

A large, stylized white letter 'G' is positioned on the left side of the page, set against a solid blue background. The 'G' has a thick, rounded stroke and a curved bottom. To the right of the 'G', the word 'GELATITALIA' is written in a white, uppercase, sans-serif font. A small, white, cursive-style logo precedes the word.

l GELATITALIA

INDICE

GELATERIA	Basi 50 g	5
	Basi 100 g	6
	Basi 150-250 g	7
	Basi complete	7
	Basi frutta	8
	Mousse da banco	8
	Linea E	9
	Linea Minou per GX	9
	Miglioratori di struttura	10
	Miglioratori di sapore	11
SOFT	Soft	13
COMPLET	Completo crema	14
	Soia	15
	Completo frutta	16
PASTE	Paste frutta	18
	I Puri	21
	Paste classiche	22
VARIEGATI	Variegati crema	26
	Variegati frutta	28
GUARNITURE	Topping	29
	Decorazioni	31
	Prodotti vari	32
PASTICCERIA	Basi semifreddi	34
	Glasse	34
	Inzuppature	36
	Farciture	36
	Gelatina	36
	Crepes	37
	Prodotti da forno	38
	Creme istantanee	40
BAR	Dolci al cucchiaino	42
	Granite Siciliane	42
	Granite	43
	Insaporitori per granita	43
	Sorbetti	44
	The	44
	Ciocolatte calde	46

GELATITALIA

Gelatitalia è la divisione di prodotti di eccellenza per gelateria di Granulati Italia Spa che opera da più di trent'anni nel mondo dei semilavorati di qualità per i settori gelateria, pasticceria ed Ho.re.ca.

Presente in 48 nazioni nel mondo, oltre ad essere leader in Italia, Granulati Italia produce oltre 10 milioni di kg di prodotto, serve circa 30.000 clienti ed ogni giorno circa 1.500.000 di persone consuma un suo prodotto.



LINEA GELATERIA





BASI 50 G

BASELAT 50

A003086



85°



35-40 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte

50 g prodotto + 250 g zucchero + 1 litro latte intero

GRANULAT 50

A003080



85°



35-40 g



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte

50 g prodotto + 250-300 g zucchero + 1 litro latte intero

GRANULPANN 50

A003075



85°



35-40 g



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al deciso gusto di panna

50 g prodotto + 250-300 g zucchero + 1 litro latte intero

BASI 100 G

BASE MASTER 100

A003132



85°



80-85 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte e vaniglia

100 g prodotto + 230 g zucchero + 1 litro latte intero

BASE MASTER PANNA 100

A003139



85°



80-85 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al gusto di panna

100 g prodotto + 230 g zucchero + 1 litro latte intero

BASE NATURALAT 100

A003148



85°



75-80 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al delicato gusto di latte. La più naturale delle Basi Gelatitalia

100 g prodotto + 1 litro di latte intero + 100 g di panna + 180 g di zucchero + 30 g destrosio + 30 g di latte scremato in polvere

BASI 100 G**BASE RAFFINATA 100**

A003130



85°



70-80 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di latte

100 g prodotto + 230-250 g zucchero + 1 litro latte intero

BASE SETA

A003122



85°



85-90 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al delicato gusto di latte

100 g prodotto + 230-250 g zucchero + 1 litro latte intero

FRIOLATTE 100

A003125



F



85-90 g



gluten free



1 kg



8 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione A FREDDO di una miscela al leggero gusto vanigliato

100 g prodotto + 200 g zucchero + 25 g dextromix + 1 litro latte intero + 50 g panna fresca

GRANULAT 100 S

A003119



85°



90 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di panna

100 g prodotto + 250 g zucchero + 1 litro di latte intero

BASI 150-250 G**BASE MASTER 200**

A003153



85°



120-130 g



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di panna e vaniglia

200 g prodotto + 200 g zucchero + 1 litro di latte intero

BASE MASTER SPECIAL W

A003347



85°



170-180 g



gluten free



5 kg



2 buste



2 anni

Prodotto in polvere per la preparazione con la sola aggiunta di ACQUA di una miscela base dal gusto neutro

175 g di prodotto + 140 g di zucchero + 565 ml di acqua + 120 ml di panna

BASI 150-250 G

BASE NATURALAT 150

A003144



85°



105-110 g



gluten free



3 kg



3 buste



2 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al delicato gusto di latte

