



GELATO
FORTE GUSTO
 BESTE ZUTATEN
 FÜR PROFIS



EISROHSTOFFE

NEU

MILCHBASEN

Bezeichnung	Base 50 Extra	Base 50 Cortina	Base 100 Grandiosa	Base 100 Panna
	Zur Herstellung von Speiseeis zur Kalt- und Warmverarbeitung, glutenfrei, mit Pflanzenfett	Zur Herstellung von Milcheis bzw. Speiseeis zur Kalt- und Warmverarbeitung, glutenfrei	Zur Herstellung von Speiseeis zur Kalt- und Warmverarbeitung, glutenfrei, mit Pflanzenfett	Zur Herstellung von Milcheis bzw. Speiseeis zur Kalt- und Warmverarbeitung, glutenfrei
Art. Nr.	61000	61001	61004	61003
Rezeptur	Standard: 50 g Base, 1 Liter Milch, 230 g Zucker Premium: 50 g Base, 1 Liter Milch, 220 g Zucker, 20 g Dextrose, 50 g Sahne, 10 g Magermilchpulver	Standard: 50 g Base, 1 Liter Milch, 220 g Zucker, 20 g Dextrose Premium: 50 g Base, 1 Liter Milch, 220 g Zucker, 20 g Dextrose, 50 g Sahne, 10 g Magermilchpulver	Standard: 100 g Base, 1 Liter Milch, 230 g Zucker Premium: 100 g Base, 1 Liter Milch, 230 g Zucker, 20 g Magermilchpulver	Standard: 100 g Base, 1 Liter Milch, 230 g Zucker Premium: 100 g Base, 1 Liter Milch, 230 g Zucker, 20 g Magermilchpulver, 50 g Sahne
Gebinde	1 kg-Beutel	1 kg-Beutel	1 kg-Beutel	1 kg-Beutel
VE	10 x 1 kg im Karton	10 x 1 kg im Karton	10 x 1 kg im Karton	10 x 1 kg im Karton
Listen-Preis	7,90 €	8,65 €	8,10 €	8,90 €



FRUCHTBASE

Bezeichnung	Base 50 Frutta Plus Zur Herstellung von Frucht- eis bzw. Speiseeis zur Kalt- und Warmverarbeitung, glutenfrei und laktosefrei
Art. Nr.	61002
Rezeptur	Fruchteis: 50 g Base, 300 g Früchte, 310 g Zucker, 30 – 40 g Paste, 710 g Wasser Speiseeis: 50 g Base, 310 g Zucker, 70 – 100 g Paste, 960 g Wasser
Gebinde	1 kg–Beutel
VE	10 x 1 kg im Karton
Listen-Preis	7,90 €



Eis- Genuss



PULVERPRODUKTE

Bezeichnung	Panna Plus Zur Herstellung von Milcheis bzw. Speiseeis zur Kalt- und Warmverarbeitung, mit Sahne-Geschmack, glutenfrei	Yogurt-Mix Zur Herstellung von Milcheis bzw. Speiseeis zur Kaltverar- beitung, mit Joghurt- Geschmack, glutenfrei	Pronto Dunkle Schokolade Zur Herstellung von Speiseeis mit dem Geschmack nach dunkler Schokolade, glutenfrei, laktosefrei	Pronto Zitrone Zur Herstellung von Speiseeis mit Zitronen-Geschmack, glutenfrei, laktosefrei
Art. Nr.	61100	61101	61102	61103
Rezeptur	Dosierung: 15 – 30 g Panna Plus je kg Grundmasse	Dosierung: 30 – 50 g Joghurt-Mix je kg Grundmasse	Dosierung: 1,6 kg plus 2,5 Liter warmes Wasser	Dosierung: 1,5 kg plus 3,0 Liter warmes Wasser
Gebinde	1 kg–Beutel	1 kg–Beutel	1,6 kg–Beutel	1,5 kg–Beutel
VE	10 x 1 kg im Karton	10 x 1 kg im Karton	10 x 1,6 kg im Karton	10 x 1,5 kg im Karton
Listen-Preis	10,20 €	14,75 €	9,80 €	7,40 €



