COMPRITAL

# Catalogo 2024

La nostra vera natura è l'innovazione

# Qualità
# Innovazione
# Creatività
# Relazioni
# Sostenibilità

### RELAZIONI

Il nostro successo è il risultato della costruzione di relazioni forti con il cliente e all'interno dell'azienda, con un intenso supporto reciproco e un lavoro di squadra appassionato e orientato alla crescita continua.

### RISPETTO

Le persone, l'ambiente e la comunità di cui facciamo parte sono oggetto della nostra attenzione. Questo rende il rispetto uno dei valori fondanti che si esprime nei confronti di tutti gli stakeholder.

### EMOZIONE

Il nostro business ha l'obiettivo di generare piacere attraverso il gusto, lavorando insieme ai nostri clienti per trasmettere emozioni al consumatore finale. Abbinare l'emozione alla competenza e alla professionalità rappresenta uno dei fondamenti del nostro sistema valoriale.

### SPIRITO IMPRENDITORIALE

Lo spirito imprenditoriale ci guida verso obiettivi ambiziosi grazie a un solido orientamento al cliente e alla continua ricerca dell'innovazione.

COMPRITAL

**Fondata a Milano nel 1985 come azienda familiare**, Comprital si è affermata nel mercato degli ingredienti per gelateria e pasticceria, conquistando una solida posizione tra le più grandi aziende del settore ed esportando il nostro amore per la qualità e l'innovazione a livello internazionale.

Oggi Comprital fa parte della piattaforma **CSM INGREDIENTS**, proseguendo nel suo percorso votato all'innovazione e sviluppo di ingredienti hi-tech per rispondere alle nuove esigenze del mercato in un'ottica di sostenibilità ambientale.

La nostra è una missione collettiva, un impegno che nasce dalla sinergia e la professionalità del nostro team, dall'impegno e dalla formazione continua che ci spingono a esplorare nuovi orizzonti per soddisfare le esigenze più tecniche dei migliori gelatieri e pasticceri.

**IL BUSINESS DEL NOSTRO CLIENTE RAPPRESENTA IL CUORE DELLA NOSTRA AZIENDA.**

**Con oltre 35 linee di prodotti semilavorati, un reparto di ricerca e sviluppo all'avanguardia e tecnologie produttive di ultima generazione**, portiamo il nostro know-how in tutto il mondo e offriamo formazione professionale di alto livello presso **Athenaeum**, il nostro centro di eccellenza guidato da Maestri di fama mondiale.

**Se desiderate essere parte del futuro del gelato italiano di qualità, unitevi a noi in questo viaggio.**

# Certificazioni

**Guidati dalla qualità:**

Da Comprital innoviamo continuamente i nostri standard soddisfando elevati requisiti qualitativi, nazionali e internazionali.
Selezioniamo con cura le materie prime e prestiamo attenzione a ogni fase della lavorazione, impegnandoci in un continuo aggiornamento per garantire sempre prodotti di altissima qualità.

**Le nostre Certificazioni**

### HALAL CERTIFICATE

La certificazione Halal assicura ai consumatori musulmani che gli ingredienti, i processi di produzione e confezionamento rispettino le norme etiche della tradizione islamica.

### CERTIFICAZIONE BRC

Lo Standard costituisce un punto di riferimento per i produttori alimentari, offrendo loro una serie di linee guida per la produzione di alimenti sicuri e per la gestione della qualità dei prodotti, al fine di soddisfare appieno le aspettative dei clienti.

### KOSHER CERTIFICATE

Ottenere il certificato Kosher significa produrre alimenti di alta qualità e idonei al consumo dei praticanti di religione ebraica.

### VEGANOK

VEGANOK è lo standard vegan europeo più diffuso, un marchio di garanzia a cui le aziende si affidano per assicurare ai consumatori la totale assenza di derivati animali nei propri prodotti e il rispetto di rigidi standard etici. Il nostro catalogo conta oltre 160 referenze certificate VEGANOK.

### IGP (Indicazione Geografica Protetta)

La nostra Pasta Classica “Nocciola Piemonte I.G.P.” ha ottenuto la certificazione IGP (Indicazione Geografica Protetta), un marchio di qualità per i prodotti agroalimentari, finalizzati a tutelare i consumatori certificando l’origine del prodotto e il suo processo produttivo secondo specifici standard o disciplinari.

# Indice


**Giubileo Experience**

Giubileo Experiece 4

**Basi e Integratori**

Basi Latte e neutri 10
Basi Frutta e neutri 14
Basi Vegane 16
Basi per utilizzi speciali 18
Basi Senza Lattosio 21
Integratori 22

**Speedy Trilogy**

Speedy Trilogy 23

**Speedy Classic**

Speedy Classic Crema 27
Speedy Classic Frutta 28
Speedy Classic Frutta con pezzi 28

**VEGANOK**

VEGANOK 29

**Semifreddi**

Basi per semifreddo 41
Prodotti complementari 41

**Prodotti per pasticceria**

Prodotti per pasticceria 42

**Frozen Yogurt**

Frozen Yogurt 44

**Soft gelato**

Soft gelato 45

**Cioccolati**

Cioccolati 46
I Cioccolati di Knam 48

**Paste e polveri aromatizzanti**

Paste Classiche 49
Paste di Frutta 53
Linea Smart 53
Aromatizzanti in polvere 54

**Variegati**

Variegati Frutta 55
Variegati Crema 56

**Monelle**

Monelle 58

**Glasse**

Le Glasse di Fusto 59

**Coperture**

Stracciatelle 63
Gelosissima Ice Candy Gum 63

**Topping**

Be The Top 64

**Hot & Cold**

Granite 67
Ice caffè 67
Base smoothy 67
Cioccolatissima Plus 67

**Comprital Athenaeum**

Athenaeum 68

**Speedy Mix Creation**

Speedy Mix Creation 72

**Il gelato ti premia**

Il gelato ti premia 73


## Legenda

Certificato VEGANOK
Senza Glutine
Senza Lattosio
Prodotto Vegano
Certificato Halal
★ Novità 2024

**DOS:** Dosaggio
**C/F:** Caldo / Freddo
**A/V:** Grasso Animale / Vegetale
**A/L:** Acqua / Latte

GIUBILEO®
EXPERIENCE

Da anni Comprital rivoluziona il settore del gelato anticipando le esigenze dei consumatori creando **ingredienti con etichetta pulita per un vero ritorno alla natura e alla semplicità**, rispecchiando il desiderio dominante degli amanti del gelato artigianale.

La linea Giubileo Experience permette di esporre un cartello ingredienti "pulito" che diventa un passaggio fondamentale per conquistare la fiducia del consumatore.

**Con zucchero d'uva e zucchero di canna**

**Senza emulsionanti, grassi idrogenati o raffinati**

**Con carruba e pectina come addensanti**

**Solo materie prime selezionate**



# Basi Giubileo

**Le Basi della linea Giubileo sono prive di emulsionanti, grassi vegetali idrogenati o raffinati.**

**Le ricette prevedono l'uso di zucchero di canna e zucchero d'uva, panna e latte freschi, uniti ad altri ingredienti di altissima qualità.**

## Basi Giubileo

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B211A | GIUBILEO LATTE | Base latte naturale, priva di grassi vegetali, emulsionanti e aromi artificiali. Permette di ottenere un gelato di un'ottima spatolabilità, cremosità, setosità e morbidezza anche a -20°C. Ottimo anche per la produzione di torte e prodotti da asporto, grazie alla sua maggiore morbidezza anche a temperature di conservazione molto basse. | 100g/L | 1 | 12 | Neutro con nota vanigliata e mielata | C | | | ● | | ● |
| B217B | GIUBILEO FRUTTA PIÙ | Base frutta completamente naturale, stabilizzata con pectine e priva di emulsionanti. Adatta anche per la creazione di variegature, gelèe, torte, monoporzioni e sciroppi di frutta. | 100g/L | 1 | 12 | Neutro | C | ● | ● | ● | ● | ● |
| B212 | GIUBILEO FRUTTA | Base ideale per proporre sorbetti completamente naturali che esaltano al meglio il sapore e il colore della frutta senza l'utilizzo di emulsionanti. | 250g/L | 1 | 12 | Neutro | C | ● | ● | ● | ● | |
| PC670H | SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO | Base naturale, priva di emulsionanti e composta solo da ingredienti naturali. Perfetta per creare sorbetti, cremolate e semifreddi. | 310g/L | 1,25 | 12 | Neutro | F | ● | ● | ● | ● | |
| B214A | GIUBILEO CIOCCOLATO | Base dall'etichetta pulita, bilanciata e caratterizzata da un'alta percentuale di puro cioccolato fondente, un gusto pieno e persistente. Priva di emulsionanti e di grassi vegetali. | 200/ 250g/L | 1 | 10 | Cioccolato | C | | | ● | | ● |

