



Professional ingredients for Ice-cream and Confectionery

Storia

La famiglia Petroni ha iniziato la sua attività nel lontano 1882 e da oltre 35 anni con Geladis si è specializzata nel settore della gelateria e pasticceria.

In ogni continente hai collezionato successi e portato novità sul mercato rinnovandosi costantemente. Oggi è una delle aziende manifatturiere più complete.

Prodotti

I nostri ingredienti sono il risultato di anni di ricerche, innovazione e lavoro intenso motivato dalla passione nel fornire solo la più alta qualità ai nostri clienti. Gli ingredienti devono servire e ispirare la creatività dei consumatori, come la possibilità di combinare nuovi prodotti e nuovi sapori fino al limite dell'immaginazione. Utilizziamo solo ingredienti selezionati ottenuti da risorse garantite.

Il nostro scopo è quello di non compromettere gli standard relativi alla qualità e sicurezza, offrendo una garanzia dalle materie prime al confezionamento dei prodotti finiti. Nel corso degli anni, i nostri prodotti hanno dato prova di soddisfare e valorizzare ogni situazione basandosi sulle tradizionali conoscenze acquisite e concentrandosi sulle nuove innovazioni.

History

Petroni's family began its business way back in 1882 and for over 35 years with Geladis has specialized in the ice cream and pastry sector.

On every continent you have collected successes and brought something new to the market by constantly renewing yourself. Today it is one of the most complete manufacturing companies.

Products

Our ingredients are the products of years of research, innovation and hard work, all motivated by a passion to provide only the highest quality to consumers. Our ingredients are intended to serve and inspire the creativity of our customers as the possibilities for novel product and flavor combinations are truly limitless as one's imagination.

All of our products begin with selected ingredients obtained from reliable sources. Our commitment to uncompromised standards of quality and safety are unmatched, from the raw ingredients to the final packaging. Throughout the years, our products have proven to satisfy and enhance any occasion whether relying on old favorites or focusing on new innovations.

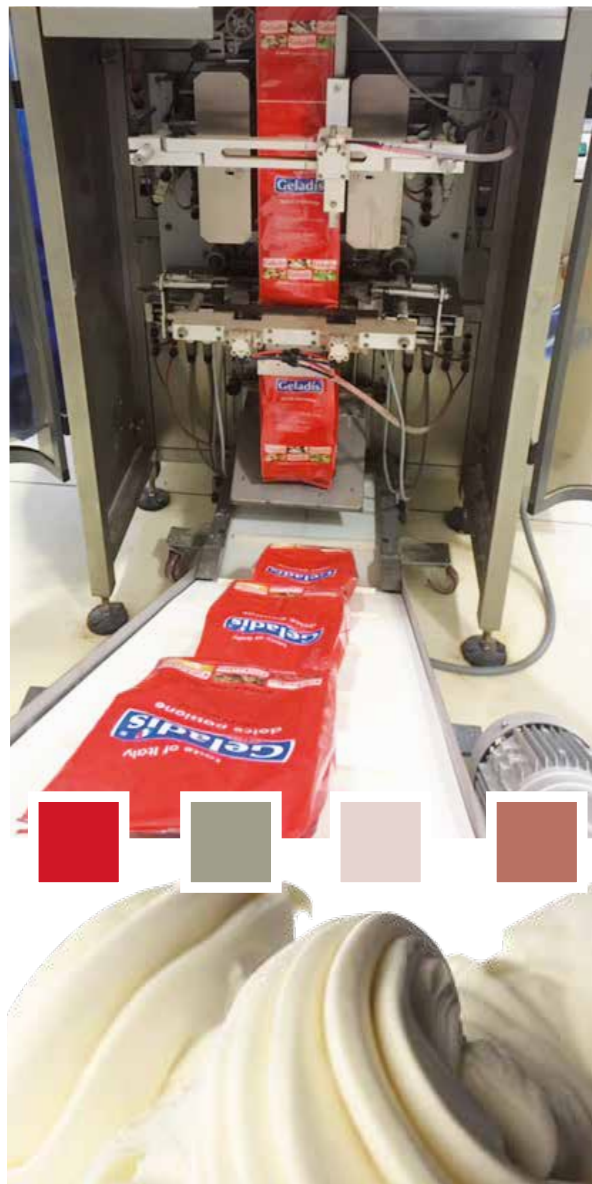


Tradizione nell'innovazione.
Produttori da oltre un secolo,
innovatori da 5 generazioni





Tradition and innovation
Producers for over a century,
innovators from 5 generations



Training

E' più di un'azienda produttrice, Geladis ha un indubbio impegno nella formazione e aggiornamento della nostra clientela con l'organizzazione costante di corsi presso il nostro "Centro di formazione" e presso i nostri clienti. Crediamo che la formazione sia la chiave del successo, infatti i nostri corsi sono parte integrante dei servizi offerti dall'azienda fornendo ai frequentanti tutti gli strumenti necessari per la loro attività, con una vasta conoscenza e un supporto continuo nel tempo.

Servizi

Geladis ha un team di venditori e assistenti che sono una fonte eccellente per tutte le esigenze dei nostri clienti. La nostra clientela è supportata da un sistema di vendita dinamico e un team che offre un'assistenza completa per ogni eventuale necessità.

Training

More than an producer company, Geladis has an unwavering commitment to education and training of our customers with the organization of courses provided by our Professional Training Center. We believe that education is the key to success and we consider our training as part of our company's service to provide our students with all the tools necessary to be successful in their business with a wide range of knowledge and a continued support.

Service

Geladis has a dedicated sales and service team who serves as an excellent source for all our clients' needs. Our customers are supported by a sales system and a dynamic team that provides comprehensive assistance for any need.

Indice

Index

5

LINEA GELATERIA

Ice-Cream products

11

PASTE E VARIEGATI CLASSICI

*Classic Pastes
and Classic
Swirling Products*

24

LINEA BAR

Bar Line

36

LINEA CANDITI

Candied Line

46

COLORANTI

Coloring

18

PASTE DI FRUTTA

Fruit Pastes

28

TOPPINGS

Toppings

39

GLASSE A SPECCHIO

Mirror Icings

50

SUPREME CHOCOLATE

Supreme chocolate

30

LINEA PASTICCERIA

Pastry Line

42

PASTE MODELLAGGIO

Model Paste

56

MATERIE PRIME

Raw Materials

LINEA GELATERIA

ice-cream products



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA



Basi in polvere per gelato al latte

Powder bases for milk ice-cream.



Base a freddo per la preparazione di un gelato artigianale al latte particolarmente ricco e cremoso. Prodotto in polvere da usare nella preparazione della miscela base per ottenere un gelato perfettamente bilanciato con un ottimo risultato di struttura e tenuta in vaschetta. Base a caldo con una composizione dedicata a chi ama un gelato che esalti al massimo i sapori a cui viene miscelato

Cold base for the preparation of a rich and creamy artisan milk-based ice-cream. Powder product to be used in the preparation of the base mix to obtain a perfectly balanced ice cream with an excellent result of structure and tightness in the tray. Hot base with a composition dedicated to those who love an ice cream that maximizes the flavours with which it is mixed.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 		pz 	kg
001	Fiordipanna Antica® 50/F	50 g		8	2.5
002	Fiordipanna Antica® 100/F	100 g		8	2.5
003	Fiordipanna Antica® 100/F Super	100 g		8	2.5
004	Fiordipanna Antica® 200/F	200 g		8	2.5
105	Grancioc 200 F/C	200 g		8	2.5
100	PlusPann (alto volume)	200 g		8	2.5
008	Tris 150 F/C	150 g		8	2.5
104	Basemia 200/C	200 g		8	2.5
106	Dairy	250 g		8	2.5
101	Fiordipanna Antica® 50/C	50 g		8	2.5
102	Fiordipanna Antica® 100/C	100 g		8	2.5
103	Fiordipanna Antica® 100/C Super	100 g		8	2.5
10211	Fiordipanna Neutra 100/C	100 g		8	2
1021	Fiordipanna Neutra 50/C	100 g		8	2

Basi in polvere per gelato alla frutta

Powder bases for fruit ice-cream.



Base a freddo per la preparazione di gelati alla frutta, è una base perfetta per esaltare tutta la freschezza della frutta, ottenendo un gelato dalla struttura compatta, non lucida, che mantiene invariate le sue caratteristiche anche durante l'esposizione in vetrina.

Cold base for the preparation of fruit ice cream. It is a perfect base to enhance all the freshness of the fruit, obtaining an ice cream with a compact structure, not glossy, that keeps its characteristics

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 		pz 	kg
301	Basefructa® 50/F	50 g		8	2.5
302	Basefructa® 100/F	100 g		8	2.5

Basi in polvere per gelato allo yogurt

Powder bases for yogurt ice-cream.

Con i prodotti della linea allo yogurt si ottengono gelati ipocalorici molto cremosi, che si possono realizzare sia con la macchina soft che con il mantecatore tradizionale.

With the range of yogurt ice cream you get very creamy low-calorie ice cream, which can be made with either the soft machine or the conventional



Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 		pz 	kg 
030	Yogo 30/F	30/50 g	■	8	2.5
335	Yogomio 100/F	100 g	■	8	2.5
23225	Lactiv Yogo	30 g	■	6	1

Zuccheri speciali per gelati

Special sugar for Ice-Cream

Per gelateria: rende volume e spatolabilità al gelato

Per pasticceria: indicato per paste lievitate

Specific product for voluminous and easy to spread ice cream

Specific product indicate for suitable for leavened dough



Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
101022	Polarina	2	4
2300119	Sugar Light	8	2

Neutri

Neutrals

Prodotti completi di emulsionanti e stabilizzanti, in grado di garantire un gelato dalla struttura cremosa e compatta.

Complete emulsifiers and stabilizers products, which are able to guarantee and ice cream with a creamy and compact texture.



Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 		pz 	kg 
10113	Neutro Crema	4/10 g	■	6	1
10201	Neutro Italia 5/C	5 g	■	6	1
10203	Neutrofructa 10/F	10 g	■	6	1
10204	Neutro Millennium 10 F/C	10 g	■ ■	6	1
10202	Superneutro 2 F/C	2 g	■ ■	6	1





Basi latte in polvere bilanciate

Balanced bases for creams.

Basi perfettamente bilanciate per ottenere, in qualsiasi soluzione di impiego, un gelato con struttura fine e vellutata nel tempo

Perfectly balanced bases ideal to obtain, in any use, a durable fine and velvety ice cream.



Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 		pz 	kg
10212	Mastro C/50	50 g	■	8	2
10310	Cremopan® C/50	40/50 g	■	8	2
10221	Cremopan® F/C 100	100 g	■ ■	8	2
10381	Cremopan® C/100 Neutra	100 g	■	8	2
10241	Fiordipanna F/C 100	100 g	■ ■	8	2
10523	Milky	200 g	■ ■	8	2
10561	Base K2	125 g	■	8	2

Basi frutta in polvere bilanciate

Balanced bases for fruit ice-cream

Basi specifiche per lavorare sia con frutta fresca che con paste di frutta.