150 g prodotto + 225 g zucchero + 1 litro latte intero

BASE REALE 250

A003171



85°



170-180 g gluten free



gluten free



5 kg



2 buste



3 anni

Prodotto versatile, al gusto di latte leggermente vanigliato, che permette di personalizzare la struttura del gelato

250 g prodotto + 250 g zucchero + 1 litro acqua o latte

BASI COMPLETE

BASE ELISA

A006513



85°



completa



gluten free



1,5 kg



6 buste



2 anni

Base completa **SENZA LATTO-SIO** da preparare ad acqua, al leggero gusto di panna e vaniglia

1,5 kg prodotto + 2,8 litri acqua

GRANULMIX F

A003165



85°



completa



gluten free



5 kg



2 buste



2 anni

La prima base completa **SENZA GRASSI VEGETALI** al leggero gusto di panna e vaniglia utilizzabile a diversi dosaggi

330 g prodotto + 670 g acqua e latte

GRANULMIX MILK

A003202



85°



completa



gluten free



5 kg



2 buste



2 anni

Base completa al deciso gusto di latte utilizzabile a diversi dosaggi a seconda delle esigenze del gelatiere

330 g prodotto + 670 g acqua e latte

BASE ITALIA

A003218



85°



completa



gluten free



7,4 kg



2 buste



2 anni

Base completa **SENZA GRASSI VEGETALI** dal gusto neutro

7,4 kg prodotto + 20 litri latte intero + 4 litri panna fresca

BASI COMPLETE**BASE GALATTICA**

A003237



85°



completa



gluten free



5,5 kg



2 buste



3 anni

Base completa al leggero gusto di latte vanigliato

5,5 kg prodotto + 14 litri latte intero + 1 litro panna fresca

BASE PIU

A003336



85°



completa



gluten free



1,6 kg



6 buste



2 anni

Base completa perfettamente bilanciata, ideale anche per la lavorazione in macchine compatte

1,6 kg prodotto + 2,4 litri acqua

BASI FRUTTA**BONFRUTTA**

A003394



65°



35-45 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Base neutra che permette di ottenere uno sciroppo pastorizzato concentrato per la preparazione di gelati alla frutta.

2,5 kg prodotto + 10,5 kg zucchero + 17 litri acqua

FRIOFRUTTA

A003400



F



50 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Per ottenere a freddo, senza pastorizzazione, un ottimo gelato alla frutta.

200 g prodotto + 800 g zucchero + 1,5 litri acqua + 1,5 kg frutta fresca

BASE FRUTTA PIU

A003413



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Base completa perfettamente bilanciata per la preparazione di un gelato alla frutta

1 kg prodotto + 1,6 litri acqua + 1,4 kg frutta fresca

MOUSSE DA BANCO**ERIKA BASE**

A003189



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Per un gelato "mousse da banco" che può essere presentato in vaschetta bassa "a montagna".

500 g prodotto + 1 litro latte intero oppure 500 g prodotto + 600 g latte intero + 400 g gelato del gusto desiderato

LINEA E

Linea di prodotti completi senza additivi (E-numbers) da utilizzare a freddo.

EBASE A005781



Base completa dal gusto neutro da preparare con la sola aggiunta di latte e panna, senza pastorizzazione

1,2 kg prodotto + 2,8 litri latte tiepido + 1 litro panna

EYOGURT A005783



Base completa alla yogurt da preparare con la sola aggiunta di latte, senza pastorizzazione

1,2 kg prodotto + 3,6 litri latte tiepido + 120 g destrosio

ECIOCCOLATO A005785



Base completa al cacao da preparare con la sola aggiunta di latte e panna, senza pastorizzazione

1,2 kg prodotto + 2,9 litri latte tiepido + 250 ml panna + 120 g destrosio

EFRUTTA A005787



Base completa per la preparazione con la sola aggiunta di acqua e frutta di ottimi gelati alla frutta

1,1 kg prodotto + 1,7 litri acqua calda + 1,450 kg frutta fresca + 100 g destrosio

LINEA MINOU PER GX

Linea di preparati completi senza additivi (E-Numbers) per l'utilizzo in macchine GX.