# Paste Giubileo

**Tutte le paste anidre, come la Nocciola delle Langhe IGP, il Pistacchio di Bronte D.O.P, la Mandorla, e così via, sono pure, prive di aromi, di zuccheri aggiunti e di emulsionanti e la loro bontà deriva solo dalla selezione del frutto all'origine dalla sua lavorazione.**



## Paste Giubileo

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC650PB | AMARETTO GIUBILEO | Pasta ricca di granella di amaretti con zucchero d'uva e zucchero di canna grezzo con un gradevole gusto di mandorla amara. | 100g/L | 2,5 | 2 | Amaretto e mandorla amara | | | | ● | |
| PC626PB | CAFFÈ DEL NONNO GIUBILEO | Pasta a base di estratto di caffè con una miscela di arabica e robusta, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 50g/L | 3 | 2 | Caffè | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC627PB | CANNELLA GIUBILEO | Pasta a base di pura cannella, zucchero di canna e zucchero d'uva. | 50g/L | 3 | 2 | Cannella | ● | ● | ● | ● | |
| PC637PB | CARAMEL MOU GIUBILEO | Pasta a base di latte intero concentrato zuccherato, zucchero caramellizzato, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva, dal caratteristico sapore di caramella mou. | 80g/L | 3 | 2 | Caramella Mou | | | ● | | ● |
| PC646P | CARAMELLO SALATO GIUBILEO | Pasta dal caratteristico sapore di caramella mou con una leggera nota di sale a base di latte intero concentrato zuccherato, zucchero caramellizzato, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 100g/L | 3 | 2 | Caramella mou salata | | | ● | | ● |
| PC634PB | COCCO GIUBILEO | Pasta a base di cocco rapè, zucchero di canna e zucchero d'uva. | 100g/L | 3 | 2 | Cocco | ● | ● | ● | ● | |
| PC643PB | LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO | Pasta a base di liquirizia con una nota di anice stellato, con zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 100g/L | 2,5 | 2 | Liquirizia e anice | ● | ● | ● | ● | |
| PC649PB | MALAGA GIUBILEO | Pasta con tuorlo d'uovo, rum e uva sultanina, zucchero di canna e zucchero d'uva. | 100g/L | 3 | 2 | Malaga | | | ● | ● | |
| PC628PB | MENTA PIPERITA GIUBILEO | Pasta con aroma naturale di menta piperita, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 40-50g/L | 3 | 2 | Menta piperita del Piemonte | ● | ● | ● | ● | |
| PC640PA | "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GIUBILEO | Pasta di nocciole Piemonte raffinate a tostatura chiara, certificate IGP. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | |
| PC089P | PISTACCHIO PURO GIUBILEO | Pasta di pistacchio con aggiunta di clorofilla. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC583PB | PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR | Pasta di pistacchio priva di coloranti. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC434P | ROSA GIUBILEO | Pasta con note aromatiche di rosa, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 50g/L | 3 | 2 | Rosa | ● | ● | ● | ● | |
| PC629PB | TIRAMISÙ GIUBILEO (con mascarpone) | Pasta ispirata al popolare dolce italiano con tuorlo d'uovo, vino marsala, caffè e mascarpone fresco, zucchero di canna, zucchero d'uva. | 80 g/L | 3 | 2 | Tiramisù | | | ● | | |
| PC636PB | VANIGLIA GIUBILEO (Madagascar) | Pasta di colore bianco, con tuorlo d'uovo, con estratto naturale di vaniglia del Madagascar, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva dalle note agrumate e mandorlate. | 50g/L | 3 | 2 | Vaniglia | | | ● | ● | |
| PC638PB | ZABAIONE DI ZIBIBBO GIUBILEO | Pasta a base tuorlo d'uovo e zibibbo IGT siciliano. | 80g/L | 2,5 | 2 | Zabaione | | | ● | ● | |
| PC639PB | ZUPPA INGLESE GIUBILEO | Pasta con liquore di marasche, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 50g/L | 3 | 2 | Zuppa inglese | | | ● | ● | |

## Aromatizzanti in polvere Giubileo

Una linea di prodotti liofilizzati dal dosaggio e utilizzo contenuti, da aggiungere alle preparazioni come se fossero paste.

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P394 | CIOCCOLATO MIX GIUBILEO | Prodotto a base di cioccolato fondente in polvere e cacao magro. Perfetto per sorbetti al cioccolato, mousse, creme, bavaresi e cioccolata calda. | 70/ 100g/L | 1,5 | 2 | Cioccolato fondente | ● | ● | ● | ● | |
| P455C | LIQUIRIZIA PURA PREMIUM | Polvere di liquirizia pura al 100%. | 25g/L | 1 | 10 | Liquirizia | ● | ● | ● | ● | |
| P408A | MASCARGEL GIUBILEO | Prodotto in polvere dal caratteristico aroma di mascarpone. | 50g/L | 1 | 10 | Mascarpone | | | ● | | ● |
| P485 | TÈ MATCHA GIUBILEO | Prodotto in polvere a base di Tè Matcha, privo di aromi e coloranti. | 100g/L | 1 | 12 | Tè matcha | ● | ● | ● | ● | |

## Gelato Gastronomico

La linea per il gelato gastronomico si compone di Basi con etichetta pulita studiate per la realizzazione di gelati salati o sorbetti per la ristorazione, come abbinamento e ingrediente di piatti gastronomici, ma anche per quelle gelaterie che vogliono proporre un prodotto innovativo per diversificarsi e ampliare la propria offerta.

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B354 | GIUBILEO CHEF EXPERIENCE CREMA | Base caratterizzata da un'etichetta pulita, priva di grassi vegetali ed emulsionanti, indicata per la preparazione di gelati gastronomici a base di formaggi, carne e pesce. Consente di ottenere una struttura liscia e cremosa sia in mantecatore che in Pacojet. | 250g/L | 1 | 10 | Neutro | C | | | ● | | |
| B355 | GIUBILEO CHEF EXPERIENCE SORBETTO | Base caratterizzata da un'etichetta pulita, priva di grassi vegetali ed emulsionanti, indicata per la preparazione di sorbetti gastronomici a base di verdure. Per ottenere una struttura liscia e cremosa sia in mantecatore che in Pacojet. | 320g/L | 1,3 | 8 | Neutro | C | ● | ● | ● | ● | |

## Zucchero d'uva

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC606A | ZUCCHERO D'UVA | Lo zucchero d'uva - disponibile solo liquido - è un prodotto naturale, ricavato dal mosto dell'uva per purificazione. Composto principalmente da fruttosio e glucosio, è perfetto per il gelato artigianale cui conferisce morbidezza e setosità. Lo zucchero d'uva Comprital ha una concentrazione di circa 65° brix con un aroma leggermente fruttato non invadente. | q.b. | 1,3 | 12 | Fruttato | C/F | ● | ● | ● | ● | |

# Basi Latte

**La nostra gamma di Basi latte è articolata in un'ampia proposta che soddisfa pienamente qualsiasi esigenza del gelatiere di oggi.**

Basi ad alta, media e bassa grammatura, con lavorazione a caldo o a freddo, con o senza grassi vegetali.



