



G GELATITALIA



SOMMAIRE

GLACERIE	Bases 50 g	5
	Bases 100 g	6
	Bases 150-250 g	7
	Bases complètes	7
	Bases fruits	8
	Mousse de comptoir	8
	Ligne E	9
	Ligne Minou pour GX	9
	Améliorants de structure	10
	Améliorants de goût	11
SOFT	Soft	13
COMPLET	Complet crème	14
	Soja	15
	Complet fruits	16
PÂTES CONCENTRÉES	Pâtes concentrées aux fruits	18
	I Puri	21
	Pâtes concentrées classiques	22
MARBRÉS	Marbrés crème	26
	Marbrés fruits	28
GARNITURES	Topping	29
	Décorations	31
	Produits divers	32
PÂTISSERIE	Bases parfaits	34
	Glaçages	34
	Imbibages	36
	Garnitures	36
	Gelée	36
	Crêpes	37
	Pâtisseries	38
	Crèmes instantanées	40
BAR	Desserts à la cuillère	42
	Granite Siciliane	42
	Granités	43
	Exhausteurs de goût pour granité	43
	Sorbets	44
	Thé	44
	Chocolats	46

 **GELATITALIA**

Gelatitalia est le département Granulati Italia Spa des produits d'excellence pour les glaciers, opérant depuis plus de trente ans dans le monde des produits semi-finis de qualité pour le secteur de la glacerie, de la pâtisserie et des Ho.re.ca.

Présente dans 48 pays dans le monde, la société Granulati Italia est leader en Italie, elle produit plus de 10 millions de kg de produits et fournit près de 30.000 clients. Tous les jours, environ 1.500.000 personnes consomment un de ses produits.



LIGNE GLACERIE



BASES 50 G

BASELAT 50

A003086



85°



35-40 g



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Produit en poudre pour la préparation d'un mélange de base au léger goût de lait

50 g produit + 250 g sucre + 1 litre de lait entier

GRANULAT 50

A003080



85°



35-40 g



sans gluten



1 kg



10 sachets



2 ans

Produit en poudre pour la préparation d'un mélange de base au léger goût de lait

50 g produit + 250-300 g sucre + 1 litre de lait entier

GRANULPANN 50

A003075



85°



35-40 g



sans gluten



1 kg



10 sachets



2 ans

Produit en poudre pour la préparation d'un mélange de base au goût marqué de crème

50 g produit + 250-300 g sucre + 1 litre de lait entier

BASES 100 G

BASE MASTER 100

A003132



85°



80-85 g



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Produit en poudre pour la préparation d'un mélange de base au léger goût de lait et de vanille

100 g produit + 230 g sucre + 1 litre de lait entier

BASE MASTER CRÈME 100

A003139



85°



80-85 g



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Produit en poudre pour la préparation d'un mélange de base au goût de crème

100 g produit + 230 g sucre + 1 litre de lait entier

BASE NATURALAT 100

A003148



85°



75-80 g



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Produit en poudre pour la préparation d'un mélange de base au léger goût de lait

100 g produit + 1 litre de lait entier + 100 g de crème + 180 g de sucre + 30 g dextrose + 30 g de lait écrémé en poudre.

BASES 100 G**BASE RAFFINATA 100**

A003130



85°



70-80 g



sans gluten



5 kg



2 sachets



3 ans

Produit en poudre pour la préparation d'un mélange de base au léger goût de lait

100 g produit + 230-250 g sucre + 1 litre de lait entier

BASE SETA

A003122



85°



85-90 g



sans gluten



5 kg



2 sachets



3 ans

Produit en poudre pour la préparation d'un mélange de base au goût délicat de lait

100 g produit + 230-250 g sucre + 1 litre de lait entier

FRIOLATTE 100

A003125



F



85-90 g



sans gluten



1 kg



8 sachets



3 ans

Produit en poudre pour la préparation À FROID d'un mélange au léger goût vanillé

100 g produit + 200 g sucre + 25 g dextromix + 1 litre de lait entier + 50 g crème fraîche

GRANULAT 100 S

A003119



85°



90 g



sans gluten



5 kg



2 sachets



3 ans

Produit en poudre pour la préparation d'un mélange de base au léger goût de crème

100 g produit + 250 g sucre + 1 litre de lait entier

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

A003153



85°



120-130 g



sans gluten



5 kg



2 sachets



3 ans

Produit en poudre pour la préparation d'un mélange de base au léger goût de crème et de vanille

200 g produit + 200 g sucre + 1 litre de lait entier

BASE MASTER SPECIAL W

A003347



85°



170-180 g



sans gluten



5 kg



2 sachets



2 ans

Produit en poudre pour la préparation avec le seul ajout D'EAU d'un mélange de base au goût neutre

