



CATALOGO

GELATERIA ARTIGIANALE



TECNOBLEND®

Italian food ingredients



***“La perfezione è un punto di partenza,
la ricerca è il mezzo che ci permette
di scoprire metodi sempre nuovi.”***

Raffaele Nicoletti - CEO



La formula dei maestri gelatieri, dal 1989

Tecnoblend nasce da una conoscenza profonda dei processi produttivi dell'industria gelatiera. Siamo un'azienda familiare, qui ogni cliente è seguito con attenzione, ogni formula è costruita per semplificare il lavoro, garantire affidabilità e lasciare spazio alla creatività.

Conosciamo le esigenze di chi produce. Per questo il nostro approccio è diverso. Tecnoblend è un ponte tra scienza e artigianalità, dove ogni prodotto è pensato **per fare da spalla al gelatiere**, permettergli di **esprimere il proprio stile** e garantire sempre la stessa qualità.

Da oltre 30 anni, siamo al fianco dei gelatieri che non si accontentano.

Che tu cerchi la **massima velocità e costanza** grazie alle basi complete, o che tu voglia **scolpire la tua formula ideale come un vero “alchimista del freddo”**, Tecnoblend ti offre **soluzioni flessibili, coerenti con la tua visione**: convenzionali ma anche vegan, bio, senza zuccheri, senza lattosio o studiate su misura per te.

Perché ogni ingrediente è progettato con un obiettivo: **creare un gelato perfetto, per il gelatiere e il consumatore, Sempre.**

Made in Italy Produciamo interamente in Italia, selezionando fornitori di eccellenza per garantire qualità, tracciabilità e gusto autentico

Formazione professionale Con la Scuolagelato Federico II, guidata da Raffaele Nicoletti, offriamo corsi per gelatieri principianti ed esperti — un know-how pratico e tecnico per padroneggiare l'arte del gelato

Sostenibilità & energia pulita Uso del 70 % di energia fotovoltaica, illuminazione LED, stop plastica monouso, packaging ottimizzato: un percorso concreto verso una produzione più verde

LEGENDA



Senza Lattosio



Senza Glutine



Certificato Vegan OK



Certificato Kosher



**Certificato Halal
Correct**



Sacchetto



Sacco



Secchiello



Bottiglia



**Cartone con
sacca interna**



Imballaggio

01 MATERIE PRIME pag. 8

Latte e Proteine del latte
Vegetale

02 STABILIZZANTI E PERFEZIONATORI pag. 10

Stabilizzanti per gelati crema
Stabilizzanti per gelati frutta
Stabilizzanti Clean Label
Perfezionatori di struttura

03 BASE E NUCLEI pag. 14

Basi crema
Basi frutta
Basi naturale
Basi Clean Label
Basi vegane
Basi alcoliche
CaloKit
Nuclei naturali

04 GUSTI pag. 18

Paste crema
Paste frutta
Paste senza zuccheri
Aromatizzanti

05 LINEA EASY pag. 24

Easy e latte
Easy Convenzionale
Easy Lactosfree e Vegan
Gusti senza lattosio
Gusti vegan crema
Gusti vegan frutta
Gusti frutta con più frutta
Gusti cocktail
Easy Calo
Gusti Crema
Gusti crema vegan
Gusti frutta
Easy Super

06 VARIEGATI pag. 40

Variegati frutta
Variegati crema
Variegati senza zuccheri
Le modelle

07 TOPPING E STRACCIATELLE pag. 44

08 SOFTERIA E FROZEN YOGURT pag. 46

Gelato fresco
Soft
Frozen Yogurt

MATERIE PRIME

Il tuo miglior gelato inizia da qui

Selezione di materie prime e ingredienti funzionali per la gelateria, ma anche per pasticceria e prodotti da forno.

LATTE E PROTEINE

Il latte fresco o UHT in gelateria comporta sfide: conservazione, logistica, variabilità dei lotti. Ecco perché abbiamo sviluppato ingredienti in polvere ad alta resa che sostituiscono il latte fresco e non solo.

Nello specifico sono preparazioni lattiere. Ogni prodotto garantisce struttura stabile e cremosità, risultati omogenei e controllo dell'incorporamento dell'aria e quindi maggiore efficienza. Prodotti esenti dal registro di carico e scarico

CODICE	PRODOTTO	PACK					
A0070	LATTE&PANNA Latte magro. Contiene panna e riproduce perfettamente il gusto del latte fresco.	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
A0008	OPTIFAT 26 V Latte con il 26% di grassi vegetali raffinati di cocco.	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
A0003	Alternativa al latte intero fresco e in polvere. Massima performance anche in caso di conservazione del gelato.	 25 kg	-	X	-	X	X
A0009	OPTIMIL 30 Latte magro con proteine del latte. Ideale per ottenere cremosità nei gelati e per creme vellutate in pasticceria.	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
A0002		 25 kg	-	X	-	X	X
A0007	PROMIL 20L20 Latte magro con proteine, il sostituto ottimale del latte magro in polvere: più cremosità, migliore spatolabilità e maggiore overrun	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
A0001		 25 kg	-	X	-	X	X
A0044	PROMIL 3850 Proteine del latte all'85%, sostituisce il caseinato di sodio ma con odore gradevole di latte. Ha anche proprietà stabilizzanti ed emulsionanti.	 8 x 1 kg	-	X	-	X	X
A0022		 15 kg	-	X	-	X	X
A0043	INSTANT FAT 26 Proteine del latte con il 26% di grassi vegetali di cocco. Alternativa al latte intero in polvere.	 25 kg	-	X	-	X	X
A0037	OPTILAT 70 Grassi vegetali di cocco raffinati, al 70%, alternativa alla panna di latte: maggiore struttura e corposità del gelato e non apporta colesterolo.	 20 kg	-	X	-	X	X
A0012		 10 x 1 kg	X	X	-	X	X
A0005	OPTIMIL 150i Proteine del latte al 15% da usare nei gelati frutta in sostituzione del latte magro in polvere. Ottimo per gli impasti dei prodotti da forno.	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
A0048		 25 kg	-	X	-	X	X

VEGETALE

Alternative vegetali senza compromessi. I gelati vegetali oggi richiedono materie prime selezionate, in grado di sostituire i latticini (latte, panna, proteine e grassi animali) senza rinunciare a gusto e consistenza.

CODICE	PRODOTTO	PACK					
A0102	SOJAMIL Latte di soia in polvere da utilizzare nei gelati, nelle creme pasticciere e negli impasti.	 10 x 1 kg	X	X	X	X	X
A0094		 10 kg	X	X	X	X	X
O0008	PROPLUS 803 VP Proteine vegetali (di pisello) per gelati e in tutti i prodotti per apportare tenore proteico. Ha proprietà montante, aumenta l'overrun, e migliora la struttura.	 20 kg	X	X	X	X	X



STABILIZZANTI E PERFEZIONATORI

I tuoi alleati silenziosi

STRUTTURA, CREMOSITÀ E TENUTA

Creiosità, compattezza e densità equilibrata possono trasformare completamente l'esperienza di gustare un gelato.

Tutto questo è dato dalla struttura. E la struttura non si improvvisa.

In gelateria artigianale ottenere la giusta creiosità, evitare la formazione di cristalli, garantire spatolabilità, stabilità e durata è la base irrinunciabile per un prodotto di successo.