MINOU BASE BIANCA A005790



Base completa dal gusto neutro da preparare con la sola aggiunta di latte e panna, senza pastorizzazione

600 g prodotto + 1,60 litri latte tiepido + 300 ml panna

MINOU YOGURT A005791



Base completa allo yogurt da preparare con la sola aggiunta di latte, senza pastorizzazione

650 g prodotto + 2 litri latte tiepido

MINOU CIOCCOLATO A005792



Base completa al cacao da preparare con la sola aggiunta di latte e panna, senza pastorizzazione

700 g prodotto + 1,7 litri latte tiepido + 145 ml panna

MINOU BASE FRUTTA A005793



Base completa per la preparazione con la sola aggiunta di acqua e frutta di ottimi gelati alla frutta

650 g prodotto + 1 litro acqua tiepida + 850 g frutta fresca

MIGLIORATORI DI STRUTTURA

NEUTRO PURO

A006725

Neutro per gelato alle creme che conferisce una struttura cremosa ed omogenea



NEUTRO U.M.

A002939

Neutro per gelato alle creme con ottime capacità addensanti, emulsionanti e stabilizzanti



NEUTRO FRUTTA

A003429

Neutro per gelato alla frutta utilizzabile a freddo



FINEGEL

A001247

Prodotto in pasta da utilizzare in aggiunta alla miscela base per gelati alla frutta, per conferire una migliore emulsione



CREAM-UP SPECIAL

A003056

Miglioratore di struttura da aggiungere alle basi Gelatitalia per ottenere una struttura perfetta.



FORZA 30

A003066

Miglioratore di struttura da aggiungere alle basi latte pastorizzate per ottenere una struttura più stabile e compatta



MIGLIORATORI DI SAPORE

PIÙPANNA

A001276

Pasta concentrata al gusto di panna per esaltare il sapore dei gelati alle creme e fiordilatte



F



3-5 g



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

GRAN LEMON

A001251

Pasta concentrata per gelato e creme pasticcere



F



20 - 25 g



gluten free



2 kg



6 vasi



3 anni

GRANYOGO

A003070

Preparato in polvere per ottenere un gelato allo yogurt dal sapore tipico



F



30-40 g



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

LIMONE SUPER 50 SL

A003408

Prodotto in polvere aromatizzante per gelato al limone



F



50 g



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

MASCARPONE PIU

A003104

Preparato in polvere per ottenere un gelato dal tipico gusto di mascarpone



F



40-50 g



gluten free



1 kg



10 buste



18 mesi

CHEESE CAKE PIU

A003107

Preparato in polvere per ottenere un gelato al formaggio al gusto del tipico dolce americano



F



50 g



gluten free



1 kg



10 buste



18 mesi



SOFT

FIORDILATTE

A003579

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1 kg prodotto + 2,5 litri latte
intero



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

VANIGLIA

A002956

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1 kg prodotto + 2,5 litri latte
intero



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

CIOCCOLATO

A003570

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1 kg prodotto + 2,5 litri latte
intero o acqua



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

YOGURT SOFT SPECIAL

A003587

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1 kg prodotto + 2,5 litri latte
intero



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

LEMONCOMPLET

A003441

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1,2 kg prodotto + 3 litri acqua



F



completa



gluten free



1,2 kg



10 buste



3 anni

FRAGOLA

A003453

Prodotto completo e bilanciato
ideale per macchine per gelato
soft

1,2 kg prodotto + 3 litri acqua



F



completa



gluten free



1,2 kg



10 buste



3 anni

COMPLET CREMA

FIORDILATTE A003503



F completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

Base completa per gelato al gusto di fiordilatte

1 kg prodotto + 2,5 litri latte intero + 300 g panna fresca

COFFEQUIK A003499



F completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

Base completa per gelato al caffè

1 kg prodotto + 2,5 litri latte intero + 400 g di panna fresca

CIOCO LATTE A003517



35-40° completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

Base completa per gelato al gusto di cioccolato al latte

2 kg di prodotto + 3 litri di latte caldo

COCCO A003534



F completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

Base completa per gelato al cocco

1 kg prodotto + 3 litri latte intero

TAO NERO A003516



50° max completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

Base completa per gelato al gusto di cioccolato fondente

2 kg prodotto + 3 litri acqua calda

TAO ZENZERO A003563



50° max completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

Base completa per gelato al gusto di cioccolato fondente con estratto di radice di zenzero