Specific bases ideal to work with both fresh fruit and fruit pastes.



Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 		pz 	kg
10450	Sorbettone F/50	50 g	■	8	2
10822	Lemongel F/100	100 g	■	8	2
10431	Fructopan® F/100	80/100 g	■	8	2

Linea Leggera

Healthy Line

Prodotto dietetico. Tutta la bontà del nostro gelato senza grassi e senza saccarosio.

Dietetic product. All the quality of our ice cream without fats and sucrose.



Cod. Art. Code	Descrizione Description			pz 	kg 
230112	Leggera Banana	Leggera Banana	■	10	1,4
230102	Leggera Bianca	Leggera White	■	10	1,4
230062	Leggera Caffè	Leggera Coffee	■	10	1,4
230040	Leggera Ciocco	Leggera Chocolate	■	10	1,6
230122	Leggera Cocco	Leggera Coconut	■	10	1,4
230132	Leggera Fragola	Leggera Strawberry	■	10	1,2
230052	Leggera Frutta	Leggera Fruit	■	10	1,2
230142	Leggera Limone	Leggera Lemon	■	10	1,2
230152	Leggera Melone	Leggera Melon	■	10	1,2
230030	Leggera Panna	Leggera Panna	■	10	1,4
230072	Leggera Vaniglia	Leggera Vanilla	■	10	1,4
230092	Leggera Yogurt	Leggera Yogurt	■	10	1,4

Linea Benessere Wellbeing Line



I prodotti della Linea Benessere sono ricchi di fibre vegetali solubili (inulina). La fibra presente nella Base migliora le caratteristiche biologiche e nutrizionali del gelato artigianale.

Wellbeing products are rich of vegetable soluble fibres (inulin). Inulin improve the biological and nutritional characteristics of the homemade ice cream.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 		pz 	kg 
230011	Benecream F/100	100	■	8	2
230021	Benefruit F/100	100	■	8	2
2300118	Benecream Light	100	■	8	2

Light
No Fat
Sugar Free





Per ottenere in maniera pratica e rapida dei gelati spatolabili e cremosi.

Perfect to easily and quickly obtain creamy and spread ice cream.

Cod. Art. Code	Descrizione Description					
90443	Anguria	Watermelon	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,2
91612	Ananas	Pineapple	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,2
90382	Arancio Sanguinello	Blood Orange	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,2
90432	Ciliegia	Cherry	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,2
90452	Cocco	Coconut	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,4
90323	Fragola	Strawberry	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,2
90422	Frutti di Bosco	Berries	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,2
90313	Limone	Lemon	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,2
90362	Limoncello	Limoncello	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,2
90372	Mela Verde	Green Apple	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,2
90492	Melone	Melon	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,2
91610	Frutta	Fruit	1 busta + 2,5 lt acqua calda		10	1,2
90233	Caffè	Coffee	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,4
90236	Chantilly	Chantilly	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,4
92012	Cheesecake	Cheesecake	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,4
90223	Cioccolato	Chocolate	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,5
91312	Cioccolato Maracaibo	Maracaibo Chocolate	1 busta + 2,5 lt acqua calda		10	1,75
90252	Fiordilatte	Fiordilatte	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,4
90212	Tiramisù	Tiramisù	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,4
90213	Vaniglia	Vanilla	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,4
90243	Yogurt	Yogurt	1 busta + 2,5 lt acqua		10	1,4





PASTE E VARIEGATI CLASSICI

*Classic Pastes and
Classic Swirling Products*





Paste Classiche

Classic Pastes

Classici sapori italiani da aggiungere a una miscela al latte già preparata.

Classical Italian flavours to add to a ready milk mixture.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
703	Amaretto	Amaretto	100 g	2	3/6
5563	Baciotto Bianco	White Baciotto	100 g	2	3
587/3	Baciotto Caffè	Coffee Baciotto	100 g	2	3
5993	Baciotto Fondente	Dark Baciotto	100 g	2	3
5883	Baciotto Gianduia	Gianduia Baciotto	100 g	2	3
5893	Baciotto Nocciola	Hazelnut Baciotto	100 g	2	3
7084	Bisco Lemon	Bisco Lemon	100 g	2	3/5
7085	Bisco Orange	Bisco Orange	100 g	2	3/5
7106	Bisco White	Bisco White	100 g	2	3/5
7071	Babà Giamaicano	Jamaican Babbà	100 g	2	3/6
25024	Bubble Gum	Bubble Gum	80/100 g	2	3/6
708	Biscotto	Cookie	80/100 g	2	3/6
709	Cannella	Cinnamon	80 g	2	3/6
712	Caramello	Caramel	80 g	2	3
7166	Caramello salato	Salt Caramel	80 g	2	3/6
713	Cassata Siciliana	Cassata Siciliana	100 g	2	3/6
714	Ciokkoblanc (cioc. bianco)	Ciokkoblanc (whitechocolate)	100 g	2	3/5
790	Cream Wafer	Cream Wafer	100 g	2	3/5,5
700	Creme Brulée	Creme Brulée	100 g	2	3/6
7541	Crema Classica	Classic Cream	100 g	2	3/6
716	Cremino	Cremino	100 g	2	3
7141	Cioccolato Bitter	Bitter Chocolate	100 g	2	3/5
791	Coccociocco	Coccociocco	100 g	2	3/5
79012	Fiococ cereale Bianco	Fiococereal White	100 g	2	2,5



Paste Classiche

Classic Pastes

Classici sapori italiani da aggiungere a una miscela al latte già preparata.

Classical Italian flavours to add to a ready milk mixture.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
724	Gianduia	Gianduia	100 g	2	3/6
7716	Lemonpastry	Lemonpastry	100 g	2	3/6
730	Liquirizia	Licorice	100 g	2	3/6
731	Malaga	Malaga	100 g	2	3/6
737	Marron Glacè	Marron Glacè	100 g	2	3/6
742	Menta	Mint	50 g	2	3/6
850	Panettone	Panettone	80 g	2	3/6
7471	Pannacotta	Pannacotta	100 g	2	3/6
799	Pastiera Napoletana	Pastiera Napoletana	80/100 g	2	3/6
752	Pistacchio Gold	Gold Pistachio	100 g	2	3/6
757	Tartufo	Truffle	100 g	2	3/5
759	Tiramisù	Tiramisù	100 g	2	3/6
760	Torroncino	Torroncino	100 g	2	3/5
761	Torroncino Lemon	Torroncino Lemon	100 g	2	3/5
763	Vaniglia Bianca	White Vanilla	80 g	2	3/6
765	Vaniglia Bourbon	Bourbon Vanilla	80 g	2	3/6
764	Vaniglia Gialla	Yellow Vanilla	80 g	2	3/6
766	Zabaione Crema	Zabaglione	100 g	2	3/6
767	Zuppa Inglese	Trifle	50 g	2	3/6





Linea Cremose 50% e Stabilizzate

Cremose Line 50% and stabilized



Paste grasse bilanciate dal gusto intenso adatte per gelati e per aromatizzare bavaresi, mousses e semi freddi.

Fatty balanced and stabilized pastes ideal to prepare ice creams with strong taste and to aromatize bavaroises, mousses and semifreddi.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		 g/Lt	 pz	 kg
107491	Cremosa Mandorla	<i>Almond Cremosa</i>	100 g	2	3
107981	Cremosa Noce	<i>Walnut Cremosa</i>	100 g	2	3
107988	Cremosa Nocciola	<i>Hazelnut Cremosa</i>	100 g	2	3
107989	Cremosa Pistacchio	<i>Pistachio Cremosa</i>	100 g	2	3

CENTO X CENTO

Cento x cento



Paste grasse di frutta secca selezionate fra le eccellenze territoriali.

Fatty pastes of dried fruit selected among the regional excellences.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		 g/Lt	 pz	 kg
29722	Arachide 100%	<i>American Peanut</i>	80/100 g	2	3
710	Grancaffè Arabica 100%	<i>Caffè Arabica</i>	25/30 g	2	3/5
21225	Mandorla Pura	<i>Mandorla Pura</i>	80/100 g	2	3/5
24624	Mandorlone	<i>Big Almond</i>	80/100 g	2	3
21992	Pistacchio Mediterraneo	<i>Mediterranean Pistachio</i>	80/100 g	2	3/5
21954	Pistacchio Sicilia 100%	<i>Sicily Pistachio</i>	80/100 g	2	3/5
747	Noce Sorrentina	<i>Noce Sorrentina</i>	80/100 g	2	3/5
118	Pesto di Pistacchio	<i>Pistachio pesto</i>	100 g	2	3





Le Nocciole

The hazelnuts



L'accurata selezione del prodotto, la tostatura perfetta e l'elevata raffinazione rendono le Paste di Nocciola, un vero fiore all'occhiello dell'intera produzione Gelip.

The accurate selection of the product, the perfect roasting and the elevated refining make the Hazelnut pastes a real flagship of the entire Gelip productions.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
2611	Nocciola Cuneese scura (stabilizzata) <i>Brown Cuneese Hazelnut</i>		80/100 g	2	3
745	Nocciola Reale (scura) <i>Real hazelnut</i>		80/100 g	2	3/5
627/3	Nocciola TGT Piemonte <i>TGT Piedmont Hazelnut</i>		80/100 g	2	3/5
7451	Nocciolissima (stabilizzata) <i>Nocciolissima</i>		80 g	2	3/5





Variegati Classici

Classic Variegates

Indicati per decorare in superficie e internamente il gelato nella vaschetta, le coppe gelato, le mousses e i semifreddi.