175 g de produit + 140 g de sucre + 565 ml d'eau + 120 ml de crème

BASES 150-250 G

BASE NATURALAT 150

A003144



85°



105-110 g



sans gluten



3 kg



3 sachets



2 ans

Produit en poudre pour la préparation d'un mélange de base au goût délicat de lait

150 g produit + 225 g sucre + 1 litre de lait entier

BASE REALE 250

A003171



85°



170-180 g sans gluten



5 kg



2 sachets



3 ans

Produit polyvalent, au goût de lait légèrement vanillé, qui permet de personnaliser la texture de la glace

250 g produit + 250 g sucre + 1 litre d'eau ou de lait

BASES COMPLÈTES

BASE ELISA

A006513



85°



complète



sans gluten



1,5 kg



6 sachets



2 ans

Base complète SANS LACTOSE à préparer avec de l'eau, au léger goût de crème et de vanille

1,5 kg produit + 2,8 litres d'eau

GRANULMIX F

A003165



85°



complète



sans gluten



5 kg



2 sachets



2 ans

La première base complète SANS GRAISSES VÉGÉTALES au léger goût de crème et de vanille, utilisable à différents dosages

330 g produit + 670 g d'eau et de lait

GRANULMIX MILK

A003202



85°



complète



sans gluten



5 kg



2 sachets



2 ans

Base complète au gout marqué de lait, utilisable à différents dosages selon les exigences du glacier

330 g produit + 670 g d'eau et de lait

BASE ITALIA

A003218



85°



complète



sans gluten



7,4 kg



2 sachets



2 ans

Base complète SANS GRAISSES VÉGÉTALES au goût neutre

7,4 kg produit + 20 litres de lait entier + 4 litres de crème fraîche

BASES COMPLÈTES

BASE GALATTICA
A003237

 85°
  complète
  sans gluten
  5,5 kg
  2 sachets
  3 ans

Base complète au léger goût de lait vanillé

5,5 kg produit + 14 litres de lait entier + 1 litre de crème fraîche

BASE PIÙ
A003336

 85°
  complète
  sans gluten
  1,6 kg
  6 sachets
  2 ans

Base complète parfaitement équilibrée, idéale également pour être travaillée dans des machines compactes

1,6 kg produit + 2,4 litres d'eau

BASES FRUITS

BONFRUTTA
A003394

 65°
  35-45 g
  sans gluten
  1 kg
  10 sachets
  3 ans

Base neutre qui permet d'obtenir un sirop pasteurisé concentré pour la préparation de glaces aux fruits

2,5 kg produit + 10,5 kg sucre + 17 litres d'eau

FRIOFRUTTA
A003400

 F
  50 g
  sans gluten
  1 kg
  10 sachets
  3 ans

Pour obtenir à froid, sans pasteurisation, une excellente glace aux fruits

200 g produit + 800 g sucre + 1,5 litres d'eau + 1,5 kg de fruits frais

BASE FRUTTA PIÙ
A003413

 F
  complète
  sans gluten
  1 kg
  10 sachets
  3 ans

Base complète parfaitement équilibrée pour la préparation d'une glace aux fruits

1 kg produit + 1,6 litres d'eau + 1,4 kg de fruits frais

MOUSSE DE COMPTOIR

ERIKA BASE
A003189

 F
  complète
  sans gluten
  1 kg
  10 sachets
  3 ans

Pour une glace "mousse de comptoir" qui peut être présentée dans des récipients bas "en montagne"

500 g produit + 1 litre de lait entier ou bien 500 g produit + 600 g de lait entier + 400 g de glace du parfum souhaité

LIGNE E

Ligne de produits complets sans additifs (E-numbers) à utiliser à froid

EBASE A005781



Base complète au goût neutre à préparer avec la seule addition de lait et crème fraîche, sans pasteurisation.
1,2 kg de produit + 2,8 litres de lait entier chaud + 1 litres crème fraîche

EYOGURT A005783



Base complète au goût de yaourt à préparer avec la seule addition de lait, sans pasteurisation
1,2 kg de produit + 3,6 litres de lait entier chaud + 120 g dextrose

ECIOCCOLATO A005785



Base complète au goût de cacao à préparer avec la seule addition de lait et crème fraîche, sans pasteurisation
1,2 kg de produit + 2,9 litres de lait entier chaud + 250 ml crème fraîche + 120 g dextrose

EFRUTTA A005787



Base complète pour préparer avec la seule addition de l'eau des excellents glace aux fruits frais
1,1 kg produit + 1,7 litres eau chaude + 1,450 kg fruits frais + 100 g dextrose

LIGNE MINOU POUR GX

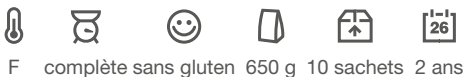
Ligne de produits complets sans additifs (E-numbers) à utiliser avec la machine GX

