

A large, stylized white letter 'G' is positioned on the left side of the page, set against a solid blue background. The 'G' is composed of several overlapping, semi-transparent blue shapes that create a layered, three-dimensional effect. The top part of the 'G' is a dark blue, while the bottom and right sides are lighter shades of blue, suggesting depth and movement.

*la* GELATITALIA



**INDICE**

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

## 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 ELSA**

A007375

 F/85°  
  80-100 g  
  gluten free  
  1 kg  
  10 buste  
  3 anni

Prodotto in polvere per la preparazione di una miscela base al leggero gusto di panna vaniglia. Può essere utilizzato sia a FREDDO che a caldo.

100 g prodotto + 220 g zucchero + 1 litro latte. Per ottenere un gelato più caldo: 100 g base + 140 g zucchero + 600 ml latte + 130 ml panna + 30 g latte magro in polvere.

**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

**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 40 A007641



85°



145 g



gluten free



1,5 kg



6 buste



2 anni

Base 'pulita' per ottenere un gelato leggero e essenziale dal gusto neutro e delicato; senza additivi, senza grassi, aromi e coloranti e fonte di fibre.

145 g prodotto + 100g saccarosio + 150g panna + 610 ml latte

### 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



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 ISI**

A008409

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

Base completa con lavorazione a freddo per preparare in modo semplice e veloce uno squisito gelato dal delicato sapore di panna.

1,1 kg + 2,45 lt latte caldo + 530 ml panna

**BASE VEGAN**

A008373

 F
  completa
  gluten free
  1,4 kg
  8 buste
  2 anni

Base VEGANA da preparare con la sola aggiunta d'acqua. Texture leggera e compatta el gusto delicato. Il prodotto è fonte di fibre.

1,4 kg base + 2,6 lt acqua calda

**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

**BASI LINEA SALUS**

**BASE SALUS LATTE**

A006961



85°



completa gluten free



1,5 kg



6 buste



3 anni

Base completa senza zuccheri aggiunti e fonte di fibre (più del 3%)

1,5 kg base + 2,4 litri latte

**BASE SALUS FRUTTA**

A006962



85°



completa gluten free



1,2 kg



6 buste



3 anni

Base completa senza zuccheri aggiunti e fonte di fibre (più del 3%).

1,2 kg base + 1,2 litri acqua

**LINEA MINOU PER GX**

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

**MINOU BASE FIORDILATTE**

A005747



F



completa gluten free



650 g



15 buste



3 anni

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

650 g prodotto + 1,25 litri latte + 200 ml panna

**MINOU BASE FRUTTA**

A006138



F



completa gluten free



625 g



15 buste



3 anni

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

625 g prodotto + 1 litro acqua + 875 g frutta

**MINOU BASE CACAO**

A006137



F



completa gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

Base completa al cacao da preparare con la sola aggiunta di latte

1 kg prodotto + 1,5 litri latte

## 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



## 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



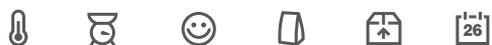
10 buste



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

### FLORISO A008374



F completa gluten free 1,7 kg 6 buste 2 anni

Base completa per gelato al gusto della Torta di riso fiorentina. Crema all'uovo, riso e frolla risaltano in un mix di sapori che conquisterà gli amanti dei dolci tradizionali

1,7 kg + 2,5 litri acqua calda

### YOGURT A008295



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

Base completa per gelato allo yogurt.

1,1 kg + 3 litri latte tiepido

### MOU COMPLET A008294



F completa gluten free 1,2 kg 10 buste 3 anni

Base completa per gelato al caramel mou.

1,2 kg + 3 litri latte

### CIOCOCREMA EXTRA A008375



F completa gluten free 1,5 kg 8 buste 2 anni

Base completa per gelato al cioccolato fondente cremoso dal gusto avvolgente e aromatico

1,5 kg di prodotto + 1,45 lt di acqua + 580 ml di panna + 350 g di cioccolato fondente fuso

## COMPLET CREMA

### 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

### 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

### TAO NERO A003516



Base completa per gelato al gusto di cioccolato fondente  
2 kg prodotto + 3 litri acqua calda

### TAO BIANCO A008349



Base completa per gelato al cioccolato bianco  
1,5 kg prodotto + 2,5 litri acqua tiepida

### TAO ECUADOR monorigine A007625



Cioccolato fondente con aromi di cacao dalle marcate note tostate e un notevole sentore fruttato e acidulo. Note di rum, whisky e tabacco conferiscono un carattere armonico ed equilibrato. Senza latte e derivati  
1,8 kg prodotto + 2,2 litri acqua calda

### TAO PERU monorigine A007627



Cioccolato dalle note delicate e aromatiche, che rivelano un'intensa e spiccata personalità. Il gusto autentico e puro di questo cacao dà origine a un cioccolato straordinario. Senza latte e derivati.  
1,8 kg prodotto + 2,2 litri acqua calda