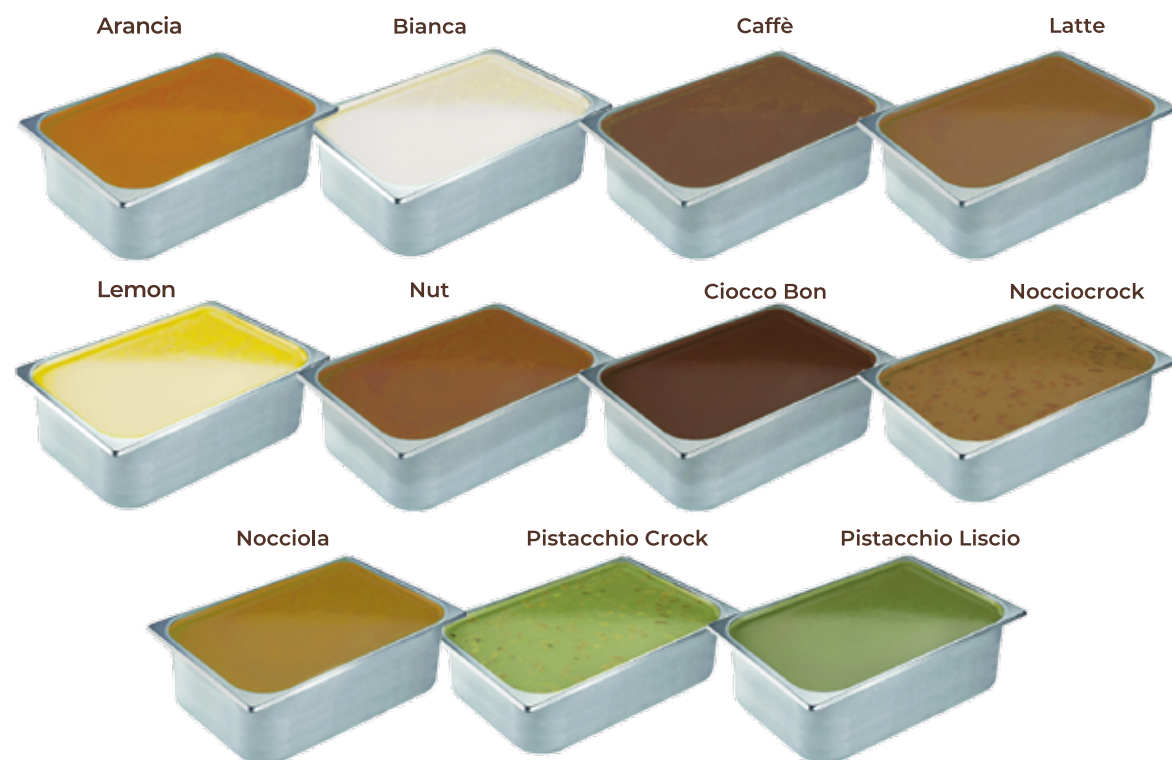
Indicated to decorate the surface and the inside of the ice cream in the tubs, trays, mousses and semifreddi.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		 pz	 kg
6323	Baciotto Caffè	Coffee Baciotto	2	3
6123	Baciotto Fondente	Dark Baciotto	2	3
6333	Baciotto Gianduia	Gianduia Baciotto	2	3
6020	Baciotto Nocciola	Hazelnut Baciotto	2	3
7107	Bisco Black	Bisco Black	2	3/5
6462	Bisco Lemon	Bisco Lemon	2	3/5
6463	Bisco Orange	Bisco Orange	2	3/5
646	Biscotto al Cioccolato	Chocolate Biscuit	2	3/6
7120	Caramel Salato	Salated Caramel	2	3/6
643	Crem Caramel	Crem Caramel	2	6
7911	Cocco Wafer	Cocco Wafer	2	3/5
089	Croccandor	Croccandor	2	3/5,5
64643	Fioccoreale Fondente	Dark Fiocco-cereals	2	2,5
64642	Fioccoreale Latte	Milk Fiocco-cereals	2	2,5
64644	Fioccoreale Pistacchio	Pistachio Fiocco-cereals	2	2,5
656	Mou Cream	Mou Cream	2	3
6153	Noccio Flakes	Noccio Flakes	2	3/5
42343	Novacioc	Novacioc	2	6
841	Riso Ciocc	Riso Ciocc	2	3/5
22024/4	Stracciatella Asciutta	Stracciatella	2	4
6145	Toffee Arachidi	Toffee Peanuts	2	3/5
6141	Toffee Arachidi Pralinato	Toffee Peanuts Praline	2	5
680	Ciocconut Arachide con Granelle	Ciocconut Peanut with grains	2	3/5
784	Wafer Cacao	Wafer Cocoa	2	3/5,5
788	Wafer Nocciola	Wafer Hazelnut	2	3/5
7886	Wafer Pralinato Cacao	Cocoa Pralined wafer	2	3
788/1	Wafer Pralinato Nocciola	Hazelnut Pralined wafer	2	3
7882/5	Wafer Pralinato Nocciola Chiara	Light Hazelnut Pralined wafer	2	3
647	Mandorlato Bianco con granelle	Wafer Hazelnut	2	3/5
650	Mandorlato Caffè con granelle	Mandorlato Coffee with praline	2	3
648	Mandorlato Cioccolato con granelle	Chocolate almond with praline	2	3
649	Mandorlato Nocciola con granelle	Hazelnut almond with praline	2	3



Le Mantelle sono delle creme spalmabili con una elevata cremosità adatte alla stratificazione in vaschetta

The Mantelle are spreadable creams with a high creaminess suitable for stratification in trays.



Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
4066	MANTELLA Arancia	Mantella Orange	3 Kg.	2x Pz. X Box
12989	MANTELLA Bianca	Mantella white	3 Kg.	2x Pz. X Box
4063	MANTELLA Bitter	Mantella Bitter	3 Kg.	2x Pz. X Box
40443	MANTELLA Caffè	Mantella coffee	3 Kg.	2x Pz. X Box
4044	MANTELLA Ciocco Bon	Mantella Ciocco Bon	3 Kg.	2x Pz. X Box
4033	MANTELLA Latte	Mantella milk	3 Kg.	2x Pz. X Box
4067	MANTELLA Lemon	Mantella Lemon	3 Kg.	2x Pz. X Box
4073	MANTELLA Nocciola	Mantella hazelnut	3 Kg.	2x Pz. X Box
12991	MANTELLA Noccio Crock	Mantella hazelnut crock	3 Kg.	2x Pz. X Box
403	MANTELLA Nut	Mantella nut	3 Kg.	2x Pz. X Box
6521	MANTELLA Pistacchio Crock	Mantella ice pistachio crock	3 Kg.	2x Pz. X Box
6522	MANTELLA Pistacchio Liscio	Mantella smooth pistachio	3 Kg.	2x Pz. X Box

PASTE DI FRUTTA

Fruit Pastes



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA



Paste di Frutta

Fruit Pastes

Paste concentrata di frutta, per una resa ottimale si consiglia di usare le basi Geladis. Le Paste di Frutta si possono utilizzare come rinforzanti anche per un gelato ottenuto con frutta fresca. Una nuova linea di paste con alto contenuto di frutta per ottenere rapidamente un eccellente gelato senza necessità di aggiungere frutta fresca.

Concentrated fruit pastes. For the most successful ice cream, we suggest to use Geladis bases. Fruit pastes can be used as strengtheners for ice cream made with fresh fruit. A new range of pastes with a high fruit content to quickly make an excellent ice cream, with no need to add fresh fruit.



Cod. Art. Code	Descrizione Description				
611	Asprolina (acidificante liquido)	Asprolina	20 g	6	1
701	Albicocca	Apricot	80 g	2	3/6
702	Amarena	Sour Black Cherry	80 g	2	3/6
704	Ananas	Pinapple	80 g	2	3/6
705	Anguria	Watermelon	80 g	2	3/6
706	Arancio	Orange	80 g	2	3/6
738	Banana	Banana	80 g	2	3/6
605	Bitter	Bitter	80 g	2	3/6
575	Cedro	Citron	80 g	2	3/6
576	Ciliegia	Cherry	80 g	2	3/6
720	Champagne	Champagne	150 g	2	3/6
715	Cocco	Coconut	80 g	2	3/6
721	Fragola	Strawberry	80 g	2	3/6
722	Frutti di Bosco	Mixed Berries	80 g	2	3/6
726	Kiwi	Kiwi	80 g	2	3/6
727	Lampone	Raspberry	80 g	2	3/6
773	Lemongello	Lemongello	40 g	2	3/6
729	Limone Italia®	Limone Italia®	40 g	2	3/6
732	Mandarino	Tangerine	80 g	2	3/6
735	Mango	Mango	80 g	2	3/6
736	Maracuja	Maracuja	80 g	2	3/6
739	Mela Verde	Green Apple	80 g	2	3/6
741	Melone	Melon	80 g	2	3/6
743	Mirtillo	Bilberry	80 g	2	3/6
744	Mora	Black Berry	80 g	2	3/6
748	Papaya	Papaya	80 g	2	3/6
750	Pera	Pear	80 g	2	3/6
749	Pesca Gialla	Yellow Peach	80 g	2	3/6
789	Pompelmo Rosa	Pink Grapefruit	100 g	2	3/6
751	Ribes	Black Current	80 g	2	3/6



Variegati di Frutta

Fruit Variegates

Indicati per decorare in superficie e internamente il gelato nella vaschetta, le coppe gelato, le mousses e i semifreddi.

Indicated to decorate the surface and the inside of the ice cream in the tubs, trays, mousses and semifreddi.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
642	Amarena	Sourcherry	2	3
6433	Ananas	Pineapple	2	6
641	Arancio	Orange	2	3
6516	Cocco	Coconut	2	3
634	Fico d'India	Prickly pear	2	3
6543	Fragola	Strawberry	2	6
640	Frutti di bosco	Berries	2	3
639	Lampone	Raspberry	2	3
7351	Limone	Lemon	2	3
64522	Mango	Mango	2	3
671	Melograno	Pomegranate	2	3
635	Mirtillo	Blueberry	2	3
7545	Pera	Pear	2	3





Basi pronte all'uso, ricche di frutta fresca 100%, bilanciate per ottenere un gelato cremoso e spatolabile solo con l'aggiunta di acqua.

Ready-to-use balanced bases, rich of 100% fresh fruit and ideal to obtain a creamy and spread ice cream only with the addition of water.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
32833	Fico d'India	<i>Prickly Pear</i>	200	2	3,5/6
31133	Frutti di Bosco	<i>Wild Berries</i>	200	2	3,5/6
30733	Gelso	<i>Mulberry</i>	200	2	3,5/6

Variegati classici e Frutta

Classic and fruit variegates

Indicato per variegare vaschette di gelato, coppe e dessert, cioccolatini ripieni, mousses e semifreddi.

Ideal to decorate the ice cream tubs, cups and esserts, filled chocolates, mousses and semifreddi.



Cod. Art. Code	Descrizione Description			
500124	Variegone Amarena	<i>Sourcherry Variegone</i>	2	3,5
500725	Variegone Fragola	<i>Strawberry Variegone</i>	2	3,5
500723	Variegone Frutti di Bosco	<i>Wood Fruit Variegone</i>	2	3,5

Cremogel - Pronto Gelato

Cremogel - Ready to use Pastes

Paste bilanciate per un gelato con pezzi di frutta fresca pastorizzata in maniera rapida.

Balanced pastes ideal to obtain an ice cream with fresh fruit pieces quickly pasteurised.



