PERNIGOTTI

DAL 1860

MAESTRI GELATIERI ITALIANI

HÄNDE, HERZ, KÖNNEN.

QUALITÄT, DIE MAN SIEHT UND SCHMECKT.

ALLGEMEINER KATALOG 2024

DIE GESCHICHTE

Innovation schreitet voran: Die ständige Suche nach den besten Zutaten und eine unerschöpfliche Leidenschaft haben uns zu einem der berühmtesten Marken Italiens werden lassen.

Eine **lange Erzählung mit vielen Erfolgsmomenten**, durch und durch italienisch, in der die **Vorzüglichkeit der Produkte** auf **Kakao-Basis** und der **Trockenfrucht-Pasten** die schönsten und wichtigsten Seiten füllen.

1860

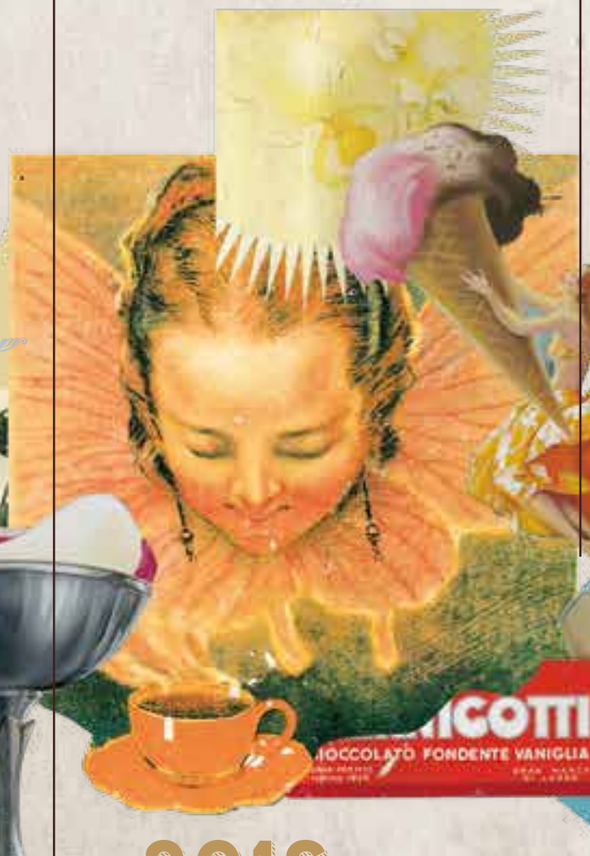
Stefano Pernigotti eröffnet eine Drogerie im Zentrum der Stadt Novi Ligure.

1868

Nach dem Erfolg, den er mit seinen Produkten verzeichnen konnte, gründet der Unternehmer die Gesellschaft Pernigotti & Figlio.

1882

Die vorzügliche Qualität wird durch die Auszeichnung mit dem königlichen Wappen prämiert, das er als offizieller Lieferant des königlichen Hauses erhält.



BEGINN DES 20. JH.

Das Unternehmen avanciert zu einem der größten der Branche; es verfügt über modernste Maschinen und die wertvollsten Rezepte.

1914

Mit Beginn des ersten Weltkriegs wird die Verwendung von Zucker in Süßspeisen verboten. Paolo Pernigotti ändert das Rezept für Nougat („Torrone“) und setzt anstelle von Zucker konzentrierten Honig ein.

1927

Die industrielle Produktion des „Gianduiotto“, der piemontesischen Schokoladenpraline mit einer feinen Mischung aus Schokolade und Haselnüssen, nimmt ihren Anfang.

1936

Einstieg in den Markt der handwerklich hergestellten Gelati mit „Eiscremes“ und allmählicher Aufstieg zu einer der größten Unternehmen des Sektors.

1950-70

Das Unternehmen entwickelt sich weiter mit einem zunehmend reicheren Angebot an Produkten, Geschmacksrichtungen und Formen.

1998

Die Tätigkeit konzentriert sich auf die Spezialisierung im Segment der Gianduia-Schokolade mit ihrer Verarbeitung in verschiedenen Produkten: Gianduiotto, Eiscremes und Haselnuss-Erzeugnisse „Nocciolati“.

2003

Einführung einer wichtigen Innovation im Gelateria-Segment durch die Produktion von Gelato mit reiner Zartbitterschokolade.

2013

Nach dem 150-jährigen Jubiläum übernimmt die Familie Toksöz die Geschicke des Unternehmens, für das neue Investitionen getätigt und neue Produkte in das Angebot aufgenommen werden.

2016

Feierliche Begehung von 80 Jahren Erfahrung in der Industrie der Gelati, für die stets die besten Zutaten eingesetzt werden.

2020

Das Unternehmen feiert das nahezu „unglaubliche“ 160-jährige Bestehen.

2024

Heute ist Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani eine Marke mit einer in der Branche unangefochtenen Geschichte und Erfahrung. Mit der Unterstützung der Solidität der Gruppe Optima S.p.A. ist Pernigotti eines der Unternehmen, die es meisterhaft verstehen, die Vorzüglichkeit italienischer Produkte in der Welt zu repräsentieren.

PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

WAS SIE AUCH BENÖTIGEN, DIE MAESTRI HABEN ES BEREITS FÜR SIE IM ANGEBOT.

Wir sind die **italienischen Gelato-** und **Konditor-Meister**. Seit mehr als 160 Jahren bereisen wir die Welt, um die **besten Rohstoffe** ausfindig zu machen und ein Gelateria- und Konditorei-Konzept zu exportieren, das noch auf kunstfertige Handwerklichkeit setzt. **Sorgfältigste Verarbeitung**, **innovativ** und **mit italienischem Genie**, für eine beneidenswert umfassende Produktpalette, die weit über die geographischen Grenzen, die Anwendungen und Ihre Erwartungen hinausgehen.

UNSERE IDEE VON QUALITÄT

SUCHE
der **BESTEN ROHSTOFFE** weltweit

VERARBEITUNG
mit **MODERNSTEN VERFAHREN**, in Italien.

PRODUKTE
für die Gelateria und die Konditorei aus **ERSTER WAHL**

IHRE IDEE VON QUALITÄT

ALLGEMEINER KATALOG 2024

LEGENDE

KLEINER EIMER
DOSE
BEUTEL
KIT
GLAS
FLASCHE
KAKAOBEUTEL

LEGENDE

GLUTEN FREE
MILCH U. MILCHDERIV.
OHNE ZUSATZ VON MILCHDERIVATEN
VEGAN
WARM-/KALT-ZUBEREITUNG
MIT ZUSATZ VON TIERISCHEN FETTEN
MIT ZUSATZ VON PFLANZENFETTEN
GEBRAUCHS-FERTIG
HOHES GELATO
OHNE PALMÖL

GELATERIA 9

STRUKTURVERBESSERER 10
NEUTRALE PRODUKTE 11
STABILISIERUNGSMITTEL 12

MILCH-BASISMASSEN 13
BASISMASSEN 50 G 13
BASISMASSEN 100 G 14
BASISMASSEN COMPLETE 15

BASISMASSEN BESTSELLER 16
BASISMASSEN REIN UND REICHHALTIG 17
BASISMASSEN NUVOLATTE 18
BASISMASSEN MASTER 18

FRUCHT-BASISMASSEN 19

VEGAN-BASISMASSEN 19

GESCHMACKSVARIANTEN DER SCHOKOLADE 20
DER KAKAO 21
GELAGEL KAKAOMASSE 22
EIN HERKUNFTSGEBIET 22
GELATO MIT SCHOKOLADENGESCHMACK 23
GIANDUIE 25
STRACCIATELLE UND ÜBERZUGSMASSEN 27

MORETTINE GELATERIA 28-29

EISCREMES 30
HASELNUSS 31
PISTAZIEN 32
NOUGAT 33
KLASSISCHE EISCREMES 35-37
VANILLE 38
GESCHMACKSVERFEINERER IN PULVERFORM 38
FERTIGPRODUKTE 39

FRUCHTEIS 40
GELAGEL FRUCHTEIS 41
ZITRONE 41
FRUTTAPRONTA 42
FRUCHTPASTEN 43

JOGHURT-GELATI 44-45

MARMORIERUNGEN 46
FRUCHTMARMORIERUNGEN 4.0 47
MARMORIERUNGEN AMORE 49
KLASSISCHE MARMORIERUNGEN 51

KITS 52
KIT PROFUMO DI SICILIA 52
KIT PROFUMO COSTIERA AMALFITANA 53
KIT PROFUMO DI SARDEGNA 54-55
KIT KRUMIRI BISTEFANI 56-57
GOLOSITÀ FORMATO KIDS 58
KIT DAL MONDO 59

DEKORATIONEN 60
KÖRNER, BRÖSEL UND FÜLLUNGEN 61

TOPPINGS 62-63

FOOD SERVICE 64
SOFTEIS 65
CREMASEMPRE 67
GRAMOLATE 67

KONDITOREI 69

TRADITIONELLE KONDITOREI 70
FÜLLUNGEN 71
PASSATE 71
MORETTINE KONDITOREI 72

MODERNE KONDITOREI 74
BASISMASSEN 75
GLASUREN 75

GELATERIA

Vorzügliche Rohstoffe, unermüdlicher Innovationsgeist und eine unermessliche Leidenschaft für das eigene Handwerk haben Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani zu einem der berühmtesten Marken Italiens werden lassen, mit mehr als 160 Jahren Geschichte und Erfahrung, eine Garantie, um stets bestes Gelato anzubieten. Mit den Experten für halbgefrorene Erzeugnisse und Gelato seit 1936 war es noch nie so einfach, der Phantasie freien Lauf zu lassen.

STRUKTURVERBESSERER

Integrierende Strukturverbesserer werden den Mischungen auf Milch- oder Fruchtbasis zugegeben, um die Spachtelfähigkeit, den Geschmack, die Cremigkeit und die Haltbarkeit in der Eisvitrine zu optimieren. Die Produkte erlauben es den Gelato-Fachkräften, die Rezepte kreativ und individuell zu gestalten.

NEUTRALE PRODUKTE

Diese wesentlichen Produkte stabilisieren, verdichten und emulgieren die Mischung, der sie beigemischt werden. Sie sind ein wichtiger Bestandteil für die Strukturierung eines optimalen, handwerklich hergestellten Gelato. Eine reichhaltige Varietät, die Strukturen von ausgezeichneter Qualität garantiert und sich für hochwertige individuelle Zubereitungen eignet.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEUTRAL 10 SPEZIAL CREME 12091521A	Mischung aus Emulgatoren und Eindickungsmitteln, sorgfältig ausgewogen zur Gewährleistung einer optimalen Struktur für handwerklich hergestelltes Gelato.	10 g neutrales Produkt + 1 l Milch.	4 Beutel à 2 kg	
NEUTRAL 10 SPEZIAL FRUCHT 12091531A	Ausgewogene Mischung von Eindickungsmitteln, mit Proteinen und pflanzlichen Ballaststoffen, um Fruchtsorbetts eine ausgezeichnete Struktur zu verleihen.	10 g je 1 l Wasser und Frucht	4 Beutel à 2 kg	

STABILISIERUNGSMITTEL

Zur Perfektionierung der Ergiebigkeit des Gelato in Verbindung mit den Basismassen, sowohl für Gelati auf Milchbasis als auch für Fruchtsorbetts.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
STRUKTUR-VERBESSERER FORZAPIU 12091781A	Dieser Ersatz von Magermilch in Pulverform verbessert die Fülle des Gelato und verlangsamt das erneute Kristallisieren des Zuckers, sodass das Gelato länger samtig bleibt.	10/30 g je Liter Mischung	4 Beutel à 2 kg	
PANGEL 12091096A	Ein ausgezeichnetes Produkt und ein Strukturverbesserer für Gelato-Mischungen oder zur Bereicherung der Rezepte für halbgefrorene Erzeugnisse. Enthält Eier.	100/200 g je 1 kg Mischung	1 Dose à 5 kg	

MILCH-BASISMASSEN

Erlesene Rohstoffe werden in Basismassen von bester Qualität umgewandelt, die für traditionelle und innovative Creme-Gelati zur Anwendung kommen. Das Ergebnis erkennt man auf den ersten Blick: Nicht zufällig trägt es die Unterschrift der Maestri Gelatieri Italiani.