MINOU BASE BIANCA A005790



Base complète au goût neutre à préparer avec la seule addition de lait et crème fraîche, sans pasteurisation
600 g produit + 1,60 litres de lait entiere chaud + 300 ml crème fraîche

MINOU YAOURT A005791



Base complète au parfum de yaourt à préparer avec la seule addition de lait, sans pasteurisation
650 g produit + 2 litres de lait entiere chaud

MINOU CHOCOLAT A005792



Base complète au parfum de cacao à préparer avec la seule addition de lait et crème fraîche, sans pasteurisation
700 g prodotto + 1,7 litres de lait entiere chaud + 145 ml crème fraîche

MINOU BASE FRUITS A005793



Base complète pour préparer des excellents glace aux fruits frais, avec la seule addition de l'eau
650 g produit + 1 litre d'eau chaude + 850 g fruits frais

AMÉLIORANTS DE STRUCTURE

NEUTRO PURO A006725

Neutre pour glace aux crèmes, donne une texture crèmeuse et homogène



NEUTRO U.M. A002939

Neutre pour glace aux crèmes, excellentes propriétés épaississantes, émulsifiantes et stabilisantes



NEUTRO FRUTTA A003429

Neutre pour glace aux fruits, utilisable à froid



FINEGEL A001247

Produit en pâte à ajouter au mélange de base pour des glaces aux fruits, donne une meilleure émulsion



CREAM-UP SPECIAL A003056

Améliorant de texture à ajouter aux bases Gelatitalia pour obtenir une texture parfaite



FORZA 30 A003066

Améliorant de texture à ajouter aux bases lait pasteurisées pour obtenir une texture plus stable et plus compacte



AMÉLIORANTS DE GOÛT

PIÙPANNA

A001276

Pâte concentrée au parfum de crème, pour exalter le goût des glaces aux crèmes et fiordilait



F



3-5 g



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

GRAN LEMON

A001251

Pâte concentrée pour glace et crèmes pâtisseries



F



20 - 25 g



sans gluten



2 kg



6 pots



3 ans

GRANYOGO

A003070

Préparation en poudre pour obtenir une glace au yaourt au goût typique



F



30-40 g



sans gluten



1 kg



10 sachets



2 ans

LIMONE SUPER 50 SL

A003408

Produit en poudre aromatisante pour glace au citron



F



50 g



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

MASCARPONE PIÙ

A003104

Préparation en poudre pour obtenir une glace au goût typique de mascarpone



F



40-50 g



sans gluten



1 kg



10 sachets



18 mois

CHEESE CAKE PIÙ

A003107

Préparation en poudre pour obtenir une glace au fromage, au goût typique de ce gâteau américain



F



50 g



sans gluten



1 kg



10 sachets



18 mois



SOFT

FIORDILATTE

A003579



F



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Produit complet et équilibré,
idéal pour les machines à glace
soft au goût de lait

1 kg produit + 2,5 litres de lait
entier

VANIGLIA

A002956



F



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Produit complet et équilibré,
idéal pour les machines à glace
soft au goût de vanille

1 kg produit + 2,5 litres de lait
entier

CIOCCOLATO

A003570



F



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Produit complet et équilibré,
idéal pour les machines à glace
soft au goût de chocolat

1 kg produit + 2,5 litres de lait
entier ou d'eau

YOGURT SOFT SPECIAL

A003587



F



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



2 ans

Produit complet et équilibré,
idéal pour les machines à glace
soft au goût de yaourt

1 kg produit + 2,5 litres de lait
entier

LEMONCOMPLET

A003441



F



complète



sans gluten



1,2 kg



10 sachets



3 ans

Produit complet et équilibré,
idéal pour les machines à glace
soft au goût de citron

1,2 kg produit + 3 litres d'eau

FRAGOLA

A003453



F



complète



sans gluten



1,2 kg



10 sachets



3 ans

Produit complet et équilibré,
idéal pour les machines à glace
soft au goût de fraise

1,2 kg produit + 3 litres d'eau

COMPLET CRÈME

FIORDILATTE

A003503



F



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Base complète pour glace au parfum fiordilait

1 kg produit + 2,5 litres de lait entier + 300 g de crème fraîche

COFFEQUIK

A003499



F



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Base complète pour glace au café

1 kg produit + 2,5 litres de lait entier + 400 g de crème fraîche

CIOCO LATTE

A003517



35-40°



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Base complète pour glace au parfum chocolat au lait

2 kg de produit + 3 litres de lait chaud

COCCO

A003534



F



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Base complète pour glace au coco

1 kg produit + 3 litres de lait entier

TAO NERO

A003516



50° max



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Base complète pour glace au parfum chocolat noir

2 kg produit + 3 litres d'eau chaude

TAO ZENZERO

A003563



50° max



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Base complète pour glace au parfum chocolat noir avec extrait de racine de gingembre