Cod. Art. Code	Descrizione Description				
40410	Amarena	<i>Sourcherry</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40412	Ananas	<i>Pineapple</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40413	Banana	<i>Banana</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40414	Cocco	<i>Coconut</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40416	Fragola	<i>Strawberry</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40417	Frutti di Bosco	<i>Wild Berries</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40418	Kiwi	<i>Kiwi</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40420	Limone Italia	<i>Italy Lemon</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40421	Mango	<i>Mango</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40422	Mela Verde	<i>Green Apple</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40423	Melone	<i>Melon</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40424	Fico d'India	<i>Prickly Pear</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40425	Gelso	<i>Mulberry</i>	1 Brt + 3 Vaso Acqua o Latte	6	1,4



Paste di Frutta Naturale

Natural Fruit Pastes

Le Paste naturali di Frutta Gelip sono prodotte utilizzando da sempre frutta selezionata e procedimenti di lavorazione semplici, ma capaci di garantire al gelato finito, tutta la fragranza ed i colori della frutta. Una vastissima gamma di gusti che conserva inalterati i mille sapori della frutta.

The Gelip natural fruit pastes are produced using since always selected fruit and simple production processes, but perfect to guarantee all the fragrance and fruit colours to the ice cream. A large range of tastes which maintain unchanged the thousands flavours of fruit.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
32624	ACE	ACE	80/100 liscia	2	3.5
30324	Amarena	Sourcherry	80/100 con pezzi	2	3.5
30424	Ananas	Pineapple	80/100 con pezzi	2	3.5
30425	Anguria	Watermelon	80/100 con pezzi	2	3.5
30515	Arancio	Orange	50 + 10 asprolina	2	3.5
30624	Banana	Banana	80/100 con pezzi	2	3.5
30516	Bergamotto	Bergamot	80/100 con pezzi	2	3.5
30824	Cocco	Coconut	80/100 con pezzi	2	3.5
30924	Fico	Fig	80/100 con pezzi	2	3.5
31024	Fragola	Strawberry	80/100 con pezzi	2	3.5
31224	Kiwi	Kiwi	80/100 con pezzi	2	3.5
31624	Mandarino	Mandarin	80/100	2	3.5
31724	Mango	Mango	80/100 con pezzi	2	3.5
31824	Mela Verde	Green Apple	80/100 con pezzi	2	3.5
31924	Melone	Melon	80/100 con pezzi	2	3.5
33925	Melograno	Pomegranate	80/100	2	3.5
31124	Mirtillo	Blueberry	80/100 con pezzi	2	3.5
32324	Passion Fruit	Passion Fruit	80/100 con pezzi	2	3.5
32424	Pera	Pear	80/100 con pezzi	2	3.5
32524	Pesca	Peach	80/100 con pezzi	2	3.5
33514	Pompelmo Rosa	Pink Grapefruit	40/50 lisci	2	3.5



Gli Speciali



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Cod. Art. Code	Descrizione Description		 g/Lt	 pz	 kg
711	Caffè concentrato Columbia <i>Columbia concentrated coffee</i>		20 g	6	2,6
768	Zuppa Inglese Più <i>Trifle plus</i>		30 g	6	2,6
653	Limone Caprese® <i>Limone Caprese® 40 + 20 acidulina</i>		40 + 20 acidulina	6	2,6



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA



LINEA BAR

Bar Line

Granite

Slushies

Base concentrata da cui si ottiene una bevanda o una granita.

Concentrated base perfect to obtain drinks or slushies.



Cod. Art. Code	Descrizione Description				
1107	Amarena	<i>Black Cherry</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1080	Anguria	<i>Watermelon</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1108	Arancia	<i>Orange</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1125	Caffè	<i>Coffee</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1109	Fragola	<i>Strawberry</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1119	Limone	<i>Lemon</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1120	Menta	<i>Mint</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1140	Neutra	<i>Neutral</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g

Fruit & Ice

Fruit & Ice

Pasta che consente di ottenere un cocktail naturale dal gusto ricco e deciso.

Paste perfect to obtain a natural cocktail with rich and strong taste.



Cod. Art. Code	Descrizione Description				
280011	Amarena	<i>Black Cherry</i>	1	6	1
280211	Ananas	<i>Pineapple</i>	1	6	1
280021	Anguria	<i>Watermelon</i>	1	6	1
280241	Arancio	<i>Orange</i>	1	6	1
280101	Banana	<i>Banana</i>	1	6	1
280031	Cocco	<i>Coconut</i>	1	6	1
280181	Cola	<i>Cola</i>	1	6	1
280041	Fragola	<i>Strawberry</i>	1	6	1
280121	Frutti di Bosco	<i>Wild Berries</i>	1	6	1
280051	Kiwi	<i>Kiwi</i>	1	6	1
280141	Lime	<i>Lime</i>	1	6	1
280061	Limone	<i>Lemon</i>	1	6	1
280219	Mango	<i>Mango</i>	1	6	1
280091	Melone	<i>Melon</i>	1	6	1
280081	Mela Verde	<i>Green Apple</i>	1	6	1
280171	Menta	<i>Mint</i>	1	6	1
280131	Pesca	<i>Peach</i>	1	6	1



Prodotto completo che consente di ottenere rapidamente con la sola aggiunta di latte, un gelato cremoso dal sapore pieno.

A complete product ideal to quickly obtain a creamy and strong tasted ice cream only with the addition of milk.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
776	Speed Yogurt	Speed Yogurt	lt 3 latte/milk	■ 10	1
564	Speedy Ananas	Speedy Pineapple	lt 3 latte/milk	■ 10	1
582	Speedy Anguria	Speedy Water Melon	lt 3 latte/milk	■ 10	1
522	Speedy Arancio Sanguinello	Speedy Sanguinello Orange	lt 3 latte/milk	■ 10	1
562	Speedy Banana	Speedy Banana	lt 3 latte/milk	■ 10	1
515	Speedy Cioccolato Fondente	Speedy Black Fondant	lt 3 latte/milk	■ 10	1,1
560	Speedy Caffè	Speedy Coffee	lt 3 latte/milk	■ 10	1
592	Speedy Cannolo Palermitano	Speedy Cannolo Palermitano	lt 3 latte/milk	■ 10	1
593	Speedy Cheesecake	Speedy Cheesecake	lt 3 latte/milk	■ 10	1
589	Speedy Cioccolato	Speedy Chocolate	lt 3 latte/milk	■ 10	1,1
529	Speedy Cocco	Speedy Coconut	lt 3 latte/milk	■ 10	1
561	Speedy Fiordilatte	Speedy Fiordilatte	lt 3 latte/milk	■ 10	1
587	Speedy Fragola	Speedy Strawberry	lt 3 latte/milk	■ 10	1
580	Speedy Lemon	Speedy Lemon	lt 3 latte/milk	■ 10	1
583	Speedy Limoncello Amalfitano	Speedy Amalfitan Lemon	lt 3 latte/milk	■ 10	1
584	Speedy Mela Verde	Speedy Green Apple	lt 3 latte/milk	■ 10	1
579	Speedy Melone	Speedy Melon	lt 3 latte/milk	■ 10	1
565	Speedy Nocciola	Speedy Hazelnut	lt 3 latte/milk	■ 10	1
559	Speedy Tiramisù	Speedy Tiramisù	lt 3 latte/milk	■ 10	1
558	Speedy Vaniglia	Speedy Vanilla	lt 3 latte/milk	■ 10	1
562	Speedy Frutta	Speedy Fruit	lt 3 latte/milk	■ 10	1

Granimix

Granimix

Base in polvere con aromi naturali che consente di ottenere, in modo semplice e rapido una bevanda o una granita.

Natural aromatized bases in powder which are ideal to obtain, quickly and easily, drinks or slushies.



Cod. Art. Code	Descrizione Description				
170030	Granimix Amarena	Black Cherry	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170036	Granimix Ananas	Pineapple	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170054	Granimix Anguria	Watermelon	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170035	Granimix Arancia	Orange	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170082	Granimix Arancio Sanguinello	Orange Sanguinello	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170071	Granimix Caffè	Coffee	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170075	Granimix Cocco	Coconut	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170033	Granimix Fragola	Strawberry	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170043	Granimix Limone	Lemon	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170031	Granimix Melone	Melon	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170054	Granimix Menta	Mint	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170073	Granimix Mora	Blackberry	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170091	Granimix Neutro	Neutral	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g

SMOOTHIE
FRUIT



**Freschezza
Naturale**
Scegli il
tuo Gusto!

Prodotto con frutta pastorizzata naturale ideale per bevande, granite e sorbetti

Product with natural pasteurised fruit ideal for the preparation of drinks, slushies and sorbets.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
8400	Anguria	Watermelon	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8410	Arancio	Orange	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8420	Ananas	Pineapple	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8430	Cocco	Coconut	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8440	Gelso	Mulberry	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8450	Fragola	Strawberry	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8460	Fico d'India	Prickly pear	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8470	Limone	Lemon	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8480	Mango	Mango	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8490	Melone	Melon	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8500	Melograno	Pomegranate	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8510	Passion Fruit	Passion Fruit	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8520	Frutti di Bosco	Wild Berries	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8530	Bergamotto	Bergamotto	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8540	Pesca	Peach	lt 2,8 acqua/water	6	1.4

TOPPINGS

Toppings



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA



Toppings

Toppings

Una serie completa di guarnizioni di grande successo per decorare gelato, caffè, cappuccino e cioccolato.

A full range of toppings, ideal to decorate ice cream and to flavour coffee, cappuccino and hot chocolate.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
801	Amarena	Black Cherry	6	1
8012	Arancio	Orange	6	1
802	Blumun	Blumun	6	1
804	Caffè	Coffee	6	1
805	Caramello	Caramel	6	1
834	Ciliegia	Cherry	6	1
817	Cioccodens	Cioccodens	6	1
1236	Cioccolato	Chocolate	6	1
807	Fragola	Strawberry	6	1
814	Frutti di Bosco	Mixed Berries	6	1
820	Gianduia	Gianduja	6	1
808	Kiwi	Kiwi	6	1
809	Lampone	Raspberry	6	1
083	Lemongello	Lemongello	6	1
810	Liquirizia	Liquorice	6	1
827	Mandarino	Tangerine	6	1
811	Menta	Mint	6	1
818	Nocciocaff	Nocciocaff	6	1
8191	Nocciola	Hazelnut	6	1
803	Nut Cream	Nut Cream	6	1
819	Tiramisù	Tiramisù	6	1
812	Toffee	Toffe	6	1
838	Vaniglia	Vanilla	6	1
816	Zabaione	Zabaione	6	1

LINEA PASTICCERIA

Pastry Line





Aromi in pasta

Flavouring paste

Prodotti in pasta concentrati, per aromatizzare e colorare creme pasticcere, panna e prodotti da forno.