BASISMASSEN 50 G

Zubereitung mit Milch und Sahne.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE ELITE 50 SAHNE-GESCHMACK 12091641A	Basismasse mit dem feinen Aroma von Sahne.	50 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	13% Fette
BASETOP 50 SAHNE-GESCHMACK 12091441A	Optimale Spachtelfähigkeit. Feines Sahnearoma. Süßstoff Dextrose. Mit Proteinen der Milch und pflanzlichen Ballaststoffen. Keine Verwendung von Fetten im Rezept.	50 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	
BASETOP PREMIUM 50 F.C. 12091943A	Ideal zur Herstellung eines Gelato mit optimaler Struktur und Spachtelfähigkeit und feinem Geschmack.	50 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	

BASISMASSEN 100 G

Mit Pflanzen- und/oder Milchfetten; zur Mischung mit Milch.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASETOP 100 SA "F" 12091645	Basismasse mit tierischen Fetten und ohne Aromastoffe. Äußerst vielseitig verwendbar, auch für die Kaltzubereitung. Optimale Struktur und Cremigkeit sowie Stabilität in der Eisvitrine. Bringt den Geschmack jedes Gelatos optimal zur Geltung.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	37% Fette
BASISELITE 100 SAHNEGESCHMACK 12091651A	Basismasse mit feinem Sahnearoma zur Herstellung eines Gelato mit weicher und samtiger Struktur, die durch die richtige Mischung aus Milchproteinen und Zucker entsteht.	100 g Basismasse + 235/260 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	27% Fette
BASISMASSE MASSIMA 100 12091333A	Basismasse mit viel Milch und Milchfetten zur Herstellung eines Gelato ohne Zusatz von Pflanzenfetten. Optimale Struktur und Cremigkeit.	100 g Basismasse + 235/260 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	27% Fette
BASISMASSE TUTTAPANNA 100 12091771A	Basismasse u.a. mit Milchfetten, dank deren man ein Gelato mit einem optimalen Overrun erhält.	100 g Basismasse + 230 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	26% Fette
BASETOP 100 SAHNEGESCHMACK 12091451A	Basismasse zur Bildung eines optimalen Overruns für handwerklich hergestelltes Gelato. Sahnearoma.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	40% Fette

BASISMASSEN COMPLETE

Perfekt ausgewogen, für ein gutes, einfaches und rasch zubereitetes Gelato.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASETRE 100 12091241A	Basismasse zur Herstellung ausgewogener Gelati. Milcharoma mit feinen Vanille-Nuancen.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	21% Fette
BASETRE 100 PLUS 12091891A		100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	21% Fette
DOPPIABASE 100 F.C. 12091381A	Erlaubt die Herstellung eines optimalen Gelato sowohl in Warm- als auch in Kaltzubereitung.	100 g Basismasse + 230/250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	27% Fette
DOPPIABASE ITALIANA 100 12091040A	Ein mit dieser Basismasse hergestelltes Gelato zeichnet sich durch eine optimale Struktur, Cremigkeit und ein feines Sahnearoma aus. Sowohl Warm- als auch Kaltzubereitung.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	29% Fette
BASISMASSE STABILVAN 100 P 12091261A	Basismasse mit dem intensiven Aroma von Sahne. Dank des Gehalts an Fetten verbessert sich die Haltbarkeit in der Schale. Kann durch Forzapiù und StrutturaPiù ergänzt werden.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	41% Fette

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE 125 PLUS HOHES GELATO 12091881A	Spezifische Masse für ein „aufgetürmtes“ Gelato, das über die Schale herausragt. Optimales Overrun und gute Spachtelfähigkeit. Für Warmzubereitungen empfohlen.	125 g Basismasse + 240 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	38% Fette
NEUE BASISMASSE LATTEPIU 250 12091025A	Komplett-Basismasse, der nur Wasser und Zucker hinzuzufügen ist. Für ein cremigeres Gelato kann ein Teil des Wassers durch Milch ersetzt werden.	250 g Produkt + 260/270 g Zucker + 1 l Wasser. Zum Erhalt eines cremigeren Produkts können 300 g Wasser durch 300 g Milch ersetzt werden.	6 Beutel à 2 kg	35% Fette
BASISMASSE DELIZIOSA 120 12091094A	Basismasse mit Fetten und Milcheiweiß zum Erhalt eines über mehrere Tage stabilen und cremigen Gelato.	120 g Basismasse + 210 g Zucker + 1 l Milch + 50 g Sahne	6 Beutel à 2 kg	42% Fette
BASISMASSE DELIZIOSA PLUS 500 12091095A	Komplett-Basismasse, der nur Wasser hinzuzufügen ist, um ein cremiges Gelato mit optimalem Overrun zu erhalten.	500 g Basismasse + 1 l Wasser oder 500 g Basismasse + 1,2 l Wasser + 50 g Softyplus. Für mehr Cremigkeit können 500 g Wasser durch 500 g Milch ersetzt werden.	6 Beutel à 2 kg	14% Fette

BASISMASSEN BESTSELLER

Das Universum der Basismassen aus dem Hause Pernigotti Maestri Gelatieri scheint unendlich zu sein: Für jedes Gelato, das Sie kreieren möchten, finden Sie hier immer die passende Lösung.

BASISMASSEN REIN UND REICHHALTIG

Eine Produktlinie ohne Zusatz von Emulgatoren und Fetten im Rezept und ohne Aromen, oder nur mit natürlichen Aromen, sofern vorhanden.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE PURA&RICCA 100 SA 12091183	Basismasse mit durchschnittlicher Dosierung und natürlichen Zutaten, u.a. Bambus-Ballaststoffe, die eine optimale Struktur und eine ausgezeichnete Stabilität verleihen. Ohne Zusatz von Emulgatoren und Pflanzenfetten, für ein Gelato mit reinem Geschmack.	100 g Produkt + 220 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	
BASISMASSE PURA&RICCA 350 12091182	Basismasse mit hoher Dosierung und natürlichen Zutaten, u.a. Bambus-Ballaststoffe, die eine optimale Struktur und eine ausgezeichnete Stabilität verleihen. Ohne Zusatz von Pflanzenfetten, für ein Gelato mit reinem Geschmack.	350 g Produkt + 1 Liter Milch	6 Beutel à 2,1 kg	
BASISMASSE REIN UND REICHHALTIG CREME 150 12091032A	Basismasse ohne Zusatz von Pflanzenfetten und mit ausgezeichnetem Overrun, trotz des Verzichts auf Emulgatoren. Das mit dieser Basismasse hergestellte Gelato ist besonders vollmundig und schmackhaft.	150 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch + 160 g Sahne	6 Beutel à 2 kg	14% Fette
BASISMASSE REIN UND REICHHALTIG CREME 100 12091078A	Basismasse ohne Zusatz von Pflanzenfetten. Das mit dieser Basismasse hergestellte Gelato ist in der Lage, die jeweilige Geschmacksvariante stärker hervorzuheben.	100 g Basismasse + 255 g Zucker + 1 l Milch + 230 g Sahne + 25 g entrahmte Milch in Pulverform	6 Beutel à 2 kg	1,7% Fette
BASISMASSE REIN UND REICHHALTIG FRUCHT 50 12091097A	Eine Basismasse ohne Zusatz von Emulgatoren und Aromen, zur Herstellung geschmackvoller Sorbetts mit hohem Gehalt an frischen oder tiefgekühlten Früchten.	50 g Basismasse +225 g Zucker +225 g Wasser + 500 g Früchte (frisch gequirlt), sind diese tiefgekühlt, warmes Wasser verwenden.	6 Beutel à 2 kg	
BASISMASSE REIN UND REICHHALTIG FRUCHT 100 12091067A	Basismasse zur Herstellung optimaler Sorbetts nur mit frischen oder tiefgekühlten Früchten. Ohne Zusatz von Emulgatoren, Fetten, Milch und Milchderivaten im Rezept.	400 g Basismasse + 680 g Zucker + 1,6 kg Erdbeeren + 1,320 l heißes Wasser	6 Beutel à 2 kg	

BASISMASSEN NUVOLATTE

Basismassen für ausgezeichnete Cremigkeit und Haltbarkeit in der Eisvitrine.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASE NUVOLATTE 200 SA "F" 12091795	Basismasse mit pflanzlichen Fetten und ohne Aromastoffe. Äußerst vielseitig verwendbar, auch für die Kaltzubereitung. Optimale Struktur und Cremigkeit sowie Stabilität in der Eisvitrine. Bringt den Geschmack jedes Gelatos optimal zur Geltung.	200 g Produkt + 180-200 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	18% Fette
BASISMASSE NUVOLATTE 50 12091793A	Basismasse mit reduzierenden Zuckern und raffinierten Fetten für ein Gelato mit einer langfristig stabilen Struktur.	50 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	27% Fette
BASISMASSE NUVOLATTE 100 12091731A	Für ein cremiges Gelato mit ausgezeichnetem Overrun. Enthält raffinierte Fette zur Gewährleistung einer längeren Haltbarkeit der Struktur.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	37% Fette
BASISMASSE NUVOLATTE 100 S.A. 12091111A	Für ein cremiges Gelato ohne Zusatz von Aromen und mit ausgezeichnetem Overrun. Enthält raffinierte Fette zur Gewährleistung einer längeren Haltbarkeit der Struktur.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	37% Fette

BASISMASSEN MASTER

Basismassen für ausgezeichnete Cremigkeit und Haltbarkeit in der Eisvitrine.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE MASTER ICE 50 12091056A	Basismasse mit Milch-/ Sahnearoma, die trotz des Fehlens von Pflanzenfetten entscheidend dazu beiträgt, ein einwandfrei strukturiertes und cremiges Gelato herzustellen.	50 g Basismasse + 1 l Milch + 220/250 g Zucker. **Für ein cremigeres Gelato:** 50 g Basismasse + 1 l Milch + 250/270 g Zucker + 50 g entrahmte Milch in Pulverform + 150 g Sahne.	6 Beutel à 2 kg	
BASISMASSE MASTER ICE 150 12091014A	Dank einer perfekten Mischung der Zutaten ermöglicht sie die Herstellung eines extrem cremigen Gelato. Auch für „aufgetürmte" Strukturen in der Eisvitrine geeignet.	1 l Milch + 150 g Basismasse + 230 g Zucker + 60 g Sahne	6 Beutel à 2 kg	24% Fette
BASISMASSE MASTER ICE 200 12091015A	Sorgfältig ausgewogen und mit raffinierten Fetten ermöglicht sie die Herstellung eines geschmacklich abgerundeten und über mehrere Tage stabilen Gelato.	1 l Milch + 200 g Basismasse + 200 g Zucker	6 Beutel à 2 kg	30% Fette

FRUCHT-BASISMASSEN

Die idealen Basismassen, um Sorbetts eine stabile und cremige Struktur zu verleihen; für ausgezeichnete Zubereitungen mit frischen oder tiefgekühlten Früchten.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE FRUIT 50 F 12091301A	Ausgezeichnete Basismasse zur Kaltverarbeitung für Früchte-Sorbetts. Mit dieser Basismasse lassen sich cremige und stabile Sorbetts herstellen.	**Mit Fruchtkonzentrat:** 50 g Basismasse + 1 l Wasser + 270 g Zucker + 120 g Fruchtkonzentrat. **Mit frischen oder tiefgekühlten Früchten:** 50 g Basismasse + 350/300 g Zucker + 1 kg Früchte. Es empfiehlt sich, 30 g Fruchtpaste hinzuzugeben.	6 Beutel à 2 kg	
BASISMASSE FRUTTOMAX 12091055A	Spezifische Basismasse für Sorbetts mit hohem Fruchtanteil und für Joghurtgeschmack-Gelati. Mit Fruktose.	1 Beutel + Wasser + Früchte in variabler Dosierung je nach Geschmack	6 Beutel à 0,9 kg	

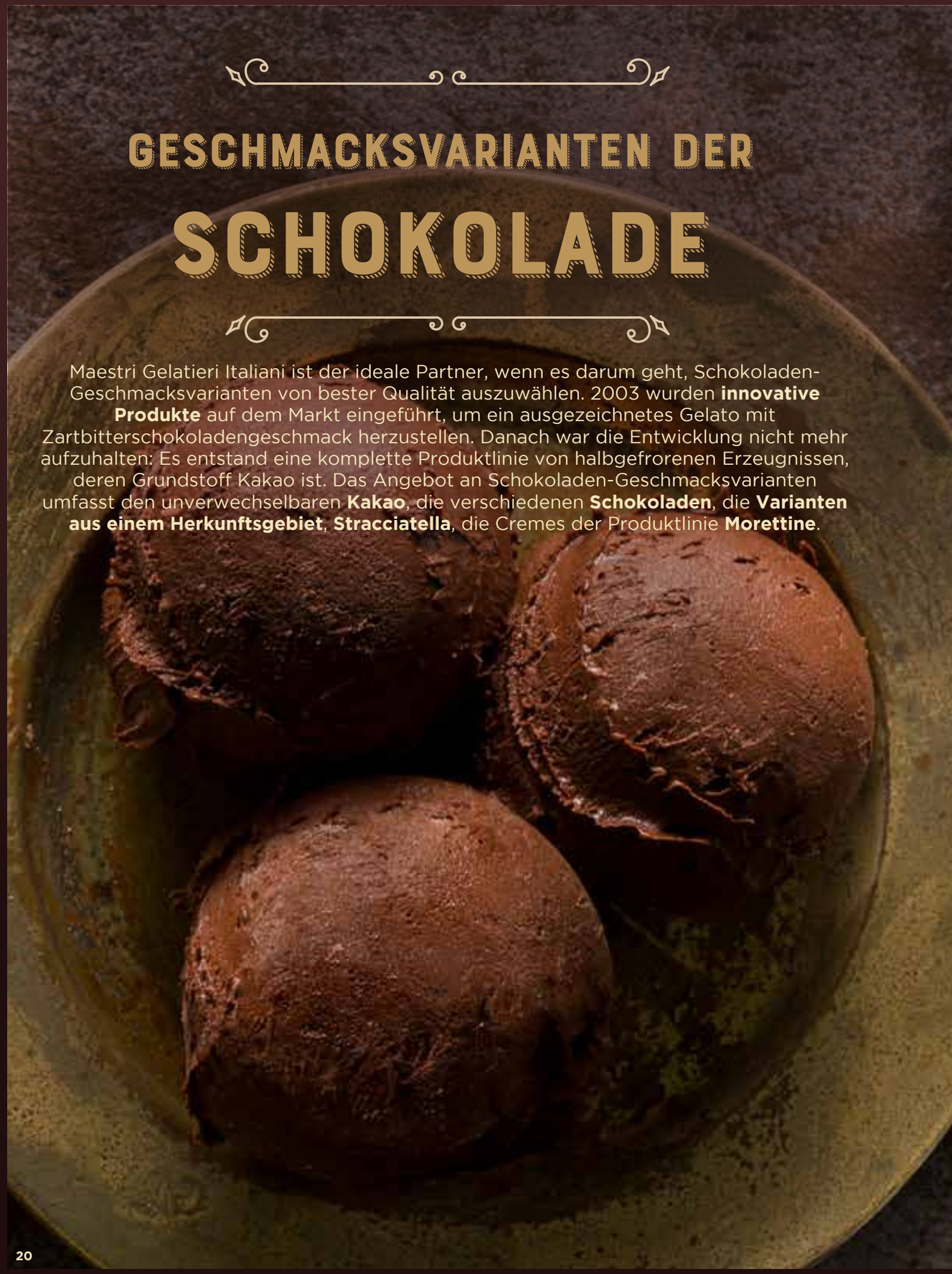
VEGAN-BASISMASSEN

Basismassen für Gelato mit entsprechender Formel im Zeichen des perfekten Gleichgewichts zwischen Geschmack und Wohlbefinden. Ihr Geheimnis für handwerklich hergestelltes Gelato, das Vollmundigkeit und Cremigkeit auf veganer Grundlage bietet.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE VEGAN 12091640	100% pflanzlich, mit Fruktose, zur praktischen und schnellen Zubereitung eines qualitativ hochwertigen Gelato.	1,350 kg + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,35 kg	

GESCHMACKSVARIANTEN DER SCHOKOLADE

Maestri Gelatieri Italiani ist der ideale Partner, wenn es darum geht, Schokoladen-Geschmacksvarianten von bester Qualität auszuwählen. 2003 wurden **innovative Produkte** auf dem Markt eingeführt, um ein ausgezeichnetes Gelato mit Zartbitterschokoladengeschmack herzustellen. Danach war die Entwicklung nicht mehr aufzuhalten: Es entstand eine komplette Produktlinie von halbgefrorenen Erzeugnissen, deren Grundstoff Kakao ist. Das Angebot an Schokoladen-Geschmacksvarianten umfasst den unverwechselbaren **Kakao**, die verschiedenen **Schokoladen**, die **Varianten aus einem Herkunftsgebiet**, **Stracciatella**, die Cremes der Produktlinie **Morettine**.