Non si tratta solo di un "tecnicismo" per il gelatiere, anche il cliente finale nota subito la differenza. Un gelato con **buona stabilità** offre una creiosità più piena, una **texture omogenea** e una **sensazione al palato più liscia** e avvolgente. Non si scioglie subito tra le dita, evita colature che rovinano l'esperienza e mantiene forma e gusto più a lungo.

Fa la differenza tra un consumo affrettato e una degustazione pienamente soddisfacente. In più, la struttura rallenta il rilascio degli aromi e rende il sapore più intenso e persistente.

Grazie agli stabilizzanti Tecnoblend non devi più scendere a compromessi: potrai pensare e realizzare le tue ricette esattamente come le hai pensate.

PERCHÉ SCEGLIERE GLI STABILIZZANTI TECNOBLEND

Struttura perfetta, ogni volta

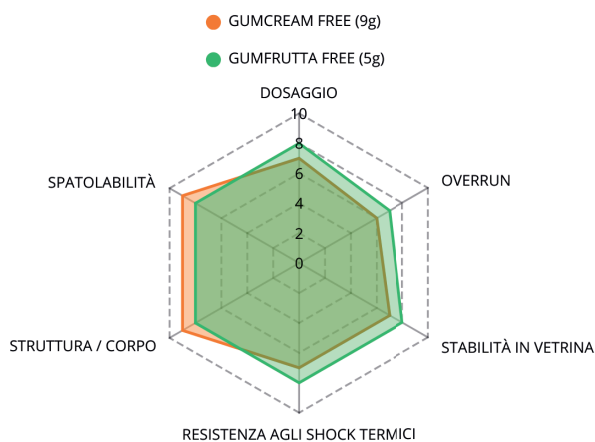
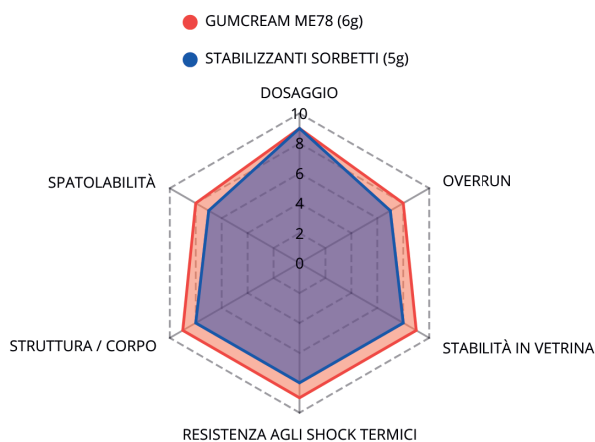
Ogni miscela è formulata per garantire una texture equilibrata e stabile. Il gelato risulta **più coeso, più spatolabile e più resistente agli sbalzi di temperatura** - anche dopo giorni in vetrina.

Addio cristalli. Zero cedimenti

Grazie all'azione sinergica di gomme naturali e fibre, gli stabilizzanti **limitano la formazione di cristalli di ghiaccio**, rallentano lo scioglimento del gelato e **mantengono creiosità e compattezza**.

Formule specifiche per ogni tipo di gelato

Disponiamo di stabilizzanti studiati per ogni stile di gelato: da ricette convenzionali con emulsionanti e additivi, fino a formulazioni naturali e clean label, prive di emulsionanti. Adatti per gelati crema, frutta e alcolici.



STABILIZZANTI (NEUTRI) PER GELATI CREMA

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

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
C0083	GUMCREAM FREE Con ingredienti di origine naturale e senza emulsionanti.	CALDO	8-10 g/kg	 10 x 1kg	-	X	-	X	X
C0109				 10 kg	-	X	-	X	X
C0049	GUMCREAM ME78 Convenzionale, con emulsionanti.	CALDO	6 g/kg	 10 x 1,2 kg	X	X	X	X	X
C0025				 25 kg	X	X	X	X	X
C0032	GUMCREAM P35 Convenzionale, con emulsionanti.	CALDO	5 g/Kg	 10 x 1,2 kg	X	X	X	X	X
C0033				 25 kg	X	X	X	X	X

STABILIZZANTI (NEUTRI) PER GELATI FRUTTA, SORBETTI, GRANITE

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

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
C0133	ACTIPLUS Emulsionante in pasta, di origine vegetale, con proprietà montanti. Creosità piena e vellutata, come un gelato crema artigianale.	CALDO	4-5 g / kg	 5 kg	X	X	X	X	X
C0117	GUMFRUTTA FREE Conferisce al gelato il colore naturale della frutta, vivace e lucido. Senza emulsionanti con ingredienti di origine naturale.	CALDO/	5 g / kg	 5 x 1kg	X	X	X	X	X
C0158		FREDDO		 10 kg	X	X	X	X	X
C0044	GUMSORBETTO Per sorbetti granitosi, con piccoli cristalli di ghiaccio e per ghiaccioli su stecco. Contenente poco overrun, circa il 25%.	FREDDO	5 g / kg	 10 kg	X	X	X	X	X
C0097				 10 x 1,2 kg	X	X	X	X	X
C0118	STABILIZZANTE SORBETTI Dona al gelato una struttura cremosa, un overrun del 30% e un aspetto opaco (non lucido).. Per gelati frutta, con emulsionanti.	FREDDO	5 g / kg	 10kg	X	X	X	X	X
C0114				 10x 1,2 kg	X	X	X	X	X
C0082	PECTINA 150 Pectina di limoni. Per gelati frutta e sorbetti, e per la preparazione di sciroppo base.	CALDO	5 g/kg	 5 x 1kg	X	X	X	X	X

STABILIZZANTI PER GELATI CREMA E FRUTTA CLEAN LABEL

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

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
C0050	PURO STABILIZZANTE CREMA&FRUTTA Per gelati clean label, 100% naturali, senza numeri e senza coloranti.	CALDO/ FREDDO	7 - 10 g / kg	 10 x 1,2 kg	X	X	X	X	X

PERFEZIONATORI DI STRUTTURA

Integratori per comporre e migliorare le proprie ricette. Aiutano a ottenere una migliore spatolabilità e ridurre la velocità di scioglimento per gelati crema e frutta

CODICE	PRODOTTO	USO A	PACK					
N0467	CREAMY GELATO Miscela di zuccheri. Conferisce cremosità e spatolabilità a gelati crema.	-	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
N0051	FAT PIÙ Grassi vegetali raffinati con proteine del latte. Rallenta la velocità di scioglimento nei gelati crema.	-	 8 x 1 kg	-	X	-	X	X
N0050	FIBRA PIÙ Fibre vegetali. Rallenta la velocità di scioglimento nei gelati frutta.	-	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
N0231	PANNAPLUS Miscela a base di panna. Rafforza gusto e struttura nei gelati crema.	-	 8 x 1,5 kg	-	-	-	X	X
N0054	PROMIL GEL Miscela di proteine del latte. Conferisce cremosità e aumenta l'overrun.	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0092	VEGAN FAT Grassi vegetali raffinati senza lattosio e per vegani. Migliora la struttura.	-	 8 x 1 kg	X	X	X	X	X

A close-up photograph of white cream or frosting, piped into various decorative swirls and peaks. The texture is smooth and glossy, with soft shadows highlighting the curves of the cream. The background is a solid, light cream color.

BASI E NUCLEI

Le basi per la tua creatività

BASI

Miscele di ingredienti composte da stabilizzanti, magri del latte e zuccheri, per la produzione di gelati crema, frutta e sorbetti.