2 kg produit + 3 litres d'eau chaude

TAO CRANBERRY

A003565



50° max



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Base complète pour glace au parfum chocolat noir avec du sucre de cranberry

2 kg produit + 3 litres d'eau chaude

TAO BLANC

A006534



50° max



complète



sans gluten



1,6 kg



6 sachets



2 ans

Base complète pour glace au parfum de chocolat blanc

1,6 kg produit + 2,4 litres d'eau chaude

COMPLET CRÈME

TAO RUBY A006537

Base complète pour glace au parfum de chocolat Ruby



50° max complète sans gluten 800 g 6 sachets 2 ans

1,6 kg produit + 2,4 litres d'eau chaude

CHEESE CAKE A003559

Base complète pour glace au goût typique du cheese cake, fromage quark



F complète sans gluten 1 kg 10 sachets 2 ans

1 kg de produit + 2,8 litres de lait entier

BANANISSIMO A003480

Base complète pour glace crémeuse au parfum de banane



F complète sans gluten 1 kg 10 sachets 3 ans

1 kg de produit + 3 litres de lait

GOLDEN MILK

A005779

Base complète avec lait de coco, pulpe de noix de coco et curcuma, pour une crème glacée au goût typique de la boisson de l'ancienne tradition ayurvédique



F complète sans gluten 1,2 kg 10 sachets 2 ans

1,2 kg produits + 3 litres de lait entier chaud + 360 g crème fraîche

AMANDE

A006484

Base complète avec de la farine d'amande complète pour obtenir une excellente crème glacée aux amandes



F complète sans gluten 1 kg 10 sachets 3 ans

1 kg produit + 2,5 litres de lait entier chaud + 300 ml crème fraîche

CHOCOLAT AU FÈVE DE TONKA

A006485

Base complète pour une crème glacée au chocolat enrichie avec des fèves de tonka à la saveur naturel vanillé



F complète sans gluten 1 kg 10 sachets 2 ans

1 kg produit + 3 litres de lait entier chaud

SOJA

NATURALE BASE SOJA A003558

Base complète au soja, goût neutre



70° complète sans gluten 1 kg 10 sachets 3 ans

1 kg produit + 2 litres d'eau chaude

COMPLET FRUITS



35-40°



complète



sans gluten



1,2 kg



10 sachets



3 ans

Ligne de préparations complètes pour obtenir des glaces aux fruits en ajoutant uniquement de l'eau, sans pasteurisation

1,2 kg produit + 2,7 - 2,8 litres d'eau

ACE	A006231
ANANAS avec de sucre de canne	A003482
PASTÈQUE	A003458
BANANE	A003438
FRAISE avec des fruits lyophilisés et du sucre de canne	A003484
FRAMBOISE	A006152
FRUITS des BOIS avec de sucre de canne	A003486
LEMONCOMPLET PLUS SL	A003436
LEMONCOMPLET	A003441
CITRON ET GINGEMBRE	A003472
LIQUEUR DE MANDARINE	A003461
MANGUE avec pulpe de mangue	A006085
MANGUE ET PÊCHE avec des fruits lyophilisés	A003476
MELON avec de sucre de canne	A003490
MÔRE	A006150
POMME VERTE avec de sucre de canne	A003488
PÊCHE avec des fruits lyophilisés et du sucre de canne	A003492
PAMPLEMOUSSE ROSE	A003456



PÂTES CONCENTRÉES AUX FRUITS



100 g



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

Les pâtes concentrées aux fruits Gelatitalia sont produits avec des fruits en morceaux, de la purée ou du jus de fruits sélectionnés et d'excellente qualité

ANANAS A001126

BANANE A001135

FRAISE A001148

FRAISE des BOIS A001151

FRUITS des BOIS A001157

FRAMBOISE A001160

MANGUE A006944

MELON A001173

MYRTILLE A001180

PÊCHE A001186





I PURI



GELATITALIA

SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA

PÂTES CONCENTRÉES

I PURI

CACAHUÈTES

A001492



80-100



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

AMANDE DOLCE

A001408



80-100



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

NOISETTE PIEMONTE IGP

A001430



80-120



sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

NOISETTE ITALIEN ND

A001433



80-120



sans gluten



3 kg



2 boîtes



18 mois

NOISETTE S

A001414



80-120



sans gluten



3 kg



2 boîtes



18 mois

PISTACHE PURE E.