## Basi bassa grammatura

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B054A | BASE 50 | Etichetta pulita e senza grassi vegetali per un gelato cremoso, fresco e compatto. | 50g/L | 2,5 | 4 | Latte/ panna | C | A | | | ● | | |
| B824 | BASE ITALIA 50 | Caratterizzata dal gusto vaniglia per un gelato equilibrato sia come struttura che come gusto. | 50g/L | 2,5 | 4 | Latte-vanigliato | C/F | - | | | ● | | ● |
| B825A | BASE PLUS 50 | Base neutra, priva di emulsionanti, aromi, ricca di fibre come acacia, baobab. | 50g/L | 1 | 10 | Neutro | C | - | | | ● | | |
| B037 | CHIMERA | Priva di grassi vegetali. La presenza dei grassi del latte rende il prodotto stabile, setoso, ricco e resistente agli shock termici. | 50g/L | 2,5 | 4 | Latte e nota di burro | C/F | A | | | ● | | ● |
| B035 | IDRA | Base dal gusto latte per ottenere un gelato cremoso e asciutto, di ottima resistenza agli sbalzi di temperatura. | 50g/L | 2,5 | 4 | Latte | C/F | V | | | ● | | ● |

## Basi media grammatura

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B898 | BASE NATURALE 75 | Base latte caratterizzata da un'etichetta pulita, priva di grassi vegetali ed emulsionanti. Cremosa, setosa, resistente agli sbalzi termici. Garantisce un ottimo mantenimento dell'overrun nel tempo. | 75g/L | 1 | 10 | Neutro con note di latte, panna e vaniglia | C | A | | | ● | | |
| B211A | LATTE GIUBILEO | Base latte naturale, priva di grassi vegetali, emulsionanti e aromi artificiali. Permette di ottenere un gelato di un'ottima spatolabilità, cremosità, setosità e morbidezza anche a -20°C. Ottimo anche per la produzione di torte e prodotti da asporto, grazie alla sua maggiore morbidezza anche a temperature di conservazione molto basse. | 100g/L | 1 | 12 | Neutro con nota vanigliata e mielata | C | A | | | ● | | ● |
| B346 | BILANCIATA 100 | Base latte priva di grassi vegetali, caratterizzata da un aroma equilibrato di latte e panna che permette di ottenere un gelato compatto e caldo al palato. | 100g/L | 2,5 | 4 | Latte/ panna | C | A | | | ● | | |
| B032 | INVIDIA | Base latte priva di grassi vegetali. La presenza dei grassi frazionati del latte rende il prodotto stabile, setoso, ricco e resistente agli shock termici. | 100g/L | 2,5 | 4 | Panna con nota di burro | C/F | A | | | ● | | ● |
| B147 | BASE SAN MARCO 100 | Base completa caratterizzata dalla cremosità e stabilità della struttura. | 100g/L | 2,5 | 4 | Latte | C/F | V | | | ● | | ● |

## Basi media grammatura

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B148 | **BASE SAN MARCO 100 PANNA** | Base latte lavorabile sia a caldo che a freddo caratterizzata da un marcato aroma di panna, ottima spatolabilità, cremosità e tenuta in vetrina. | 100g/L | 2,5 | 4 | Panna | C/F | A/V | | | ● | | ● |
| B024A | **COMPRIPAN 100** | Base tradizionale dal gusto ricco di latte e panna. | 100g/L | 2,5 | 4 | Panna | C | A/V | | | ● | | |
| B312 | **ROYALPANNA** | Base latte priva di grassi vegetali creata con ingredienti semplici. Caratterizzata da un aroma equilibrato di panna e vaniglia, gusto ricco, ottima struttura e cremosità. | 180g/L | 2 | 4 | Panna e vaniglia | C | A | | | ● | | ● |
| B026D | **UNICA** | Base priva di grassi vegetali, caratterizzata da un aroma deciso di latte e panna. Si ottiene un gelato soffice, cremoso, pulito al palato con struttura asciutta ad alto overuun. | 100g/L | 2,5 | 4 | Latte con nota di panna e vaniglia | C/F | A | | | ● | | ● |
| B005 | **NIRVANA** | Base lavorabile a caldo e a freddo, ideale per ottenere un gelato cremoso e con un profilo aromatico bilanciato. Consente un'ottima tenuta in particolare gelati alti in vetrina insieme ad elevata spatolabilità. | 100g/L | 2,5 | 4 | Latte | C/F | V | | | ● | | ● |
| B118 | **NIRVANA PANNA** | Base lavorabile a caldo e a freddo, ideale per ottenere gelati alti in vetrina con caratteristiche di ottima spatolabilità, sofficità e cremosità. | 100g/L | 2,5 | 4 | Latte, panna e vaniglia | C/F | V | | | ● | | ● |
| B202 | **NIRVANA R** | Base di gusto neutro lavorabile a caldo e a freddo per un'ottima struttura e cremosità. | 100g/L | 2,5 | 4 | Neutro | C/F | V | | | ● | | ● |
| B138 | **MUSA 150** | Base adatta per ottenere un gelato caldo al palato, cremoso e spatolabile dalla struttura resistente agli sbalzi termici. | 150g/L | 2,5 | 4 | Latte | C/F | V | | | ● | | ● |
| B311A | **ROYALBASE** | Base caratterizzata da un aroma intenso di latte e vaniglia per un gelato cremoso, di ottima struttura e tenuta in vetrina. | 180g/L | 2 | 4 | Latte e vaniglia | C | V | | | ● | | ● |
| B897 | **ROYALBASE PLUS** | Base caratterizzata da un aroma intenso di latte e vaniglia per un gelato cremoso, di ottima struttura e tenuta in vetrina. Da lavorare con la sola aggiunta di latte, panna e zucchero semolato. | 190g/L | 2 | 4 | Latte e vaniglia | C | V | | | ● | | |