BASI CREMA

CODICE	PRODOTTO		USO A	DOSAGGIO	PACK						
N0003	CREAM DELICATA 50 C	Ricca di magri del latte e senza grassi, gusto panna. Per un gelato leggero.	CALDO	35 g / kg		8 x 1,5kg	-	X	-	X	X
N0007	CREAM DELICATA 100 C		CALDO	70 g / kg		8 x 1,5kg	-	X	-	X	X
N0004	CREAM GOLD 50 C	Ricca di grassi vegetali raffinati di cocco, gusto panna. Per un gelato corposo.	CALDO	35 g / kg		8 x 1,2kg	-	X	-	X	X
N0009 N0498	CREAM GOLD 100 C		CALDO	70 g / kg		8 x 1,2kg 3x 4 kg	-	X	-	X	X
N0080	CREAM NETTUNO 50 C/F	Ricca di magri del latte e di emulsionanti, senza aromi. Per un gelato con meno grassi ma corposo.	CALDO/ FREDDO	35 g / kg		3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0079	CREAM NETTUNO 100 C/F		CALDO/ FREDDO	70 g / kg		3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0118	CREAM NETTUNO 150 C/F		CALDO/ FREDDO	100 g / kg		3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0388	BASE ORO TRADIZIONALE 200 C/F	Ricca di grassi vegetali raffinati di cocco. Gusto panna. Per un gelato corposo ma leggero al palato.	CALDO/ FREDDO	150 g / kg		8 x 1,2kg	-	X	-	X	X
N0277	CREAM ORO 150 C	Ben bilanciata fra zuccheri, magri del latte e grassi. Gusto panna. Per un gelato corposo ma leggero al palato.	CALDO	130 g / kg		8 x 1,5kg	-	X	-	X	X
N0402	BASE CIOCCOLATO 200 C/F	Per la produzione di gelato al cioccolato.	CALDO/ FREDDO	200 g / kg		8 x 1,5kg	-	X	-	X	X
N0184	CREAM PANNA 50 C	Ricca di panna di latte, senza grassi vegetali, gusto latte. Per gelati con solo grassi animali.	CALDO	35 g / kg		8 x 1,5kg	-	X	-	X	X
N0183	CREAM PANNA 100 C		CALDO	70 g / kg		8 x 1,5kg	-	X	-	X	X
N0021	CREAM ROVERELLA C	Completa prevede l'aggiunta di solo panna, zucchero e acqua. Gusto latte.	CALDO	320 g / kg		3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0250	CREAM SUPERPANNA 50 C	Ricca di panna di latte, senza grassi vegetali, gusto panna. Per gelati con solo grassi animali.	CALDO	35 g / kg		8 x 1,5kg	-	X	-	X	X
N0249	CREAM SUPERPANNA 100 C		CALDO	70 g / kg		8 x 1,5kg	-	X	-	X	X
N0086	CREAM VENUS 50 C	Base a caldo, ricca di magri del latte e di emulsionanti, gusto panna. Per un gelato con meno grassi ma corposo.	CALDO	35 g / kg		3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0055	CREAM VENUS 100 C		CALDO	70g / kg		3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0085	CREAM VENUS 50 C/F	Base a caldo o freddo, ricca di magri del latte e di emulsionanti, gusto panna. Per un gelato con meno grassi ma corposo.	CALDO/ FREDDO	35 g / kg		3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0082	CREAM VENUS 100 C/F		CALDO/ FREDDO	70g / kg		3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0268	CREAM VENUS 150 C/F		CALDO/ FREDDO	100g / kg		3 x 5 kg	-	X	-	X	X
N0043	YOGURT GELATO	Per la produzione di gelato mantecato e soft con il 75% di yogurt.	FREDDO	250 g / kg		10 x 1kg	-	X	-	X	X

BASI FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
N0157	FRUIT FIBRA 50 Ricca di fibre vegetali e senza grassi e aromi.	FREDDO	35g / kg	 8 X 1,7 kg	X	X	X	X	X
N0045	FRUIT FREDDO 50 Ricca di grassi vegetali raffinati di cocco e senza aromi.	FREDDO	35g / kg	 8 X 1kg	X	X	X	X	X

BASI NATURALI

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
N0188	CREMANATURALE EVO 100 Con ingredienti di origine naturale, senza emulsionanti e senza aromi. Per gelati crema naturali, senza grassi.	CALDO	70g / kg	 8 X 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0189	FRUIT FREDDO 50 Con ingredienti di origine naturale, senza emulsionanti e senza aromi. Per gelati frutta naturali.	FREDDO	35g / kg	 8 X 1,5 kg	X	X	X	X	X

BASI CLEAN LABEL

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
N0071	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTAC/F 100% naturali, senza numeri E e senza coloranti. Per gelati crema e frutta.	CALDO/ FREDDO	35g / kg	 8 X 1,5 kg	X	X	X	X	X

BASI VEGANE

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
N0472	ADA VEGAN 100 Senza lattosio e senza ingredienti di origine animale. Per gelati crema e frutta.	FREDDO	70g / kg	 10 x 1kg	X	X	X	X	X

BASI ALCOLICHE

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
N0049	CREAM ALCOLICA 100 Per gelati crema alcolici	CALDO	100 g/kg	 10 x 1,2 kg	-	X	-	-	X
N0053	FRUIT ALCOLICA 50 Per gelati frutta alcolici	FREDDO	50 g/kg	 10 x 1,2 kg	X	X	X	-	X

CALO KIT

Kit per chi vuole realizzare gelati senza zuccheri aggiunti utilizzando le basi.
I gelati realizzati sono a basso contenuto calorico e a basso indice glicemico.

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
N0510	CALO VEGAN BASE FAT C/F Base da utilizzare con paste grasse.	CALDO/ FREDDO	120 g/kg	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
N0511	CALO VEGAN BASE SWEET C/F Base da utilizzare con paste frutta o zuccherine.	CALDO/ FREDDO	60-80 g/kg	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
N0508	FIBRA SWEET Miscela di fibre da utilizzare con Calo Vegan Base Sweet.	-	20-100 g/kg	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
N0509	NUCLEO LIGHT Miscela di edulcoranti per base a freddo.	FREDDO	20-100 g/kg	 8 x 1,7 kg	X	X	X	X	X

NUCLEI

Miscele di ingredienti composte da stabilizzanti, magri del latte e zuccheri, per la produzione di gelati crema, frutta e sorbetti.

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
N0459	NUCLEOCREMA NATURALE Per gelati crema	FREDDO	150 g/kg	 2 x 5 kg	X	X	X	X	X
N0460	NUCLEOFRUTTA NATURALE Per gelati frutta	FREDDO	400 g/kg	 2 x 5 kg	X	X	X	X	X



GUSTI

Autenticità, intensità, identità

PASTE

Ingredienti caratterizzanti, in forma semi-liquida (definita “pasta”), utilizzati per apportare il gusto e il colore al gelato.