2 kg prodotto + 3 litri acqua calda

TAO CRANBERRY A003565



50° max completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

Base completa per gelato al gusto di cioccolato fondente con succo di cranberry

2 kg prodotto + 3 litri acqua calda

TAO BIANCO A006534



50° max completa gluten free 1,6 kg 6 buste 2 anni

Base completa per gelato al cioccolato bianco

1,6 kg prodotto + 2,4 litri acqua calda

COMPLET CREMA

TAO RUBY A006537

Base completa per gelato al cioccolato Ruby



1,6 kg prodotto + 2,4 litri acqua calda

50° max completa gluten free 1,6 kg 6 buste 2 anni

CHEESE CAKE A003559

Base completa per gelato al gusto del dolce tipico americano con formaggio quark



1 kg di prodotto + 2,8 litri di latte intero

F completa gluten free 1 kg 10 buste 2 anni

BANANISSIMO A003480

Base completa per gelato cremoso al gusto di banana



1 kg di prodotto + 3 litri di latte

F completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

GOLDEN MILK A005779

Base completa con latte di cocco, polpa di cocco e curcuma, per un cremoso gelato dal tipico gusto della bevanda dell'antica tradizione ayurvedica



1,2 kg prodotto + 3 litri latte tiepido + 360 g panna

F completa gluten free 1,2 kg 10 buste 2 anni

MANDORLA A006484

Base completa con farina di mandorla integrale per ottenere un ottimo gelato alla mandorla



1 kg prodotto + 2,5 litri latte tiepido + 300 ml panna

F completa gluten free 1 kg 10 buste 18 mesi

CIOCCOLATO E FAVE DI TONKA A006485

Base completa per un cremoso gelato al cioccolato arricchito con le fave di tonka dal naturale gusto vanigliato



1 kg prodotto + 3 litri latte tiepido

F completa gluten free 1 kg 10 buste 2 anni

SOIA

NATURALE BASE SOIA A003558

Base completa alla soia dal gusto neutro



1 kg prodotto + 2 litri acqua calda

70° completa gluten free 1 kg 10 buste 3 anni

COMPLET FRUTTA



35-40°



completa



gluten free



1,2 kg



10 buste



3 anni

Linea di preparati completi per ottenere gelati alla frutta con la sola aggiunta di acqua e senza pastorizzazione.

1,2 kg prodotto + 2,7 - 2,8 litri acqua

ACE A006231

ANANAS con zucchero di canna A003482

ANGURIA A003458

BANANA A003438

FRAGOLA con frutta liofilizzata e zucchero di canna A003484

FRUTTI di BOSCO con zucchero di canna A003486

LAMPONE A006152

LEMONCOMPLET PLUS SL A003436

LEMONCOMPLET A003441

LIMONE E ZENZERO A003472

MANDARINELLO A003461

MANGO con polpa di mango A006085

MANGO E PESCA con frutta liofilizzata A003476

MELA VERDE con zucchero di canna A003488

MELONE con zucchero di canna A003490

MORA A006150

PESCA con frutta liofilizzata e zucchero di canna A003492

POMPELMO ROSA A003456



PASTE FRUTTA



100 g



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

Le paste di frutta Gelatitalia sono prodotte utilizzando frutta in pezzi, puree o succhi di frutta selezionati e di ottima qualità.

