMYDARK Cacao negro	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
I0475	CARMEN Caramelo con granillo de avellanas	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
I0477	EVA Chocolate blanco	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
I0476	FIONAPISTACCHIO Pistacho	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
I0465	JASMIN Chocolate blanco y caramelo	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
I0478	NAOMI Cacao y avellana	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X

A close-up, high-angle shot of a soft-serve ice cream cone. The ice cream is a creamy, off-white color and is heavily topped with dark brown chocolate shavings of various sizes. The shavings are scattered across the surface, some resting on the peaks of the ice cream swirls. The background is a soft, out-of-focus white, suggesting a clean, bright environment. The overall texture appears smooth and indulgent.

TOPPING Y STRACCIATELLE

El final perfecto, en cada copa.
















TOPPING

Salsas dulces para decorar copas de helado, tartas y postres.
Se sirven a temperatura ambiente.

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
M0016	TOPPING ACERO Arce	q.b.	 6 x 1kg	X	X	X	X	X
M0060	TOPPING AMARENA Amarena	q.b.	 6 x 1kg	X	X	X	X	X
M0181	TOPPING ANTONELLA SUPER Coco, avellanas y cacao	q.b.	 6 x 1kg	-	X	-	X	X
M0005	TOPPING CAMELLO Caramelo	q.b.	 6 x 1kg	-	X	-	X	X
M0072	TOPPING CAMELLO SALATO Caramelo salado	q.b.	 6 x 1kg	X	X	X	X	X
M0006	TOPPING CIOCCOLATO Chocolate negro	q.b.	 6 x 1kg	X	X	X	X	X
M0052	TOPPING FRAGOLA Fresa	q.b.	 6 x 1kg	X	X	-	-	X
M0056	TOPPING FRUTTI DI BOSCO Frutos del bosque	q.b.	 6 x 1kg	X	X	X	X	X
M0068	TOPPING CAMELLELATTE SALATO Caramelo salado y leche	q.b.	 6 x 1kg	-	X	-	X	X
M0017	TOPPING VANIGLIA Vainilla	q.b.	 6 x 1kg	X	X	X	X	X

STRACCIATELLE

Ingredienti per realizzare il gelato gusto stracciatella e per le coperture dei gelati su stecco e dei mignon.

CÓDIGO	PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	PACK					
L0010	ICE LATTE Chocolate con leche, para coberturas más gruesas	q.b.	 13kg	-	X	-	X	X
L0011	ICE FONDENTE Chocolate negro, para coberturas más gruesas	q.b.	 13kg	X	X	X	X	X
L0012	ICE BIANCA Chocolate blanco, para coberturas más gruesas	q.b.	 13kg	-	X	-	X	X
L0013	ICE NOCCIOLA Avellana, para coberturas más gruesas	q.b.	 13kg	-	X	-	X	X
I0292	STRACCIATELLA AL LATTE Chocolate con leche	q.b.	 6 x 0,9kg	-	X	-	X	X
I0355		q.b.	 1x 5kg	-	X	-	X	X
I0293	STRACCIATELLA BIANCA Chocolate blanco	q.b.	 6 x 0,9kg	-	X	-	X	X
I0356		q.b.	 1x 5kg	-	X	-	X	X
I0043	STRACCIATELLA FONDENTE Chocolate negro	q.b.	 6 x 0,9kg	X	X	X	X	X
I0406		q.b.	 1x 5kg	X	X	X	X	X



SOFTERÍA Y YOGUR HELADO

Frescura ligera, placer intenso.

HELADO MANTECADO CON MÁQUINA SOFT.

¿No tienes un mantecador pero quieres servir helado mantecado al momento? Las bases completas Fresco te permiten hacerlo con una simple máquina soft. Aprovechelas con las Pastas Crema y sirve un helado de cremosidad extrema, a la temperatura perfecta.

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
N0276	FRESCOBASE Para helados crema, con pastas grasas: avellana, pistacho, gianduia, etc. (100 g/kg).	FRÍO	550 g / kg	 10 x 1,1 kg	-	X	-	X	X
N0274	FRESCOLATTE Para el helado fior di latte. Puede aromatizarse con Pastas Crema (50 g/kg).	FRÍO	650 g / kg	 8 x 1,3 kg	-	X	-	X	X
N0275	FRESCYOOGURT Para el helado sabor yogur.	FRÍO	600 g / kg	 8 x 1,2 kg	-	X	-	X	X

SOFT

Bases completas y equilibradas para elaborar el clásico helado soft.

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
N0133	SOFT CAMELLO MOU Toffee	FRÍO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	X	-	-	X	X
N0057	SOFT CIOCCOLATO Chocolate	FRÍO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	-	X	-	X	X
N0058	SOFT FIORDILATTE Fior di latte	FRÍO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	-	X	-	X	X
N0059	SOFT FRAGOLA Fresa	FRÍO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	X	-	-	X	X
N0126	SOFT NOCCIOLA Avellana	FRÍO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	X	-	-	X	X
N0081	SOFT PISTACCHIO Pistacho	FRÍO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	X	-	-	X	X
N0061	SOFT VANIGLIA GIALLA Vainilla	FRÍO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	X	-	-	X	X
N0060	SOFT YOGURT Yogurt	FRÍO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	X	-	-	X	X

FROZEN YOGURT

Basi per realizzare il Frozen Yogurt con la macchina soft, ideale per le yogurterie.

CÓDIGO	PRODUCTO	USAR	DOSIFICACIÓN	PACK					
N0251	FROZENYOGO 10 Añadir el 10% de yogur clásico o griego, o leche	FRÍO	250 g / kg	 10 x 1,3 kg	-	X	-	X	X
N0252	FROZENYOGO 40 Añadir el 40% de yogur clásico o griego	FRÍO	200 g / kg	 10 x 1,1 kg	-	X	-	X	X