PASTE CREMA *anche nella variante 4 x 1 kg

	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
ARACHIDE	I0326	PASTA ARACHIDE Arachide, con aroma	70 - 100 g / kg	 2 x 3 kg *	X	X	X	X	X
	I0462	PASTA PEANUTS Arachide, con aroma. Mantiene la struttura omogenea	70 - 100 g / kg	 2 x 3 kg *	X	X	X	X	X
BACIO	I0009	PASTA BACIOTTO AMARO Con granella di nocciole. Mantiene la struttura omogenea	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
	I0010	PASTA BACIOTTO DOLCE Bacio dolce, con granella di nocciole. Mantiene la struttura omogenea	70-100 g / kg	 2 x 2,5 kg	-	X	-	X	X
BISCOTTO	I0011	PASTA BISCOTTO Biscotto	50 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
	I0429	PASTA BISCOTTINO S Biscotto	50 g / kg	 2 x 3 kg *	-	X	-	X	X
CAFFÈ	I0014	PASTA CAFFÈ' Caffè intenso	20-30 g / kg	 5 x 1 kg	X	X	X	-	X
	I0015	PASTA CAFFÈ' MOKA Caffè espresso	20-30 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	X	X	X
	F0003	ELDORADO CAFFÈ' SOLUBILE Caffè a solubilità istantanea, in polvere	25 g / 1l	 8 x 500g	X	X	X	X	X
CARMELLO	I0441	PASTA CAMELITO Caramello salato	30-50 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
	I0016	PASTA CARMELLO AL LATTE Caramello al latte	30-50 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
	I0324	PASTA LATTE VUALÀ “Dulce de Leche”	20- 30 g / kg	 2 x 3 kg *	-	X	-	X	X
	I0017	PASTA CREM CARMEL Cream caramel	50- 70 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
	I0032	PASTA HONEYCOMB Caramello al Miele	50- 70 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	-	X	X
CIOCCOLATO	I0013	PASTA CACAO FONDENTE Cioccolato fondente, mantiene la struttura omogenea	70 - 100 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
	I0321	PASTA CIOCCOLATO BIANCO Cioccolato bianco	70 - 100 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
	D0023	CARIGUA CACAO 22/24 Polvere di 100% Cacao, con tenore di burro dal 22% al 24%	-	 10 x 1 kg	X	X	X	X	X
	D0022			 1 x 10 kg	X	X	X	X	X
CREME	I0236	PASTA CREMA CANNELLA Crema cannella	30- 50 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
	I0270	PASTA CREMA GIALLA Crema uovo	30- 50 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	-	X	X
	I0438	PASTA LECHE MERENGADA Leche Merengada - Leche Rizada	50- 70 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	X	X	X
	I0455	PASTA CREME BRULEE Creme brulee	50 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
GIANDUJA	I0023	PASTA GIANDUJA AMARA Gianduja amara, mantiene la struttura omogenea	70 - 100 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
	I0024	PASTA GIANDUJA DOLCE Gianduja dolce, mantiene la struttura omogenea	70 - 100 g / kg	 2 x 3 kg *	-	X	-	X	X
MANDORLA	I0027	PASTA MANDORLA Mandorla, con aroma	70 - 100 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	X	X	X
	I0432	PASTA MANDORLA DI TORITTO Mandorla di Toritto origine Puglia	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X

	CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
NOCCIOLA	I0033	PASTA NOCCIOLA 100% S 100% Nocciola, tostatura media	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	x	x	x
	I0422	PASTA NOCCIOLA SWING Nocciola, tostatura media, mantiene la struttura omogenea	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
	I0428	PASTA NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA 100% Nocciola "Tonda Gentile Trilobata" Italia, tostatura media	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	x	x	x
	I0518	PASTA NOCCIOLA ITALIANA 100% Nocciola Italiana, tostatura media omogenea	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
PISTACCHIO	I0234	PASTA PISTACCHIO Pistacchio e mandorle, con aroma	30- 50 g / kg	 2 x 2,5 kg	x	x	x	x	x
	I0484	PASTA PISTACCHIO EXTRA Pistacchio e mandorle, con aroma, colore intenso. Base zuccherina	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	x	x	x	x	x
	I0069	PASTA PISTACCHIO GOLD Pistacchio tostato e semi di zucca.	70-100 g / kg	 2 x 2,5 kg	x	x	x	x	x
	I0372	PASTA PISTACCHIO GRANELLATO Pistacchio con granella e aroma, colore intenso. Base zuccherina	70 - 100 g / kg	 2 x 3 kg	x	x	x	x	x
	I0423	PASTA PISTACCHIO INTEGRALE 100% Pistacchio, ottenuta da pistacchi non pelati. Struttura non raffinata	70 - 100 g / kg	 2 x 2,5 kg *	x	x	x	x	x
	I0374	PASTA PISTACCHIO LUCANO 100% Pistacchio, coltivato in Basilicata. Struttura non raffinata	70 - 100 g / kg	 2 x 2,5 kg *	x	x	x	x	x
	I0466	PASTA PISTACCHIO PESTO Pistacchio salato, ottenuta da pistacchi tostati.	70 - 100 g / kg	 2 x 2,5 kg	x	x	x	x	x
	I0040	PASTA PISTACCHIO SUPERIOR 100% 100% Pistacchio, ottenuta da pistacchi pelati. Struttura liscia	70 - 100 g / kg	 2 x 2,5 kg *	x	x	x	x	x
VANIGLIA	I0298	PASTA VANIGLIA BOURBON Vaniglia con nota aromatica intensa e decisa	20- 30 g / kg	 2 x 3 kg	x	x	x	x	x
	I0513	PASTA VANIGLIA BOURBON CON BACCHE Vaniglia con nota aromatica intensa e decisa, con bacche e estratto	20- 30 g / kg	 2 x 3 kg	x	x	x	x	x
	I0222	PASTA VANIGLIA GOLD Vaniglia con nota aromatica delicata, con bacche e estratto	20- 30 g / kg	 2 x 3 kg	x	x	x	x	x
	I0271	PASTA VANIGLIA MADAGASCAR Vaniglia con nota aromatica floreale delicata, con bacche e estratto	20- 30 g / kg	 2 x 3 kg	x	x	x	x	x
	I0050	PASTA VANIGLIA NATURALE Vaniglia con nota aromatica naturale delicata, con bacche estratto	20- 30 g / kg	 2 x 3 kg	x	x	x	x	x
	I0414	PASTA VANIGLIA TAHITI Vaniglia con nota aromatica dolce, con bacche	20- 30 g / kg	 2 x 3 kg	x	-	-	x	x
KIDS	I0312	PASTA BLUE KID Vaniglia naturale, colore azzurro	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	x	x	x	x	x
	I0035	PASTA BUBBLE BLUE Chewing gum, colore azzurro	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	x	x	x	x	x
	I0037	PASTA BUBBLE PINK Chewing gum, colore rosa	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	x	x	-	-	x
	I0038	PASTA BUBBLE YELLOW Chewing gum, colore giallo	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	x	x	x	x	x

*anche nella variante 4 x 1 kg

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
I0002	PASTA ANTONELLA Cacao e nocciola	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
I0231	PASTA CASSATA SICILIANA Cassata siciliana con frutta candita	250 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	-	-	X
I0049	PASTA CHEESECAKE Cheesecake	50 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	X	X	X
I0022	PASTA CROCCANTINO AL RHUM Croccantino al rhum	50-70 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	-	X	X
I0058	PASTA ECMEK Dolce turco	50 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
I0354	PASTA LOLITA Nocciola e wafer	50-70 g / kg	 2 x 2,5 kg *	X	X	-	X	X
I0047	PASTA LOTUS Biscotto, caramello e cannella	50 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
I0296	PASTA MALAGA Liquore Marsala e rhum, con uva sultanina	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	X	-	X
I0028	PASTA MARRON GLACES Marron glaces, con pezzi	50-70 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	X	X	X
I0361	PASTA MASCARPONE Mascarpone	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
I0362	PASTA MASTIHA Mastiha di Chios	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
I0350	PASTA MENTA EXTRA Menta verde	30-50 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	X	X	X
I0297	PASTA PANNA COTTA Panna cotta	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
I0509	PASTA ROSA Rosa, tipico del fiore	70-100 g / kg	 5 x 1,25 kg	X	X	X	X	X
I0045	PASTA TIRAMISU' Tiramisù	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	-	-	X
I0046	PASTA TORRONE Torrone	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	-	X	X
I0457	PASTA YOPLA' Yogurt	50 g / kg	 2 x 3 kg *	X	X	X	X	X
I0235	PASTA ZABAGLIONE Zabaglione	70-100 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	-	X
I0212	PASTA ZUPPA INGLESE Zuppa inglese	20-30 g / kg	 5 x 1,25 kg	X	X	-	-	X
I0034	PASTA SEMI DI ZUCCA Semi di zucca tostati, colore verde	70-100 g / kg	 2 x 2,5 kg	X	X	X	X	X