### TAO SANTO DOMINGO monorigine A007626



Cioccolato fondente dal marcato carattere di cacao, sottolineato da un piacevole gusto amaro con note floreali e fruttate. Senza latte e derivati.  
1,8 kg prodotto + 2,2 litri acqua calda

### TAO SÃO TOMÉ monorigine A007628



Cioccolato dal sapore intenso e complesso, ricco di cacao tostato con note di albicocca, frutti rossi, agrumi e persino un sentore di tè. Senza latte e derivati.  
1,8 kg prodotto + 2,2 litri acqua calda

## COMPLET FRUTTA

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

						
35-40°	completa	gluten free	1,2 kg	10 buste	3 anni	1,2 kg prodotto + 2,6 litri acqua

ACE	A008315
ANANAS	A008316
ANGURIA	A008317
BANANA	A008318
FRAGOLA	A008319
FRUTTI di BOSCO	A008320
LAMPONE	A008321
LEMONCOMPLET PLUS SL	A003436
LEMONCOMPLET	A003441
LIME	A008336
MANGO	A008327
MANGO E PESCA	A008328
MELA VERDE	A008330
MELONE	A008332
MORA	A008333
PESCA	A008334
POMPELMO ROSA	A008335



## 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

PASSION FRUIT

A006949

PESCA

A001186





I PURI



SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA

## I PURI

ARACHIDI  
A001492

 80-100  gluten free  3 kg  2 latte  26  
3 anni

MANDORLA DOLCE  
A001408

 80-100  gluten free  3 kg  2 latte  26  
3 anni

NOCCIOLA PIEMONTE IGP  
A001430

 80-120  gluten free  3 kg  2 latte  26  
2 anni

NOCCIOLA ITALIANA ND  
A001433

 80-120  gluten free  3 kg  2 latte  26  
18 mesi

NOCCIOLA S  
A001414

 80-120  gluten free  3 kg  2 latte  26  
18 mesi

PISTACCHIO PURO E  
A001507

 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  26  
2 anni

PISTACCHIO PURO SC  
A001457

 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  26  
2 anni

PISTACCHIO PURO SC SICILIA  
A001470

 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  26  
2 anni

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP  
A001446

 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  26  
2 anni

PASTA PISTACCHIO COLOSSEO  
A001511

 100-120  gluten free  3 kg  2 latte  26  
2 anni

## PASTE CLASSICHE

AMARETTO  
A001364

 80-100  gluten free  3 kg  2 latte  26 3 anni

AMORINO  
A001366

 140-160  gluten free  3 kg  2 latte  26 3 anni

ANDALUSIA  
A001257

 40-50  gluten free  3 kg  2 latte  26 3 anni

BISCOTTELLA  
A006952

 70-80  gluten free  3 kg  2 latte  26 3 anni

CAFFÈ EXTRA  
A000190

 30-40  gluten free  3 kg  2 latte  26 3 anni

CARAMEL  
A001228

 40-60  gluten free  3 kg  2 latte  26 3 anni

CASSATA  
A001374

 180-220  gluten free  3 kg  2 latte  26 3 anni

CHEWING GUM  
A001343

 50 - 70  gluten free  3 kg  2 latte  26 3 anni

CIOCOB  
A001483

 80 - 100  gluten free  3 kg  2 latte  26 3 anni

COCCO  
A001239

 80 - 120  gluten free  3 kg  2 latte  26 3 anni

COPERTURA  
A001391

/  gluten free  5 kg  2 latte  26 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

 140-180  gluten free  3 kg  2 latte  3 anni

KALOPITA

A008165

 80-100  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

## PASTE CLASSICHE

MENTA  
A001347



30-50



gluten free



3 kg



2 latte



3 anni

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

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  
A005866



60-80



gluten free



2 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

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

### CREMA GNAM!

A001631



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



2 anni

### CREMA GNAM! FONDENTE

A007586



tal quale



gluten free



5 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 SALE

A005726



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



18 mesi

con inclusioni croccanti

### CREMA GNAM! CROCK BONITA

A007632

Crema nocciola con piccoli wafer e granella di nocciola



tal quale

/



5 kg



2 latte



18 mesi

### CREMA GNAM! CROCK COCHITA

A008298

Crema spalmabile al cioccolato al latte + fiocchi di cocco



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



2 anni

### CREMA GNAM! CROCK LIMONE

A008297

Crema spalmabile al limone + granella di biscotto



tal quale

/



5 kg



2 latte



18 mesi

### CREMA GNAM! CROCK SALÈ

A008355

Crema spalmabile al cioccolato + granella di nocciola salata



tal quale



gluten free



5 kg



2 latte



18 mesi

### CREMA GNAM! CROCK Nocciole caramellate

A007631

Crema spalmabile al latte e nocciola + nocciole caramellate



tal quale

/



5 kg



2 latte



18 mesi



## VARIEGATI CREMA

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

I PACIUGOTTI - BISCOTTO A006970		/			
I PACIUGOTTI - BISCOTTO senza glutine A008367					
I PACIUGOTTI - CEREALI A001616		/			
I PACIUGOTTI - GIANDUIA A001662					
I PACIUGOTTI - TORRONCINO A001604					
I PACIUGOTTI - WAFER A001608		/			
VARIEGATO MOU A005737					
VARIEGATO ZUPPA INGLESE A008293		/			