DER KAKAO

Eine vorzügliche Mischung von verschiedenen Kakaobohnenvarietäten aus den besten Anbaugebieten, um ein unnachahmliches Aroma, einen unverwechselbaren Duft und perfekte Löslichkeit zu garantieren.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BITTERKAKAO 20/22 12090001A	Perfekt löslicher Kakao, unverwechselbarer Geschmack und Duft nach Vanille. Aus einer erlesenen Mischung mehrerer Varietäten.	60/80 g je 1 kg Mischung	6 Beutel à 1 kg	
BITTERKAKAO 20/22 12090021A		60/80 g je 1 kg Mischung	1 Sack à 25 kg	
MAGERKAKAO 10/12 12090041A	Magerkakao aus einer erlesenen Mischung mehrerer Varietäten.	60/80 g je 1 kg Mischung	6 Beutel à 1 kg	
BITTERKAKAO 20/22 GELATERIA 12090011A	Perfekt löslicher Kakao, unverwechselbarer Geschmack und Duft nach Vanille; aus einer erlesenen Mischung mehrerer Varietäten. Mit natürlichem Vanille-Geschmacksaroma.	60/80 g je 1 kg Mischung	6 Beutel à 1 kg	
GEZUCKERTER KAKAO 12090061A	Perfekt löslicher Kakao mit Zusatz von Zucker und Aroma. Ideal zum Bestreuen von Kuchen und Desserts.	Nach Belieben bestreuen	6 Beutel à 1 kg	

KIT ZARTBITTER SCHOKOLADEN-GELATO

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
KIT ZARTBITTER SCHOKOLADEN-GELATO 12093801	Das erste Halberzeugnis, das im Jahr 2003 auf dem Markt eingeführt wurde und zur Herstellung von Zartbitterschokoladen-Gelato bestimmt war. Für ein Gelato mit Zartbitterschokolade, ohne Milch und Derivate, ohne Zusatz fremder Fette zur Kakaobutter, direkt aus Zartbitterschokoladentafeln hergestellt.	1,5 kg Produkt + 1 kg Überzugsmasse Extra Bitter + 2,3 l Wasser + 300 g Kakao + 100 g Zucker + 50 g Dextrose. **Für ein reichhaltigeres Rezept:** 1,5 kg Produkt + 1 kg Überzugsmasse Extra Bitter + 2,3 l Wasser + 500 g Kakao + 160 g Zucker + 120 g Dextrose.	6 Gläser Basismasse Gelagel à 1,5 kg + 6 Beutel Überzugsmasse Extra Bitter à 1 kg	

EIN HERKUNFTSGEBIET

Wir verwenden nur edelste Kakaos, die unter den weltweit besten Varietäten ausgewählt werden.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
PUROFONDENTE MONORIGINE SANTO DOMINGO 12093751A	Basismasse mit hohem Gehalt von Magerkakao aus der Dominikanischen Republik. Ohne Zusatz von Milch und Derivaten und ohne Zusatz von Pflanzenfetten.	1 Beutel + 2,2 l kochendes Wasser	8 Beutel à 1,8 kg	
KIT MODICA 12108375	Kit Modica bestehend aus: PUROFONDENTE mit groben Stücken der Schokolade „CIOCCOLATO DI MODICA IGP“, Komplett-Basismasse ohne Zusatz von Milchderivaten und mit eingearbeiteten groben Stücken der Schokolade „CIOCCOLATO DI MODICA IGP“ 100%.	PUROFONDENTE mit groben Stücken der Schokolade „CIOCCOLATO DI MODICA IGP“ 1,8 kg + 2,5 l heißes Wasser. Grobe Stücke der Schokolade „CIOCCOLATO DI MODICA IGP“ 100% 167 g je Gelato-Schale.	PUROFONDENTE mit groben Stücken der Schokolade „CIOCCOLATO DI MODICA IGP“ 6 Beutel à 1,8 kg + Grobe Stücke der Schokolade „CIOCCOLATO DI MODICA IGP“ 100% 1 Beutel à 1 kg = 11,8 kg	

GELATO MIT SCHOKOLADENGESCHMACK

Maestri Gelatieri Italiani und Schokolade: eine unendliche Liebesgeschichte mit erfolgreicher Fortsetzung in der Gelateria.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE GRANCACAO 12091012A	Komplett-Basismasse mit hohem Gehalt an Kakao. Für ein cremiges und perfekt ausgewogenes Gelato mit ausgezeichneter Spachtelfähigkeit.	1 Beutel + 2,5 l warmes Wasser	6 Beutel à 1,8 kg	
PUROFONDENTE FAST 12093781A	Komplett-Basismasse für das klassische Gelato mit dem Geschmack von Zartbitterschokolade. Charakteristisch, von Feinschmeckern geschätzt.	1 Beutel + 2,1 l kochendes Wasser	8 Beutel à 1,9 kg	
PUROFONDENTE EXTRANERO 12093771A	Komplett-Basismasse für Sorbett mit intensivem und reinem Geschmack. Für ein Gelato mit Bitterschokoladengeschmack und extra schwarzer Farbe, ohne Zusatz von Milchderivaten.	1 Beutel + 2,5 l kochendes Wasser	8 Beutel à 1,8 kg	
PUROLATTE 12093026A	Komplett-Basismasse für feinen Milchschokoladengeschmack. Enthält 40% Milchschokolade in Pulverform.	1 Beutel + 2,5 l kochendes Wasser	8 Beutel à 1,75 kg	
PUROBIANCO 12093761B	Komplett-Basismasse für ein Gelato mit dem typisch süßen und aromatischen Geschmack von weißer Schokolade. Enthält 43% weiße Schokolade in Pulverform.	1 Beutel + 2,4 l kochendes Wasser	8 Beutel à 1,6 kg	
PUROFONDENTE ZERO OHNE ZUSATZ VON ZUCKER 12108328	Komplett-Basismasse mit natürlichem Zuckergehalt und ohne Zusatz von Milchderivaten.	1,8 kg Produkt + 2,4 l Wasser	8 Beutel à 1,8 kg	
BASE GUSTO CIOCCOLATO 100 12091910	Neue Schokoladenbasis, mit unserem Kakao und Schokoladenpulver. Lieblicher Geschmack, um die traditionellste Schokoladeneiscreme zu erhalten. Einfach und leicht zu machen, auch für Anfänger..	100 g produkt + 250 g zucker + 1 L milch. Für die Kaltzubereitung	6 Beutel à 1,8 kg	

GIANDUIE

Zubereitung mit Haselnüssen und Kakao:
Zutaten, auf die die Maestri Gelatieri spezialisiert sind.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU **ERDNUSS-GIANDUIA-PASTE** 12092291	Paste mit Erdnuss-Gianduia-Geschmack in Erinnerung an die legendären, köstlichen Pralinen, die Geschichte machten.	100 - 200 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Eimer à 3 kg	
NEU **PISTAZIEN-GIANDUIA-PASTE** 12092311	Paste mit Pistazien-Gianduia-Geschmack: mit 50% hochwertigen Pistazien und unserem Kakao mit einem Hauch Salz.	100 - 200 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Eimer à 3 kg	
PASTA GIANDUIA DELLA TRADIZIONE 12092271	Eine neue hochdosierte Paste mit einem hohen Anteil an Haselnusspaste und unserem besten Kakao.	+ 1 kg weiße Basismasse	2 kleine Eimer à 6 kg	
PASTE GIANDUIA 12092161A	Die klassische Gianduia-Paste mit Haselnüssen, Zucker und Kakao.	100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 6 kg	
PASTA GIANDUIA AMARA 12092231B	Die klassische Gianduia-Paste mit Haselnüssen und Kakao. Ohne Zusatz von Zucker*.	100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 6 kg	
PASTE GIANDUIA FLUIDA 12092171A	Die klassische Gianduia-Paste aus einer Mischung von Haselnüssen, Zucker und Kakao mit dem Zusatz von Pflanzenfetten, um die Verarbeitung zu vereinfachen.	100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 6 kg	
CREMEPASTE GIANDUIOTTO 12093515	Gianduia-Paste mit 53,3% Haselnüssen und 16,5% Magerkakao in Pulverform. Nur mit Haselnüssen g.g.A. „Nocciola Piemonte IGP“ aus dem Landstrich „Langhe“ in Piemont.	100-150 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Dosen à 4 kg	
PASTE GIOIA MIA 12092241B	Gianduia-Creme mit ganzen Haselnüssen.	100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 4,5 kg	
GLASUR ZARTBITTER 12093731A	Paste für Marmorierungen mit dem Geschmack von Zartbitterschokolade mit Magerkakao. Ideal für Marmorierungen oder Dekorationen auf dem Gelato, da sie ihre Geschmeidigkeit auch bei Minustemperaturen bewahrt.	Das Gelato bei der Entnahme nach Belieben marmorieren.	1 kleiner Eimer à 5,5 kg	
PASTE GOLOSELLA 12092251A	Gianduia-Cremepaste mit Haselnüssen, Zucker und Kakao.	150 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 5,5 kg	

* Enthält von Natur aus Zucker.

STRACCIATELLE UND ÜBERZUGSMASSEN

Ideale Produkte zur Herstellung von Stracciatella und Überzugsmassen für Gelati in der Waffel oder Eis am Stiel.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU **STRACCIATELLA AUS BITTER-SCHOKOLADE MIT MINZKRISTALLEN** 12093230	Stracciatella mit dem intensiven Geschmack von Bitterschokolade und Zusatz von Minzkristallen.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 Eimer à 2,7 kg	
NEU **STRACCIATELLA AUS WEISSER SCHOKOLADE MIT KOKOS UND MANGO** 12093232	Weiße Stracciatella, in die geröstete Kokosflocken und gefriergetrocknete Mango eingeschlossen sind – perfekt für exotische Kombinationen.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 Eimer à 2,7 kg	GLUTEN FREE

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
STRACCIATELLA FONDENTE CRISTALLI SALATI 12093229	Stracciatella mit intensivem Zartbitterschokoladengeschmack, der durch die Zugabe von gesalzenen Zuckerkristallen bereichert wird, die im fertigen Produkt deutlich sichtbar sind. Je nach Verwendung und Vorlieben.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten und Präferenzen	2 kleine Eimer à 2,7 kg	GLUTEN FREE
STRACCIATELLA PISTACCHIO CRISTALLI SALATI 12093227	Flüssige Stracciatella mit Pistazien, verfeinert durch die Zugabe von gesalzenen Zuckerkristallen, die im fertigen Produkt deutlich sichtbar sind. Je nach Verwendung und Vorlieben.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten und Präferenzen	2 kleine Eimer à 2.7 kg	GLUTEN FREE
STRACCIATELLA RINASCIMENTO 12093226	Stracciatella mit dem Aroma von weißer Schokolade und Zuckerkristallen mit Himbeergeschmack. Je nach Verwendung und Vorlieben.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten und Präferenzen	2 kleine Eimer à 2,7 kg	
STRACCIATELLA IN BOTTIGLIA 12093228	Stracciatella mit intensivem Zartbitterschokoladengeschmack aus der praktischen Flasche. Ideal zum Kreieren von Stracciatella-Geschmack. Je nach Verwendung und Vorlieben.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten und Präferenzen	6 Flaschen à 0,85 kg	GLUTEN FREE
STRACCIATELLA GOLD 12093225A	Stracciatella mit dem Geschmack von weißer Schokolade und Karamell. Mit Emulgatoren zur Vermeidung der Trennung des Produkts auf der Oberfläche. Jede Zubereitung verspricht einen kleinen Luxus im Alltag.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten und Präferenzen	2 kleine Eimer à 2.7 kg	GLUTEN FREE
STRACCIATELLA FLUIDA 12093061B	Diese garantiert eine außergewöhnliche Löslichkeit, vermischt sich rasch mit dem Gelato und bietet ein intensives Schokoladenaroma. Mit Emulgatoren zur Vermeidung,der Trennung des Produkts auf der Oberfläche.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten und Präferenzen	2 kleine Eimer à 2,7 kg	GLUTEN FREE
STRACCIATELLA 12093221A	Diese garantiert eine außergewöhnliche Löslichkeit, schmilzt rasch im Mund mit dem Gelato und bietet ein intensives Schokoladenaroma.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten und Präferenzen	2 kleine Eimer à 5,5 kg	GLUTEN FREE
KLASSISCHE „PINGUINEN"-ÜBERZUGS MASSE 12093141B	Flüssige Überzugsmasse zur Herstellung von „Pinguinen" und Eis am Stiel auf schnelle und gleichmäßige Art und Weise. Mit intensivem Schokoladengeschmack.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten und Präferenzen	2 kleine Eimer à 2.7 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
KLASSISCHE „PINGUINEN"-ÜBERZUGS MASSE 12093181		Je nach Gebrauchsgewohnheiten und Präferenzen	1 kleiner Eimer à 10 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
WEISSE „PINGUINEN"-ÜBERZUGS MASSE 12093020	Flüssige Überzugsmasse zur Herstellung von „Pinguinen" und Eis am Stiel auf schnelle und gleichmäßige Art und Weise.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten und Präferenzen	2 kleine Eimer à 2,5 kg	GLUTEN FREE

MORETTINE GELATERIA

Die Streichcreme für handwerklich hergestelltes Gelato.

