TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

GELATERIA ◆ PASTICCERIA ◆ HORECA

Dal 1989 produciamo ingredienti per
Industrie e Professionisti del settore

GELATERIA, PASTICCERIA e HORECA

Tecnoblend Group nasce da una conoscenza profonda delle materie prime, delle funzionalità e delle esigenze delle industrie alimentari. Siamo un'**azienda familiare, del Sud Italia,** qui ogni cliente è seguito con attenzione, ogni formula è costruita per semplificare il lavoro e garantire risultati costanti.

Da **oltre 35 anni** portiamo innovazione e tecnica per creare ingredienti che fanno davvero la differenza. **Studiamo, ricerchiamo e produciamo i nostri prodotti,** dall'inizio alla fine. Non acquisti solo prodotti, ma **affidabilità, supporto e la libertà di esprimere il tuo stile.**

> *Penso che raggiungere la perfezione sia un dovere di ogni azienda e di ogni imprenditore che si rispetti.*
>
> *La perfezione è un punto di partenza, la ricerca è il mezzo che ci permette di scoprire metodi sempre nuovi, il controllo completa il processo*
>
> **Raffaele Nicoletti** - *Il Fondatore*



FILOSOFIA AZIENDALE



LEAN THINKING

Eliminare gli sprechi, ottimizzare i processi e puntiamo al miglioramento continuo. **Efficienza che si traduce in qualità costante per te**

RICERCA & SVILUPPO

Formulazioni innovative e tecnicamente avanzate: dal vegan al senza zuccheri, dall'high protein al clean label

SUPPORTO TECNICO SPECIALIZZATO

Il nostro team tecnico è sempre disponibile per consulenze, bilanciamento ricette e risoluzione di problemi. **Un partner, non solo un fornitore**

ALTA FORMAZIONE

Con la **Scuolagelato Federico II, guidata da Raffaele Nicoletti,** offriamo un know-how pratico e tecnico per padroneggiare l'arte del gelato



INDUSTRIE E LABORATORI DI GELATERIA E PASTICCERIA

nicoletti®
Industrial ice cream ingredients

- **Stabilizzanti**
- **Gusti**
  - Paste crema e frutta
  - Ripple
  - Aromi
- **Materie Prime**
  - Sostituti e proteine del latte
  - Ingredienti funzionali
- **Preparati Personalizzati**

GELATERIA E YOGURTERIA

TECNOBLEND
Italian food ingredients

Materie Prime

- Latte, proteine e derivati
- Plant based

Stabilizzanti/Neutri

Basi 50 · 100 · 150

- Convenzionali, Senza Zuccheri, Vegan e Clean label
- Nuclei

Basi Complete

- LINEA EASY Convenzionale, Senza Lattosio e Vegan, Senza Zuccheri e Proteiche

Gusti

- Paste crema e frutta
- Variegati e topping
- Cioccolati da copertura

Yogurteria

- Gelato con macchina soft
- Gelato soft
- Frozen yogurt



PASTICCERIA ARTIGIANALE



Preparati

- Mix Senza Lattosio e Senza Zuccheri
- Nuclei

Creme

- Creme pasticcere Vegan e Senza Zuccheri
- Creme spalmabili
- Fudge

Gusti

- Paste
- Aromi liquidi
- Aromi in pasta
- Glasse a specchio

Ingredienti Funzionali

HORECA

Bar e Caffetteria

- Frappè
- Creme fredde
- Granite
- The freddi
- Ginseng
- Cioccolate calde

Ristorazione

- Dessert: mousse, semifreddi, gelati, pasticceria
- Sorbetti
- Crepes e pancake

Mixology

- Base madre
- Aromatiche

Ingredienti per ristorazione creativa

INGREDIENTI PER OGNI SETTORE

Gelateria · Pasticceria · HO.RE.CA. · Linee funzionali Free From

YOUR BLEND

Tu pensa al prodotto, noi pensiamo a svilupparlo

- **Sviluppo da Zero**
  Ricette personalizzate su tue specifiche
- **Laboratorio R&D Interno**
  Innovazione e test di formulazione dedicati
- **Massima Flessibilità**
  Da piccoli lotti fino alle grandi produzioni industriali



YOUR BRAND

La nostra gamma, personalizzata con il tuo brand

- **Prodotti Pronti a Catalogo**
  Scegli e personalizza con la tua linea
- **Supporto Completo**
  Consulenza legale per etichettatura e normative
- **Certificati per la Qualità**
  ISO 22000 • Kosher • Halal Correct • Vegan OK • ICEA • RSPO • RA



rev 161026

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

ISO 22000

ICEA

KOSHER

VEGAN OK

HALAL CORRECT

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Tecnoblend srl
Zona Industriale JESCE
75100 Matera (MT) Italy
Tel. +39 0835 336878
e-mail info@tecnoblend.it
Lear Thinking Company

www.tecnoblendgroup.com