ANANAS

A001126

BANANA

A001135

FRAGOLA

A001148

FRAGOLINA di BOSCO

A001151

FRUTTI DI BOSCO

A001157

LAMPONE

A001160

MANGO

A006944

MELONE

A001173

MIRTILLO

A001180

PESCA

A001186









I PURI






SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA

I PURI


ARACHIDI
A001492

 80-100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

MANDORLA DOLCE
A001408

 80-100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni






NOCCIOLA PIEMONTE IGP
A001430

 80-120  gluten free  3 kg  2 latte  2 anni






NOCCIOLA ITALIANA ND
A001433

 80-120  gluten free  3 kg  2 latte  18 mesi






NOCCIOLA S
A001414

 80-120  gluten free  3 kg  2 latte  18 mesi






PISTACCHIO PURO E
A001507

 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  2 anni





PISTACCHIO PURO
A001454

 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  2 anni






PISTACCHIO PURO SC
A001457

 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  2 anni


PISTACCHIO PURO SC SICILIA
A001470

 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  2 anni

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP
A001446

 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  2 anni

PASTA PISTACCHIO COLOSSEO
A001511






 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  2 anni

PASTE CLASSICHE


AMARETTO
A001364

 80-100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni





AMORINO
A001366

 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

ANDALUSIA
A001257

 40-50  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni






CAFFÈ
A001215

 50  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

CAFFÈ EXTRA
A000190

 30-40  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni


CARAMEL
A001228

 40-60  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni




CASSATA
A001374

 180-220  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

CHEWING GUM
A001343

 50 - 70  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni




CIOCOB
A001483

 80 - 100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

COCCO
A001239

 80 - 120  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

COPERTURA
A001391





/  gluten free  5 kg  2 latte  2 anni



PASTE CLASSICHE




COPERTURA MAGNUM DS FONDENTE

A001380

/  gluten free  3 kg  2 latte  18 mesi


COPERTURA MAGNUM DS BIANCA

A001382

/  gluten free  3 kg  2 latte  18 mesi





CREMA VALENTINA

A001337

 80-100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni





CREMOVO

A001330

 50 - 100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni




CROCCANTINO RHUM

A001376

 80 - 120  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni





GIANDUIA

A001401

 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni





LIQUIRIZIA

A001254

 80-100 /  3 kg  2 latte  3 anni





MALAGA

A001260

 80-100  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni






MARRONS GLACES

A001403

 80-100 /  3 kg  2 latte  3 anni




MASCARPONE

A005733

 140-170  gluten free  3 kg  2 latte  2 anni





MENTA BIANCA

A001273
































 30-50  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

MENTA

A001347

 30-50  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

PASTE CLASSICHE

MOU A001340					
	80-100	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
NOCE RAFFINATA A001440					
	80-100	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
NON TI SCORDAR A001356					
	80-100	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
PANNA COTTA A001279					
	70-80	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
PISTACCHIO CN A001450					
	80-100	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
ROKROK A001487					
	80-100	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
TIRAMISÙ A001288					
	80-120	gluten free	3 kg	2 latte	2 anni
TORRONCINO A001476					
	80-100	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
TORTA PARADISO A001325					
	80-100	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
VANIGLIA A001296					
	40-60	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
VANIGLIA THAITY A001301					
	25	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni
ZABAIONE A005734					
	100-120	gluten free	3 kg	2 latte	2 anni
ZUPPA INGLESE A005735					
	30-50	gluten free	3 kg	2 latte	3 anni

VARIEGATI CREMA

CREMA GNAM!

A001631

Preparati in pasta adatti alla creazione di Cremini a strati o per variegare il gelato o tal quali in vaschetta



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



2 anni

CREMA GNAM! FONDENTE

A001623



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



18 mesi

CREMA GNAM! BIANCA

A001626



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



18 mesi

CREMA GNAM! PISTACCHIO

A005727



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



18 mesi

CREMA GNAM! MOU SALÈ

A005726



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



18 mesi

I PACIUGOTTI - CEREALI

A001616

Linea di variegature a base di cacao e nocciole per farcire il gelato. Quando la base bianca incontra un esplosione di bontà!



tal quale

/



3 kg



2 latte



2 anni

I PACIUGOTTI - TORRONCINO

A001604



tal quale



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni



VARIEGATI CREMA

I PACIUGOTTI - WAFER

A001608



Linea di variegature a base di cacao e nocciole per farcire il gelato. Quando la base bianca incontra un'esplosione di bontà!

I PACIUGOTTI - GIANDUIA

A001662



VARIEGATO MOU

A005737



VARIEGATI FRUTTA

AMARENA

A001528



Prodotti ad alta concentrazione di frutta per variegare il gelato

FRAGOLA

A000210



FRUTTI DI BOSCO

A000211



FICO

A005729



TOPPING

Straordinarie possibilità per guarnire e personalizzare gelati, semifreddi, macedonie, dessert e tutto ciò che la fantasia propone. Rappresentano un ingrediente indispensabile per valorizzare ogni ricetta.