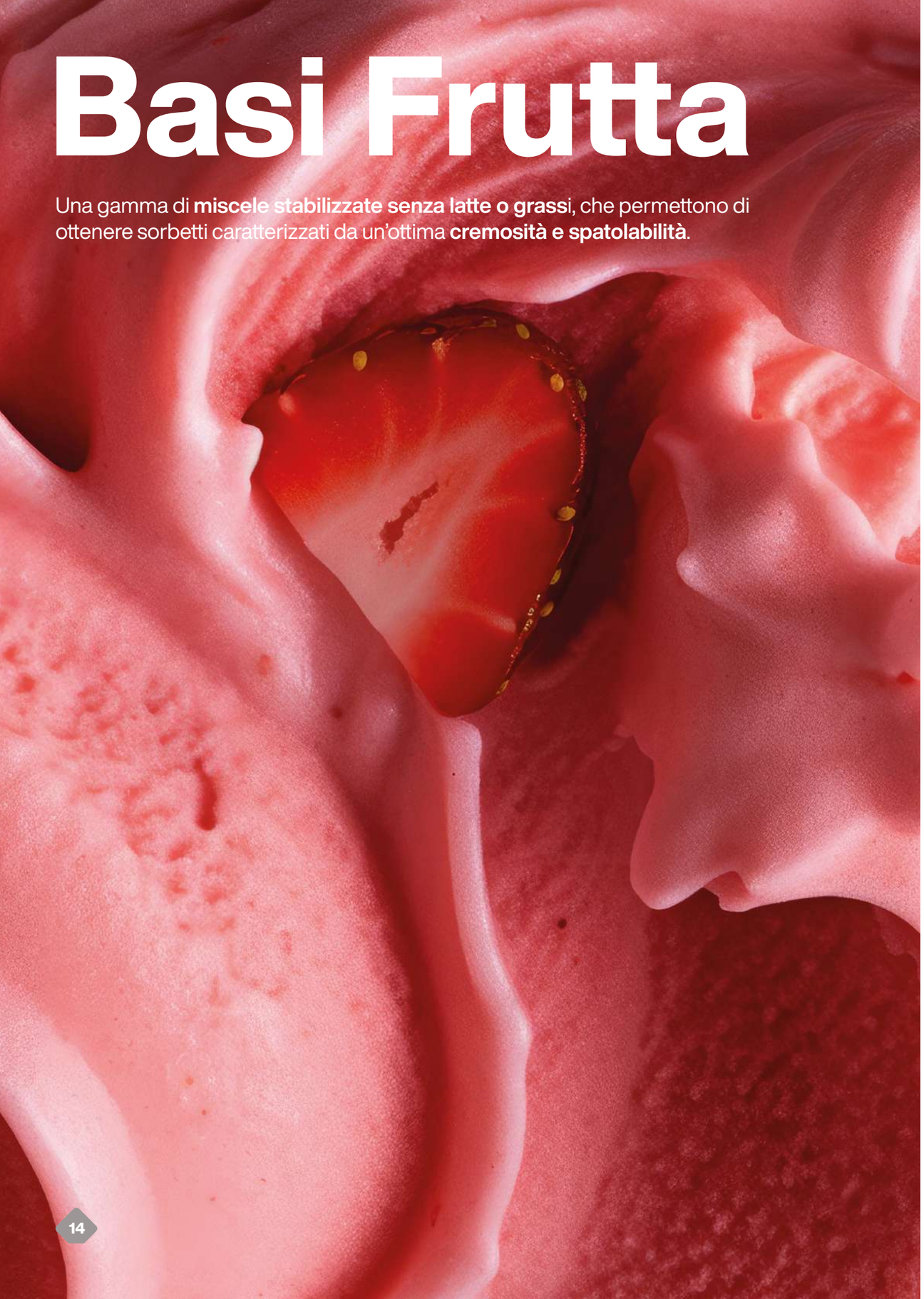


## Basi alta grammatura

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B356 | **BASE ITALIA 250** | Base corposa e dal gusto fresco con un leggero aroma di latte e vaniglia per esaltare al meglio le diverse aromatizzazioni. | 250g/L | 2 | 4 | Latte e vaniglia | C | V | | | ● | | ● |
| B165B | **HEIDI** | Base bilanciata e di semplice utilizzo, caratterizzata dal gusto intenso di panna per un gelato dalla struttura soffice e cremosa. | 300g/L | 2 | 4 | Panna | C | V | | | ● | | ● |
| B852 | **COMPRIMIX 500** | Base bilanciata e di semplice utilizzo, caratterizzata da un gusto equilibrato di panna. | 330g/L | 2,5 | 4 | Panna | C | V | | | ● | | |
| B913 | **DOLOMITI 500** | Base bilanciata e di semplice utilizzo e dal gusto neutro con elevata performance sia a caldo che a freddo. | 500g/L | 2,5 | 4 | Latte | C/F | V | | | ● | | |

## Neutri

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P114A | **NEUMILK 5/C** | 5g/L | 2,5 | 4 | Neutro | C | | ● | ● | ● | ● |
| P094 | **NEUTRO 3 - 5 LATTE** | 5g/L | 1 | 10 | Neutro | C | | | ● | | |



# Basi Frutta

Una gamma di **miscele stabilizzate senza latte o grassi**, che permettono di ottenere sorbetti caratterizzati da un'ottima **cremosità e spatolabilità**.

## Basi bassa grammatura

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B848 | PERFECTA PLUS | Base performante sia a caldo che a freddo, priva di emulsionanti. Permette di ottenere un gelato cremoso ed esalta il colore della frutta aggiunta. | 40g/L | 2,5 | 4 | Neutro | C/F | - | ● | ● | ● | ● | |
| B022 | PERFECTA | Base a basso dosaggio, stabile e cremosa con ogni tipologia di frutta, utilizzabile sia a caldo che a freddo. Mantiene ottima cremosità e durata. | 40g/L | 2,5 | 4 | Neutro | C/F | - | | ● | ● | ● | ● |
| B213 | PERFECTISSIMA | Base che permette ai sorbetti di mantenere il colore originale della frutta e un gusto naturale ed intenso. Consente ottima cremosità, overrun e stabilità agli sbalzi termici. | 80g/L | 2,5 | 4 | Neutro | C/F | - | | ● | ● | ● | ● |
| B217B | FRUTTA PIÙ GIUBILEO | Base completamente naturale da utilizzare a caldo, ideale per creare sorbetti o variegature. | 100g/L | 1 | 12 | Neutro | C | - | ● | ● | ● | ● | ● |

## Basi media grammatura

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B212 | FRUTTA GIUBILEO | Base completamente naturale da utilizzare a caldo per ottenere sorbetti in grado di esaltare il sapore e il colore della frutta. | 250g/L | 1 | 12 | Neutro | C | - | ● | ● | ● | ● | |

## Basi alta grammatura

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B150 | SOLOFRUTTA | Perfetta per creare sorbetti soffici e cremosi con un'altissima percentuale di frutta. | 300g/L | 0,9 | 12 | Neutro | F | - | | ● | ● | ● | ● |
| PC670H | SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO | Una base naturale completa in sciroppo, priva di emulsionanti e composta solo da ingredienti naturali, con zucchero di canna e zucchero d'uva. Perfetta per creare sorbetti e cremolate a freddo. | 310g/L | 1,25 | 12 | Neutro | F | - | ● | ● | ● | ● | |
| P778 | SPEEDY FRUTTA STEVIA | Prodotto pronto, ricco di fibre ed ideale per creare un sorbetto di ottima struttura e cremosità. | 360g/L | 0,9 | 12 | Neutro | F | - | | ● | ● | ● | ● |
| P190 | SPEEDY FRUTTA | Prodotto pronto ideato per realizzare sorbetti di frutta a freddo in modo semplice e veloce. | 450g/L | 0,9 | 12 | Neutro | F | - | | ● | ● | ● | ● |

## Neutri

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P097A | NEUTRO 3 - 5 FRUTTA | 5g/L | 1 | 8 | Neutro | C | ● | ● | ● | ● | ● |

# Basi Vegane

## Novità

PURE VEGAN

**Una linea vegana, clean label e naturalmente senza lattosio che non rinuncia alla varietà di gusti e alle caratteristiche di un gelato tradizionale, per un'esperienza autentica e irresistibile.**

**Perfetta per chi sceglie un'alimentazione vegana e per gli intolleranti al lattosio.**

**BASE PURE VEGAN P.Z.** Base vegana completa senza aromi artificiali. Ideata per essere aromatizzata con sole paste zuccherine.

**BASE PURE VEGAN P.G.** Base vegana completa, priva di aromi e perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste grasse.

**BASE PURE VEGAN CIOCCOLATO** Base vegana completa priva di aromi, con alte percentuali di cioccolato in polvere (15%) e cacao magro in polvere (18.8%).

## Basi Pure Vegan

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B920 ★ | BASE PURE VEGAN P.Z. | Base vegana completa senza aromi artificiali Ideata per essere aromatizzata con sole paste zuccherine. | 480 g/L | 1,3 | 8 | Neutro | C | V | ● | ● | ● | ● | |
| B921 ★ | BASE PURE VEGAN P.G. | Base vegana completa, priva di aromi e perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste grasse. | 480 g/L | 1,3 | 8 | Neutro | C | V | ● | ● | ● | ● | |
| B922 ★ | BASE PURE VEGAN CIOCCOLATO | Base vegana completa priva di aromi, con alte percentuali di cioccolato in polvere (15%) e cacao magro in polvere (18.8%). | 670 g/L | 1,6 | 8 | Cioccolato fondente | C | V | ● | ● | ● | ● | |

# Esponi il crowner nel tuo punto vendita!

## Altre Basi Vegane

Una gamma di basi pensata per abbracciare le esigenze di una clientela intollerante al lattosioe alla ricerca di un gelato di qualità e completamente vegetale.