*anche nella variante 4 x 1 kg

PASTE FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
C0085	LEMONINA acidificante liquido	20 g / kg	 6 x 1 kg	x	x	x	x	x
E0259	AROMA LIMONE BONIFICATORE aroma naturale di limone	1-2 g / kg (max.)	 60 g	x	x	x	x	x
I0253	PASTA AMARENA Amarena, con pezzi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	x	x	x
I0051	PASTA ANANAS Ananas	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	x	x	x
I0026	PASTA ANGURIA Anguria	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	x	x	x
I0100	PASTA BANANA Banana, colore bianco	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	x	x	x
I0258	PASTA BANANA GIALLA Banana, colore giallo	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	x	x	x
I0515	PASTA CILIEGIA Ciliegia, con pezzi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
I0101	PASTA COCCO Cocco, con pezzi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	x	x	x
I0088	PASTA FICO VERDE Fico verde, con pezzi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	x	x	x
I0233	PASTA FRAGOLA Fragola con pezzi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	-	-	x
I0260	PASTA FRAGOLINA DI BOSCO Fragolina di bosco, con pezzi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	-	-	x
I0242	PASTA FRUTTI DI BOSCO Frutti di bosco, con pezzi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	x	x	x
I0025	PASTA FRUTTO DELLA PASSIONE Frutto della passione	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 Lampone, con pezzi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	-	-	x
I0263	PASTA MANGO ALPHONSO Mango Alphonso, con pezzi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
I0517	PASTA MANGO EXTRA Mango, con pezzi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	x	x	x
IN0274	PASTA MELA VERDE Mela verde, con pezzi	70 - 100 g / kg	 4 x 1 kg	x	x	x	x	x
I0068	PASTA MELOGRANO Melograno	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
I0018	PASTA MELONE Melone, con pezzi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	x	x	x	x	x
IN0276	PASTA MELONE GIALLETTO Melone gialletto	70 - 100 g / kg	 4 x 1 kg	x	x	x	x	x

*anche nella variante 4 x 1 kg

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
I0095	PASTA MIRTILLO Mirtillo, con pezzi	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	-	-	X	X
IN0278	PASTA PERA Pera	70 - 100 g / kg	 4 x 1 kg	X	X	X	X	X
I0029	PASTA PESCA Pesca	70 - 100 g / kg	 2 x 5 kg *	X	X	X	X	X
IN0309	PASTA RIBES NERO Ribes nero, con pezzi	70 - 100 g / kg	 4 x 1 kg	X	X	X	X	X

PASTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Da utilizzare con Calo Kit.

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
I0514	PASTA CALO CARAMEL acidificante liquido	50 g / kg	 2 x 3 kg	X	X	X	X	X
I0510	PASTA CALO BISCOTTO aroma naturale di limone	50 g / kg	 2 x 3 kg	-	X	-	X	X
I0511	PASTA CALO FRAGOLA Amarena, con pezzi	70 g / kg	 2 x 5 kg	X	X	-	-	X

AROMATIZZANTI

Prodotti in polvere, conferiscono o rafforzano il gusto.

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
I0322	CHEESECAKE Cheesecake	20 - 30 g / kg	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
I0121	KEFIRBON Kefir	20 - 30 g / kg	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
I0008	LEMONBON Limone	20 - 30 g / kg	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
I0505	MASCABON Mascarpone	20 - 30 g / kg	 6 x 1 kg	X	X	X	X	X
I0006	PANNYBON Crema	20 - 30 g / kg	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
I0003	VANIBON Vaniglia bianca	20 - 30 g / kg	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
I0254	VANIGIA' Vaniglia	20 - 30 g / kg	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
I0001	YGOBON NATURE Yogurt	20 - 30 g / kg	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X

*anche nella variante 4 x 1 kg



LINEA EASY

LINEA EASY

GELATO MORBIDO, CREMOSO E BILANCIATO – PRONTO IN SOLI 10 MINUTI.

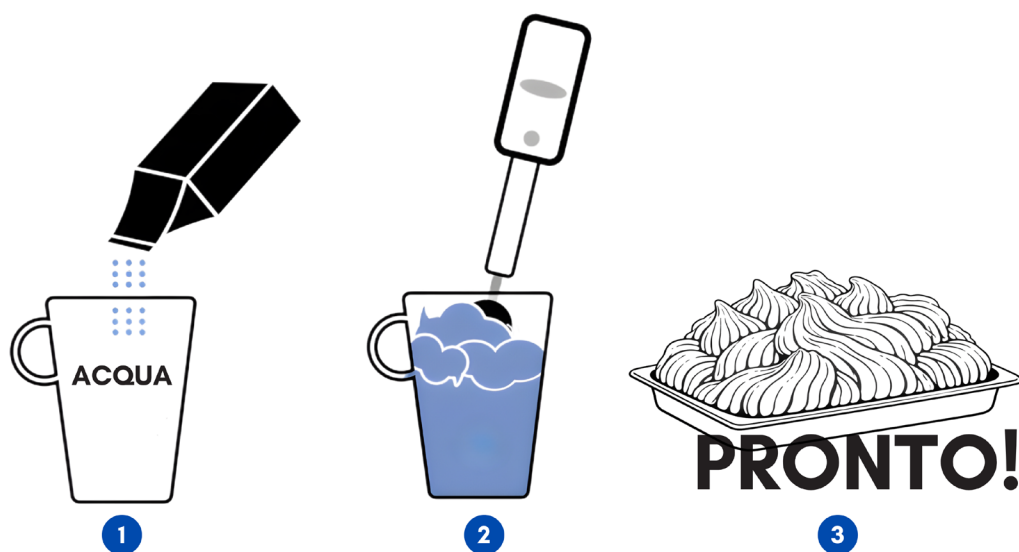
Con Linea Easy crei un gelato artigianale sempre perfetto, anche nei momenti più caotici o quando vuoi sperimentare nuovi gusti senza rischi.

Da **ogni sacchetto** di Linea Easy ottieni ben **4 kg di gelato** pronto da vendere.

Basta aggiungere acqua – o latte per la sua linea specifica – perfetto per chi cerca qualità costante senza complicazioni.

Vuoi realizzare gusti complessi, con ingredienti esotici o miscele che richiedono pastorizzazione? Linea Easy ti permette di sperimentare e gestirli con semplicità e costanza.

Sempre artigianale, ma più semplice.



1 SACCHETTO + ACQUA = 4KG DI GELATO

Perché scegliere Linea Easy?

La sicurezza di una struttura perfetta – ogni volta

Le nostre formulazioni della Linea Easy sono già bilanciate per garantire sempre la giusta cremosità, spatolabilità e conservabilità. Lasciati alle spalle i gelati che collassano in pochi minuti o che diventano blocchi di ghiaccio: Linea Easy tiene tutto sotto controllo.