AMARENA
A000329

    
tal quale gluten free 1 kg 8 bott. 3 anni

CAFFE'
A000337

    
tal quale gluten free 1 kg 8 bott. 3 anni


CARAMEL
A000345

    
tal quale gluten free 1 kg 8 bott. 3 anni

CIOCCOLATO
A000350

    
tal quale gluten free 1 kg 8 bott. 3 anni

CIOCCOLATO BIANCO
A000675

    
tal quale gluten free 1 kg 8 bott. 3 anni

FRAGOLA
A000352

    
tal quale gluten free 1 kg 8 bott. 3 anni

FRUTTI di BOSCO
A000651

    
tal quale gluten free 1 kg 8 bott. 3 anni

KIWI
A000356

    
tal quale gluten free 1 kg 8 bott. 3 anni

NOCCIOLA
A000637

    
tal quale gluten free 1 kg 8 bott. 3 anni



DECORAZIONI

AMARENE SPECIAL

A001577



gluten free



5 kg



3 anni

GRANELLA DI BISCOTTI SPECULOOS

A005618

/



1 kg



7 mesi

GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA

A000027



gluten free



1 kg



12 mesi

GRANELLA DI NOCCIOLA

A006594



gluten free



3 kg



12 mesi

GRANELLA DOLCE AMARO

A000031

/



2 kg



12 mesi

GRANELLA DI MERINGA

A000032



gluten free



2 kg



24 mesi

GRANELLA DI PISTACCHIO

A003321



gluten free



1 kg



18 mesi

GRANELLA DI BISCOTTO

A005623

/



1 kg



12 mesi

PRODOTTI VARI





CACAO 22/24 kg 1
A003288

 F / 85°  gluten free  1 kg  10 buste  3 anni





CACAO 22/24 kg 5
A003289

 F / 85°  gluten free  5 kg  2 buste  3 anni

CAFFÈ LIOFILIZZATO
A005243

/  gluten free  0,2 kg  18 buste  3 anni

CAFFÈ SOLUBILE
A005235

/  gluten free  0,2 kg  18 buste  3 anni

DEXTROMIX
A003284

 F  gluten free  5 kg  2 buste  3 anni





FRUITGEL
A001585

 F  gluten free  1 kg  8 bott  2 anni






GRANULAIT MAGRO
A005612

 F / 85°  gluten free  1 kg  6 buste  1 anno






GRANUOVO
A001322

 F  gluten free  1,25 kg  6 vasi  1 anno

LIQUIRIZIA in POLVERE
A003311

 F /   3 kg  2 buste  3 anni

VANILLINA
A003312

 F  gluten free  0,5 kg  10 buste  3 anni

A large, dark red, stylized letter 'P' is positioned on the left side of the page. It has a thick vertical stem and a rounded, bowl-like top. A horizontal dotted line extends from the right side of the bowl of the 'P' across the page.

LINEA PASTICCERIA

BASI PER SEMIFREDDI

 F
  completa
  gluten free
  1 kg
  10 buste
  3 anni

Prodotti in polvere per ottenere rapidamente semifreddi da utilizzare tal quali o per la composizione di torte gelato o monoporzioni.

250 g prodotto + 500 ml latte intero

IRIS FIORDILATTE

A002986

IRIS CACAO

A004219

MASTER MOUSSE

A003029

 F
  completa
  gluten free
  1 kg
  10 buste
  3 anni

Stabilizzante per panna, da utilizzare per la preparazione di mousse, bavaresi e semifreddi

150 g prodotto + 1 litro panna fresca

GLASSE

GELYGEL NEUTRA

A001570

 35°
  tal quale
  gluten free
  3 kg
  2 latte
  2 anni

Gelatine di altissima qualità pronte all'uso per la glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi e bavaresi o copertura di frutta in pasticceria

GELYGEL BIANCA

A001587

 32-34°
  tal quale
  gluten free
  3 kg
  2 latte
  2 anni

GELYGEL CIOCCOLATO FONDENTE

A001575

 40°
  tal quale
  gluten free
  3 kg
  2 latte
  2 anni

PRONTO GLASSA

A006619

 36°
  gluten free
  1 kg
  10 buste
  3 anni

Preparato in polvere per glassature

140 g di prodotto + 220 ml di panna + 225 g di Gnam! a scelta nei vari gusti



INZUPPITURE

SINE

Preparato liquido analcolico per le inzuppature di pan di spagna

1 kg prodotto + 12-15 kg sciroppo di zucchero al 40-50%



gluten free



1 kg



9 vasi



3 anni

ALKERMES

A001669

BENEVENTO

A001678

CREOLA (RHUM)

A001685

MARASCHINO

A001689

VANIGLIA

A001693

FARCITURE

MASTERFRUIT

Linea di prodotti specifici per la farcitura di semifreddi e torte gelato.