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B358 | BASE VEGANA | Base neutra per gelati privi di derivati animali creata per avere caratteristiche di cremosità e struttura di un gelato base latte. | 480 g/L | 1,3 | 8 | Neutro/ riso | C | V | ● | ● | ● | ● | ● |
| P374D | BASE CIOCCOLATO VEGANA | Base per la realizzazione di un gelato al cioccolato fondente senza derivati animali con cacao e puro cioccolato fondente. | 670g/L | 1,3 | 8 | Cioccolato | C | V | ● | ● | ● | ● | ● |

# Basi per utilizzi speciali

## Novità

DOLCE ASPORTO

## Crea a temperatura ambiente, assapora a -18°C

**Comprital propone due basi gelato studiate appositamente per soddisfare le esigenze della moderna pasticceria gelata da asporto.**

**Le basi Dolce Asporto regalano un prodotto innovativo, lavorabile a temperatura ambiente e resistente allo scioglimento durante l'asporto.**

**BASE BIANCA DOLCE ASPORTO: Base neutra per creare un gelato lavorabile a temperatura ambiente da utilizzare per realizzare dolci da asporto perfettamente glassabili e resistenti allo scioglimento.**

**BASE CIOCCOLATO DOLCE ASPORTO: Base dall'intenso gusto di cioccolato per creare un gelato lavorabile a temperatura ambiente da utilizzare per realizzare dolci da asporto perfettamente glassabili e resistenti allo scioglimento.**



**INNOVATIVE**
Sono studiate per essere facilmente lavorabili a temperatura ambiente.

**IMPECCABILI**
L'elevata stabilità rende le tue creazioni perfettamente glassabili e pulite al taglio.

**IMMEDIATE**
Consentono il porzionamento e il consumo anche a -18°C eliminando i tempi di attesa.

## Esponi il crowner nel tuo punto vendita!

### Basi Dolce Asporto

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B924 ★ | BASE BIANCA "DOLCE ASPORTO" | Base gelato studiata appositamente per creare specialità da asporto. È lavorabile a temperatura ambiente, versatile, stabile. | 470 g/L | 2,5 | 4 | Vaniglia | F | A | | | • | | |
| B1034A ★ | BASE CIOCCOLATO "DOLCE ASPORTO" | Base gelato dall'intenso gusto di cioccolato studiata appositamente per creare specialità da asporto. È lavorabile a temperatura ambiente, versatile, stabile. | 255g/L | 2,5 | 4 | Cioccolato fondente | F | A/V | | | • | | |

## Altre Basi per utilizzi speciali

Una gamma di basi pensata per abbracciare le esigenze di una clientela intollerante al lattosio e alla ricerca di un gelato di qualità e completamente vegetale.

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P316 | **FREE CACAO** | Linea di prodotti lavorabili con acqua per un gelato senza zuccheri e grassi aggiunti in modo semplice e veloce. Ideale per diete a ridotto contenuto di zucchero. Non contengono aspartame. | 500g/l | 1 | 10 | Cacao | F diluito in acqua calda | - | | | • | | • |
| P314 | **FREE LIMONE** | | 500g/l | 1 | 10 | Limone | F diluito in acqua calda | - | | • | • | • | |
| P315 | **FREE VANIGLIA** | | 500g/l | 1 | 10 | Vaniglia | F diluito in acqua calda | - | | | • | | • |
| B168 | **RISO & SOIA** | Permette la preparazione di un gelato dal gusto pulito e fresco, senza saccarosio, glutine e latte. | 500g/l | 1,25 | 8 | Riso e soia | F diluito in acqua calda | - | | • | • | • | • |
| B087 | **VEGETALIA** | Prodotto da lavorare con acqua per un gelato a base di soia privo di saccarosio, derivati del latte e glutine. | 500g/l | 2,5 | 4 | Soia e vaniglia | F diluito in acqua calda | - | | • | • | • | • |
| B091 | **ALCOLICA (base per gelati al liquore)** | Base adatta a gelati e sorbetti aromatizzati da prodotti alcolici. Mantiene una struttura stabile, cremosa e setosa. | 500g/l | 1 | 10 | Neutro | F | V | | | • | | |

# Basi Lactose free

**Molte ricerche evidenziano la crescita costante, in Italia e nel mondo, delle persone intolleranti al lattosio. Comprital, supporta il gelatiere offrendo la possibilità di soddisfare un bisogno in aumento, grazie a un gelato lactose free* dalla struttura areata e cremosa.**
*(con lattosio inferiore a 0,1%).

### LACTOSE FREE 100
Dalla lista ingredienti pulita, è priva di grassi vegetali ed emulsionanti. Il gusto è neutro.

### LACTOSE FREE 500
Una base completa da lavorare con la sola aggiunta di acqua, dalle stesse caratteristiche tecniche della base 100 ma con grassi vegetali.

## Basi senza Lattosio

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B902 | **BASE LACTOSE FREE 100** | Base senza lattosio, priva di grassi vegetali, struttura cremosa e stabile. | 100g/L | 1 | 10 | Latte | C/F | - | | | • | • | |
| B904 | **BASE LACTOSE FREE 500** | Base completa senza lattosio, caratterizzata dalla cremosità e stabilità della struttura. | 500g/L | 2,5 | 4 | Latte | C | V | | | • | • | • |

# Integratori

**Ingredienti tecnici a basso dosaggio, adatti anche all'utilizzo a freddo, consentono di migliorare diverse problematiche del gelato: struttura, cremosità, spatolabilità, tenuta, volume, sgocciolamento.**

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Stato | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | A/V | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PF032 | CREMOLINA (in pasta) | Integratore in pasta a base di emulsionanti. Un ingrediente tecnico che aumenta il volume del gelato, incrementando la spatolabilità e mantenendo alta la struttura. | Pasta | 3g/L | 5 | 1 | Neutro | C/F | | | • | • | • | |
| P007A | INTEGRA LATTE | Integratore a base di proteine del latte che rende il gelato caldo al palato, migliorando la struttura e la tenuta in vetrina. Inoltre, rallenta lo sgocciolamento e migliora la cremosità. | Polvere | 20g/L | 1 | 8 | Neutro | C/F | | | | • | | • |
| P011 | INTEGRA PANNA | Integratore a base di grassi vegetali e proteine indicato per ottenere un gelato alto, pieno ed areato. Perfeziona struttura e tenuta del gelato ed è ideale per correggere differenze di morbidezza tra gusti come zabaione, malaga, tiramisù e cassata. | Polvere | 20g/L | 1 | 8 | Panna | C/F | V | | | • | | • |
| PC531P | INTEGRA STRUTTURA (in pasta) | Integratore liquido a base di zuccheri riducenti che previene la formazione di cristalli di ghiaccio, migliora la struttura conferendo corpo al gelato e ne aumenta la spatolabilità. | Pasta | 20g/L | 3 | 2 | Neutro | C/F | | | | • | • | |
| P152 | INTEGRA FIBRE | Integratore a base di fibre vegetali e fruttosio, privo di saccarosio, grassi e derivati del latte. Previene la formazione di cristalli di ghiaccio e migliora la tenuta in vetrina, conferendo al gelato un aspetto più cremoso, pieno e stabile. Perfetto per correggere difetti di separazione dell'acqua nei sorbetti. | Polvere | 20g/L | 1 | 8 | Neutro | C/F | | • | • | • | • | • |
| P1232 | SPEEDY +4 | Prodotto in polvere che, aggiunto ai proddotti della linea Speedy, consente di ottenere una mousse stabile a temperatura positiva. Speedy +4 è stoccabile fino ad una temperatura di -18°C senza incorrere in modifiche di struttura indesiderate. | Polvere | 50-70g/L | 1 | 8 | Neutro | C | | | | • | | |
| P138 | MERINGA PIÙ | Prodotto in polvere ideale per la realizzazione di prodotti a base di albume d'uovo come meringhe per semifreddi, meringhe da forno, dacquoise e macaron. | Polvere | 400 g/L | 2,5 | 4 | Neutro | C/F | | | | • | • | • |
| P018A | PIUGEL | Prodotto utile per aumentare la corposità del gelato, abbassare il punto di congelamento e il punto di dolcezza. | Polvere | 10-50g/L | 2 | 5 | Neutro | C/F | | | | • | | |
| PC606A | ZUCCHERO D'UVA | Lo zucchero d'uva - disponibile solo liquido - è un prodotto naturale, ricavato dal mosto dell'uva per purificazione. Composto principalmente da fruttosio e glucosio, è perfetto per il gelato artigianale cui conferisce morbidezza e setosità. Lo zucchero d'uva Comprital ha una concentrazione di circa 65° brix con un aroma leggermente fruttato non invadente. | Liquido | 10-60g/L | 1,3 | 12 | Fruttato | C/F | V | • | • | • | • | |



# Speedy Trilogy

**L'anima di Comprital è da sempre legata all'innovazione e all'attenzione alle tendenze di mercato. Speedy Trilogy innova fortemente ma resta in continuità con Speedy Classic, uno dei grandi successi di Comprital.**

Un prodotto semplice, pronto all'uso e versatile, una gamma di gusti in linea con le tendenze del consumatore e con elementi di ricercatezza aromatica.