Più creatività, meno imprevisti

Basta aggiungere sola acqua – tranne per la **Easy & Latte**, a cui va aggiunto il latte che scegli tu: in dieci minuti hai un gelato professionale, identico ogni volta, anche se cambia chi lo prepara o se lavori con materie prime diverse. In più, per i gelati alla frutta puoi aggiungere la tua frutta fresca e personalizzare gusto e texture, mantenendo sempre la base tecnica che ti protegge dagli errori.

Semplicità totale. Zero difficoltà

Con Easy puoi davvero rispondere a qualsiasi richiesta: senza cambiare metodo di lavoro, aggiungi alla tua vetrina gusti **senza lattosio, vegan, high protein o senza zuccheri**.

A close-up photograph of thick, white cream with soft, wavy ridges. The lighting is soft, highlighting the texture of the cream. In the bottom left corner, there is a small, solid pink circular graphic.

EASY E LATTE

EASY E LATTE

Gelati per la ristorazione (-20°C).

Pensata per realizzare gelati molto ricchi, i cosiddetti “pezzi duri”, per creare torte gelato, semifreddi, zuccotti e spumoni.

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
IN0330	EASY&LATTE CHEESECAKE Cheesecake	1,2 kg / 3 l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0427	EASY&LATTE CIOCCOLATO Cioccolato	1,2 kg / 3 l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0425	EASY&LATTE CIOCCOLATO BIANCO Cioccolato bianco, con pezzi	1,2 kg / 3 l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0332	EASY&LATTE CREME BRULEE Crema brulee	1,2 kg / 3 l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0334	EASY&LATTE OLÈ Vanilla e cioccolato fondente	1,2 kg / 3 l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0331	EASY&LATTE PARFAIT Parfait	1,2 kg / 3 l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0505	EASY&LATTE PARFAIT CIOCCOLATO Parfait al cioccolato	1,2 kg / 3 l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X
N0424	EASY&LATTE YOGURT Yogurt	1,2 kg / 3 l	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X



A close-up photograph of a brown leather surface, showing its natural grain, creases, and some wear. The lighting is warm, highlighting the texture. The text "EASY CONVENZIONALE" is centered in white, bold, sans-serif capital letters.

EASY CONVENZIONALE

EASY CONVENZIONALE

Ingredienti completi e perfettamente bilanciati, per la produzione di gelati convenzionali a freddo a cui va aggiunta solo acqua.

GUSTI CREMA E FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO ACQUA PER				PACK						
		GELATO	SOFT	GRANITA	FRAPPÉ (latte)							
N0024	EASY BANANA Banana	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0087	EASY BANOFFE Banana, panna e toffee	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0033	EASY BISCOTTO Biscotto	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0172	EASY BLUE KID Vaniglia, colore celeste	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0153	EASY BUBBLE PINK Chewing gum alla fragola, colore rosa	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0036	EASY CAFFÈ Caffè	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0037	EASY CIOCCOLATO Cioccolato al latte	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0001	EASY COCCO Cocco, con pezzi	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0039	EASY CREMA BIANCA Fior di latte	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0447	EASY GIANDUJA Gianduja, con granella di nocciola	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0267	EASY KAIMAKI Kaimaki, greco	2 L	3 L	-	6 L	 10 x 1,2 kg	-	X	-	X	X	
N0187	EASY LOTUS Biscotto lotus	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0378	EASY MANDORLA Mandorla	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0470	EASY MARSHMALLOW Marshmallow	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0167	EASY MASTIHA Mastiha di Chios	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0180	EASY MENTA BIANCA Menta, colore bianco	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0170	EASY MENTA FREDDA Menta, colore chiaro	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0390	EASY NEROCARIGUA Cioccolato fondente, con pezzi	2,2 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,8 kg	-	X	-	X	X	
N0400	EASY PERLANERA VANIGLIA Vaniglia, colore nero	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0448	EASY RUBINOROSA Cioccolato rosa, con pezzi	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0040	EASY TIRAMISÙ Tiramisù	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0123	EASY VANIGLIA GIALLA Vaniglia gialla con bacche	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0466	EASY VIOLETTA Frutti di bosco, colore viola	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	
N0041	EASY YOGURT Yogurt	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X	





EASY LACTOSEFREE & VEGAN

Senza lattosio e senza ingredienti di origine animale

GUSTI SENZA LATTOSIO

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO ACQUA PER				PACK					
		GELATO	SOFT	GRANITA	FRAPPÉ (latte)						
N0116	LACTOSEFREE ANGURIA Anguria	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	-	-	x
N0103	LACTOSEFREE FRAGOLA Fragola, con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	-	-	x

GUSTI SENZA LATTOSIO E VEGAN CREMA

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO ACQUA PER				PACK					
		GELATO	SOFT	GRANITA	FRAPPÉ (latte)						
N0038	LACTOSEFREE CIOCCOLATO NERO Cioccolato fondente, con gocce di cioccolato	2,2 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,8 kg	x	x	x	x	x
N0501	LACTOSEFREE CIOCCOLATO EXTRA DARK Cioccolato fondente di colore nero, con gocce di cioccolato	2,2 L	2,8 L	-	6 L	 8 x 1,8 kg	x	x	x	x	x
N0369	LACTOSEFREE CIOKO FR Sorbetto cioccolato fondente	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x
N0044	LACTOSEFREE FIORDILATTE Fiordilatte	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x
N0305	VEGAN CAFFÈ Caffè	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x
N0302	VEGAN NOCCIOLA Nocciola, con granella	2,2 L	2,8 L	-	6 L	 8 x 1,8 kg	x	x	x	x	x
N0301	VEGAN PISTACCHIO Pistacchio, con granella	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 Vaniglia, con bacche	2,5 L	3 L	-	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x

GUSTI SENZA LATTOSIO E VEGAN FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO ACQUA PER				PACK					
		GELATO	SOFT	GRANITA	FRAPPÉ (latte)						
N0112	LACTOSEFREE ACE Arancia, carote e limone	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0435	LACTOSEFREE AMARENA Amarena	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0104	LACTOSEFREE ANANAS Ananas	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0383	LACTOSEFREE ANGURIA MEDITERRANEA Anguria mediterranea	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0124	LACTOSEFREE ARANCIA Arancia	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0291	VEGAN BANANA GIALLA Banana	2,5 L	3 L	5L	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x
N0293	VEGAN COCCO Cocco, con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 8 x 1,5 kg	x	x	x	x	x
N0088	LACTOSEFREE CILEGIA Ciliegia	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0120	LACTOSEFREE EXOTIC Frutti esotici	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0089	LACTOSEFREE FICO D'INDIA Fico d'india	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0364	LACTOSEFREE FRAGOLA ROSSA Fragola, colore rosso, con pezzi	2 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0102	LACTOSEFREE FRUTTI DI BOSCO Frutti di bosco, con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0387	LACTOSEFREE GOJI MANDARINO Mandarino e goji	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0084	LACTOSEFREE LAMPONE Lampone, con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0445	LACTOSEFREE LEMONCELLO Limoncello	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0101	LACTOSEFREE LIME Lime	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0028	LACTOSEFREE LIMONE Limone	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0090	LACTOSEFREE LITCHI Litchi	2,2 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO ACQUA PER				PACK					
		GELATO	SOFT	GRANITA	FRAPPÉ (latte)						
N0122	LACTOSEFREE MANDARINO Mandarino	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0110	LACTOSEFREE MANGO ALPHONSO Mango alphonso, con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0098	LACTOSEFREE MELA VERDE Mela verde, con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0105	LACTOSEFREE MELONE Melone, con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0173	LACTOSEFREE MELONE GIALLETTO Melone giallo, con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0109	LACTOSEFREE MIRTILLO Mirtillo, con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0100	LACTOSEFREE PESCA Pesca, con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0078	LACTOSEFREE PESCA BIANCA Pesca bianca, con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0121	LACTOSEFREE POMPELMO ROSA Pompelmo	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 Zenzero e limone	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 Melograno	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x