A001507



100-120



sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

PISTACHE PURE

A001454



100-120



sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

PISTACHE PURE SC

A001457



100-120



sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

PISTACCHIO PURO SC SICILIA

A001470



100-120



sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

PISTACHE VERT DE BRONTE DOP

A001446



100-120



sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

PISTACHE "COLOSSEO"

A001511



100-120



sans gluten



3 kg



2 boîtes








2 ans





PÂTES CONCENTRÉES

PÂTES CONCENTRÉES CLASSIQUES






AMARETTO
A001364

 80-100  sans gluten  3 kg  2 boîtes  3 ans





AMORINO
A001366

 140-160  sans gluten  3 kg  2 boîtes  3 ans






ANDALOUSIE
A001257

 40-50  sans gluten  3 kg  2 boîtes  3 ans






CAFÉ
A001215

 50  sans gluten  3 kg  2 boîtes  3 ans






CAFÉ EXTRA
A000190

 30-40  sans gluten  3 kg  2 boîtes  3 ans





CARAMEL
A001228

 40-60  sans gluten  3 kg  2 boîtes  3 ans






CASSATE
A001374

 180-220  sans gluten  3 kg  2 boîtes  3 ans






CHEWING GUM
A001343

 50 - 70  sans gluten  3 kg  2 boîtes  3 ans




CIOCOB
A001483

 80 - 100  sans gluten  3 kg  2 boîtes  3 ans

COCO
A001239

 80 - 120  sans gluten  3 kg  2 boîtes  3 ans

ENROBAGE
A001391

/  sans gluten  5 kg  2 boîtes  2 ans



PÂTES CONCENTRÉES

PÂTES CONCENTRÉES CLASSIQUES

ENROBAGE MAGNUM DS NOIR

A001380

/



sans gluten



3 kg



2 boîtes



18 mois

ENROBAGE MAGNUM DS BLANC

A001382

/



sans gluten



3 kg



2 boîtes



18 mois

CRÈME VALENTINA

A001337



80-100



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

CREMOVO

A001330



50 - 100



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

CROQUANT RHUM

A001376



80 - 120



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

GIANDUIA

A001401



140-180



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

RÉGLISSE

A001254



80-100

/



3 kg



2 boîtes



3 ans

MALAGA

A001260



80-100



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

MARRONS GLACÉS

A001403



80-100

/



3 kg



2 boîtes



3 ans

MASCARPONE

A005733



140-170



sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

MENTHE BLANCHE

A001273



30-50



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

MENTHE

A001347



30-50



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

PÂTES CONCENTRÉES

PÂTES CONCENTRÉES CLASSIQUES

CARAMEL MOU

A001340



80-100



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

NOIX RAFFINÉE

A001440



80-100



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

N'OUBLIE PAS

A001356



80-100



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

PANNA COTTA

A001279



70-80



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

PISTACHE CN

A001450



80-100



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

ROKCROK

A001487



80-100



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

TIRAMISÙ

A001288



80-120



sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

TORRONCINO

A005866



60-80



sans gluten



2 kg



2 boîtes



3 ans

TARTE PARADIS

A001325



80-100



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

VANILLE

A001296



40-60



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

VANILLE TAHITI

A001301



25



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

SABAYON

A005734



100-120



sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

DIPLOMATE

A005735



30-50



sans gluten



3 kg



2 boîtes



3 ans

MARBRÉS CRÈME

CRÈME GNAM!

A001631



telle quelle sans gluten



5 kg



2 boîtes



2 ans

Préparations en pâte adaptées à la création de cremino en couches, ou pour marbrer les glaces, ou telles quelles en récipient

CRÈME GNAM! CHOC. NOIR

A001623



telle quelle sans gluten



3 kg



2 boîtes



18 mois

CRÈME GNAM! CHOC. BLANC

A001626



telle quelle sans gluten



5 kg



2 boîtes



18 mois

CRÈME GNAM! PISTACHE

A005727



telle quelle sans gluten



5 kg



2 boîtes



18 mois

CRÈME GNAM! CARAMEL SALÉ

A005726



telle quelle sans gluten



5 kg



2 boîtes



18 mois

LES PACIUGOTTI - CÉRÉALES

A001616



telle quelle

/



3 kg



2 boîtes



2 ans

Ligne de marbrages à base de cacao et de noisettes pour garnir la glace. Quand la base blanche rencontre une explosion de bon goût!

LES PACIUGOTTI - TORRONCINO

A001604



telle quelle sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans



MARBRÉS CRÈME

LES PACIUGOTTI - GAUFRE

A001608



telle quelle

/



3 kg



2 boîtes



2 ans

Ligne de marbrages à base de cacao et de noisettes pour garnir la glace. Quand la base blanche rencontre une explosion de bon goût!

LES PACIUGOTTI - GIANDUIA

A001662



telle quelle sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

MARBRÉ CAMEL

A005737



telle quelle sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

MARBRÉS FRUITS

GRIOTTE

A001528



telle quelle sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

Produits à haute concentration de fruits pour marbrer les glaces

FRAISE

A000210



telle quelle sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

FRUITS DES BOIS

A000211



telle quelle sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

FIGUE

A005729



telle quelle sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

TOPPING

Possibilités extraordinaires pour garnir et personnaliser les glaces, les parfaits, les salades de fruits, les desserts et tout ce que votre imagination vous propose. C'est un ingrédient indispensable pour mettre chaque recette en valeur.