Pernigotti Maestri Gelatieri sieht sich mit der eigenen Leidenschaft für ausgezeichneten Wohlgeschmack einer Mission verpflichtet. Die eigene meisterliche Verarbeitung der Produkte auf Kakaobasis und die konstante Suche nach neuen Lösungen, um den Eingebungen der Gelato-Meister gerecht zu werden, hat zur Kreation der Produktlinie Morettine geführt.
Auf diesem Hintergrund nehmen die Streichcremes Einzug in die Gelateria und den Platz der traditionellen Marmorierung ein; sie revolutionieren dadurch die Geschmacksstandards der handwerklich hergestellten Gelati. Mit den Morettine entsteht eine Vielfalt, die Geschmackskontraste nicht nur am Gaumen, sondern auch für die Sinne bereithält, wenn das Gelato aus der Hand des Meisters auf die samtene
und vollmundige Verführung der Streichcreme trifft.
Eine einzigartige Erfahrung, die das Paradigma des Geschmacks neu definiert.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU **MORETTINA PEPITA D'ORO** 12093067	Streichcreme aus Milchschokolade und Karamell mit 20% gerösteten, ganzen Haselnüssen, die heiß hinzugefügt werden und die Creme extra knusprig und goldfarben machen.	Nach Belieben marmorieren	2 Eimer à 5,5 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
NEU **MORETTINA SNACK** 12093060	Streichcreme mit Gianduia und glutenfreien Mini-Grissini, die unwiderstehliche Cremigkeit und Knusprigkeit verleihen.	Nach Belieben marmorieren	2 Eimer à 5 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA

MORETTINE GELATERIA

Die geschmeidigen Streichcremes von Pernigotti, die nicht nur pur in der Schale, sondern auch innerhalb von Eiscreme-Zubereitungen, geknetet und als Gelato-Marmorierung eingesetzt werden können. Ideal zur Bereicherung mit dem klassischen Cremegeschmack und für mehr Kreativität und Attraktivität in Ihrer Eisvitrine.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
MORETTINA PEPITA BIANCA 12093056	Streichcreme mit dem Geschmack von Bacio Bianco. Mit 20% extra knusprigen, gerösteten ganzen Haselnüssen, die warm zugegeben werden. Nach Belieben (und nach Naschlust!) marmorieren.	Je nach Bedarf entsprechend marmorieren.	2 kleine Eimer à 5,5 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
MORETTINA PEPITA 12093050	Streichcreme mit Gianduia-Geschmack und 20% knusprigen, gerösteten ganzen Haselnüssen, die der Masse warm zugegeben werden. Die Streichcreme, in der sich ein Schatz verbirgt.	Je nach Bedarf entsprechend marmorieren.	2 kleine Eimer à 5,5 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
MORETTINA MANDORLA PROFUMO DI SICILIA 12093048	Marmorierung mit gerösteten Mandeln, Zitrusfruchtaroma von Orangen und Zimt.	Je nach Bedarf entsprechend marmorieren.	2 kleine Eimer à 6 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
MORETTINA BIANCA 12093034A	Der feine Geschmack weißer Schokolade in einer phantastischen Streichcreme.	Je nach Bedarf entsprechend marmorieren.	2 kleine Eimer à 6 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
MORETTINA CARAMELLO 12093046	Schmackhafte Streichcreme mit der vollendeten Süße von Karamell.	Je nach Bedarf entsprechend marmorieren.	2 kleine Eimer à 6 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
MORETTINA CHIARA 12093029A	Die geschmeidige Streichcreme mit dem Geschmack von Haselnüssen und Mandeln.	Je nach Bedarf entsprechend marmorieren.	2 kleine Eimer à 6 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
MORETTINA CLASSIC 12093027A	Die geschmeidige Streichcreme mit dem Geschmack von Haselnüssen und Kakao.	Je nach Bedarf entsprechend marmorieren.	2 kleine Eimer à 6 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
MORETTINA NOCCIOLA 12093044	Streichcreme mit geschmackvoller Haselnuss-Paste.	Je nach Bedarf entsprechend marmorieren.	2 kleine Eimer à 6 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
MORETTINA PISTACCHIO 12093045	Streichcreme mit Paste aus erlesenen Pistazien.	Je nach Bedarf entsprechend marmorieren.	2 kleine Eimer à 6 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
MORETTINA SANTO DOMINGO 12093047	Schmelzschokolade-Streichcreme mit Magerkakao und Kakaomasse aus der Dominikanischen Republik.	Je nach Bedarf entsprechend marmorieren.	2 kleine Eimer à 6 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA

EISCREMES

Grundlage der Kompetenz von Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani ist die eigene Fähigkeit, Rohstoffe von bester Qualität meisterlich zu verarbeiten. Dies ist der Ausgangspunkt für ein umfassendes Angebot an Eiscremes, die in der italienischen Tradition verankert sind und mitunter historische Berühmtheit erlangt haben – dank erlesener Zutaten, die mit extremer Sorgfalt zubereitet werden.

HASELNUSS

Die umfassende Kenntnis der verschiedenen Haselnusssorten, die Erfahrung in der Röstung und die sorgfältige Auswahl der Haselnüsse haben ein Angebot an Haselnusspasten entstehen lassen, die allen professionellen Anforderungen gerecht werden.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG		EIGENSCHAFTEN
NEU **RUSTIKALES PESTO AUS GERÖSTETEN, GESALZENEN HASELNÜSSEN** 12092694	Grobkörniges Haselnusspesto mit kräftiger Röstung und Meersalz.	70/100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Eimer à 3 kg		
PASTE NOCCIOLA PIEMONTE IGP DER LANGHE 12112004A	100% Haselnüsse Piemont g.g.A. des Landstrichs „Langhe“. Herstellung im Anschluss an einen intensiven Röstprozess, ohne Farbstoffe und ohne Aromen.	70-100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Dosen à 3,5 kg		
HELLE HASELNUSS-PASTE 12092024	Paste aus 100% Haselnüssen, ohne Aromen und Emulgatoren, mit schonender feiner Röstung.	70-100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 2,8 kg		
DUNKLE HASELNUSS-PASTE 12092020	Paste aus 100% Haselnüssen, ohne Aromen und Emulgatoren, mit intensiver Röstung.	70-100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 2,8 kg		
DUNKLE HASELNUSS-PASTE FLÜSSIG G.M. 12092601	Dunkle Paste aus gerösteten Haselnüssen, mit Emulgatoren und Aromen.	70-100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 5,4 kg		
DUNKLE HASELNUSS-PASTE G.M. 12092521	Die dunkle Haselnusspaste ohne Emulgatoren und mit Aromen.	70-100 g je 1 kg Mischung	1 kleiner Eimer à 10 kg		
HASELNUSS-PASTE MAESTRO 12112006	Paste aus Haselnüssen (97,84%), mit Pflanzenfetten und Aromen.	70-100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 5,4 kg		

PISTAZIEN

Das gesamte Know-how und die Fähigkeit zur Umwandlung der Rohstoffe, die schonende Röstung und modernste Technologien sind die Grundlagen zur Herstellung von Pasten, die sämtliche Vorzüge sorgfältig ausgewählter Pistazien bieten können.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU **RUSTIKALES PESTO MIT GERÖSTETEN, GESALZENEN PISTAZIEN** 12092693	Grobkörniges Pistazienpesto mit Meersalz und Chlorophyll, ohne Zusatz von Aromastoffen.	70/100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Eimer à 3 kg	
PASTE 100% „PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP" 12112003	100% geröstete grüne Pistazien aus Bronte g.U. Ohne Aromen und ohne Farbstoffe.	70-100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Dosen à 3 kg	
PASTE PISTACCHIO SICILIA PLATINO 12092441	Paste aus Pistazien sizilianischer Herkunft. Mit Farbstoffen, Salz und Emulgatoren. Ohne Aromen.	70-100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 2,5 kg	
PASTE PISTACCHIO PURO NATURA 12092163	Paste nur aus Pistazien mediterraner Herkunft ohne Zusatz von Farbstoffen und nur mit einer Prise Salz.	70-100 g je 1 kg Mischung	2 kleine 2,5-kg-Eimer	
PASTE PISTACCHIO CON PISTACCHIO PURO 100% 12092005	Paste nur aus Pistazien mediterraner Herkunft mit Farbstoff und einer Prise Salz.	70-100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 2,5 kg	
PASTE MIT PISTAZIEN-GESCHMACK 12092811A	Mischung aus Zucker, Mandeln, Haselnüssen und Pistazien. Mit Emulgatoren, Aromen und Farbstoffen.	70-100 g je 1 kg Mischung. Ausgezeichnet zum Aromatisieren der Morettina Bianca.	2 kleine Eimer à 2,5 kg	
PISTAZIENPASTE MAESTRO 12112007	Pistazien 98,6%, Salz, Farbstoff.	70-100 g je 1 kg Mischung.	2 kleine Eimer à 2,5 kg	

NOUGAT

Der authentische Nougat mit viel Honig, Mandeln und Haselnüssen. Jetzt auch für die Gelateria.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU **PISTAZIEN-NOUGAT-MARMORIERUNG** 12092013	Eine neue, cremige Marmorierung mit 20% Pistazien und gehacktem Nougat mit Mandeln, Haselnüssen und Honig. Knusprig, einmalig und unglaublich lecker.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 Eimer à 5 kg	
NOUGAT-PASTE TORRONCINO 12092861A	Klassische Nougat-Paste mit Mandeln und Haselnüssen, fein gekörnt. Mit Pflanzenfetten, um die Geschmeidigkeit aufrechtzuerhalten.	70/100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
NOUGAT-PASTE RUSTICO G.M. 12092921A	Paste mit 70% klassischem Rustico-Nougat, gekörnten Mandeln und Haselnusspaste zur Herstellung eines schmackhaften Gelato. Die Körnung eignet sich ideal für Dekorationen.	70/100 g	2 kleine Eimer à 4,5 kg	
NOUGAT-MARMORIERUNG RUSTICO 12092008A	Cremige Marmorierung zur Füllung von Gelato in der Schale, mit 30% Rustico-Nougat-Stückchen.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 5 kg	
NOUGAT-MARMORIERUNG RUSTICO CACAO 12092011A	Cremige Marmorierung mit Kakaogeschmack, ideal für überraschende Zubereitungen, zu 25% mit Rustico-Nougat-Stückchen angereichert.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 5 kg	