## VARIEGATI FRUTTA

Prodotti ad alta concentrazione di frutta per variegare il gelato

AMARENA A008434					
ARANCIO A007603					
FICO A005729					
FRAGOLA A000210					
FRUTTI DI BOSCO A000211					
MANGO A006950					
PASSION FRUIT A006951					

## 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

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

**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

GRANULAIT MAGRO  
A005612



F / 85°



gluten free



1 kg



6 buste



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

Prodotti in polvere per ottenere rapidamente semifreddi da utilizzare tal quali o per la composizione di torte gelato o monoporzioni. Dosaggio: 250 g prodotto + 500 ml latte intero

### IRIS FIORDILATTE

A002986



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

### IRIS CACAO

A004219



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

### IRIS YOGURT

A006964



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



2 anni

Base leggera e vellutata, dal gusto neutro e delicato. Può essere usata sia a temperatura negativa che a temperatura positiva. Dosaggio: 500 g + 1 litro latte intero

### BASE ALTEA

A007496



F



completa



gluten free



1 kg



6 buste



3 anni

Base leggera e vellutata, SENZA LATTOSIO. Dosaggio: 250 g + 500 ml latte delattosato

### BASE DALIA senza lattosio

A008283



F



completa



gluten free



1 kg



6 buste



3 anni

Stabilizzante per panna, da utilizzare per la preparazione di mousse, bavaresi e semifreddi. Dosaggio: 150 g prodotto + 1 litro panna fresca

### MASTER MOUSSE

A003029



F



completa



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni

## GLASSE

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 Neutra

A001570



35°



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

Preparato in polvere per glassature. Dosaggio: 140 g di prodotto + 220 ml di panna + 225 g di Gnam! a scelta nei vari gusti

### PRONTO GLASSA

A006619



36°



gluten free



1 kg



10 buste



3 anni



## 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

FRAGOLA

A005731

FRUTTI di BOSCO

A005732

## CREPES E WAFFLE

Preparati In polvere per la preparazione di crêpes dolci o salate e waffle

### CREPES MIX

A004186

500 g di 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

### WAFFLE MIX

A008291

1 kg prodotto + 30 g lieviti + 1 litro acqua + 250 g burro fuso



1 kg + 30g mix lieviti



6+6 buste



12 mesi

## PRODOTTI DA FORNO

### MERINGA MIX

A006556

Preparato in polvere per meringa

500 g di prodotto + 145 ml di acqua



120°



gluten free



500 g



10 buste



24 mesi

### PAN DI SPAGNA MIX

A006553

Preparato in polvere per pan di spagna

500 g di prodotto + 270 ml di acqua



180°



1 kg



6 buste



12 mesi

### PAN DI SPAGNA CACAO MIX

A006554

Preparato in polvere per pan di spagna al cacao

500 g di prodotto + 270 ml di acqua



180°



1 kg



6 buste



12 mesi

### 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



180°



800 g



6 buste



12 mesi

### 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



180°



gluten free



800 g



6 buste



12 mesi



## CREME ISTANTANEE

### CREMA PASTICCERA

A003034

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.



75°



gluten free



3 kg



4 buste



18 mesi

### CREMA TIRAMISÙ

A004297

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



F



gluten free



1 kg



6 buste



3 anni

### PASTIQUIK

A002945

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

300 g prodotto + 1 litro latte intero



F



gluten free



0,9 kg



6 buste



3 anni

### PASTIQUIK A CALDO

A006557

Preparato in polvere per la preparazione a caldo della crema pasticcera

180 g di prodotto + 1 lt di latte intero



75°



gluten free



1 kg



6 buste



24 mesi

### TIRAMISU MIX

A006732

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



F



gluten free



0,9 kg



6 buste



3 anni



**DOLCI AL CUCCHIAIO****BUDINO CACAO**

A004267



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



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 prodotto + 1 litro latte intero

**BAVARESE**

A007501



Preparato in polvere per la preparazione della bavarese, ottima base per i semi-freddi

250 g prodotto + 250 ml latte caldo + 250 g panna fresca

**CREMA CATALANA**

A004284



Preparato in polvere per la preparazione a freddo della crema catalana

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

**PANNA COTTA**

A004318



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**

750 g di prodotti + 2,5 litri acqua

**CEDRO**

A005760

**FRAGOLINA DI BOSCO**

A006507

**LIMONE**

A004886

**MANDORLA**

A006508

**CAFFE' SPECIAL**

A004486



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 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 PISTACCHIO	A004060
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](http://www.granulati-italia.it) [info@granulati-italia.it](mailto:info@granulati-italia.it)



[www.gelatitalia.it](http://www.gelatitalia.it)