GRIOTTE
A000329

 telle quelle  sans gluten  1 kg  8 bout.  3 ans

CAFÉ
A000337

 telle quelle  sans gluten  1 kg  8 bout.  3 ans

CARAMEL
A000345

 telle quelle  sans gluten  1 kg  8 bout.  3 ans

CHOCOLAT
A000350

 telle quelle  sans gluten  1 kg  8 bout.  3 ans

CHOCOLAT BLANC
A000675

 telle quelle  sans gluten  1 kg  8 bout.  3 ans


FRAISE
A000352

 telle quelle  sans gluten  1 kg  8 bout.  3 ans

FRUITS des BOIS
A000651

 telle quelle  sans gluten  1 kg  8 bout.  3 ans

KIWI
A000356

 telle quelle  sans gluten  1 kg  8 bout.  3 ans


NOISETTE
A000637

 telle quelle  sans gluten  1 kg  8 bout.  3 ans



DÉCORATIONS

GRIOTTE SPÉCIAL
A001577

 sans gluten  5 kg  26 3 ans

PÉPITES DE BISCUITS SPECULOOS
A005618

/  1 kg  26 7 mois

PÉPITES DE NOISETTE PRALINÉE
A000027

 sans gluten  1 kg  26 12 mois



PÉPITES DE NOISETTE
A006594

 sans gluten  3 kg  26 12 mois

PÉPITES DOUX AMER
A000031

/  2 kg  26 12 mois

PÉPITES DE MERINGUE
A000032

 sans gluten  2 kg  26 24 mois

PÉPITES DE PISTACHE
A003321

 sans gluten  1 kg  26 18 mois

PÉPITES DE BISCUIT
A005623

/  1 kg  26 12 mois

PRODUITS DIVERS

CACAO 22/24 kg 1 A003288					
	F / 85°	sans gluten	1 kg	10 sachets	3 ans
CACAO 22/24 kg 5 A003289					
	F / 85°	sans gluten	5 kg	2 sachets	3 ans
CAFÉ LYOPHILISÉ A005243	/				
		sans gluten	0,2 kg	18 sachets	3 ans
CAFÉ SOLUBLE A005235	/				
		sans gluten	0,2 kg	18 sachets	3 ans
DEXTROMIX A003284					
	F	sans gluten	5 kg	2 sachets	3 ans
FRUITGEL A001585					
	F	sans gluten	1 kg	8 bott	2 ans
GRANULAIT MAIGRE A005612					
	F / 85°	sans gluten	1 kg	6 sachets	1 an
GRANUOVO A001322					
	F	sans gluten	1,25 kg	6 pots	1 an
RÉGLISSE en POUDRE A003311		/			
	F		3 kg	2 sachets	3 ans
VANILLINE A003312					
	F	sans gluten	0,5 kg	10 sachets	3 ans



LIGNE PÂTISSERIE

BASES POUR PARFAITS

F



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Produits en poudre pour obtenir rapidement des parfaits à utiliser tels quels ou pour la composition de gâteaux glacés ou de portions individuelles

250 g produit + 500 ml de lait entier

IRIS FIORDILATTE

A002986

IRIS CACAO

A004219

MASTER MOUSSE

A003029

Stabilisant pour crème, à utiliser pour la préparation de mousse, de bavaois et de parfaits

150 g produit + 1 litre de crème fraîche



F



complète



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

GLAÇAGE

GELYGEL NEUTRE

A001570

Gélatines de très grande qualité prêtes à l'emploi pour le glaçage miroir de gâteaux glacés, de parfaits et bavaois, ou comme enrobage de fruits en pâtisserie



35°



telle quelle sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

GELYGEL BLANC

A001587



32-34°



telle quelle sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

GELYGEL CHOCOLAT NOIR

A001575



40°



telle quelle sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

PRONTO GLASSA

A006619

Produits en poudre à utiliser pour la Glaçage miroir

140 g de produit + 220 ml de crème fraîche + 225 g de Gnam! au choix dans différentes saveurs



36°



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans



IMBIBAGES

SINE

Préparation liquide sans alcool
pour les imbibages de génoises1 kg produit + 12-15 kg de sirop
de sucre à 40-50 %

sans gluten



1 kg



9 pots



3 ans

ALKERMES

A001669

BENEVENTO

A001678

CRÉOLE (RHUM)