- **Naturale**: senza aromi e coloranti artificiali, senza emulsionanti, con una rilevante riduzione di zuccheri*
- **Genuino**: con zucchero d'agave e/o cocco. Con una rilevante riduzione di zuccheri*.
- **Versatile**: utilizzabile in diverse applicazioni
- **Pronto all'uso**: con la sola aggiunta di acqua calda
- **Sostenibile**: pack monomateriale e riciclabile

*rispetto a prodotti analoghi sul mercato

**Scopri di più in Realtà Aumentata!**

## Speedy Trilogy

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P1238A | ANANAS E COCCO CON PEZZI | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. Contiene cocco essiccato. | 454 g/L acqua | 1,25 | 8 | Ananas e cocco | F | ● | ● | ● | ● |
| P1242A | CARAMEL TOFFEE | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 28% in meno di zuccheri*.Un gusto goloso con una riduzione di grassi del 30%*. | 600 g/L acqua | 1,5 | 6 | Caramel toffee | C | | | ● | |
| P1247A | CASSIS E KARKADÈ CON PEZZI | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. | 454 g/L acqua | 1,25 | 8 | Cassis e karkadè | F | ● | ● | ● | ● |
| P1313 ★ | ESOTICO CON PEZZI | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti. Un gusto inconfondibile ricco di mango, cocco, passion fruit e banana. | 450 g/L acqua | 1,25 | 8 | Mango, cocco, banana e passion fruit | F | ● | ● | ● | ● |
| P1241A | FRAGOLA, LIME E SAMBUCO CON PEZZI | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. Contiene fragola liofilizzata in pezzi. | 454 g/L acqua | 1,25 | 8 | Fragola, lime e sambuco | F | ● | ● | ● | ● |
| P1248A | GUAVA, MANGO E COCCO CON PEZZI | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. | 454 g/L acqua | 1,25 | 8 | Guava mango e cocco | F | ● | ● | ● | ● |
| P1311 ★ | KEFIR FRAGOLA CON PEZZI | Base pronta a base di kefir completamente con zucchero d'agave e priva di emulsionanti. Arricchita con pezzi di fragola liofilizzata. | 600 g/L | 1,5 | 6 | Kefir, Fragola | F | | | ● | |
| P1237 | LIMONE | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. | 454 g/L acqua | 1,25 | 10 | Limone | F | ● | ● | ● | ● |
| P1240 | LIMONE E ZENZERO | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri* per una delle più classiche varianti del gusto limone. | 454 g/L acqua | 1,25 | 10 | Limone e zenzero | F | ● | ● | ● | ● |
| P1244 | NOCCIOLA | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave con il 16,2% di nocciole italiane tostate e raffinate. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 27% in meno di zuccheri e il 52% in meno di grassi*. | 600 g/L acqua | 1,5 | 8 | Nocciola | C | | | ● | |
| P1309 ★ | PESCA, MANGO E MARACUIA CON PEZZI | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave e certificata VEGANOK, un mix di mango, pesca e maracuja. | 450 g/L | 1,25 | 8 | Pesca mango e maracuja | F | ● | ● | ● | ● |
| P1245 | PISTACCHIO | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave e il 18,7% di pistacchi. Senza emulsionanti, ha il 27% in meno di zuccheri e il 33% in meno di grassi*. | 600 g/L acqua | 1,5 | 8 | Pistacchio | C | | | ● | |
| P1243A | SPIRULATTE | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, assume il caratteristico colore grazie all'aggiunta di estratto di spirulina. | 600 g/L acqua | 1,5 | 6 | Spirulatte | C | | | ● | |
| P1239A | VANIGLIA | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, con aroma naturale al gusto vaniglia con note Bourbon. Riduzione di zuccheri oltre il 17% e del 62% di grassi*. | 600 g/L acqua | 1,5 | 6 | Vaniglia | C | | | ● | |

*Rispetto a prodotti analoghi sul mercato



# Novità

**SPEEDY TRILOGY PESCA, MANGO E MARACUJA con pezzi**
**La nostra innovativa linea Speedy Trilogy si arricchisce con un nuovo gusto in linea con le tendenze del mercato. Un prodotto naturale, genuino e versatile in cui mango, pesca e maracuja si incontrano per un'esplosione di gusto.**

**SPEEDY TRILOGY KEFIR FRAGOLA con pezzi**
**Un nuovo gusto Speedy Trilogy a base di kefir e fragola a pezzi. L'aggiunta della fragola liofilizzata regala una consistenza piacevole e inaspettata.**

**SPEEDY TRILOGY ESOTICO con pezzi**
**Un gusto esotico si aggiunge alla linea Speedy Trilogy. Un prodotto naturale, genuino e versatile che ti sorprenderà grazie al mix di mango, cocco, passion fruit e banana per un gusto estivo e fresco perfetto per le giornate più calde.**

# Speedy Classic

**La linea capostipite della gamma Comprital.**

Una linea di preparati in polvere per gelato, facili da utilizzare nelle pratiche buste monodose. Ideali per la produzione di un gelato artigianale impeccabile in modo semplice e veloce.

**Più di 65 gusti tra frutta, creme, cioccolati e yogurt.**

- **Struttura eccezionale**
- **Ingredienti perfettamente bilanciati**
- **Pronti all'uso con la sola aggiunta di acqua o latte**

**Una linea versatile con molteplici applicazioni:** mantecatore, macchina soft, granitore, planetaria, microgelatiera, frullatore.

# Novità

**SPEEDY CLASSIC GIANDUIA CRUNCH**
La nostra linea Creme accoglie un nuovo gusto impreziosito dall'effetto crunch dato dalla presenza di nocciole tostate e raffinate in pezzi (23.5%). Un prodotto semplice e veloce perfetto per riprodurre il gusto di uno dei cioccolatini più amati.

**Scopri di più in Realtà Aumentata!**

## Speedy Classic Crema

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Acqua/ latte | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P774 | BABYBLUE | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Fior di latte | F | | | • | | |
| P1266 | CANNELLA | 450g/L | L | 1,25 | 10 | Cannella | F | | | • | | |
| P482 | CARAMELLO SALATO | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Caramello salato | F | | | • | | |
| P154A | CIOCCOLATO | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Cioccolato | F | | | • | | • |
| P451 | CIOCCOLATO BIANCO | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Cioccolato bianco | F | | | • | | • |
| P158 | CIOCCOLATO BIANCO&COCCO | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Cioccolato bianco e cocco | F | | | • | | • |
| P257A | CIOCCOLATO FONDENTE | 450g/L | A/L | 1,25 | 8 | Cioccolato fondente | F | | | • | | • |
| P435 | CREMA | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Crema | F | | | • | | • |
| P776 | CREMA CAFFÈ | 450g/L | L | 1,25 | 10 | Crema caffè | F | | | • | | |
| P781 | CREMA CATALANA | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Crema catalana | F | | | • | | • |
| P320 | FIOR DI LATTE | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Fior di latte | F | | | • | | • |
| P1312 ★ | GIANDUIA CRUNCH | 450 g/L | L | 1,25 | 10 | Cacao e nocciola | F | | | • | | |
| P775 | GIANDUIOTTO | 450g/L | L | 1,25 | 10 | Gianduia | F | | | • | | • |
| P330 | GRAN CIOCCOLATO ELVETIA | 600g/L | A | 1,5 | 8 | Cioccolato fondente | C | | | • | | • |
| P374A | GRAN CIOCCOLATO ELVETIA EXTRA BITTER | 670g/L | A | 1,6 | 8 | Cioccolato fondente | C | | • | • | • | • |
| P025C | LATTE DI COCCO | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Latte di cocco | F | | | • | | • |
| P777 | MALAGA CON UVETTA | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Malaga | F | | | • | | |
| P483 | MANDORLA | 450g/L | L | 1,25 | 10 | Mandorla | F | | | • | | • |
| P429 | MASCARPONE | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Mascarpone | F | | | • | | • |
| P481 | MATCHA | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Tè matcha | F | | | • | | • |
| P036A | MENTA | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Menta | F | | | • | | • |
| P338 | NOCCIOLA | 450g/L | L | 1,25 | 10 | Nocciola | F | | | • | | • |
| P339 | PISTACCHIO REALE | 450g/L | L | 1,25 | 10 | Pistacchio | F | | | • | | • |
| P434 | RICOTTA | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Ricotta | F | | | • | | |
| P426 | TIRAMISÙ | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Tiramisù | F | | | • | | • |
| P1249 | VANIGLIA | 450g/L | L | 1,25 | 10 | Vaniglia | F | | | • | | |
| P045A | VANIGLIA GIALLA | 450g/L | L | 1,25 | 10 | Vaniglia gialla | F | | | • | | • |
| P396 | YOGURT | 440g/L | L | 1,1 | 10 | Yogurt | F | | | • | | • |
| P233 | YOGURT CON FRUTTOSIO | 440g/L | L | 1,1 | 10 | Yogurt | F | | | • | | |