KLASSISCHE EISCREMES

Die Cremes für die Zubereitung der klassischen Gelati der italienischen Tradition.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
DIE CREME DER TRADITION 12093038A	Gelbe Creme mit Milch, Eigelb und duftenden Zitrone-Nuancen. Zur Herstellung einer noch reichhaltigeren Creme wie in früheren Zeiten, d.h. mit dem Geschmack geschlagener Eier und Milch; hierzu das Rezept auf dem Etikett befolgen.	150/200 g Produkt + 1 kg Basismischung. **Für ein reichhaltigeres Rezept:** 340 g Produkt + 260 g Vollmilch + 400 g frische Sahne.	2 Dosen à 5 kg	
ERDNUSS-PASTE 12092064A	Paste mit 100% gerösteten Erdnüssen ohne Salz.	70 g je 1 kg Mischung	2 kleiner Eimer à 3 kg	
PASTE MIT KARAMELL-GESCHMACK 12092111A	Zuckersüße Paste mit Farbe und Geschmack, die für Karamell typisch sind.	70 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
PASTE CIOCCOLATO BIANCO 12092051A	Aromapaste mit 20% d Weiße Schokolade.	70 g Produkt je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 5,5 kg	
PASTE CELESTINO 12092043A	Paste mit dem Geschmack von Chewing-Gum „Tutti Frutti“.	40/50 g Produkt je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
PASTE CASSATA ALLA SICILIANA MIT KAND. FRÜCHTEN 12092014A	Kandierte, mit Zimt, Vanille und Mandelnuancen aromatisierte Früchte, wohlriechend und schmackhaft.	150/200 g je 1 kg Mischung	2 Dosen à 5,5 kg	
KNUSPRIGE PASTE RHUM FLUIDO 12092181B	Mandelkrokant, eingetaucht in einer mit Rum aromatisierten Haselnusspaste.	100 g je 1 kg Mischung	2 kleiner Eimer à 5 kg	
PASTE GRAN CAFFE 12092301B	Paste mit geröstetem Kaffee und dem angenehmen, typisch intensiven Aroma von Kaffee.	70 g je 1 kg Mischung	2 kleiner Eimer à 5 kg	
PASTE GRAN ZABAIONE 12093391B	Ein Klassiker, der sich auch für Zubereitungen in der Konditorei eignet. Auf der Basis von Zucker, konzentrierter Milch, Eigelb und Marsala-Wein.	70 g je 1 kg Mischung	1 kleiner Eimer à 5,5 kg	
PASTE GUSTO FROLLINO 12093153A	Paste mit dem Geschmack von Mürbeteiggebäck. Ideal mit der Dekoration durch die Mürbeteiggebäck-Kakao-Marmorierung.	40/50 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse.	2 kleiner Eimer à 3,5 kg	

weiter auf S. 37 ⟶

weiter von S. 35

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
PASTE MALAGA 12092361A	Das typische Gelato mit Likörgeschmack und hohem Gehalt an weichen Rosinen. Paste mit 44% Sultaninen und Moscato-Wein. Natürliche Farbstoffe.	100 g je 1 kg Mischung	2 kleiner Eimer à 3,5 kg	
PASTE MANDELN ELITE 12092371A	Paste mit 100% Mandeln.	100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 2,4 kg	
PASTE WEISSE MINZE 12093043A	Zuckersüße Paste ohne Farbstoffe. Ideal für „After Eight"-Geschmack.	70/100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
PASTE GRÜNE MINZE 12093501A	Zuckersüße Paste mit stickstoffbehandelten Farbstoffen.	70/100 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
WALNUSS-PASTE 12092681B	Paste mit Walnuss-Geschmack und intensivem, beständigem Aroma.	70 g je 1 kg Mischung	2 kleiner Eimer à 5,5 kg	
PASTE PANNA COTTA 12092411A	Helle Creme auf der Basis kondensierter Milch zur Intensivierung des Geschmacks und der Geschmeidigkeit von gekochter Sahne.	70 g je 1 kg Mischung	2 kleiner Eimer à 3.5 kg	
PANOVO 12093011	Als Ersatz oder Ergänzung frischer Eier. Nur Eigelb von pasteurisierten frischen Eiern und Zucker.	100 g Panovo entsprechen 3 Eigelb + 50 g Zucker	6 glas à 1,25 kg	
PASTE TIRAMISÙ 12093311A	Zutat mit feinem Kaffeearoma für die Zubereitung eines Gelato mit dem Geschmack einer klassischen italienischen Süßspeise.	70 g je 1 kg Mischung	2 kleiner Eimer à 3 kg	
FARCITURA GUSTO CIOCCOBITTER 12092203A	Fettarme Paste mit Kakaogeschmack für die Zubereitung von aromatisiertem Eis Schokolade und für endlose Kreationen aus Konditorei. Für einen intensiven Geschmack u charakteristisch.	100/150 g produkt + 200/250 g kochendem Wasser + 100 Zucker + 50 g cocoa + 1 kg Mischung	2 kleiner Eimer à 5.5 kg	
PASTE ZUPPA INGLESE G.M. 12093351A	Paste auf der Basis von gezuckerter, kondensierter, teilweise entrahmter Milch, Eigelb, Marsala-Wein und trockenem Weißwein; mit typisch intensiver Farbe.	70 g je 1 kg Mischung	2 kleiner Eimer à 3 kg	
PASTA GUSTO FIORDILATTE (SABOR DE NATA) 12092973A	Paste mit Vanillecreme-Geschmack.	70 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 3,5 kg	

VANILLE

Eine umfassende Auswahl an Pasten mit unterschiedlichen Aromen und Farben.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
PASTE MIT VANILLE-GESCHMACK 12093521A	Paste mit Vanille-Aroma ohne Schoten in Pulverform; für ein Gelato mit einheitlicher Farbe und Zitronen-Nachgeschmack. Natürliche Farbstoffe.	70 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
KLASSISCHE PASTE MIT VANILLE-GESCHMACK 12093563A	Paste mit Vanille-Aroma und Schoten in Pulverform; für ein Gelato mit Vanille-Punkten mit typischem Geschmack.	70 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
REINE PASTE MIT VANILLE-GESCHMACK 12093173A	Paste mit natürlichem Vanille-Aroma und Schoten in Pulverform; für ein Gelato mit Vanille-Punkten mit intensivem Geschmack.	30 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
REINE VANILLEPASTE TOP 12093534A	Paste mit natürlichem Madagaskar Vanille-Aroma und Schoten in Pulverform; für ein Gelato mit Vanille-Punkten mit intensivem Geschmack.	20/25 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
PASTE MIT VANILLE-GESCHMACK TOP 12093183A	Paste mit Vanille-Aroma und Schoten in Pulverform; für ein Gelato mit Vanille-Punkten mit typischem Geschmack.	30/40 g je 1 kg Mischung	2 kleiner Eimer à 3,5 kg	

GESCHMACKSVERFEINERER IN PULVERFORM

Dehydrierte Geschmacksverfeinerer zur direkten Auflösung in der Gelato-Mischung in einem geringen Gramm-Gewichtsanteil.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASIS MASCARPONE-GESCHMACK 12093661A	Zutat in Pulverform auf der Basis von dehydriertem Mascarpone; für die Zubereitung eines vollmundigen Gelato mit typischem Geschmack.	40/50 g je 1 kg Mischung	4 Beutel à 2 kg	
KAFFEE SUPREMO 12093024A	Instantkaffee in körnigem Pulver, 100% Arabica. Ausgezeichnete Löslichkeit.	25/30 g je 1 kg Mischung	8 Beutel à 0,5 kg	
LAKRITZE SUPREMA 12093161A	Reiner Lakritze-Extrakt in Pulverform.	30/35 g je 1 kg Mischung	4 Beutel à 1 kg	

FERTIGPRODUKTE

Einfache und schnelle Verarbeitung, nur durch Zugabe von Wasser oder Milch.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE KARAMELL MIT GESALZENER BUTTER 12091098A	Für ein reichhaltiges Gelato mit vollmundigem und aromatischem Karamell-Geschmack. Ideal mit Karamell-Marmorierung sowohl für Gelati in der Schale als auch für Softeis.	400 g Produkt + 1 l Milch oder 1 l heißes Wasser. Ideal auch für Softeis-Maschinen.	6 Beutel à 1,6 kg	
BASISMASSE MOLKENKÄSE 12091060A	Ideale Komplett-Basismasse nach dem Rezept der „Cassata Siciliana“ mit 28% Halberzeugnis mit dem Geschmack von Schafsmilch-Molkenkäse und Sahne in Pulverform.	1 Beutel + 2,5 l kochendes Wasser + 300 g Zucker	10 Beutel à 1,2 kg	

FRUCHTEIS

Eine gezielte und komplette Auswahl, um mit verschiedenen Produktkategorien jeder Anforderung gerecht zu werden. Von den neuen **Gelagel Fruchteisvarianten**, gebrauchsfertige Produkte mit einem sehr hohen Anteil an Früchten, über die **Frucht-Pasten** mit zahlreichen frischen oder tiefgekühlten Früchten - als Ergänzung oder Ersatz der Früchte in den Sorbetts - bis hin zu den Komplett-Basismassen **Fruttapronta**, die nur mit Wasser oder Milch zubereitet werden. Perfekte Ausgewogenheit und äußerst praktische Anwendung dank der rasch erfolgenden Zubereitung, ohne dass der authentische Geschmack der Früchte verloren geht.

ZITRONE

Für die Zubereitung frischer und vollmundiger Gelati mit Zitronengeschmack.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEUE BASISMASSE MIT ZITRONEN-GESCHMACK 12091551A	Komplett-Basismasse zur Herstellung eines Zitronen-Gelato nur durch Zusatz von Wasser.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1 kg	
TUTTOLIMONE BASISMASSE MIT ZITRONEN-GESCHMACK 12091741A	Komplett-Basismasse mit natürlichen Aromen und pflanzlichen Ballaststoffen. Ohne Zusatz von Fetten, Milch und Derivaten.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	12 Beutel à 1,25 kg	

GELAGEL FRUCHTEIS

Ein außergewöhnlich hoher Anteil an Früchten in Stücken und als Mus, erlesene Rohstoffe und Rohrzucker, kein Zusatz von Milchderivaten und glutenfrei: All das ist Gelagel Fruchteis. Ausgewogene und gebrauchsfertige Produkte, mit passendem Rezept für eine vegane Ernährung, ideal zur Herstellung von typisch italienischen Sorbetts, sizilianischen Gramolaten, Wassereis am Stiel, Mixgetränken, halbgefrorenen Erzeugnissen und Glasuren.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU GELAGEL ROTE FRÜCHTE 12091209	Hoher Anteil an roten Früchten: Fruchtfleisch von Kirschen, Erdbeer- und Himbeerpüree und Granatapfelsaft. Eine köstliche Kombination intensiver, frischer Aromen mit leicht säuerlicher Note und attraktiver, intensiver roter Farbe.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	
GELAGEL TROPICAL PASSION 12091206	Duftend und cremig – wirklich einmalig.	+ 2,1 l Wasser	6 kleine Eimer à 1,65 kg	
GELAGEL PESCA MELBA 12091207	Pfirsich und Himbeere mit einem kostbaren Hauch von Vanille. Die Süße und Saftigkeit des Pfirsichs kombiniert mit der feinen Säure der Himbeere - das schmeckt nach Sommer pur!	1,65 kg Produkt + 2.1 l Wasser	6 kleine Eimer à 1,65 kg	
GELAGEL ALLA MELANNURCA CAMPANA IGP 12091208	48% Apfelsorte Melannurca Campana IGP in kleinen Stückchen für ein Sorbet mit der ganzen Köstlichkeit und Süße der Königin der Äpfel. Ein Gelato mit zertifizierter Qualität.	1,65 kg Produkt + 1,65 l Wasser	6 kleine Eimer à 1,65 kg	
GELAGEL KOKOS INDONESIEN 12091201	59% Kokos aus Indonesien, 29% im fertiggestellten Gelato.	1,65 kg Produkt + 1,65 l Wasser	6 kleine Eimer à 1,65 kg	
GELAGEL KAKTUSFEIGE SIZILIEN 12091202	77% Kaktusfeigen aus Italien-Sizilien, 34% im fertiggestellten Gelato.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	6 kleine Eimer à 1,65 kg	
GELAGEL ERDBEERE ITALIEN 12091200	74% Erdbeeren aus Italien, 32% im fertiggestellten Gelato.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser Mit frisch gepflückten Erdbeeren: 1,65 kg Produkt + 1,5 l Wasser + 1 kg Erdbeeren	6 kleine Eimer à 1,65 kg	
GELAGEL LIMETTE SÜDAMERIKA 12091205	24% Limetten aus Südamerika, 11% im fertiggestellten Gelato.	1,65 kg Produkt + 2 l Wasser	6 kleine Eimer à 1,65 kg	
GELAGEL MANGO SÜDAMERIKA 12091204	75% Mango aus Südamerika, 33% im fertiggestellten Gelato.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	6 kleine Eimer à 1,65 kg	
GELAGEL BIRNE ITALIEN 12091203	71% Birnen aus Italien, 31% im fertiggestellten Gelato.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	6 kleine Eimer à 1,65 kg	

FRUTTAPRONTA

Halberzeugnisse in Pulverform mit dehydrierten Früchten zur Zubereitung nur mit Wasser und/oder Milch. Spachtelfähig, perfekt ausgewogen und äußerst praktisch, ohne dass der authentische Geschmack der Früchte verloren geht.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU **FRUTTAPRONTA WASSERMELONE** 12106025	Mit coco râpé“ angereicherte Basismasse.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	
NEU **FRUTTAPRONTA SANGUINELLO-ORANGE** 12106024	Mit Sanguinello-Orange angereicherte Basismasse	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	
NEU **FRUTTAPRONTA ROTE FRÜCHTE** 12106027	Mit rote früchte angereicherte Basismasse.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	
NEU **FRUTTAPRONTA MANGO** 12106023	Mit mango angereicherte Basismasse.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	
NEU **FRUTTAPRONTA KOKOS** 12106009A	Mit „coco râpé“ angereicherte Basismasse.	1 Beutel + 3 l Milch	8 Beutel à 1,30 kg	
FRUTTAPRONTA KOKOS 12106009A	Mit „coco râpé“ angereicherte Basismasse.	1 Beutel + 3 l Milch	8 Beutel à 1,30 kg	
FRUTTAPRONTA ERDBEERE 12106002A	Mit dehydrierten Früchten angereicherte Basismasse, ohne Zusatz von Milch, Derivaten und Pflanzenfetten.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	
FRUTTAPRONTA LEMONELLO 12091034A	Aromatisierte Basis Limoncello, Basismasse mit dehydriertem Zitronensaft, ohne Zusatz von Milch, Derivaten und Pflanzenfetten.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	
FRUTTAPRONTA HONIGMELONE 12106020A	Basismasse mit Honigmelonensaft in Pulverform, ohne Zusatz von Milch, Derivaten und Pflanzenfetten.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	
FRUTTAPRONTA GRÜNER APFEL 12106017A	Basismasse mit Apfelbrei in Pulverform, ohne Zusatz von Milch, Derivaten und Pflanzenfetten.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	

FRUCHTPASTEN

Qualitativ hochwertige Pasten als Ersatz oder Ergänzung der Früchte in den Sorbetts.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
ANANAS 12094561A	Paste mit Würfeln und 40% Frucht- und Saftanteil.	**Als Ersatz für frische oder tiefgekühlte Früchte:** 70 g je 1 kg Mischung **Als Ergänzung von frischen oder tiefgekühlten Früchten:** 40/50 g je 1 kg Mischung	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
BANANE 120941A	Paste mit glatter Struktur und 25% Fruchtfleisch.		2 kleine Eimer à 3,5 kg	
KOKOS 12094571A	Paste mit 17% Kokosraspeln.		2 kleine Eimer à 3,5 kg	
ERDBEERE 12094501A	Paste mit Samen und 45% Frucht- und Saftanteil.		2 kleine Eimer à 3,5 kg	
WALD-BEEREN 12094581A	Paste mit Samen und 21% Fruchtfleisch.		2 kleine Eimer à 3,5 kg	
HIMBEERE 12094521A	Paste mit Samen und 30% Fruchtfleisch.		2 kleine Eimer à 3,5 kg	
MANGO 12094511A	Paste mit glatter Struktur und 38% Mus- und Saftanteil.		2 kleine Eimer à 3,5 kg	
HONIGMELONE 12094591A	Paste mit glatter Struktur und 40% Frucht- und Saftanteil.		2 kleine Eimer à 3,5 kg	
GELBER PFIRSICH 12094781A	Paste mit Würfeln und 45% Frucht- und Saftanteil.		2 kleine Eimer à 3,5 kg	

JOGHURT-GELATI

Das Angebot ist die passende Antwort auf die aktuellen Trends des Markts, in dem Joghurteis einen wichtigen Platz eingenommen hat.