A001685

MARASQUIN

A001689

VANILLE

A001693

GARNITURES

MASTERFRUIT

Ligne de produits spécifiques
pour la garniture de parfaits et
de gâteaux glacés150 g par kg de mélange de
base pour parfaits

sans gluten



3 kg



2 boîtes



2 ans

GRIOTTE

A005730

FRAISE

A005731

FRUITS des BOIS

A005732

GELÉE

CRYSTALGEL

A006567

Préparation en poudre pour
gelée

20 g de produit + 250 ml d'eau



100°



sans gluten



240 g



36 mois

CRÊPES

Préparation en poudre pour la
préparation de crêpes sucrées
et salées

CRÊPES MIX

A004186

500 g produit + 1 litre d'eau



0,5 kg 10 sachets 12 mois

CRÊPES MIX sans gluten

A006819

500 g de produit + 830 ml d'eau



sans gluten 0,5 kg 10 sachets 12 mois

CRÊPES MIX vanille

A006204

1 kg de produit + 1,5 litres d'eau



1 kg 10 sachets 12 mois

CRÊPES MIX pistache

A006206



1 kg 10 sachets 12 mois

CRÊPES MIX fraise

A006208



1 kg 10 sachets 12 mois

PRODUITS DE BOULANGERIE

GÉNOISE

A006810

Produit de boulangerie prêt à l'emploi



10 pièces



6 mois

GÉNOISE MIX

A006553

Préparation en poudre pour génoise

500 g de produit + 270 ml d'eau



180°



1 kg



6 sachets



12 mois

GÉNOISE CACAO MIX

A006554

Préparation en poudre pour génoise au cacao

500 g de produit + 270 ml d'eau



180°



1 kg



6 sachets



12 mois

PÂTE BRISÉE MIX

A006555

Préparation en poudre pour pâte brisée

400 g de produit + 50 g de Granuovo (A001322) + 125 g de beurre + 10 g d'eau



180°



800 g



6 sachets



12 mois

PÂTE BRISÉE MIX sans gluten

A006731

Préparation en poudre pour pâte brisée

400 g de produit + 125 g Granuovo (A001322) + 125 g de beurre



180°



sans gluten



800 g



6 sachets



12 mois

MERINGUE MIX

A006556

Préparation en poudre pour meringue

500 g de produit + 145 ml d'eau



120°



sans gluten



500 g



10 sachets



24 mois

GÂTEAU AU CHOCOLAT

A004176

Préparation pour les gâteaux au chocolat

500 g produit + 230 ml de lait entier



180°



1 kg



6 sachets



18 mois

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

A004180

Préparation en poudre pour soufflé au chocolat en portions individuelles

500 g produit + 250 ml de lait entier



220°



1 kg



6 sachets



18 mois



CRÈMES INSTANTANÉES

PASTIQUIK

A002945



F



sans gluten



0,9 kg



6 sachets



3 ans

Préparation en poudre pour la préparation à froid d'une excellente crème pâtissière

300 g produit + 1 litre de lait entier

PASTIQUIK À CHAUD

A006557



75°



sans gluten



1 kg



6 sachets



24 mois

Préparation en poudre pour la préparation à chaud de la crème pâtissière

180 g de produit + 1 lt de lait entière

CRÈME PÂTISSÈRE

A003034



75°



sans gluten



3 kg



4 sachets



18 mois

Préparation en poudre pour la préparation à chaud d'une crème pâtissière traditionnelle

100 g produit + 300 g sucre + 100 g amidon de maïs + 20 g de farine de froment + 900 ml d'eau

CRÈME CATALANE

A004283



F



sans gluten



0,4 kg



10 sachets



2 ans

Préparation en poudre pour la préparation à froid d'une excellente crème catalane

400 g produit + 1 litre de lait entier + 1 litre de crème fraîche

CRÈME TIRAMISÙ

A004297



F



sans gluten



1 kg



6 sachets



3 ans

Préparation en poudre à utiliser pour la préparation rapide et à froid d'une excellente crème au goût typique du mascarpone, pour un tiramisu classique ou bien pour des pots à base de crème

136 g produit + 1 litre de crème froide

TIRAMISÙ MIX

A006732



F



sans gluten



0,9 kg



6 sachets



3 ans

Préparation en poudre à utiliser pour la préparation rapide et à froid d'une excellente crème au goût typique du mascarpone, pour un tiramisu classique ou bien pour des pots à base de crème

150 g de produit + 100 g crème fraîche + 250 g mascarpone

DESSERTS À LA CUILLÈRE

ENTREMETS CACAO

A004267



Préparation en poudre pour la préparation à chaud d'un délicieux dessert à la cuillère au cacao, à servir comme entremets ou à utiliser pour la composition de gâteaux à la génoise

160 g produit + 1 litre de lait entier

ENTREMETS VANILLE

A004274



Préparation en poudre pour la préparation à chaud d'un délicieux dessert à la cuillère au délicat parfum vanillé, à servir comme entremets ou à utiliser pour la composition de gâteaux à la génoise