## Speedy Classic Frutta

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Acqua/ latte | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P044A | ACE (multivitamin A+C+E) | 450g/L | A | 1,25 | 10 | ACE | F | | ● | ● | ● | |
| P053A | ACE CON FRUTTOSIO | 450g/L | A | 1,25 | 10 | ACE | F | | ● | ● | ● | |
| P283 | ACE VERDE | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Mela, kiwi e limone | F | | ● | ● | ● | |
| P026A | ALBICOCCA | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Albicocca | F | | ● | ● | ● | |
| P047A | ARANCELLO | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Arancia | F | | ● | ● | ● | |
| P282 | ARANCIA SANGUINELLA | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Arancia rossa | F | | ● | ● | ● | ● |
| P020A | DOLCEANGURIA | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Anguria | F | | ● | ● | ● | ● |
| P260 | FRAGOLA | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Fragola | F | | ● | ● | ● | ● |
| P071A | KIWI | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Kiwi | F | | ● | ● | ● | ● |
| P074A | LIME | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Lime | F | | ● | ● | ● | ● |
| P034A | LIMONCELLO | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Limoncello | F | | ● | ● | ● | |
| P307B | LIMONE | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Limone | F | | ● | ● | ● | ● |
| P259 | LIMONE COSTIERA | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Limone | F | | ● | ● | ● | |
| P038A | MANDARINO | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Mandarino | F | | ● | ● | ● | ● |
| P037A | MELA VERDE | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Mela verde | F | | ● | ● | ● | ● |
| P430 | MELOGRANO | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Melagrana | F | | ● | ● | ● | ● |
| P076A | MELONE | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Melone | F | | ● | ● | ● | ● |
| P049A | PESCA GIALLA | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Pesca gialla | F | | ● | ● | ● | ● |
| P050A | POMPELMO ROSA | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Pompelmo rosa | F | | ● | ● | ● | ● |
| P082A | SOLEADA | 450g/L | A | 1,25 | 10 | Tropical | F | | ● | ● | ● | ● |
| P190 | SPEEDY FRUTTA | 450g/L | A | 0,9 | 12 | Neutro | F | | ● | ● | ● | ● |
| P778 | SPEEDY FRUTTA STEVIA | 360g/L | A | 0,9 | 12 | Neutro | F | | ● | ● | ● | ● |

## Speedy Classic Frutta con Pezzi

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Acqua/ latte | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P245 | ANANAS CON PEZZI | 450g/L | A | 1,25 | 8 | Ananas | F | | ● | ● | ● | ● |
| P243 | BANANA CON PEZZI | 450g/L | L | 1,25 | 8 | Banana | F | | | ● | | ● |
| P244 | FRAGOLA CON PEZZI | 450g/L | A | 1,25 | 8 | Fragola | F | | ● | ● | ● | ● |
| P246 | FRUTTI DI BOSCO CON PEZZI | 450g/L | A | 1,25 | 8 | Frutti di bosco | F | | ● | ● | ● | ● |
| P427 | MANGO ALPHONSO CON PEZZI | 450g/L | A | 1,25 | 8 | Mango alphonso | F | | ● | ● | ● | ● |
| P287 | MANGO CON PEZZI | 450g/L | A | 1,25 | 8 | Mango | F | | ● | ● | ● | ● |
| P247 | MELA VERDE CON PEZZI | 450g/L | A | 1,25 | 8 | Mela verde | F | | ● | ● | ● | ● |
| P254 | MELONE CON PEZZI | 450g/L | A | 1,25 | 8 | Melone | F | | ● | ● | ● | ● |
| P292 | MIRTILLO CON PEZZI | 450g/L | A | 1,25 | 8 | Mirtillo | F | | ● | ● | ● | ● |
| P293 | MORA CON PEZZI | 450g/L | A | 1,25 | 8 | Mora | F | | ● | ● | ● | ● |
| P294 | PERA CON PEZZI | 450g/L | A | 1,25 | 8 | Pera | F | | ● | ● | ● | ● |
| P248 | PESCA GIALLA CON PEZZI | 450g/L | A | 1,25 | 8 | Pesca gialla | F | | ● | ● | ● | ● |
| P290 | SOLEADA CON PEZZI | 450g/L | A | 1,25 | 8 | Tropical | F | | ● | ● | ● | ● |



# VEGANOK

**VEGANOK** rappresenta un marchio di garanzia a cui le aziende si affidano per assicurare ai consumatori la totale assenza di derivati animali nei propri prodotti e il rispetto di rigidi standard etici. **L'adesione al disciplinare VEGANOK esprime trasparenza, affidabilità ed etica.**

La maggior parte della nostra proposta vegan è certificata VEGANOK e comprende una linea di **oltre 160 prodotti per preparare un gelato privo di ogni elemento d'origine animale ma fedele al gusto della migliore tradizione artigianale.**

## Basi

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B920 ★ | BASE PURE VEGAN P.Z. | Base vegana completa senza aromi artificiali Ideata per essere aromatizzata con sole paste zuccherine. | 470 g/L | 1,3 | 8 | Neutro | C | ● | ● | ● | ● | |
| B921 ★ | BASE PURE VEGAN P.G. | Base vegana completa, priva di aromi e perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste grasse. | 255 g/L | 1,3 | 8 | Neutro | C | ● | ● | ● | ● | |
| B922 ★ | BASE PURE VEGAN CIOCCOLATO | Base vegana completa priva di aromi, con alte percentuali di cioccolato in polvere (15%) e cacao magro in polvere (18.8%). | 670 g/L | 1,3 | 8 | Cioccolato fondente | C | ● | ● | ● | ● | |
| B358 | BASE VEGANA | Base neutra per gelati privi di derivati animali creata per avere caratteristiche di cremosità e struttura di un gelato base latte. | 480 g/L | 1,3 | 8 | Neutro/riso | C | ● | ● | ● | ● | ● |
| B848 | PERFECTA PLUS | Base performante sia a caldo che a freddo, priva di emulsionanti. Permette di ottenere un gelato cremoso ed esalta il colore della frutta aggiunta. | 40g/L | 2,5 | 4 | Neutro | C/F | ● | ● | ● | ● | |
| B217B | FRUTTA PIÙ GIUBILEO | Base completamente naturale da utilizzare a caldo, ideale per creare sorbetti o variegature. | 100g/L | 1 | 12 | Neutro | C | ● | ● | ● | ● | ● |
| B212 | FRUTTA GIUBILEO | Base completamente naturale da utilizzare a caldo per ottenere sorbetti in grado di esaltare il sapore e il colore della frutta. | 250g/L | 1 | 12 | Neutro | C | ● | ● | ● | ● | |
| PC670H | SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO | Una base naturale completa in sciroppo, priva di emulsionanti e composta solo da ingredienti naturali, con zucchero di canna e zucchero d'uva. Perfetta per creare sorbetti e cremolate a freddo. | 310g/L | 1,25 | 12 | Neutro | F | ● | ● | ● | ● | |
| P374D | BASE CIOCCOLATO VEGANA | Base per la realizzazione di un gelato al cioccolato fondente senza derivati animali con cacao e puro cioccolato fondente. | 670g/L | 1,6 | 8 | Cioccolato | C | ● | ● | ● | ● | ● |