JOGHURT-GELATI

Produkte in Pulverform mit dehydriertem Joghurt zur Herstellung oder zum Aromatisieren von Gelati für vollmundigen Geschmack. Ausgezeichnet in Kombination mit den neuen Fruchtmarmorierungen 4.0 mit hohem Fruchtanteil.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
YOGO MY-KONOS 12093395	Ein hochdosiertes, pulverförmiges Produkt aus griechischem Joghurt mit ausgeprägter Säure und einer glatten, cremigen Konsistenz.	Für Gelato: 1,25 kg 1 kg + 1,25 l Milch + 1,25 l Wasser. Für Softeis: 1,25 kg Produkt + 2,5 l Wasser. Kaltzubereitung.	12 Beutel à 1,25 kg	
FERTIGE BASISMASSE YOGO 12091431A	Komplett-Basismasse mit Joghurt-Geschmack.	1 kg Basismasse + 3 l Milch	12 Beutel à 1 kg	
FERTIGE BASISMASSE YOGO NATUR 12091154A	Basismasse zur Herstellung von Joghurt-Gelati mit frischem oder griechischem Joghurt. Auch für Softeis-Maschinen geeignet. Ohne Zusatz von Aromen.	1 kg Joghurt + 350 g Basismasse	6 Beutel à 2 kg	
BASISMASSE YOGO 12093361A	Produkt in Pulverform zum Aromatisieren, für reichhaltigen Joghurt-Geschmack.	40 g je kg Mischung	4 Beutel à 2 kg	
BASISMASSE YOGO PLUS 12093373A	Produkt in Pulverform zum Aromatisieren, für reichhaltigen Joghurt-Geschmack mit markanterem Säuregehalt.	40 g je kg Mischung	4 Beutel à 2 kg	
BASE YOGO PLUS EXPORT 12093393A	Produkt in Pulverform zum Aromatisieren, für reichhaltigen Joghurt-Geschmack mit markanterem Säuregehalt.	40 g je kg Mischung	6 Beutel à 2 kg	

MARMORIERUNGEN

Unverzichtbare Produkte zum Dekorieren von handwerklich hergestellten Gelati, zum Füllen von halbgefrorenen Erzeugnissen und für innovative Zubereitungen in der Konditorei.

FRUCHTMARMORIERUNGEN 4.0

Das Upgrade unserer Fruchtmarmorierungen, die in der Branche als Meisterwerke der Innovation gehandelt werden. Für den Gelato-Meister sind die Marmorierungen 4.0 gleichbedeutend mit perfekter Haftung am Gelato, einem hohen Fruchtanteil, einem vollen und authentischen Geschmack, praktischer Handhabung und höchster Qualität sowie sorgfältig ausgewählten Rohstoffen.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
MARMORIERUNG ERDBEERE 12095873	Mit 41% Erdbeeren, dunkelrote Farbe, die typisch für die Reifung unter praller Sonne ist.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
MARMORIERUNG PASSIONS FRUCHT 12095874	Mit 25% Maracuja-Fruchtfleisch, vielen Samen und cremiger Konsistenz. Munterer und lebendiger Touch, mit natürlichen Aromen.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
MARMORIERUNG AMARENA-SAUERKIRSCHE TOP 12095034A	Mit 40% Amarena-Sauerkirschen, ganz und in Stücken, vollmundiger Geschmack, mit intensiver Farbe und einer leicht säuerlichen Note. Das Nonplusultra der Amarena-Sauerkirsche-Marmorierungen.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
MARMORIERUNG AMARENA-SAUERKIRSCHE 12095251A	Mit 22% Kirschen, ganz und in Stücken, vollmundiger Geschmack, mit intensiver Farbe und einer leicht säuerlichen Note.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
MARMORIERUNG ORANGE 12094027A	Marmorierung mit 23% gewürfelten kandierten Orangenschalen, innen weich und außen knusprig. Für ein Gelato mit tadellosem Erscheinungsbild und einer angenehm bitteren Note am Gaumen.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
MARMORIERUNG FEIGEN 12094012A	Cremiges Feigen-Flüssigprodukt mit 65% Fruchtanteil, zahlreichen Fruchtstücken und Samen. Vollmundiger und raffinierter Geschmack mit natürlichen Aromen.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
MARMORIERUNG WALDBEEREN 12095271A	Mit 33% Waldbeeren in verschiedenen Varietäten: Heidelbeeren, rote Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Eine herzhaft duftende und Frische ausstrahlende Mischung, perfekt für klassische, aber auch innovative Kombinationen.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
MARMORIERUNG HIMBEERE 12095872A	Mit 49% kandierten Himbeeren und Himbeermus. Reichhaltiger und frischer Geschmack, natürliche Aromen.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 3,5 kg	
MARMORIERUNG GRANATAPFEL 12095871A	Mit 30% Granatapfel-Fruchtanteil und vielen Kernen, die ein kontrastreiches, gleichzeitig süßes und herbes Geschmackserlebnis schenken.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 3,5 kg	

MARMORIERUNGEN AMORE

Pernigotti Maestri Gelatieri hat den eigenen Erfahrungsschatz und die eigene Leidenschaft in die Verarbeitung der Trockenfrüchte einfließen lassen – und somit auch in die Zubereitung der Marmorierungen für feine Cremes und neue Gaumenfreuden in der Gelateria. Das Ergebnis heißt Amore, die neue Produktlinie cremiger Marmorierungen mit einem überraschenden knusprigen Touch, angereichert mit kleinen Trockenfrucht- und Waffelstücken. Vier Referenzen, die das Ergebnis erlesener Rohstoffe und modernster Technologien sind: vollmundiger Geschmack, optimales ästhetisches Erscheinungsbild, auf einer Linie mit den neuesten Trends auf dem Markt. Momente intensiven Genusses, in denen die Liebe zu traditionell hergestelltem Gelato und zu den Menschen, die dieses zu schätzen wissen, zum Ausdruck kommt.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU **CASHEWLIEBE-MARMORIERUNG** 12092028	Weiche Creme mit Honig und Karamell, knusprigen Eiswaffelstücken und gerösteten, gesalzenen und gehackten Cashewkerne. Die leckere, raffinierte Creme besticht durch die Kombination von Süß und Salzig.	Als Marmorierung: Bei der Entnahme nach Belieben marmorieren Als Geschmacksverfeinerer: 80-100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Eimer à 5 kg z	
MARMORIERUNG AMORE SALZ-MANDEL 12092027B	Zartcremige Salz-Mandel-Creme mit vielen kleinen Waffelstückchen und gerösteten, gesalzenen Mandelstückchen. Superlecker und raffiniert, verblüfft durch seinen leicht salzigen Touch.	Wie Marmorierung: Bei der Entnahme nach Belieben marmorieren. Als Geschmacksverfeinerer: 80-100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 kleine Eimer à 5 kg	
MARMORIERUNG AMORE GESALZENE ERDNÜSSE 12092018C	Feine, schmackhafte Creme mit leicht salzigem Erdnussbuttergeschmack, mit Erdnusspaste, zahlreichen Körnern aus gerösteten und gesalzenen Erdnüssen und kleinen knusprigen Waffelstücken.	Als Marmorierung: nach Belieben marmorieren. Als Geschmacksverfeinerer: 80/100 g je kg Mischung.	2 kleine Eimer à 5 kg	
MARMORIERUNG AMORE PECAN 12092016C	Innovative Creme mit Geschmack nach gesalzenem Karamell, hohem Anteil an Pekannüssen und kleinen knusprigen Waffelstücken.	Als Marmorierung: nach Belieben marmorieren. Als Geschmacksverfeinerer: 80/100 g je kg Mischung.	2 kleine 5-kg-Eimer	
MARMORIERUNG AMORE PISTAZIEN 12092026C	Geschmackvolle Creme aus reichhaltiger Pistazienpaste mit kleinen knusprigen Waffelstücken und Körnern aus gerösteten Pistazien.	Als Marmorierung: nach Belieben marmorieren. Als Geschmacksverfeinerer: 80/100 g je kg Mischung.	2 kleine 5-kg-Eimer	
MARMORIERUNG AMORE HASELNUSS 12092010D	Geschmeidige Creme mit Gianduia-Geschmack, angereichert mit Haselnusskörnern und kleinen knusprigen Waffelstücken.	Als Marmorierung: nach Belieben marmorieren. Als Geschmacksverfeinerer: 80/100 g je kg Mischung.	2 kleine 5-kg-Eimer	

KLASSISCHE MARMORIERUNGEN

Glatte Struktur oder mit eingearbeiteten Zutaten zum Verfeinern der Gelati.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU **NOUGATINE-MARMORIERUNG** 12098740	Cremige, knusprige Marmorierung mit Bitterschokolade und 30% köstlichem Haselnusskrokant.	Nach Belieben marmorieren	2 Eimer à 3 kg	
NEU **ZABAIONE IMPERATORE - MARMORIERUNG** 12093400	Ausgeprägter, intensiver Geschmack mit alkoholischen Noten durch den hohen Gehalt an Likörwein Marsala und Eigelb. Die cremige Konsistenz steht mit der Tradition im Einklang und garantiert ein genussvolles Erlebnis.	Bei der Entnahme nach Belieben marmorieren	2 Eimer à 3,5 kg	
NEU **COCCOBELLO-MARMORIERUNG** 12098750	Diese Marmorierung vereint den Geschmack von Milchschokolade mit der Frische von Kokosraspeln. Cremige, samtige Konsistenz mit Kokosstückchen, die im Mund schmelzen.	Als Geschmacksverfeinerer: 80-100 g + 1 kg weiße Basismasse Als Marmorierung: nach Belieben	2 kleine Eimer à 6 kg	
VARIEGATO SALTED BUTTER CARAMEL 12098755	Marmorierung mit dem Geschmack von gesalzenem Butterkaramell für einen köstlichen, raffinierten Geschmack. Dicht und cremig, höchst angenehm wegen seiner leichten, unaufdringlichen Geschmacksnoten.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 3,5 kgmarmorieren	
MARMORIERUNG MIT MILCH-SCHOKOLADEN-GESCHMACK 12093066B	Paste für Marmorierungen mit dem Geschmack von Milchschokolade. Entweder pur oder mit eingearbeiteten Zutaten (Körner oder dergleichen) verwenden.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer pro Karton à 5,5 kg	
MARMORIERUNG GOLOSELLA 12093251B	Marmorierung mit dem Geschmack von Haselnüssen und Kakao.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 6 kg	
MARMORIERUNG CHOCK 12098753B	Cremige, reichhaltige Gianduia-Paste mit Haselnusskörnern, pralinierten Haselnusskörnern und Waffelstückchen; insbesondere zum Marmorieren von Gelati mit Schokoladengeschmack geeignet.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 5 kg	
MARMORIERUNG CROCCHI 12098731A	Paste für Marmorierung, angereichert mit pralinierten Haselnusskörnern für mehr Knusprigkeit.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 5 kg	
MARMORIERUNG GESCHMACK CIOCCOCROK 12093641C	Paste für Marmorierung mit knusprigen Zerealien (Mischung aus extrudierten und gerösteten Reiskörnern), eingetaucht in einer geschmeidigen und dickflüssigen Paste mit Kakao- und Haselnussgeschmack. Ideal zum Marmorieren von Gelati und Desserts.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 5 kg	
MARMORIERUNG KAKAO-MÜRBETEIGGEBÄCK 12093504A	Paste für Marmorierung mit Kakaogebäckbröseln (25%) mit dem Geschmack von Haselnüssen und Kakao. Ideal in der Verbindung mit Mürbeteiggebäck-Creme und Gelati mit Schokoladengeschmack.	Nach Belieben marmorieren	2 kleiner Eimer à 5,5 kg	
MARMORIERUNG MANDORLONE 12092391B	Paste für Marmorierung, mit gerösteten Mandeln und Mandelpaste.	Nach Belieben marmorieren	2 kleine Eimer à 5 kg	
MARMORIERUNG PISTAZIEN MIT KÖRNERN 12093019B	Marmorierung mit Pistazienkörnern. Ohne Aromen und mit Farbstoffen.	Nach Belieben marmorieren oder zum Aromatisieren von weißer Basismasse	2 kleine Eimer à 3 kg	

KITS

Praktisch und schnell anzuwenden, für reichhaltige und vollmundige Gelati. Dies sind die neuen Kits aus dem Hause Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani.