140 g de produit + 1 litre de lait entier

CRÈME CARAMEL

A004312



Préparation en poudre pour la préparation à chaud de la crème caramel classique

140 g de produit + 1 litre de lait entier

PANNA COTTA

A004318



Préparation en poudre pour la préparation à chaud d'une délicieuse crème cuite

140 g produit + 600 ml de lait entier + 400 ml de crème fraîche

GRANITE SICILIANE



750 g de produit + 2,5 litres d'eau

CEDRE

A005760

FRAISE DES BOIS

A006507

CITRON

A004886

CITRON ET GINGEMBRE

A004910

AMANDE

A006508





CAFÉ SPÉCIAL

A004486



750 g de produit + 2 litres d'eau + 6/8 café espresso

GRANITÉS

 sans gluten 0,63 kg 20 sachets 3 ans

Ligne de produits complets en poudre pour machines à granités. Avec le seul ajout d'eau, on obtient rapidement des granités savoureux.

630 g produit + 4 litres d'eau

ORANGE A004780

GRIOTTE A004754

FRAISE A004800

CITRON A004854

MANGUE A006509





MENTHE A004729

PASTÈQUE A004768

NEUTRE
A004825





Préparation en poudre pour machines à granités. On obtient un granité neutre, à compléter en ajoutant des exhausteurs de goût.

1,2 kg produit + 8 litres d'eau

 sans gluten 1,2 kg 10 sachets 3 ans

EXAUSTEURS DE GOÛT POUR GRANITÉ

 sans gluten 0,75 kg 6 bouteilles 4 ans

Sirops concentrés pour aromatiser le granité au moment de servir

4 ml pour 180 - 200 ml de granité neutre

CITRON A000695

COLA A000700

FRAISE A000702

FRUITS DES BOIS A000708

GRIOTTE A000699

MENTHE A000697

ORANGE A000698

PASTÈQUE A000704

TROPICALE A000706

SORBETS**SUPERMIX CAFÉ**

A004456



sans gluten



1 kg



10 sachets



3 ans

Préparation en poudre pour la préparation d'une délicieuse crème au café

1 kg produit + 2 litres de lait entier + 500 ml de crème fraîche

CAFÉ W

A004581



sans gluten



1 kg



10 sachets



2 ans

Préparation en poudre pour la préparation d'une délicieuse crème au café en ajoutant uniquement de l'eau

1 kg produit + 2 litres d'eau

CITRON

A003005



sans gluten



1,3 kg



12 sachets



3 ans

Préparation en poudre pour la préparation d'un sorbet rafraîchissant au citron

1,3 kg produit + 4 litres d'eau

THÉ**THÉ AU CITRON**

A005044



sans gluten



0,5 kg



20 sachets



3 ans

Préparation en poudre pour la préparation de thé sucré avec l'ajout d'eau froide

100 g + 1 litre d'eau

THÉ À LA PÊCHE

A005073



sans gluten



0,5 kg



20 sachets



3 ans

Préparation en poudre pour la préparation de thé sucré avec l'ajout d'eau froide

100 g + 1 litre d'eau



CHOCOLATS CHAUDS

Préparation en poudre pour la
préparation de délicieux
chocolats chauds épais

28 g + 120-130 ml de lait entier



sans gluten



30 sachets



6 étuis



3 ans

BOSTONCLOCK ORANGE-CANNELLE	A005748
BOSTONCLOCK BANANE	A004044
BOSTONCLOCK BLANC	A003645
BOSTONCLOCK BLANC-NOISETTE	A003631
BOSTONCLOCK CHERRY	A003964
BOSTONCLOCK COCO	A003988
BOSTONCLOCK CRÈME TIRAMISÙ	A003819
BOSTONCLOCK NOIR	A003927
BOSTONCLOCK FRAISE	A003971
BOSTONCLOCK GIANDUIA	A003834
BOSTONCLOCK LAIT	A003951
BOSTONCLOCK MENTHE	A004026
BOSTONCLOCK CAMEL	A003884
BOSTONCLOCK NOISETTE	A004009
BOSTONCLOCK PIMENT	A003849
BOSTONCLOCK PISTACHE	A004060
BOSTONCLOCK RHUM	A004053
BOSTONCLOCK TRADITIONNEL	A003692



CHOCOLATS CHAUDS**BOSTONCIOCK TRADITIONNEL**

A003693



sans gluten



1 kg



8 bocaux



3 ans

Préparation en poudre pour la
préparation d'un délicieux
chocolat épais classique

1 kg produit + 4 litres de lait
entier

BOSTONCIOCK BLANC

A003646



sans gluten



1 kg



8 bocaux



3 ans

Préparation en poudre pour la
préparation d'un délicieux
chocolat blanc épais

1 kg produit + 4 litres de lait
entier



température de traitement	
dosage g/kg	
produit sans gluten	
date de durabilité minimale	
boîtes	
bocaux	
sachet	
pot	
bouteille	
étuis	
cartons	



 **GELATITALIA**

division de 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