Concentrated products in paste to flavour and colour custards, whipped cream and bakery products.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
1355	Albicocca	Apricot	5/10 g	6	1
1338	Ananas	Pineapple	5/10 g	6	1
1356	Anice	Anisette	5/10 g	6	1
1339	Arancio	Orange	5/10 g	6	1
1335	Banana	Banana	5/10 g	6	1
1340	Benevento	Benevento	5/10 g	6	1
1342	Burro	Butter	5/10 g	6	1
1349	Caffè	Coffee	5/10 g	6	1
1331	Cioccolato	Chocolate	5/10 g	6	1
13431	Cozonac	Cozonac	5/10 g	6	1
1348	Colomba	Colomba	5/10 g	6	1
1343	Croissant	Croissant	5/10 g	6	1
1354	Fiori d'Arancio	Orange Blossoms	5/10 g	6	1
1332	Fragola	Strawberry	5/10 g	6	1
1889	Grand Marnier	Grand Marnier	5/10 g	6	1
1341	Kiwi	Kiwi	5/10 g	6	1
1334	Limone	Lemon	5/10 g	6	1
1345	Mandorla Amara	Bitter Almond	5/10 g	6	1
1351	Nocciola	Hazelnut	5/10 g	6	1
1352	Pandoro	Pandoro	5/10 g	6	1
1344	Panettone	Panettone	5/10 g	6	1
1347	Pistacchio	Pistachio	5/10 g	6	1
1333	Rhumking	Rumking	5/10 g	6	1
1346	Torrone	Torrone	5/10 g	6	1
1336	Vanillarom	Vanillarom	5/10 g	6	1
1337	Zabaione	Zabaione	5/10 g	6	1



Aromi naturali senza coloranti post/ante forno

Natural flavoring without any artificial colouring before/after cooking

Prodotti in pasta concentrati, per aromatizzare creme pasticciare, panna e prodotti da forno.

Concentrated products in paste to flavour custards, whipped cream and bakery products.

Cod. Art. Code	Descrizione Description			pz 	kg
2005	Lemon Plus	<i>Lemon Plus</i>	5/10 g	6	2
2006	Orange Plus	<i>Orange Plus</i>	5/10 g	6	2



Linea Armony - Aromi Naturali

Armony Line - Natural flavoring



Cod. Art. Code	Descrizione Description			pz 	kg
31462	Arancio	<i>Orange</i>	4/100 g	6	1
31463	Croissant	<i>Croissant</i>	4/100 g	6	1
31464	Burro	<i>Butter</i>	4/100 g	6	1
31466	Limone	<i>Lemon</i>	4/100 g	6	1
31461	Panettone	<i>Panettone</i>	4/100 g	6	1
31468	Pistacchio	<i>Pistachio</i>	4/100 g	6	1





Crema Panna Arom

Crema Panna Arom

Paste aromatiche dal gusto intenso adatte ad aromatizzare bavaresi, mousses e semifreddi.

Flavouring in paste with a strong taste to prepare bavaroises, mousses and semifreddi.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
8803	Amaretto	Amaretto	20 g	6	1,5
8801	Albicocca	Apricot	20 g	6	2
8802	Amarena	Sour black cherry	20 g	6	2
8805	Ananas	Pineapple	20 g	6	2
8830	Arancio	Orange	20 g	6	2
8806	Banana	Banana	20 g	6	2
8810	Caffè Italia	Caffè Italia	20 g	6	1,5
8811	Cioccolato	Chocolate	20 g	6	1,5
8808	Fragola	Strawberry	20 g	6	2
8804	Frutti di Bosco	Mixed Berries	20 g	6	2
8812	Kiwi	Kiwi	20 g	6	2
8815	Lampone	Raspberry	20 g	6	2
8820	Nocciola	Hazelnut	20 g	6	1,5
8816	Mandarino	Tangerine	20 g	6	2
8817	Mandorla	Almond	20 g	6	1,5
8818	Marron Glacè	Marron Glacè	20 g	6	1,5
8819	Mela Verde	Green Apple	20 g	6	2
8823	Mirtillo	Bilberry	20 g	6	2
8824	Noce	Walnut	20 g	6	1,5
8821	Pistacchio Puro	Pistachio	20 g	6	1,5
88212	Pistacchio Mediterraneo	Mediterranean Pistachio	20 g	6	1,5
8826	Tartufo	Truffle	20 g	6	1,5
8827	Tiramisù	Tiramisù	20 g	6	1,5
8828	Vaniglia	Vanilla	20 g	6	1,5
8825	Zabaione Crema	Zabaione Cream	20 g	6	1,5
8829	Zuppa Inglese	Trifle	20 g	6	1,5



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA



Linea AGI Aromatica Geladis Italiana

AGI Line

Prodotti concentrati per aromatizzare prodotti per pasticceria.
Concentrated products to flavour bakery products.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
1401	AGI Aroma Arancio <i>AGI Aroma Orange</i>		1x1000	6	0,400
1402	AGI Aroma Rhum Fantasia <i>AGI Aroma Rhum Fantasy</i>		1x1000	6	0,400
1403	AGI Aroma Limone Insubria <i>AGI Aroma Limone Insubria</i>		1x1000	6	0,400
1404	AGI Aroma Pandoro <i>AGI Aroma Pandoro</i>		1x1000	6	0,400
1405	AGI Aroma Benevento <i>AGI Aroma Benevento</i>		1x400	6	0,400
1406	AGI Aroma Brioche <i>AGI Aroma Brioche</i>		1x1000	6	0,400
1407	AGI Aroma Burro <i>AGI Aroma Butter</i>		1x1000	6	0,400
1408	AGI Aroma Cannella Ceylon <i>AGI Aroma Cinnamon Ceylon</i>		1x1000	6	0,400
1409	AGI Aroma Croissant <i>AGI Aroma Croissant</i>		1x1000	6	0,400
1410	AGI Aroma Panettone <i>AGI Aroma Panettone</i>		1x1000	6	0,400
1411	AGI Aroma Colomba <i>AGI Aroma Colomba</i>		1x1000	6	0,400
1419	AGI Aroma Vaniglia <i>AGI Aroma Vanilla</i>		1x1000	6	0,400

Linea Inzuppi - Bagne Analcoliche

Inzuppi Line - Non-alcoholic drench

Bagne analcoliche per aromatizzare creme e pan di spagna.

Non-alcoholic bagna ideal to flavour creams and sponge cakes.



Cod. Art. Code	Descrizione Description				
1020	Inzuppi Alchermes <i>Inzuppi Alchermes</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1007	Inzuppi Amarena <i>Inzuppi Black Cherry</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1015	Inzuppi Ananas <i>Inzuppi Pineapple</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1018	Inzuppi Benevento <i>Inzuppi Benevento</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1004	Inzuppi Biscotto <i>Inzuppi Cookies</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1010	Inzuppi Caffè <i>Inzuppi Coffee</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1003	Inzuppi Cioccolato <i>Inzuppi Chocolate</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1009	Inzuppi Fragola <i>Inzuppi Strawberry</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1008	Inzuppi Frutti di Bosco <i>Inzuppi Wild Berries</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1019	Inzuppi Maraschino <i>Inzuppi Maraschino</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1013	Inzuppi Limone <i>Inzuppi Lemon</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1002	Inzuppi Rhum <i>Inzuppi Rhum</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1001	Inzuppi Vaniglia <i>Inzuppi Vanilla</i>		lt 3 acqua/water	6	1
1005	Inzuppi Zuppa Inglese <i>Inzuppi Trifle</i>		lt 3 acqua/water	6	1

Base Crazy Mousse®

Crazi mousse® Base

Base in polvere senza grassi vegetali per la realizzazione di tiramisù, mousses e semifreddi.

Powder base without any vegetable fat to prepare tiramisù, mousses and ice-cream cakes.



Cod. Art. Code	Descrizione Description				
693	Base Crazy Mousse®	<i>Crazy Mousse®</i>	300 g + lt 1 panna/cream	10	2
691	Base Crazy Mousse® Cioccolato	<i>Chocolate Crazy Mousse®</i>	300 g + lt 1 panna/cream	10	2
695	Base Crazy Mousse® Tiramisù	<i>Tiramisù Crazy Mousse®</i>	300 g + lt 1 panna/cream	10	2
694	Base Crazy Mousse® Yogurt	<i>Yogurt Crazy Mousse®</i>	300 g + lt 1 panna/cream	10	2
699	Base Crazy Mousse® Cheesecake	<i>Cheesecake Crazy Mousse®</i>	300 g + lt 1 panna/cream	10	2
698	Crazy Mousse® Fast	<i>Neutro Crazy Mousse® Fast Neutro</i>	500 g + lt 1 panna/cream	10	2
696	Crazy Mousse® Neutro	<i>Crazy Mousse® Neutro</i>	300 g + lt 1 panna/cream	10	2

Bavaresi, Mousse e Semifreddi

Bavaroises, Mousses and Ice-cream Cake

Base in polvere senza grassi vegetali per la realizzazione di tiramisù, mousses e semifreddi.

Powder base with vegetable fats to prepare bavaroises, mousses and semifreddi.



Cod. Art. Code	Descrizione Description				
401	Fiordineve	<i>Fiordineve</i>	300 g	8/10	2,5
690	Semifruà	<i>Semifruà</i>	250 g	10	2
6900	Semifruà Salato	<i>Salad Semifruà</i>	250 g	10	2
688	Stabilpanna (stabilizzante panna)	<i>Stabilpanna (stabilizer for cream)</i>	40/50 g	8/10	2,5
401/2	Superpann	<i>Superpann</i>	500 g	10	2

Biscotti e Granelle

Biscuits and grains



Cod. Art. Code	Descrizione Description			
6723	Frollino Chiaro	<i>Amaretto</i>	2	1
6719	Bisco Black	<i>Jamaican Babbà</i>	2	1,4
6720	Granelle Bisco Black	<i>Cassata Siciliana</i>	2	2
9451	Granelle di Arachide	<i>Ciokkoblanc (whitechocolate)</i>	2	2
9452	Granelle di Nocciole Tostate	<i>Cream Wafer</i>	2	3
9453	Granelle di Nocciola Pralinata	<i>Creme Brulée</i>	2	3
9454	Granelle di Pistacchio	<i>Cremino</i>	2	1
9456	Granelle di Amaretto	<i>Classic Cream</i>	2	2



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA



**LINEA
CANDITI**

Candied Line



Grand Aroma - canditi aromatizzati

Flavour candied fruit

Frutta candita con sciroppo aromatizzata.