PASTEN

Bezeichnung	Vaniglia Antiguana Zur Herstellung von Milcheis bzw. Speiseeis mit Vanille-Geschmack, glutenfrei	Haselnuss–Nocciola 100 % Zur Herstellung von Milcheis bzw. Speiseeis mit Haselnuss-Geschmack, glutenfrei	Walnuss–Noce Sorrento Zur Herstellung von Speiseeis mit Walnuss-Geschmack, glutenfrei	Pistacchio N Grün – Verde Zur Herstellung von Milcheis bzw. Speiseeis mit Pistazien-Geschmack, mit natürlichem Farbstoff, glutenfrei
Art. Nr.	61207	61204	61205	61206
Rezeptur	Dosierung: 20 – 25 g je kg Masse	Dosierung: 70 – 100 g je kg Masse	Dosierung: 70 – 80 g je kg Masse	Dosierung: 80 – 100 g je kg Masse
Gebinde	3 kg–Eimer	3 kg–Eimer	3 kg–Eimer	3 kg–Eimer
VE	2 x 3 kg im Karton	2 x 3 kg im Karton	2 x 3 kg im Karton	2 x 3 kg im Karton
Listen-Preis	9,90 €	16,80 €	13,45 €	38,95 €



PASTEN

Bezeichnung	Biscotto – Cookies Paste Zur Herstellung von Milcheis bzw. Speiseeis mit Keks-Geschmack, glutenfrei	Giandua Zur Herstellung von Speiseeis mit mildem Giandua-Geschmack, glutenfrei	Geröstete Mandel Zur Herstellung von Speiseeis mit dem Geschmack nach gerösteten Mandeln, glutenfrei	Erdbeer N Zur Herstellung von Fruchteis bzw. Speiseeis mit Erdbeer-Geschmack, glutenfrei
Art. Nr.	61200	61202	61203	61201
Rezeptur	Dosierung: 50 – 70 g je kg Masse	Dosierung: 70 – 80 g je kg Masse	Dosierung: 70 – 80 g je kg Masse	Für Fruchteis: 20 – 30 g je kg Masse Für Speiseeis: 50 – 70 g je kg Masse
Gebinde	3 kg–Eimer	3 kg–Eimer	3 kg–Eimer	3 kg–Eimer
VE	2 x 3 kg im Karton	2 x 3 kg im Karton	2 x 3 kg im Karton	2 x 3 kg im Karton
Listen-Preis	9,90 €	12,80 €	10,90 €	8,80 €

VARIEGATI

Bezeichnung	Variegato Amarena AN	Variegato Passionsfrucht	Stracciatella
	Schöne, leuchtende Farbe, ideal zu dosieren, glutenfrei	Hoher Fruchtanteil, mit Kernen, ideal zu dosieren, glutenfrei	Knackig, typisch, ideal zu dosieren, glutenfrei
Art. Nr.	61300	61305	60914
Gebinde	1 kg-Flasche	1 kg-Flasche	0,9 kg-Flasche
VE	6 x 1 kg im Karton	6 x 1 kg im Karton	6 x 0,9 kg im Karton
Listen-Preis	6,90 €	10,10 €	5,80 €

Bezeichnung	Variegato Biscotto-Cookies	Variegato Feige	Variegato Waldfrüchte	Variegato Nuss + Waffeln -Nocciowafer
	Krosse Kekse in leckerer Sauce	Toller Feigen-Geschmack, ideales Variegato für Walnuss-Eis	Aus: Johannisbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren	Leckerer Variegato, umwerfend in Verbindung mit Gianduja
Art. Nr.	61301	61302	61303	61304
Gebinde	3 kg-Eimer	3 kg-Eimer	3 kg-Eimer	3 kg-Eimer
VE	2 x 3 kg im Karton	2 x 3 kg im Karton	2 x 3 kg im Karton	2 x 3 kg im Karton
Listen-Preis	8,70 €	9,30 €	8,60 €	9,95 €

Bezeichnung	Crema Volutella
	Zart schmelzende Haselnuss-Kakao-Creme, für ein Top Kinder-Eis
Art. Nr.	61104
Gebinde	3 kg-Eimer
VE	2 x 3 kg im Karton
Listen-Preis	7,95 €