GUSTI FRUTTA CON PIÙ FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO ACQUA PER				PACK					
		GELATO	SOFT	GRANITA	FRAPPÉ (latte)						
N0462	LACTOSEFREE LOVE ANANAS Ananas	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0095	LOVE ANGURIA Anguria con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	-	x	x
N0463	LACTOSEFREE LOVE FRAGOLA Fragola con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0107	LOVE LIMONE Limone con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	-	x	x
N0093	LOVE MANDARINO Mandarino con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	-	x	x
N0464	LACTOSEFREE LOVE MIRTILLO Mirtillo con pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x
N0465	LACTOSEFREE LOVE FRUTTI DI BOSCO Frutti di bosco con pezzi	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 pezzi	2,5 L	3 L	5L	6 L	 10 x 1,25 kg	x	x	x	x	x

GUSTI COCKTAIL

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO ACQUA PER				PACK					
		SOFT	GRANITA	FRAPPÉ (latte)							
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

Senza zuccheri aggiunti, a basso indice glicemico e con il 40% in meno di calorie, rispetto ai gelati tradizionali.

GUSTI CREMA

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO ACQUA PER				PACK					
		GELATO	SOFT	GRANITA	FRAPPÉ (latte)						
N0175	CALOSTEVIA CIOCK Cioccolato	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0174	CALOSTEVIA CREMA Fiordilatte	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0179	CALOSTEVIA CREMA SALEP Latte e bevanda salep (Turchia).	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0181	CALOSTEVIA NOCCIOLA Nocciola con granella di nocciola	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 Pistacchio con granella di pistacchio	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X

GUSTI CREMA VEGAN

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO ACQUA PER				PACK					
		GELATO	SOFT	GRANITA	FRAPPÉ (latte)						
N0493	CALO VEGAN CREMA Crema di latte vegan	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X
N0494	CALO VEGAN CIOCK Cioccolato vegan	2,5 L	-	-	-	 8 x 1,5 kg	X	X	X	X	X

GUSTI FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO ACQUA PER				PACK					
		GELATO	SOFT	GRANITA	FRAPPÉ (latte)						
N0309	CALOSTEVIA FRAGOLA Fragola, con pezzi	2,5 L	-	-	-	 10 x 1,25 kg	-	X	-	X	X
N0178	CALOSTEVIA FRUTTI DI BOSCO Frutti di bosco, con pezzi	2,5 L	-	-	-	 10 x 1,25 kg	-	X	-	X	X
N0310	CALOSTEVIA LIMONE Limone	2,5 L	-	-	-	 10 x 1,25 kg	X	X	X	X	X
N0176	CALOSTEVIA MANGO ALPHONSO Mango, con pezzi	2,5 L	-	-	-	 10 x 1,25 kg	X	X	X	X	X
N0177	CALOSTEVIA MANDARINO Mandarino	2,5 L	-	-	-	 10 x 1,25 kg	X	X	X	X	X



EASY SUPER

EASY SUPER

Ad alto contenuto proteico e senza zuccheri aggiunti.

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO ACQUA PER				PACK	LACTO-FREE (senza lattosio)	GLUTEN-FREE (senza glutine)	VEGANO	HALAL CORRECT	KOSHER
		GELATO	SOFT	GRANITA	FRAPPÉ (latte)						
N0434	SUPER CALO CARAMELITO Caramello salato	2,5 L	-	-	-	8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0461	SUPER CALO CIOCCOLATO Cioccolato	2,5 L	-	-	-	8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0432	SUPER CALO ESOTICO Frutti esotici	2,5 L	-	-	-	8 x 1,5 kg	-	X	-	X	X
N0433	SUPER CALO YOPLA' FRUTTI DI BOSCO Yogurt e frutti di bosco	2,5 L	-	-	-	8 x 1,5 kg	-	X	-	-	X





VARIEGATI

Per variegare, esaltare, sorprendere

VARIEGATI

Salse dolci per la decorazione dei gelati in vaschetta, si mantengono morbidi in vetrina a -14°C.

VARIEGATI FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
IM0051	VARIEGATO AMARENA Amarena, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
M0125	VARIEGATO ARANCIO Arancio, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
M0184	VARIEGATO CILIEGIA Ciliegia, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
M0132	VARIEGATO FICO VERDE Fico, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
M0123	VARIEGATO FRAGOLINA DI BOSCO Fragolina di bosco, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
M0153	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO Frutti di bosco, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
M0116	VARIEGATO LAMPONE Lampone, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
M0090	VARIEGATO LIME Lime, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
M0115	VARIEGATO LIMONE Limone	q.b.	 2 x 5 kg	-	-	-	x	x
M0138	VARIEGATO MANGO ALPHONSO Mango Alphonso, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
M0158	VARIEGATO MELOGRANO Melograno, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
M0159	VARIEGATO MIRTILLO Mirtillo, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
M0031	VARIEGATO PASSION FRUIT Frutto della passione, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
M0092	VARIEGATO PESCARANCIO Pesca e arancia, con pezzi	q.b.	 2 x 5 kg	x	x	x	x	x
IN0329	VARIEGATO RIBES NERO Ribes nero, con pezzi	q.b.	 4 x 1 kg	x	x	x	x	x

VARIEGATI CREMA

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
M0081	VARIEGATO ARACHIDE Cacao nocciola con pezzi di arachidi	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
M0098	VARIEGATO APPLE PIE Torta di mele	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0151	VARIEGATO BIANCORISO Cioccolato bianco con croccanti cereali al cacao	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0154	VARIEGATO BISCOTTO Cacao e nocciola con pezzi di biscotti al cioccolato	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0131	VARIEGATO CAMELITO Caramello salato	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
M0078	VARIEGATO CAMELLATTE Caramello al latte	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
M0188	VARIEGATO CEREALI BIANCO Cioccolato bianco con croccanti cereali bianchi	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0101	VARIEGATO CHEESECAKE Cheesecake	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0143	VARIEGATO CIOKOBROWNIES Cacao e Nocciola con dadi di torta al cacao	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0155	VARIEGATO CREMABUENA Cioccolato bianco e nocciola, con pezzi di cialda croccante	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0179	VARIEGATO CROCCOMIX CACAO Cacao e nocciola con granella di nocciola e di wafer	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0117	VARIEGATO DUBAI CHOCOLATE Cioccolato bianco e pistacchio con pezzi di kataifi	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0136	VARIEGATO FROLLINO Cacao e nocciole arricchito con piccoli pezzi di frollini cacao	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0040	VARIEGATO GIANDUJA Gianduja, con granella di nocciola, biscotto, wafer	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0079	VARIEGATO LATTE GRANELLATO Cioccolato al latte con granella di nocciola	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
M0156	VARIEGATO LATTE VUALÀ Dulche de leche	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
M0157	VARIEGATO LOLITA Wafer nocciola	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0093	VARIEGATO MIELE Miele	q.b.	 2x5 kg	X	X	-	X	X
M0100	VARIEGATO OLÉ Cioccolato fondente con pezzi di frollini	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0112	VARIEGATO ORONERO Vaniglia con piccoli e croccanti biscotti extra dark	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0180	VARIEGATO PISTACCHIO Pistacchio con granella caramellata di pistacchio	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
M0106	VARIEGATO SPECULOSO Caramello e cannella	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
M0015	VARIEGATO TIRAMISÙ Tiramisù con granella di biscotti	q.b.	 2x5 kg	X	-	-	X	X