Candied fruit whit flavoured syrup.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
1261	Cubetti Arancio 9x9 <i>Grand Aroma Orange cubes 9x9 Grand Arom</i>		2	4
1264	Cubetti Arancio 9x9 Grand Aroma Panettone <i>Orange cubes panettone flavour 9x9</i>		2	4
1956	Cubetti Pera 10x10 Bianca <i>Grand Aroma Pear cubes 12x12 Grand Arom</i>		2	4
1160	Cubetti Zenzero 6x6 <i>Grand Aroma Zenzero 6x6 Grand Arom</i>		2	4
1259	Cubetti Cedro 6x6 <i>Grand Aroma Cedar 6x6 Grand Arom</i>		2	4
1252	Cubetti Cedro 9x9 <i>Grand Aroma Cedar 9x9 Grand Arom</i>		2	4

Frutta Naturale Semicandita *Natural semicandied fruit*

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
1260	Cubetti Ananas 12x12 <i>Grand Aroma Pinapple cubes 12x12 Grand Arom</i>		2	4
1364	Cubetti Albicocca Naturali 10x10 <i>Apricot cubes Natural 10x10</i>		2	4
1277	Cubetti Arancio 10x10 Gran Natura <i>Orange cubes 10 x 10 Gran Natura</i>		1	4
1285	Cubetti Cedro Naturali 10x10 <i>Cedar cubes Natural 10x10</i>		2	4
1286	Cubetti Mela Naturali 10x10 <i>Apple cubes Natural 10x10</i>		2	4
1282	Cubetti Pera Naturali 10x10 <i>Pear cubes Natural 10x10</i>		2	4
1953	Cubetti Pesca Naturali 10x10 <i>Peach Cubes Natural 10x10</i>		2	4
1283	Cubetti Limone Naturali 10x10 <i>Lemon Cubes Natural 10x10</i>		2	4
5918	Cubetti Limone Naturali 6x6 <i>Lemon Cubes Natural 6x6</i>		2	4
1287	Segmenti di Ananas Naturali <i>Pinapple cubes of Natural</i>		2	4
1275	Frutti di Bosco Semicanditi <i>Semi-candied wild berries</i>		2	4

“Frutta Più” Candita *Candied “Frutta Più”*

Frutta selezionata e candita in sciroppo. *Selected candied fruit in syrup.*

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
1255	Ciliegie Rosse 18-20 / 22-24 <i>Red Cherries 18-20 / 22-24</i>		2	4
1256	Ciliegie Verdi 18-20 / 22-24 <i>Green Cherries 18-20 / 22-24</i>		2	4
1251	Cubetti Arancio 6x6 <i>Orange Cubes 6x6</i>		2	4
1250	Cubetti Arancio 9x9 <i>Orange Cubes 9x9</i>		2	4
1253	Cubetti Cedro 6x6 <i>Citron Cubes 6x6</i>		2	4
1252	Cubetti Cedro 9x9 <i>Citron Cubes 9x9</i>		2	4
1257	Filetti d'Arancio <i>Sliced Orange</i>		2	4
1266	Frutta mista intera <i>Whole Mixed Fruit</i>		2	4
1254	Macedonia <i>Fruit Salad</i>		2	4
1258	Scorze d'Arancio a quarti <i>Orange Peel in quarters</i>		2	4
1249	Tondini d'Arancio <i>Orange Tondini</i>		2	4
512L	Scorze di Limone a quarti <i>Lemon peel in quarters</i>		2	4
1281	Cedro a coppe <i>Cedro a coppe</i>		2	4
1212	Fichi Interi <i>Whole figs</i>		2	4



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Farciture Multiuso

Multipurpose fillings

Farciture ottenute con frutta di primissima scelta per la farcitura e glassatura di dolci post/ante forno.

Fillings made with the top quality fruit used to filling and icing before/after cooking.



Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
230	Novigel Gelatina Neutra Caldo <i>Nappage Neutral jelly for hot processing</i>		2	7
232	Novigel Gelatina Neutra Fast <i>Nappage Neutral jelly fast</i>		2	6
233	Novigel Gelatina Albicocca <i>Novigel Apricot jelly</i>		2	7
240	Novigel Spray <i>Novigel Spray</i>		1	15
018	Passata di Albicocca Gold <i>Gold Apricot purée</i>		1	6/12,5
238	Passata Mista Rossa Tuttifrutti <i>Mixed Berries purée Tuttifrutti</i>		1	7



Amarene

Sour black cherry



Amarene candite ideali per gelati, dolci e semifreddi. L'amarena è disponibile in innumerevoli varianti di calibro, nella versione "con sciroppo" o "senza sciroppo", intera o in pezzi.

Candied sour black cherries ideal for ice creams, desserts and semifreddi. This product is available in many different variants, "with" or "without" syrup, whole or in pieces.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
1909	Amarena intera <i>Whole Sour Black Cherry</i>		2	4
890	Amarena tipo Barletta <i>Barletta Sour Black Cherry</i>		4	5
078	Amarena sgocciolata <i>Sour Black Cherry</i>		2	4
1907	Amarena visciolata Puglia <i>Puglia Sour Black Cherry</i>		2	4
1905	Amarena Gold 100% con Sciroppo <i>Amarena Gold 100% with Syrup</i>		2	3,5



GLASSE A SPECCHIO

Mirror Icings



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA



Glasse a specchio al cioccolato

Chocolate mirror icings

Eccellente glassa al cioccolato per dolci e semifreddi, perfetta al taglio, è sempre brillante sia a temperatura positiva che negativa.

Excellent chocolate icing for desserts and semi-freddi, perfect and easy to cut and always shiny at both positive and negative temperature.



Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
1234	Brill Gel - Mirror Cioccolato <i>Brill Gel - Mirror Chocolate</i>		2	3/6
1233	Brill Gel - Mirror Cioccolato Bianco <i>Brill Gel - Mirror White Chocolate</i>		2	3/6
1243	Brill Gel - Mirror Cioccolato alla Fragola <i>Mirror Gel - Strawberry Chocolate</i>		2	3/6
1237	Brill Gel - Mirror Cioccolato al Limone <i>Brill Gel - Mirror Lemon Chocolate</i>		2	3/6
1290	Brill Gel - Mirror Cioccolato al Pistacchio <i>Brill Gel - Mirror Pistachio Chocolate</i>		2	3/6

Glasse a specchio neutra e alla frutta

Neutral and fruit mirror icings

Eccellente glassa gusto frutta per dolci e semifreddi, perfetta al taglio, è sempre brillante sia a temperatura positiva che negativa.

Excellent neutral or fruit icing for desserts and semifreddi, perfect and easy to cut and always shiny at both positive and negative temperature.



Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
1238	Brill Gel - Mirror Bianco <i>Brill Gel - Mirror White</i>		2	3/6
1228	Brill Gel - Mirror Amarena <i>Brill Gel - Mirror Sour Black Cherry</i>		2	3/6
1232	Brill Gel - Mirror Arancio <i>Brill Gel - Mirror Orange</i>		2	3/6
1217	Brill Gel - Mirror Caramello <i>Brill Gel - Mirror Caramel</i>		2	3/6
1235	Brill Gel - Mirror Fragola <i>Brill Gel - Mirror Strawberry</i>		2	3/6
1241	Brill Gel - Mirror Frutti di Bosco <i>Brill Gel - Mirror Mixed Berries</i>		2	3/6
1242	Brill Gel - Mirror Kiwi <i>Brill Gel - Mirror Kiwi</i>		2	3/6
1229	Brill Gel - Mirror Limone <i>Brill Gel - Mirror Lemon</i>		2	3/6
1239	Brill Gel - Mirror Mela Verde <i>Brill Gel - Mirror Green Apple</i>		2	3/6
1231	Brill Gel - Mirror Neutro <i>Brill Gel - Mirror Neutral</i>		2	3/6
1240	Brill Gel - Mirror Pistacchio <i>Brill Gel - Mirror Pistachio</i>		2	3/6



Glasse a specchio metallizzate

Metallized mirror icings

Eccellente glassa metallizzata per dolci e semifreddi, perfetta al taglio, è sempre brillante sia a temperatura positiva che negativa.

Mouldable paste, for desserts and semifreddi, perfect and easy to cut and always shiny at both positive and negative temperature.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
13280	Brill Gel - Mirror Blu Metallizzato	<i>Metallic Blue</i>	2	3/6
12280	Brill Gel - Mirror Amarena Metallizzato	<i>Metallic Black Cherry</i>	2	3/6
12320	Brill Gel - Mirror Arancio Metallizzato	<i>Metallic Orange</i>	2	3/6
12170	Brill Gel - Mirror Caramello Metallizzato	<i>Metallic Caramel</i>	2	3/6
12180	Brill Gel - Mirror Fragola Metallizzato	<i>Metallic Strawberry</i>	2	3/6
12410	Brill Gel - Mirror Frutti di Bosco Metallizzato	<i>Metallic Berries</i>	2	3/6
12420	Brill Gel - Mirror Kiwi Metallizzato	<i>Metallic Kiwi</i>	2	3/6
12190	Brill Gel - Mirror Limone Metallizzato	<i>Metallic Lemon</i>	2	3/6
12390	Brill Gel - Mirror Mela Verde Metallizzato	<i>Metallic Green Apple</i>	2	3/6
12310	Brill Gel - Mirror Neutro Metallizzato	<i>Metallic Neutral</i>	2	3/6
12400	Brill Gel - Mirror Pistacchio Metallizzato	<i>Metallic Pistachio</i>	2	3/6
12330	Brill Gel - Mirror Oro Metallizzato	<i>Metallic Gold</i>	2	3/6
12370	Brill Gel - Mirror Argento Metallizzato	<i>Metallic Silver</i>	2	3/6



Decoragel

Decoragel

Una gamma completa di gelatine per decorare torte e dolci.

A full range of jellies to decorate cakes and desserts.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
62705	Decoragel Azzurro	<i>Decoragel Light Blue</i>	6	2
62708	Decoragel Caramello	<i>Decoragel Caramel</i>	6	2
62709	Decoragel Giallo	<i>Decoragel Yellow</i>	6	2
62701	Decoragel Neutro	<i>Decoragel Neutral</i>	6	2
61702	Decoragel Rosa	<i>Decoragel Pink</i>	6	2
62703	Decoragel Rosso	<i>Decoragel Red</i>	6	2
62704	Decoragel Verde	<i>Decoragel Green</i>	6	2



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA

PASTE MODELLAGGIO

Model Paste





Ciocolato Plastico

Plastic chocolate

Pasta per modellaggio, ideale per la realizzazione di forme, disegni artistici e ricoperture torte.

Modelling paste, ideal for the realization of shapes, artistic drawings and cake covers.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
2236	Decor Ciock Arancio	<i>Decor Ciock Orange</i>	6	2
2224	Decor Ciock Azzurro	<i>Decor Ciock Light Blue</i>	6	2
222	Decor Ciock Bianco	<i>Decor Ciock White</i>	2	2/6
2232	Decor Ciock Blu	<i>Decor Ciock Blue</i>	6	2
2229	Decor Ciock Carne	<i>Decor Ciock Skin</i>	6	2
2235	Decor Ciock Celeste	<i>Decor Ciock Sky Blu</i>	6	2
2234	Decor Ciock Cioccolato	<i>Decor Ciock Chocolate</i>	6	2
2221	Decor Ciock Fucsia	<i>Decor Ciock Fucsia</i>	6	2
2225	Decor Ciock Giallo	<i>Decor Ciock Yellow</i>	6	2
2227	Decor Ciock Glicine	<i>Decor Ciock Wisteria</i>	6	2
2237	Decor Ciock Lilla	<i>Decor Ciock Lillac</i>	6	2
2228	Decor Ciock Nero	<i>Decor Ciock Black</i>	6	2
2226	Decor Ciock Rosa	<i>Decor Ciock Pink</i>	6	2
2231	Decor Ciock Rosso	<i>Decor Ciock Red</i>	6	2
2223	Decor Ciock Verde	<i>Decor Ciock Green</i>	6	2
2238	Decor Ciock Viola	<i>Decor Ciock Violet</i>	6	2





Paste per modellaggio con grassi vegetali

Model Pastes with vegetable fats

Pasta modellabile, ideale per la realizzazione di forme, disegni artistici e ricoperture torte.