KIT PROFUMO DI SICILIA

Unsere Liebeserklärung an Sizilien, die Perle im Mittelmeer. Zwei Produkte, die die Stimmungen, Düfte und traditionellen Farben einer einzigartigen Insel in sich tragen.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
KIT PROFUMO DI SICILIA 12108382	Ein Kit, das die Eisvitrine mit den Düften und Atmosphären Siziliens bereichert: **Paste Profumo di Sicilia** mit Milchgeschmack, Zitrone und Zimt; **Morettina Mandorla Profumo di Sicilia**, Marmorierung mit gerösteten Mandeln, Zitrusfruchtaroma von Orangen und Zimt; **Granella Profumo di Sicilia**, knuspriges Crumble-Biskuit mit Würfeln kandierter Orangen und Pistazienkörnern mit angenehmem Zitronenaroma.	Paste Profumo di Sicilia: 50 g + 1 kg weiße Basismasse. Morettina Mandorla Profumo di Sicilia: nach Belieben. Granella Profumo di Sicilia: Dekoration nach Belieben.	Paste Profumo di Sicilia 1 kleiner Eimer à 3,5 kg + Morettina Mandorla Profumo di Sicilia 1 kleiner Eimer à 6 kg + Granella Profumo di Sicilia 2 Beutel à 2,5 kg = 14,5 kg	Gluten Free, Senza olio di palma

KIT PROFUMO COSTIERA AMALFITANA

Der Zauber der **Amalfiküste** zeichnet sich auch durch den feinen Duft nach **Zitronen** aus, die nicht nur die Landschaft prägen, sondern auch ein wesentlicher Bestandteil ihrer Spezialitäten sind. Jetzt sind die **Sonne** und die **Düfte** des Südens in diesem köstlichen, intensivem Gelato in verschiedenen Konsistenzen eingefangen.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
KIT PROFUMO COSTIERA AMALFITANA 12108386	Pasta Profumo Costiera Amalfitana: Paste mit leckerem Zitronenkuchen-Geschmack. Morettina Profumo Costiera Amalfitana: Streichcreme mit Zitronenaroma verfeinert mit einem Hauch von Orangenblüten. Granella Profumo Costiera Amalfitana: Gelbes Zitronen-Cookie-Crumble mit vielen Würfelchen kandierter Zitrone	Pasta Profumo Costiera Amalfitana: 50 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse. Morettina Profumo Costiera Amalfitana: 100 g/kg. Granella Profumo Costiera Amalfitana: Zum Dekorieren nach Belieben.	Pasta Profumo Costiera Amalfitana: 1 kleiner Eimer à 3 kg Morettina Profumo Costiera Amalfitana: 1 kleiner Eimer à 6 kg Granella Profumo Costiera Amalfitana: 2 Beutel à 2,5 kg	Gluten Free

SET DÜFTE SARDINIENS

Das charakteristische Aroma des Mirto, eines aus der Myrte gewonnenen Likörs, der kräftige Geschmack von gemischtem Ricotta aus Schafs- und Kuhmilch und die Süße von Honig sind die Protagonisten des neuen Sets Düfte Sardiniens. Eine Reise, die Aromen und Düfte der echten sardischen Tradition wiederentdecken lässt.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU SET DÜFTE SARDINIENS 12108411	Basismasse Ricotta Düfte Sardiniens: Aromatisierendes Pulver mit Ricotta aus Kuh- und Schafsmilch. Morettina Honig Düfte Sardiniens: Einzigartige Streichcreme mit Honig. Keksstreusel Düfte Sardiniens: Keksstreusel mit Myrtenaroma in intensivem Violett.	Basismasse Ricotta Düfte Sardiniens: 50 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse Morettina Honig Düfte Sardiniens: 100 g/kg Keksstreusel Düfte Sardiniens: Nach Belieben dekorierenz	Basismasse Ricotta Düfte Sardiniens: 1 Beutel à 1,5 kg Morettina Honig Düfte Sardiniens: 2 Eimer à 6 kg Keksstreusel Düfte Sardiniens: 2 Beutel	

KRUMIRI-BISTEFANI-SET

Die Krumiri, die legendären Kekse mit der geschwungenen Form eines Schnurrbarts, prägten die Geschichte der piemontesischen Backwaren und sind nun die Protagonisten des neuen Krumiri-Bistefani-Sets. Der charakteristische Schnurrbart des Königs Vittorio Emanuele II. inspirierte die einzigartige, geschwungene Form der Kekse, die sie leicht wiedererkennen lässt und ihnen ein einfaches, aber elegantes Aussehen verleiht. Aus der Zusammenarbeit von Bistefani und den Maestri Gelatieri Italiani ging ein Geschmack vor, der den köstlichen Duft, die sanfte Süße und die unwiderstehliche Knusprigkeit mit der legendären Form eines Schnurrbarts vereint: sorgfältig ausgewählte, hochwertige Zutaten für ein echt italienisches Spitzenprodukt. Ein Geschmackserlebnis, bei dem man sich die Lippen leckt.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU KRUMIRI - BISTEFANI - SET 12108412	**Krumiri-Marmorierung: Streichcreme** mit der Geschmacksrichtung Mürbeteig und Butter mit 20% Krumiri Bistefani Keksbröseln. **Krumiri-Kekse:** echt italienische, mürbe Kekse mit zartem Geschmack, Symbol von Bistefani.	**Krumiri-Marmorierung:** Für das Eis: 90 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse **Für die Marmorierung:** nach Belieben **Krumiri-Kekse:** Nach Belieben dekorieren	**Krumiri-Marmorierung:** 2 Eimer à 5,5 kg **Krumiri-Kekse** 3 Beutel à 290 kg = 11,87 kg	

KIT KIDS

Eigens entwickelte Produkte zur Herstellung feiner und farbenfroher Leckereien für die Jüngeren und Jüngsten unter der Kundschaft. Schmackhaft und spielerisch, einfach unverzichtbar.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU **MILCH & BROWNIES - MARMORIERUNG** 12098751	Marmorierung mit Sahnegeschmack und vielen leckeren Brownies mit Kakao.	Als Marmorierung: pur Für Eis: 100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse oder für ein noch reicheres Eis 1 kg Produkt + 1 l kochende Vollmilch	2 Eimer à 5 kg	
KIT PANNAFRAGOLA FRIZZY 12108400	**Pasta Gusto Pannafragola**: Paste mit Sahnegeschmack und Walderdbeeraroma. **Variegato Fragola Frizzy**: Marmorierung mit Walderdbeergeschmack und kleinen Bonbons mit Brausefüllung. **Decorazione Fragola Frizzy**: Dekoration aus Zuckerpaste in Erdbeerform.	**Pasta Gusto Pannafragola**: 50 g + 1 kg weiße Basismasse. **Variegato Fragola Frizzy**: Nach Belieben marmorieren. **Decorazione Fragola Frizzy**: Nach Belieben marmorieren.	**Pasta Gusto Pannafragola**: 1 kleiner Eimer à 3 kg **Variegato Fragola Frizzy**: 1 kleiner Eimer à 6 kg **Decorazione Fragola Frizzy:** 105 Stück (0,8 kg) = 9,8 kg	
KIT BANANAO 12108380	Kit bestehend aus der **Basismasse Bananao** mit intensivem Bananengeschmack und attraktiver gelber Farbe, der **Marmorierung Bananao** mit feinem Milchschokoladengeschmack und Bananenaroma und der **Dekoration Bananao** mit Bananen in Zuckerpaste für einen ansprechenden und farbenfrohen Geschmack.	Basismasse Bananao: 1,25 kg Produkt + 1,25 l Wasser + 1,25 l Milch. Marmorierung Bananao: nach Belieben. Dekoration Bananao: nach Belieben.	Basismasse Bananao 6 Beutel à 1,25 kg + Marmorierung Bananao 1 kleiner Eimer à 3 kg + Dekoration Bananao	

KIT DAL MONDO

Neue Geschmackstrends aus aller Welt in die Eisvitrine aufzunehmen, ist heute mehr denn je angesagt. Wenn Gelato an sich schon eine unwiderstehliche Versuchung ist, dann ist der Genuss eines Gelatos mit den faszinierenden Aromen, Texturen und Zutaten aus fernen Ländern ein Traum, der wahr wird.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU **BONET-SET** 12108410	Bonet-Marmorierung: Köstliche Marmorierung mit Kakao, alkoholischen Noten von Rum und knusprigen Amaretti. Karamell-Topping: leckere Karamellsauce	Bonet-Marmorierung: 150 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse Karamell-Topping: je nach Gewohnheiten und Vorlieben	Bonet-Marmorierung: 1 Eimer à 5,7 kg Karamell-Topping: 1 Flasche à 1 kg = 6,7 kg	
KIT TORTA CHEESECAKE 12108391	**Base Gusto Torta Cheesecake:** Geschmacksverfeinerer mit echtem Käse in Pulverform. Wird der weißen Basismasse zugegeben, um dem Gelato den charakteristischen Cheesecake-Geschmack und die typisch gelbe Farbe zu verleihen. **Granella Per Torta Cheesecake:** Leckerer Crumble mit Karamellgeschmack.	Base Gusto Torta Cheesecake: 70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse. Granella Per Torta Cheesecake: Nach Belieben.	Base Gusto Torta Cheesecake: 5 Beutel à 1 kg Granella Per Torta Cheesecake: 5 Beutel à 1 kg = 10 kg	
KIT COFFEE SHOCK 12108395	**Base Coffee Shock:** Basismasse mit löslichem Kaffee und unserem fettarmen Kakao. **Variegato Coffee Shock:** Marmorierung mit Schoko- und Kaffeegeschmack und jeder Menge knuspriger Kaffeekristalle.	Base Coffee Shock: 60 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse. Variegato Coffee Shock: Nach Belieben.	Base Coffee Shock: 1 Beutel à 1,680 kg Variegato Coffee Shock: 1 kleiner Eimer à 5,5 kg = 7,18 kg	

DEKORATIONEN

Eine sorgfältige Auswahl der Zutaten und ihre hohe Qualität kennzeichnen diese Produkte, mit denen der Gelato-Meister für Dekorationen und Garnierungen von Süßspeisen und Gelati optimal gerüstet ist – zur Freude der Kundschaft, die mit knusprigen Feinheiten überrascht werden kann.

KÖRNER, BRÖSEL UND FÜLLUNGEN

Produktlinie auf der Basis von Trockenfrüchten zum Dekorieren von Gelati in der Schale und im Becher, von halbgefrorenen Erzeugnissen, Torten und Einzelportionen.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
AMARENA GELATERIA 12098023A	Halbkandierte Amarena-Sauerkirschen in Sirup: Das traditionelle Kandieren nach dem Verfahren „à la française“ und die handverlesene Auswahl der Früchte garantieren ein starkes Aroma mit feinen Mandelnuancen, eine feste Struktur und die sehr dunkle und intensive blau-violette Farbe. Größe 16/18.	Für Füllungen und Dekorationen	4 Dosen à 2,75 kg	
GERÖSTETE HASEL-NUSSKÖRNER 12098047A	Geröstete Haselnüsse in Körnergröße.	Für Füllungen und Dekorationen	4 Beutel à 2 kg	
GERÖSTETE PISTAZIEN-KÖRNER 12098521A	100% geröstete Pistazien in Körnergröße, vakuumverpackt. Ohne GVO und glutenfrei.	Für Füllungen und Dekorationen	4 Beutel à 1 kg	
GROBE NOUGAT-STÜCKE 12098651A	Klassischer Nougat mit Mandeln und Haselnüssen (40%) in besonders mürben und leicht zu beißenden Stücken.	Für Füllungen und Dekorationen	3 Beutel à 2 kg	
GANZE GERÖSTETE HASELNÜSSE 12098046A	Ganze geröstete Haselnüsse.	Für Füllungen und Dekorationen	4 Beutel à 2 kg	
GANZE MARONEN UND IN STÜCKEN 12092401	Kandierte Maronen, ganz und in Stücken, in karamellisiertem Sirup.	Nach Belieben marmorieren oder mit 200 g je einen Liter Basismischung aromatisieren	1 Dose à 5,85 kg	

TOPPINGS

Eine neue und hochwertige grafische Gestaltung für ein Komplettangebot an farbigen und geschmackvollen Toppings. Cremige Flüssigprodukte mit intensivem und samtenem Geschmack zur phantasievollen Dekoration kreativer Zubereitungen, aber auch zur Verschönerung des Eiscafés mit Markenprodukten von Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani.

TOPPINGS

Ideal zum Marmorieren und Garnieren von Gelati im Becher und in der Schale, von Desserts und Einzelportionen, ohne das Gelato zu schmelzen oder darauf wegzurutschen.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG		EIGENSCHAFTEN
STRACCIATELLA IN BOTTIGLIA 12093228	Stracciatella mit intensivem Zartbitterschokoladengeschmack aus der praktischen Flasche. Ideal zum Kreieren von Stracciatella-Geschmack. Je nach Verwendung und Vorlieben.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten und Präferenzen	6 Flaschen à 0,85 kg		
TOPPING MANGO 12098050	Trendy und vollmundig, mit Mango-Geschmack.	Nach Belieben	6 Flaschen à 1 kg		
TOPPING AMARENA-SAUERKIRSCHE 12098022A	Mit 23% Amarena-Sauerkirschsaft.	Nach Belieben	6 Flaschen à 1 kg		
TOPPING KAKAO 12098042A	Intensiver Kakaogeschmack.	Nach Belieben	6 Flaschen à 1 kg		
TOPPING KARAMELL 12098043A	Vollmundiger und aromatischer Karamell-Geschmack.	Nach Belieben	6 Flaschen à 1 kg		
TOPPING ERDBEERE 12098026A	Mit 37% Fruchtanteil.	Nach Belieben	6 Flaschen à 1 kg		
TOPPING WALDBEEREN 12098039A	Mit 35% Fruchtanteil.	Nach Belieben	6 Flaschen à 1 kg		

FOOD SERVICE

Qualitativ hochwertige Produkte, gekoppelt mit umfassenden Dienstleistungen, für ein breites Kundenspektrum, z.B. Gelateria, Eiscafés, Cafés, Bars und Restaurants.