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
M0139	VARIEGATO TORRONCINO Torrone con pezzi	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
M0144	VARIEGATO VELVETBROWNIES Cioccolato bianco con dadi di torta red velvet	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	-	X
M0009	VARIEGATO WAFERBUENO Cioccolato bianco e nocciola, con pezzi di wafer al cioccolato	q.b.	 5 kg	-	X	-	X	X
M0160	VARIEGATO WAFERCACAO GRANELLATO Cioccolato al latte con wafer e granella di nocciola	q.b.	 2x3 kg	-	-	-	X	X

VARIEGATI SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Da utilizzare con Calo Kit.

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
M0183	VARIEGATO CALO AMARENA Amarena, con pezzi	q.b.	 2x5 kg	X	X	X	X	X
M0186	VARIEGATO CALO BISCOTTO Biscotto con granella di biscotto	q.b.	 2x5 kg	-	-	-	X	X
M0030	VARIEGATO CALO TROPICAL MIX Frutti tropicali, con pezzi	q.b.	 2x5 kg	X	X	X	X	X
M0182	VARIEGATO CALO FRAGOLA Fragola, con pezzi	q.b.	 2x5 kg	X	X	X	X	X

LE MODELLE

Creme anidre grasse per gelateria - danno anche il gusto oltre a essere spalmate.

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
I0402	AMYDARK Cacao fondente	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
I0475	CARMEN Caramello con granella di nocciole	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
I0477	EVA Cioccolato bianco	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
I0476	FIONAPISTACCHIO Pistacchio	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
I0465	JASMIN Cioccolato bianco e caramello	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X
I0478	NAOMI Cacao e nocciola	q.b.	 2x5 kg	-	X	-	X	X

A close-up, macro shot of a white, creamy ice cream or soft-serve dessert. The surface is covered with numerous dark brown, irregularly shaped chocolate shavings or chunks. The lighting is bright, highlighting the texture of the ice cream and the sharp edges of the chocolate. The background is a soft, out-of-focus white.

TOPPING E STRACCIATELLE

Il finale perfetto, in ogni coppetta

TOPPING

Salse dolci per la decorazione di coppette gelato, torte, dessert. Si servono a temperatura ambiente.

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
M0016	TOPPING ACERO Acero	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 Cocco, nocciole e cacao	q.b.	 6 x 1kg	-	x	-	x	x
M0005	TOPPING CARAMELLO Caramello	q.b.	 6 x 1kg	-	x	-	x	x
M0072	TOPPING CARAMELLO SALATO Caramello salato	q.b.	 6 x 1kg	x	x	x	x	x
M0006	TOPPING CIOCCOLATO Cioccolato fondente	q.b.	 6 x 1kg	x	x	x	x	x
M0052	TOPPING FRAGOLA Fragola	q.b.	 6 x 1kg	x	x	-	-	x
M0056	TOPPING FRUTTI DI BOSCO Frutti di bosco	q.b.	 6 x 1kg	x	x	x	x	x
M0068	TOPPING CARAMELLATTE SALATO Caramello salato e latte	q.b.	 6 x 1kg	-	x	-	x	x
M0017	TOPPING VANIGLIA Vaniglia	q.b.	 6 x 1kg	x	x	x	x	x

STRACCIATELLE

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

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	PACK					
L0010	ICE LATTE Cioccolato al latte, per coperture con più spessore.	q.b.	 5 x 2kg	-	x	-	x	x
L0011	ICE FONDENTE Cioccolato fondente, per coperture con più spessore.	q.b.	 5 x 2kg	x	x	x	x	x
L0012	ICE BIANCA Cioccolato bianco, per coperture con più spessore.	q.b.	 5 x 2kg	-	x	-	x	x
L0013	ICE NOCCIOLA Nocciola, per coperture con più spessore.	q.b.	 5 x 2kg	-	x	-	x	x
I0292	STRACCIATELLA AL LATTE Cioccolato al latte.	q.b.	 6 x 0,9kg	-	x	-	x	x
I0355		q.b.	 1 x 5kg	-	x	-	x	x
I0293	STRACCIATELLA BIANCA Cioccolato bianco.	q.b.	 6 x 0,9kg	-	x	-	x	x
I0356		q.b.	 1 x 5kg	-	x	-	x	x
I0043	STRACCIATELLA FONDENTE Cioccolato fondente.	q.b.	 6 x 0,9kg	x	x	x	x	x
I0406		q.b.	 1 x 5kg	x	x	x	x	x



SOFTERIE E FROZEN YOGURT

Freschezza leggera, piacere intenso

GELATO MANTECATO CON MACCHINA SOFT

Non hai un mantecatore ma vuoi servire gelato mantecato al momento? Le basi complete Fresco ti permettono di farlo con una semplice macchina soft. Aromatizzale con le Paste Crema e servi un gelato dalla cremosità estrema, alla temperatura perfetta.

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
N0276	FRESCOBASE Per gelati crema, con paste grasse: nocciola, pistacchio, gianduia ecc. (100g/kg)	FREDDO	550 g / kg	 10 x 1,1 kg	-	X	-	X	X
N0274	FRESCOLATTE Per gelato fior di latte. Può essere aromatizzata con paste crema (50 g/kg).	FREDDO	650 g / kg	 8 x 1,3 kg	-	X	-	X	X
N0275	FRESCOYOGURT Per il gelato al gusto yogurt.	FREDDO	600 g / kg	 8 x 1,2 kg	-	X	-	X	X

SOFT

Basi complete e bilanciate per realizzare il classico gelato soft.

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
N0133	SOFT CARAMELLO MOU Toffee.	FREDDO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	X	-	-	X	X
N0057	SOFT CIOCCOLATO Cioccolato.	FREDDO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	-	X	-	X	X
N0058	SOFT FIORDILATTE Fior di latte.	FREDDO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	-	X	-	X	X
N0059	SOFT FRAGOLA Fragola.	FREDDO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	X	-	-	X	X
N0126	SOFT NOCCIOLA Nocciola.	FREDDO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	X	-	-	X	X
N0081	SOFT PISTACCHIO Pistacchio.	FREDDO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	X	-	-	X	X
N0061	SOFT VANIGLIA GIALLA Vaniglia.	FREDDO	4 kg / 8 l	 4 x 4 kg	X	-	-	X	X
N0060	SOFT YOGURT Yogurt.	FREDDO	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.

CODICE	PRODOTTO	USO A	DOSAGGIO	PACK					
N0251	FROZENYOGO 10 va aggiunto il 10% di yogurt classico o greco, o latte.	FREDDO	250 g / kg	 10 x 1,3 kg	-	X	-	X	X
N0252	FROZENYOGO 40 va aggiunto il 40% di yogurt classico o greco.	FREDDO	200 g / kg	 10 x 1,1 kg	-	X	-	X	X





info@tecnoblend.it

www.tecnoblendgroup.com



TECNOBLEND[®]
— ITALIAN GROUP SINCE 1989 —