Mouldable paste, ideal for the realization of shapes, artistic drawings and cake covers

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
110	Decor Model con grassi vegetali <i>Decor Model with vegetable fats</i>		2	4
2315	Decor Model Full Arancio <i>Decor Model Full Orange</i>		6	2
2314	Decor Model Full Azzurro <i>Decor Model Full Light Blue</i>		6	2
109	Decor Model Full Bianco <i>Decor Model Full White</i>		2	2/6
2321	Decor Model Full Blu <i>Decor Model Full Blue</i>		6	2
2311	Decor Model Full Carne <i>Decor Model Full Skin</i>		6	2
2384	Decor Model Full Celeste <i>Decor Model Sky Blu</i>		6	2
2418	Decor Model Full Cioccolato <i>Decor Model Full Chocolate</i>		6	2
2320	Decor Model Full Fucsia <i>Decor Model Full Fuchsia</i>		6	2
2313	Decor Model Full Giallo <i>Decor Model Full Yellow</i>		6	2
2317	Decor Model Full Glicine <i>Decor Model Full Wisteria</i>		6	2
2322	Decor Model Full Lilla <i>Decor Model Full Lillac</i>		6	2
2318	Decor Model Full Nero <i>Decor Model Full Black</i>		6	2
2316	Decor Model Full Rosa <i>Decor Model Full Pink</i>		6	2
2312	Decor Model Full Rosso <i>Decor Model Full Red</i>		6	2
2323	Decor Model Full Verde <i>Decor Model Full Green</i>		6	2
2319	Decor Model Full Viola <i>Decor Model Full Violet</i>		6	2

Paste di Zucchero

Sugar Pastes

Pasta modellabile, ideale per la realizzazione di foglie e fiori.

Modelling paste, ideal for the realization of leaves and flowers.



Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
1380	Gum Paste Bianco <i>White</i>		12/20	0,500/1
1201	Decor Glace (Ghiaccia Reale) <i>Decor Glace</i>		20	1
8207	Decor Pizzi <i>Decor Pizzi</i>		12/20	0,500/1
11044	Decor Top Special <i>Decor Top Special</i>		2	6

Decor Mand

Decor Mand

Ideale per coperture di torte
Ideal for cake roofing



Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
108	Decor Marzipan	<i>Decor Marzipan</i>	2	6
128	Decor Mand	<i>Decor Mand</i>	4	2,5
319	Decor Mand Verde	<i>Decor Mand Green</i>	4	2,5
116	Decor Mand Plastico	<i>Decor Mand Plastic</i>	2	4

Paste di Modellaggio con burro di cacao

Model Pastes with cocoa butter

Pasta per modellaggio con burro di cacao
ideale per decorazioni artistiche.

Modelling paste for artistic decorations.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
11311	Modelling Premium	<i>Modelling Decor</i>	6	2/4/6
113162/2	Modelling Premium Arancio	<i>Modelling Premium Orange</i>	6	2
11317/2	Modelling Premium Azzurro	<i>Modelling Premium Sky blue</i>	6	2
1138-2	Modelling Premium Blu Cobalto	<i>Modelling Premium Blu Cobalto</i>	6	2
1139/2	Modelling Premium Blu	<i>Modelling Premium Blue</i>	6	2
11313/2	Modelling Premium Carne	<i>Modelling Premium Carne</i>	6	2
11311/2C	Modelling Premium Celeste	<i>Modelling Premium Blue</i>	6	2
11311/2CI	Modelling Premium Cioccolato	<i>Modelling Premium Chocolate</i>	6	2
11311/2F	Modelling Premium Fucsia	<i>Modelling Premium Fucsia</i>	6	2
1137/2	Modelling Premium Giallo	<i>Modelling Premium Yellow</i>	6	2
11312/2	Modelling Premium Glicine	<i>Modelling Premium Wisteria</i>	6	2
1132/2	Modelling Premium Nero	<i>Modelling Premium Black</i>	6	2
11316/2	Modelling Premium Rosa	<i>Modelling Premium Pink</i>	6	2
1131/2	Modelling Premium Rosso	<i>Modelling Premium Red</i>	6	2
1133/2	Modelling Premium Verde	<i>Modelling Premium Green</i>	6	2
11318/2	Modelling Premium Verde Scuro	<i>Modelling Premium dark Green</i>	6	2
113322	Modelling Premium Viola	<i>Modelling Premium Violet</i>	6	2



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA



COLORANTI
Coloring

Coloranti in polvere

Powder colourings

Polveri per la decorazione di alimenti, in particolare prodotti torte, biscotti, marzapane e pasta di mandorle.

Powder colourings ideal for the decoration of products such as cakes, cookies, marzipan and almond paste.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
2015	Giallo Limone	Lemon Yellow	20	0,250
2016	Giallo Uovo	Egg Yellow	20	0,250
2017	Rosso Brillante	Brilliant Red	20	0,250
2020	Azzurro	Light Blue	20	0,250
2022	Bianco	White	20	0,250
2027	Blu	Blue	20	0,250
2021	Giallo	Yellow	20	0,250
2026	Nero	Black	20	0,250
2023	Rosso	Red	20	0,250
2024	Verde	Green	20	0,250

Coloranti in polvere metallizzati

Metallic powder colourings

Prodotto ideale per la colorazione di masse grasse.

Colourings for fatty masses.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
2031	Argento	Silver	20	0,25
2034	Bronzo	Bronze	20	0,25
2032	Rame	Copper	20	0,25
2033	Rosso	Red	20	0,25
2030	Oro	Gold	20	0,25





INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA



Coloranti lipodispersi

Lipodispersible liquid food colourings

Prodotto ideale per la colorazione di masse grasse.

Colourings for fatty masses.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
547	Arancio	Orange	11	0,250
548	Bianco	White	11	0,250
549	Blu	Blue	11	0,250
534	Bruno Cioccolato	Brown Chocolate	11	0,250
550	Giallo	Yellow	11	0,250
551	Rosa	Pink	11	0,250
552	Rosso Brillante	Brilliant Red	11	0,250
553	Rosso Fragola	Strawberry Red	11	0,250
554	Verde	Green	11	0,250

Coloranti liquidi perlato per aerografo

Liquindi pearly - food colorings for airbrush

Colorante alimentare liquido con effetto perlato per le vostre creazioni.

Liquid food colouring which give a pearly effect to your creations.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
535	Arancio Perlato	Pearly Orange	11	0,250
536	Azzurro Perlato	Pearly Light Blue	11	0,250
537	Bruno Cioccolato Perlato	Pearly Chocolate Brown	11	0,250
538	Giallo Limone Perlato	Pearly Lemon Yellow	11	0,250
539	Giallo Uovo Perlato	Pearly Egg Yellow	11	0,250
546	Nero Brillante Perlato	Pearly Brilliant Black	11	0,250
540	Rosa Brillante Perlato	Pearly Brilliant Pink	11	0,250
541	Rosso Brillante Perlato	Pearly Brilliant Red	11	0,250
542	Rosso Fragola Perlato	Pearly Strawberry Red	11	0,250
543	Verde Brillante Perlato	Pearly Brilliant Green	11	0,250
544	Verde Pistacchio Perlato	Pearly Pistachio Green	11	0,250
545	Viola Brillante Perlato	Pearly Brilliant Violet	11	0,250



Coloranti liquidi per aerografo

Liquid food colorings for airbrush

Colorante alimentare per la decorazione di panna, crema, pasta da zucchero e cialde.

Food colouring, ideal for the decoration of whipped cream, custard, sugar paste and waffles.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
520	Arancio	Orange	11	0,250
521	Azzurro	Light Blue	11	0,250
500	Bianco	White	11	0,250
523	Blu	Blue	11	0,250
524	Bruno Cioccolato	Chocolate Brown	11	0,250
525	Giallo Limone	Lemon Yellow	11	0,250
526	Giallo Uovo	Egg Yellow	11	0,250
533	Nero brillante	Brillant Black	11	0,250
527	Rosa brillante	Brillant Pink	11	0,250
528	Rosso brillante	Brillant Red	11	0,250
510	Rosso Fragola	Strawberry Red	11	0,250
530	Verde brillante	Brillant Green	11	0,250
531	Verde pistacchio	Pistachio Green	11	0,250
532	Viola brillante	Brillant Violet	11	0,250
534	Liquido di pulizia per aerografo	Cleaning Liquid	11	0,250

Coloranti Gel *Gel Colouring*

Colorante alimentare gel per la decorazione di panna, crema, pasta da zucchero e cialde.

Gel food colourings ideal for the decoration of whipped cream, custard, sugar paste and waffles.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
460	Color Gel Bianco	Color Gel White	10	0,300
461	Color Gel Blu	Color Gel Blue	10	0,300
462	Color Gel Giallo	Color Gel Yellow	10	0,300
463	Color Gel Nero	Color Gel Black	10	0,300
464	Color Gel Rosso	Color Gel Red	10	0,300

Coloranti Spray *Spray Colouring*

		pz 	kg 
111047	Velvet Spray Arancio	6	0,400
111044	Velvet Spray Azzurro (Azo free)	6	0,400
111039	Velvet Spray Bianco	6	0,400
111041	Velvet Spray Giallo	6	0,400
111043	Velvet Spray Marrone Chiaro	6	0,400
111040	Velvet Spray Marrone Scuro	6	0,400
111042	Velvet Spray Rosa (Azo free)	6	0,400
111045	Velvet Spray Rosso	6	0,400
111046	Velvet Spray Verde	6	0,400



*Supreme
Chocolate®*

dal 1985
Geladis®

INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Creme anidre Spalmabili e per farcitura

Spreadable fillings creams

Creme spalmabili ideali come ripieno di dolci e mi-
gnon e per la farcitura di prodotti da forno.