150 g per kg di miscela base per semifreddi



gluten free



3 kg



2 latte



2 anni

AMARENA

A005730

FRAGOLA

A005731

FRUTTI di BOSCO

A005732

GELATINA

CRYSTALGEL

A006567

Preparato in polvere per gelatina

20 g di prodotto + 250 ml di acqua



100°



gluten free



240 g



36 mesi

CREPES

Preparato in polvere per la preparazione di crêpes dolci e salate

CREPES MIX

A004186

500 g prodotto + 1 litro acqua



0,5 kg



10 buste



12 mesi

CREPES MIX senza glutine

A006819

500 g di prodotto + 830 ml di acqua



gluten free



0,5 kg



10 buste



12 mesi

CREPES MIX VANIGLIA

A006204

1 kg di prodotto + 1,5 litri di latte



1 kg



10 buste



12 mesi

CREPES MIX PISTACCHIO

A006206



1 kg



10 buste



12 mesi

CREPES MIX FRAGOLA

A006208



1 kg



10 buste



12 mesi

PRODOTTI DA FORNO

MERINGA MIX

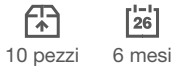
A006556



Preparato in polvere per meringa
500 g di prodotto + 145 ml
di acqua

PAN DI SPAGNA

A006810



Prodotto da forno pronto all'uso

PAN DI SPAGNA MIX

A006553



Preparato in polvere per pan
di spagna

500 g di prodotto + 270 ml di
acqua

PAN DI SPAGNA CACAO MIX

A006554



Preparato in polvere per pan di
spagna al cacao

500 g di prodotto + 270 ml di
acqua

PASTA FROLLA MIX

A006555



Preparato in polvere per pasta
frolla

400 g di prodotto + 50 g di
Granuovo (A001322) + 125 g
di burro + 10 g di acqua

PASTA FROLLA MIX senza glutine

A006731



Preparato in polvere per pasta
frolla senza glutine

400 g di prodotto + 125 g
Granuovo (A001322) + 125 g di
burro

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

A004180



Preparato in polvere per soufflé
monoporzione al cioccolato

500 g prodotto + 250 ml latte
intero

TORTA CIOCCOLATO

A004176



Preparato per torta al cioccolato

500 g prodotto + 230 ml latte
intero



CREME ISTANTANEE

CREMA CATALANA

A004283



F



gluten free



0,4 kg



10 buste



2 anni

Preparato in polvere per la preparazione a freddo di un'ottima crema catalana

400 g prodotto + 1 litro latte intero + 1 litro di panna fresca

CREMA PASTICCERA

A003034



75°



gluten free



3 kg



4 buste



18 mesi

Preparato in polvere per la preparazione a caldo di una tradizionale crema pasticcera

100 g prodotto + 300 g zucchero + 100 g amido di mais + 20 g farina frumento + 900 ml acqua.

CREMA TIRAMISÙ

A004297



F



gluten free



1 kg



6 buste



3 anni

Preparato in polvere da utilizzare per la preparazione rapida e a freddo di un'ottima crema dal sapore tipico del mascarpone, per il classico tiramisù oppure per coppe a base di crema

136 g prodotto + 1 litro panna fredda

PASTIQUIK

A002945



F



gluten free



0,9 kg



6 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a freddo di un'ottima crema pasticcera

300 g prodotto + 1 litro latte intero

PASTIQUIK A CALDO

A006557



75°



gluten free



1 kg



6 buste



24 mesi

Preparato in polvere per la preparazione a caldo della crema pasticcera

180 g di prodotto + 1 litro di latte intero

TIRAMISU MIX

A006732



F



gluten free



0,9 kg



6 buste



3 anni

Preparato in polvere da utilizzare per la preparazione rapida e a freddo di un'ottima crema dal sapore tipico del mascarpone, per il classico tiramisù oppure per coppe a base di crema

150 g di prodotto + 100 g panna fresca + 250 g mascarpone

DOLCI AL CUCCHIAIO**BUDINO CACAO**

A004267



90°



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a caldo di uno squisito dolce al cucchiaino al cacao da servire come budino o da utilizzare per la composizione di torte con pan di spagna.

160 g prodotto + 1 litro latte intero

BUDINO VANIGLIA

A004274



90°



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a caldo di uno squisito dolce al cucchiaino al delicato gusto vanigliato da servire come budino o da utilizzare per la composizione di torte con pan di spagna.