SOFTEIS

Zur Verwendung in Softeis-Maschinen. Verarbeitung nur durch Zugabe von Wasser und/oder Milch.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE KAKAO SOFT-ICE 12091621A	Komplett-Basismasse mit Kakao, für ein cremiges und perfekt ausgewogenes Softeis. Verarbeitung mit Wasser oder Milch.	1,6 kg Produkt + 4 l Wasser. **Zum Erhalt eines cremigeren Produkts** können 2 l Wasser durch 2 l Milch ersetzt werden.	6 Beutel à 1,6 kg	
BASISMASSE VANILLE-GESCHMACK SOFT-ICE 12091611A	Komplett-Basismasse mit feinem Vanille-Aroma, für ein cremiges und perfekt ausgewogenes Softeis. Verarbeitung mit Wasser oder Milch.	1,6 kg Produkt + 4 l Wasser	6 Beutel à 1,6 kg	
BASISMASSE YOGO SOFT-ICE 12091631A	Komplett-Basismasse mit Joghurt in Pulverform, für ein cremiges und perfekt ausgewogenes Softeis. Verarbeitung mit Wasser oder Milch.	1,6 kg Produkt + 4 l Wasser	6 Beutel à 1,6 kg	
BASISMASSE ERDBEERE SOFT-ICE 12091701A	Komplett-Basismasse mit Erdbeeren in Pulverform, für ein cremiges und perfekt ausgewogenes Softeis. Verarbeitung mit Wasser oder Milch.	1,6 kg Produkt + 4 l Wasser	6 Beutel à 1,6 kg	

CREMASEMPRE

Halberzeugnisse, zu deren Weiterverarbeitung nur Milch erforderlich ist. Ohne Farbstoffe, ideal zur Herstellung geschmeidiger und schmackhafter Cremes im Graniergerät.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
CREMASEMPRE KAFFEE 12091037A	Komplett-Präparat mit Kaffee zur Zubereitung im Graniergerät, ohne Farbstoffe.	1 Beutel + 3 l Milch **oder ersetzen durch** 500 g Milch mit 500 g Sahne	10 Beutel à 1,1 kg	
CREMASEMPRE YOGO 12091039A	Komplett-Präparat mit Joghurt zur Zubereitung im Graniergerät, ohne Farbstoffe.	1 Beutel + 3 l Milch oder ersetzen durch 500 g Milch mit 500 g Joghurt	10 Beutel à 1,1 kg	

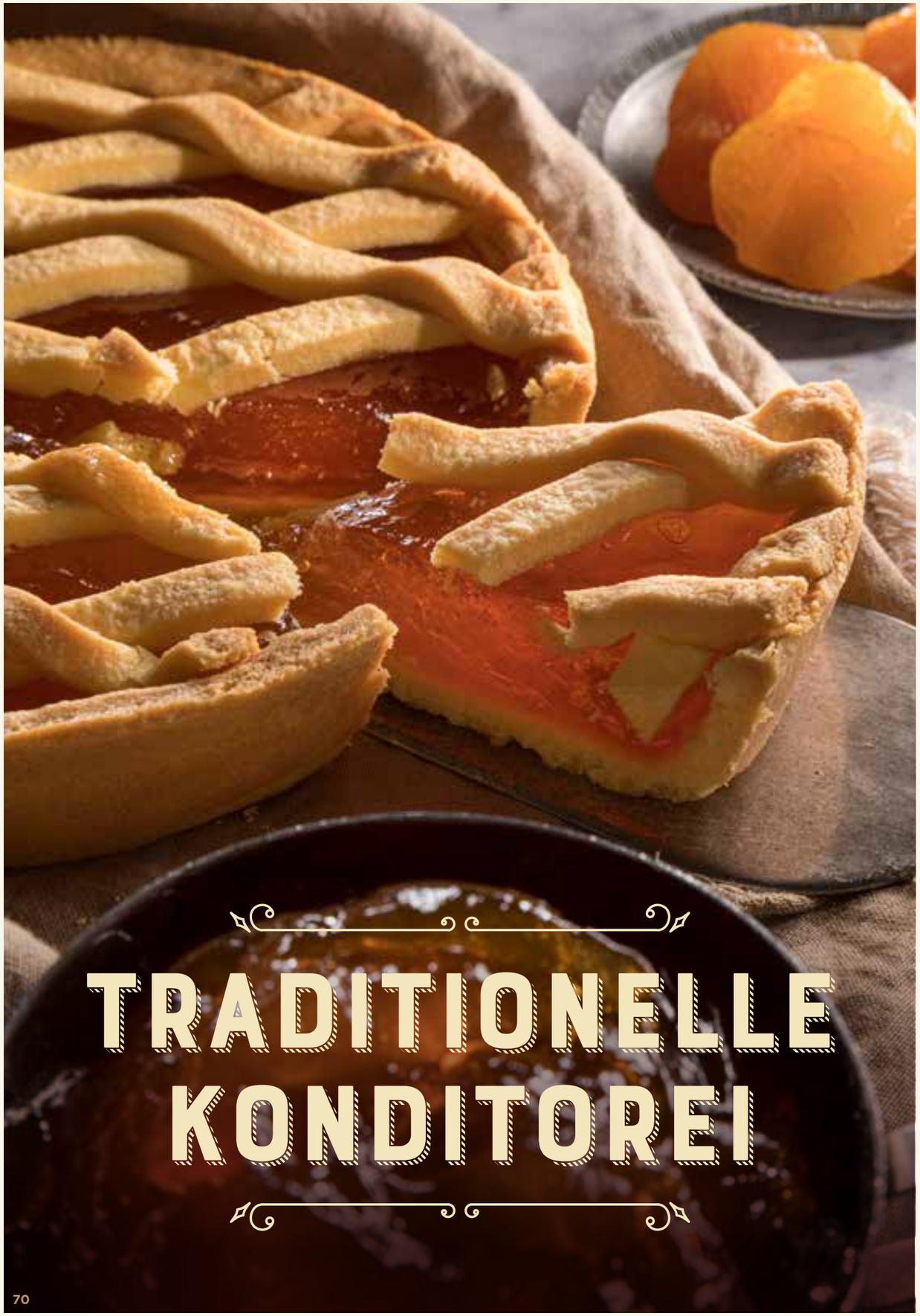
GRAMOLATE

Gebrauchsfertige Basismasse zur Herstellung einer geschmacksneutralen Gramolate mit sehr feinen Eiskristallen, die bei der Entnahme nach Belieben mit Sirup aromatisiert werden kann.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEUTRALE BASISMASSE GRAMOLATE 12091045A	Präparat für die Zubereitung einer Gramolate mit Eiskristallen von minimaler Größe. Kann nach Belieben mit Sirup aromatisiert werden.	1 Beutel Produkt + 7 l kaltes Wasser oder 150 g je Liter Wasser	10 Beutel à 1,05 kg	

KONDITOREI

Die Maestri Pasticceri Italiani wissen nur zu gut, dass der Begriff Konditorei mehr ist als nur ein Wort: Er ist gleichbedeutend mit Gaumenfreude. Ideale Produkte für unzählige Anwendungen und äußerst anspruchsvolle Gaumen, welche mit ausgesuchten hochwertigen Rohstoffen hergestellt werden, um unvergessliche Düfte und Geschmackserlebnisse zu schenken. Dafür bürgen die Maestri Pasticcieri Italiani.



FÜLLUNGEN

Ideale Pasten als Füllung für Sahne, Cremes und halbgefrorene Erzeugnisse.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
MORETTINA PASTICCERIA CIOCCOBIANCA 12099171A	Creme mit Milch und Milcheiweiß. Ideal als Füllung für Mürbeteigkuchen und Brioches nach dem Backen im Ofen.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten in der Konditorei	1 kleiner Eimer à 5,5 kg	
MORETTINA PASTICCERIA CIOCCOBIANCA 12099191A		Je nach Gebrauchsgewohnheiten in der Konditorei	1 kleiner Eimer à 12 kg	
MORETTINA PASTICCERIA CIOCCOCREAM 12099151B	Bitterschokoladen-Creme mit Kakao und Haselnüssen. S pezifisches Produkt zum Aromatisieren von Sahne und Eiercreme.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten in der Konditorei	2 kleine Eimer à 5,5 kg	

PASSATE

Fruchtpürees zur Verwendung sowohl in der Backwaren-Konditorei als auch zur Füllung bei Kaltzubereitungen.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG	EIGENSCHAFTEN
PASSATA APRIKOSE WEICH 12096251	Besonders geschmeidige und helle Passata, ideal für Füllungen. Zur Verwendung sowohl in der Backwaren-Konditorei als auch zur Füllung bei Kaltzubereitungen.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten im Ofen bei 170°C - 180°C für 20-25 Min. und kalt zur Füllung und Dekoration.	1 kleiner Eimer à 12,5 kg	
PASSATA APRIKOSE UNIVERSAL 12096241	Ideale Passata für Füllungen, zur Verwendung sowohl in der Backwaren-Konditorei als auch zur Füllung bei Kaltzubereitungen.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten im Ofen bei 170°C - 180°C für 20-25 Min. und kalt zur Füllung und Dekoration.	1 kleiner Eimer à 12,5 kg	

MORETTINE KONDITOREI

Die Morettine für die Konditorei sind wertvolle Streichcremes, die die passenden Eigenschaften aufweisen, um die Anforderungen der anspruchsvollsten Konditormeister und Gaumen zu erfüllen.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG		EIGENSCHAFTEN
MORETTINA KONDITOREI BACKWAREN UND FÜLLUNGEN G.E. 12099006A	Streichcreme mit sorgfältig ausgewähltem Kakao der Pernigotti Tradition und fein gerösteten Haselnüssen für Füllungen vor und nach dem Backen im Ofen. Erhältlich mit entsprechend geeigneten Fetten für die warme bzw. kalte Jahreszeit.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten in der Konditorei	1 kleiner Eimer à 12 kg		GLUTEN FREE
MORETTINA KONDITOREI PISTAZIEN 12099031C	Streichcreme mit 10% Pistazien ausgesuchter Güte, grüner Farbe und ausgezeichneter Streichfähigkeit. Gebrauchsfertig für jede beliebige Verwendung in der Konditorei.	Je nach Gebrauchsgewohnheiten in der Konditorei	2 kleine Eimer à 5,5 kg		GLUTEN FREE

MODERNE KONDITOREI

BASISMASSEN

Die Grundstoffe schlechthin für die Zubereitung schmackhafter halbgefrorener Erzeugnisse, cremiger Mousse und köstlicher Desserts. Ausgezeichnete löffelfähige Spezialitäten kreieren, die den verschiedenen Anforderungen des Markts gerecht werden, wird so zum Kinderspiel, wie auch die Liebe zu ihnen

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG		EIGENSCHAFTEN
DECOPANTOP 12099541A	Ideal für die Zubereitung halbgefrorener Erzeugnisse, auch zusammen mit Pangel, oder zur Anreicherung von Gelato-Mischungen dank der Eigenschaften zur Steigerung des Overruns.	500 g je 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg		Gluten Free
BASISMASSE GRAN MOUSSE 12091061A	Für die Zubereitung von Gelato mit heißem Überzug oder cremiger Mousse. Perfekt ausgewogene Mischung aus Zucker, Pflanzenfetten und Emulgatoren. Ohne Zusatz von Eindickungsmitteln.	350 g Produkt + 350 g Gelato-Mischung + 300 g Milch	6 Beutel à 2 kg		Gluten Free
HALBGEFRORENE BASISMASSE CREME/ FRUCHT (-18) 12107011A	Basismasse zur Herstellung halbgefrorener Erzeugnisse und Desserts mit Aufbewahrung bei Minustemperaturen.	1 l Milch + 500 g Produkt	6 Beutel à 2 kg		Gluten Free

GLASUREN

Glasuren verleihen Ihrer Eisvitrine mehr Glanz, sie lassen sich einfach und schnell zubereiten und geben Ihren halbgefrorenen Erzeugnissen und Desserts eine besondere Ausstrahlung.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	PACKUNG		EIGENSCHAFTEN
SPECCHIOCIOK 12107181	Mit Kakaopulver zur „Spiegel"-Dekoration von Torten und halbgefrorenen Erzeugnissen. Sie wird im Kühlschrank aufbewahrt und kristallisiert nicht.	Je nach zu dekorierender Oberfläche	2 kleine Eimer à 3,5 kg		Gluten Free
SPECCHIONEUTRA 12107191	Zur „Spiegel"-Dekoration von Torten und halbgefrorenen Erzeugnissen. Sie wird im Kühlschrank aufbewahrt, ohne zu kristallisieren.	Je nach zu dekorierender Oberfläche	2 kleine Eimer à 3,5 kg		Gluten Free

18900729

DAL 1860

PERNIGOTTI

MAESTRI GELATIERI ITALIANI

www.pernigottigelatieri.com