*Spreadable creams ideal to fill desserts, small cakes
and bakery products.*



Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg
450/6	Cremella Nocciola Ciocco Bon	<i>Cremella 12% Hazelnut</i>	2	6
170	Cremella Bianca	<i>Cremella White</i>	1	13
98227	Cremella pistacchio 8%	<i>Pistachio cremella</i>	2	3/6/13
98229	Cremella pistacchio 19%	<i>Pistachio cremella</i>	2	6
992	Maxi Cream - 8% Nocciole	<i>Maxi Cream 8% Hazelnut</i>	1	13
993	Morella Bitter	<i>Morella Bitter</i>	1	13
990	Noccio Cream 2% Nocciole	<i>Noccio Cream</i>	1	13
991	Noccio Cream Bianca	<i>Noccio Cream White</i>	1	13
997	Forno Cream Cacao	<i>Forno Cream Cocoa</i>	1	13
998	Forno Cream Gianduia	<i>Forno Cream Gianduia</i>	1	13
6170	Ciocco Crisp Nut	<i>Ciocco Crisp Nut</i>	2	5
6171	Ciocco Crisp Bitter	<i>Ciocco Crisp Bitter</i>	2	5
6172	Ciocco Crisp Bianco	<i>Ciocco Crisp White</i>	2	5
6173	Ciocco Crisp Caffè	<i>Ciocco Crisp Coffee</i>	2	5
6175	Ciocco Crisp Frutti di Bosco	<i>Ciocco Crisp Mixed Berries</i>	2	5
6177	Ciocco Crisp Pistacchio	<i>Ciocco Crisp Pistachio</i>	2	5

Coperture per gelati

Ice-cream coating

Coperture esclusive per gelati. *Exclusive ice-cream coatings*



Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg
138	Negrita fondente	<i>Negrita (dark)</i>	2	5
136	Negrita Arancio	<i>Negrita Orange</i>	2	3/5
135	Negrita Latte	<i>Negrita Milk Chocolate</i>	2	3/5
137	Negrita Bianco	<i>Negrita White Chocolate</i>	2	3/5
134	Negrita Fragola	<i>Negrita Strawberry</i>	2	3/5
133	Negrita Limone	<i>Negrita Lemon</i>	2	3/5
132	Negrita Pistacchio	<i>Negrita Pistachio</i>	2	3/5
155	Negrita Crock Arachidi	<i>Peanuts Negrita Crock</i>	2	3
153	Negrita Crock Fondente	<i>Dark Negrita Crock</i>	2	3
160	Negrita Crock Latte	<i>Milk Negrita Crock</i>	2	3
162	Negrita Crock Nocciola	<i>Hazelnut Negrita Crock</i>	2	3
165	Negrita Crock Pistacchio Gold	<i>Gold Pistachio Negrita Crock</i>	2	3
161	Negrita Crock Pistacchio Puro 100%	<i>Pure Pistachio Negrita Crock</i>	2	3



Coperture e farciture

Coating and Filling products

Crema al cioccolato per la copertura di sacker, panettoni, praline, cioccolatini e semifreddi.

Chocolate cream to coverage sacker, panettoni, pralines and small chocolates.



Cod. Art. Code	Descrizione Description		 pz	 kg
1605	Morbidi Glass Arancia	Orange Morbidi Glass	2	3/5
324	Morbidi Glass Avorio	Ivory Morbidi Glass	2	3/5
1643	Morbidi Glass Cioccolato al Latte	Chocolate Milk Morbidi Glass	2	3/5
3251	Morbidi Glass Cioccolato Fondente	Dark Chocolate Morbidi Glass	2	3/5
1646	Morbidi Glass Fragola	Strawberry Morbidi Glass	2	3/5
1647	Morbidi Glass Frutti di Bosco	Wild Berries Morbidi Glass	2	3/5
1649	Morbidi Glass Gianduia	Gianduia Morbidi Glass	2	3/5
1631	Morbidi Glass Lemon	Lemon Morbidi Glass	2	3/5
1650	Morbidi Glass Mandorla	Almond Morbidi Glass	2	5
1652	Morbidi Glass Pistacchio PURO 100%	Pure Pistachio Morbidi Glass	2	3/5
1651	Morbidi Glass Pistacchio Gold	Gold Pistachio Morbidi Glass	2	3/5



Coperture e farciture Crock

Coating and Filling crock products



Cod. Art. Code	Descrizione Description		 pz	 kg
1616	Morbidi Crock Arachidi	Peanuts Morbidi Crock	2	3
1601	Morbidi Crock Caffè	Coffee Morbidi Crock	2	3
1615	Morbidi Crock Bianco	White Morbidi Crock	2	3
1614	Morbidi Crock Cioccolato Fondente	Dark Chocolate Morbidi Crock	2	3
1613	Morbidi Crock Cioccolato Latte	Milk Chocolate Morbidi Crock	2	3
1617	Morbidi Crock Nocciola	Hazelnut Morbidi Crock	2	3
1611	Morbidi Crock Pistacchio Gold	Gold Pistachio Morbidi Crock	2	3
1612	Morbidi Crock Pistacchio Puro 100%	Pure Pistachio 100% Morbidi Crock	2	3
1603	Morbidi Crock Fragola	Strawberry Morbidi Crock	2	3
1602	Morbidi Crock Frutti di Bosco	Wild Berries Morbidi Crock	2	3

Linea Supreme Chocolate Surrogato di cioccolato

Supreme Chocolate Line - Surrogate

Ideale per ricoprire biscotteria in genere.

Ideal for coating confectionery products



Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg
601	Cacao 22/24	Cocoa 22/24	10	1
1211	Ciocco Brill 100 Avorio	Ciocco Brill 100 Ivory	1	5/15
1210	Ciocco Brill 100 Bitter	Ciocco Brill 100 Bitter	1	5/15
1216	Ciocco Brill Latte	Ciocco Brill Milk	1	5/15
1215	Ciocco Mignon Bitter Puro	Ciocco Mignon Bitter	1	5/15
1223	Ciocco Scaglietta Bianca	White Cocoflakes	6	1,5
1221	Ciocco Scaglietta Fondente	Bitter Cocoflakes	6	1,5
1222	Ciocco Scaglietta Latte	Milk Cocoflakes	6	1,5

Glassature Icings

Crema al cioccolato per la glassatura di torte, bignè e profiteroles. Morbida anche a basse temperature.

Chocolate cream ideal to cover and glaze cakes, cream puffs and profiteroles. Soft even at low temperature.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg
330	Profiglass Avorio	Profiglass Ivory	2	5
3333	Profiglass Cioccolato	Profiglass Chocolate	2	5
33335	Profiglass Cioccolato Fondente	Profiglass Dark Chocolate	2	5
332	Profiglass Gianduia	Profiglass Gianduia	2	5
333	Profiglass Limone	Profiglass Lemon	2	5
334	Profiglass Latte Crock	Profiglass Crock Milk	2	5
3303	Profiglass Avorio Crock	Profiglass Crock Ivory	2	5
3336	Profiglass Croccandor	Profiglass Croccandor	2	5
33031	Profiglass Pistacchio Crock	Profiglass Crock Pistachio	2	5

Coperture Eclair

Eclair Coatings

Crema al cioccolato per la glassatura di torte, bignè e profiteroles.

Chocolate cream ideal to cover cakes, cream puff and profiteroles.



Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg
21116	Cover Eclair Arancio	Orange	2	3
21118	Cover Eclair Caffè	Coffee	2	3
21119	Cover Eclair Fondente	Dark Chocolate	2	3
21115	Cover Eclair Fragola	Strawberry	2	3
21117	Cover Eclair Latte	Milk	2	3
21112	Cover Eclair Nocciola	Hazelnut	2	3
21113	Cover Eclair Pistacchio	Pistachio	2	3
21111	Cover Eclair White	White	2	3



Creme a base alcolica ideali per farciture

Alcohol-Based Creams ideal for Fillings.

Creme per farciture di prodotti da forno che consentono una lunga conservazione

Creams for filling of bakery products that allow a long storage.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
5512	Cremissima Arancio	Cremissima Orange	2	6
5509	Cremissima Caffè	Cremissima Coffee	2	6
5507	Cremissima Zabaione	Cremissima eggnog	2	6
5510	Cremissima Limone	Cremissima Lemon	2	6
5511	Cremissima Vaniglia	Cremissima Vanilla	2	6
5501	Cremissima cioc	Cremissimacioc	2	6

Creme idrate per farciture

Filling Cream



Crema pasticciera pronta per il ripieno di dolci, semifreddi. Post/ante forno.

Ready custard ideal to fill desserts, ice-cream cakes and small cakes. Before/after cooking.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
491	Cremella Arancio	Cremella Orange	2	6
494	Cremella Cioccolato	Cremella Chocolate	2	6
492	Cremella Limone	Cremella Lemon	2	6
493	Cremella Vaniglia	Cremella Vanilla	2	6
497	Cremella Cocco	Cremella Cocco	2	6

Isomalt già colorato



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
120	Sweet Glass (Isomalt)	Sweet Glass (Isomalt)	4	2
1203	Sweet Glass Azzurro in polvere	Sweet Glass Blue powder	20	500 g
1205	Sweet Glass Giallo in polvere	Sweet Glass Yellow powder	20	500 g
1206	Sweet Glass Rosso in polvere	Sweet Glass Red powder	20	500 g
1207	Sweet Glass Verde in polvere	Sweet Glass Green powder	20	500 g



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA

**MATERIE
PRIME**
Raw Materials



Zuccheri

Different kinds of sugar

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
602	Dextrocrem	Dextrocrem	4	5
126	Dolceneve (zucchero idrorepellente)	Dolceneve (Hydrophobic sugar)	4	5
510	Sciroppo di glucosio	Glucose Syrup	1	7/4
127	Smart (lucidante da forno)	Smart (Shining product before cooking)	4	5
211	Zucchero fondente di pura canna	Pure Cane Fondant Sugar	1	15
214	Zucchero fondente extrafine (per Cong.)	Extra fine Fondant Sugar	1	15
ZU93	Zucchero impalpabile	Icing Sugar	4	5
Z13	Invertigel (zucchero speciale per gelato)	Invertigel (special sugar for ice-cream)	1	14



Latte e derivati

Milk and milk derivatives

Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
620	Latte in polvere intero	Full-Cream Powdered milk Granular	10	1
615	Latte in polvere scremato	Skimmed Powdered milk	10	1
612	Protein Cream	Protein Cream	8	2,5

Prodotti complementari

Complementary Products



Cod. Art. Code	Descrizione Description		pz 	kg 
235	Burro di Cacao	Cocoa Butter	6	1,5
125	Baking (lievito chimico)	Baking (chemical Yeast)	2	5
237	Modi-Mix stabilizzante F/C (per prodotti liquidi)	Liquid Stabilizer (for liquid products)	8	2,5
604	Setacream Emulsionante in pasta	Setacream emulsifier product in paste	2	5



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA



Scarica il nostro catalogo



Attenzione particolare per l'ambiente grazie all'utilizzo di pannelli solari

Note:



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Professional ingredients for Ice-cream and Confectionery

Agent distributor

Nuova Geladis S.r.l.

ITALY - 76017 - San Ferdinando di Puglia (BT) - Via Germania (zona P.I.P.)

Tel. +39 0883 628427 - Fax +39 0883 625105

geladis@geladis.it - www.geladis.it