140 g di prodotto + 1 litro latte intero

CREME CARAMEL

A004312



90°



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a caldo del classico crème caramel

140 g di prodotto + 1 litro latte intero

PANNA COTTA

A004318



90°



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione a caldo di una squisita panna cotta

140 g prodotto + 600 ml latte intero + 400 ml panna fresca

GRANITE SICILIANE

gluten free



0,75 kg



12 buste



3 anni

750 g di prodotti + 2,5 litri acqua

CEDRO

A005760

FRAGOLINA DI BOSCO

A006507

LIMONE

A004886

LIMONE E ZENZERO

A004910

MANDORLA

A006508

CAFFE' SPECIAL

A004486



0,75 kg



20 buste



3 anni

750 g di prodotto + 2 litri acqua + 6/8 caffè' espresso

GRANITE



gluten free



0,63 kg



20 buste



3 anni

Linea di prodotti completi in polvere per granitori. Con la sola aggiunta di acqua si ottengono rapidamente delle gustose granite.

630 g prodotto + 4 litri acqua

AMARENA

A004754

ANGURIA

A004768

ARANCIA

A004780

FRAGOLA

A004800

LIMONE

A004854

MANGO

A006509

MENTA

A004729

NEUTRA

A004825

Preparato in polvere per granitori. Si ottiene una granita neutra da completare con l'aggiunta degli insaporitori.

1,2 kg prodotto + 8 litri acqua



gluten free



1,2 kg



10 buste



3 anni

INSAPORITORI PER GRANITA



gluten free



0,75 kg



6 bottiglie



4 anni

Sciroppi concentrati per insaporire le granite al momento di servire.

4 ml per 180 - 200 ml di granita neutra

AMARENA

A000699

ANGURIA

A000704

ARANCIA

A000698

COLA

A000700

FRAGOLA

A000702

FRUTTI DI BOSCO

A000708

LIMONE

A000695

MENTA

A000697

TROPICALE

A000706

SORBETTI**SUPERMIX CAFFÈ**

A004456



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa crema al caffè

1 kg prodotto + 2 litri latte intero + 500 ml panna fresca.

CAFFÈ W

A004581



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

Preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa crema al caffè con l'aggiunta di sola acqua

1 kg prodotto + 2 litri di acqua

LIMONE

A003005



gluten free



1,3 kg



12 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di un rinfrescante sorbetto al limone

1,3 kg prodotto + 4 litri di acqua

THE**THE LIMONE**

A005044



gluten free



0,5 kg



20 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di the zuccherato con l'aggiunta di acqua fredda

100 g + 1 litro acqua

THE PESCA

A005073



gluten free



0,5 kg



20 buste



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di the zuccherato con l'aggiunta di acqua fredda

100 g + 1 litro acqua



CIOCCOLATE CALDE

Preparato in polvere per
la preparazione di deliziose
cioccolate dense calde
28 g + 120-130 ml latte intero



gluten free



30 buste



6 astucci



3 anni

BOSTONCIOCK ARANCIA-CANNELLA	A005748
BOSTONCIOCK BANANA	A004044
BOSTONCIOCK BIANCA	A003645
BOSTONCIOCK BIANCA-NOCCIOLA	A003631
BOSTONCIOCK CHERRY	A003964
BOSTONCIOCK COCCO	A003988
BOSTONCIOCK CREMA TIRAMISU'	A003819
BOSTONCIOCK FONDENTE	A003927
BOSTONCIOCK FRAGOLA	A003971
BOSTONCIOCK GIANDUIA	A003834
BOSTONCIOCK LATTE	A003951
BOSTONCIOCK MENTA	A004026
BOSTONCIOCK MOU	A003884
BOSTONCIOCK NOCCIOLA	A004009
BOSTONCIOCK PEPERONCINO	A003849
BOSTONCIOCK PISTACCHIO	A004060
BOSTONCIOCK RHUM	A004053
BOSTONCIOCK TRADIZIONALE	A003692



CIOCCOLATE CALDE**BOSTONCIOCK TRADIZIONALE**

A003693



gluten free



1 kg



8 barattoli



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa cioccolata densa classica

1 kg prodotto + 4 litri latte intero

BOSTONCIOCK BIANCA

A003646



gluten free



1 kg



8 barattoli



3 anni

Preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa cioccolata bianca densa

1 kg prodotto + 4 litri latte intero



temperatura di lavorazione	
dosaggio g/kg	
prodotto senza glutine	
termine minimo di conservazione	
latta	
barattolo	
busta	
vaso	
bottiglia	
astuccio	
cartone	



 **GELATITALIA**

una divisione Granulati Italia S.p.A.

Via B. Colleoni , 10 - 24040 Boltiere (BG) - ITALY

T +39 035 4824335/6 F +39 035 4824337

www.granulati-italia.it info@granulati-italia.it



www.gelatitalia.it