## Neutri

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P097A | NEUTRO 3 - 5 FRUTTA | 5g/L | 1 | 8 | Neutro | C | ● | ● | ● | ● | ● |



## Integratori

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P152 | INTEGRA FIBRE | Integratore a base di fibre vegetali e fruttosio, privo di saccarosio, grassi e derivati del latte. Previene la formazione di cristalli di ghiaccio e migliora la tenuta in vetrina, conferendo al gelato un aspetto più cremoso, pieno e stabile. Perfetto per correggere difetti di separazione dell'acqua nei sorbetti. | 20g/L | 1 | 8 | Neutro | C/F | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC606A | ZUCCHERO D'UVA | Lo zucchero d'uva - disponibile solo liquido - è un prodotto naturale, ricavato dal mosto dell'uva per purificazione. Composto principalmente da fruttosio e glucosio, è perfetto per il gelato artigianale cui conferisce morbidezza e setosità. Lo zucchero d'uva Comprital ha una concentrazione di circa 65° brix con un aroma leggermente fruttato non invadente. | 10-60g/L | 1,3 | 12 | Fruttato | C/F | ● | ● | ● | ● | |

## Speedy Trilogy

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P1238A | ANANAS E COCCO CON PEZZI | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. Contiene cocco essiccato. | 454g/L acqua | 1,25 | 10 | Ananas e cocco | F | ● | | ● | ● | |
| P1313 ★ | ESOTICO | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti. Un gusto inconfondibile ricco di mango, cocco, passion fruit e banana. | 450 g/L acqua | 1,25 | 8 | Mango, cocco, banana e passion fruit | F | ● | ● | ● | ● | |
| P1241A | FRAGOLA, LIME E SAMBUCO CON PEZZI | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. Contiene fragola liofilizzata in pezzi. | 454g/L acqua | 1,25 | 10 | Fragola, lime e sambuco | F | ● | | ● | ● | |
| P1248A | GUAVA, MANGO E COCCO CON PEZZI | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. | 454g/L acqua | 1,25 | 10 | Guava mango e cocco | F | ● | | ● | ● | |
| P1237 | LIMONE | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. | 454g/L acqua | 1,25 | 10 | Limone | F | ● | | ● | ● | |
| P1240 | LIMONE E ZENZERO | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri* per una delle più classiche varianti del gusto limone. | 454g/L acqua | 1,25 | 10 | Limone e zenzero | F | ● | | ● | ● | |
| P1309 ★ | PESCA, MANGO E MARACUJA | Base pronta completamente naturale con zucchero di agave e certificata VEGANOK, un mix di | 450 g/L | 1,25 | 8 | Pesca mango e maracuja | F | ● | ● | ● | ● | |

*Rispetto a prodotti analoghi sul mercato

## Paste Classiche

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC720P | **ARACHIDE** | Pasta pura di arachidi tostate e raffinate. | 100g/L | 2,5 | 2,5 | 100% pasta di arachidi tostate | ● | ● | ● | ● | |
| PC014P | **BABYBLUE (colore azzurro)** | Pasta di colore azzurro dal piacevole aroma di latte vanigliato. | 50g/L | 3 | 2 | Latte vanigliato | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC005P | **BUBBLE GUM (colore rosa)** | Pasta di colore rosa dal sapore caratteristico del famoso chewing gum. | 100g/L | 3 | 2 | Chewing gum | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC626PB | **CAFFÈ DEL NONNO GIUBILEO** | Pasta a base di vero estratto di caffè con una miscela arabica e robusta, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 50g/L | 3 | 2 | Caffè | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC508P | **CAFFÈ** | Pasta a base di puro caffè liquido. | 50g/L | 3 | 2 | Caffè | ● | ● | ● | ● | |
| PC627PB | **CANNELLA GIUBILEO** | Pasta a base di pura cannella, zucchero di canna e zucchero d'uva. | 50g/L | 3 | 2 | Cannella | ● | ● | ● | ● | |
| PC025C | **COCCO** | Pasta a base di cocco essiccato. | 100g/L | 3 | 2 | Cocco | ● | ● | ● | ● | |
| PC634PB | **COCCO GIUBILEO** | Pasta a base di cocco rapè, zucchero di canna e zucchero d'uva. | 100g/L | 3 | 2 | Cocco | ● | ● | ● | ● | |
| PC569P | **GIANDUIA PREMIUM** | Pasta classica Gianduia, con alto contenuto di nocciole. | 100g/L | 2,5 | 2 | Gianduia | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC643PB | **LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO** | Pasta a base di liquirizia con una nota di anice stellato, con zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 100g/L | 2,5 | 2 | Liquirizia e anice | ● | ● | ● | ● | |
| PC580P | **MANDORLA PREMIUM** | Pasta pura di mandorle tostate e raffinate. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di mandorle tostate | ● | ● | ● | ● | |
| PC034P | **MENTA** | Pasta dal sapore intenso e fresco di menta. | 50g/L | 3 | 2 | Menta | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC628PB | **MENTA PIPERITA GIUBILEO** | Pasta con aroma naturale di menta piperita, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 40-50g/L | 3 | 2 | Menta piperita del Piemonte | ● | ● | ● | ● | |
| PC728 | **NOCCIOLA DOLCEVITA** | Pasta pura di nocciole tostate e raffinate di provenienza italiana. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC640PA | **"NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GIUBILEO** | Pasta di nocciole Piemonte raffinate a tostatura chiara, certificate IGP. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | |
| PC521P | **NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE** | Pasta raffinata di nocciole Piemonte IGP con tostatura leggera. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC532P | **NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE STABILIZZATA** | Pasta stabilizzata per evitare l'affioramento naturale dell'olio ottenuta da nocciole italiane raffinate e tostate intensamente. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC041P | **NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA** | Pasta pura di nocciole TGT raffinate e tostate. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PF103PCL | **PISTACCHIO EXTRA** | Pasta a base di pistacchi ed anacardi. | 100g/L | 2,5 | 2 | Pistacchio | ● | ● | ● | ● | |
| PC818 ★ | **PISTACCHIO GOLDEN GREEN** | Pasta di pistacchi tostati e raffinati (98%) arricchita da un pizzico di sale e una nota di clorofilla per un colore unico. | 100 g/L | 2,5 | 2 | 98% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC818 ★ | **PISTACCHIO MEDITERRANEO** | Bland di pistacchi tostati raffinati di origine mediterranea. | 100 g/L | 5 | 2 | 99.6% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |



## Paste Classiche

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC089P | **PISTACCHIO PURO GIUBILEO** | Pasta di pistacchio con colorante. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC583PB | **PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR** | Pasta di pistacchio priva di coloranti. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC046P | **PISTACCHIO PURO REALE COLOR** | Pasta pura di pistacchio mediterraneo. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC433P | **PISTACCHIO PURO REALE NO COLOR** | Pasta pura di pistacchio mediterraneo totalmente privo di coloranti. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC624PB | **PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP COLOR** | Pasta pura di pistacchio di Bronte DOP. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | |
| PC707P | **PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP NO COLOR** | Pasta pura di pistacchio di Bronte DOP totalmente privo di coloranti. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | |
| PC434P | **ROSA GIUBILEO** | Pasta con note aromatiche di rosa, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 50g/L | 3 | 2 | Rosa | ● | ● | ● | ● | |
| PC782 | **SUPERCIOCK FONDENTE** | Pasta a base di cacao e massa di cacao. | 100g/L | 5 | 2 | Cioccolato fondente | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC092P | **TORTA DI MELE** | Pasta speziata a base di succo di mela. | 50g/L | 3 | 2 | Torta di mele | ● | ● | ● | ● | |
| PC048P | **VANIGLIA D CON BACCHE** | Vaniglia delicata di colore paglierino con vino bianco e bacche. | 50g/L | 3 | 2 | Vaniglia | ● | ● | ● | ● | |
| PC555P | **VANIGLIA FRANCESE** | Vaniglia bianca dolce con bacche, note caramellate e di mandorla. | 50g/L | 3 | 2 | Vaniglia | ● | ● | ● | ● | |
| PC533P | **VANIGLIA TAHITI** | Vaniglia gialla con note legnose e tostate, ricca in bacche. | 50g/L | 3 | 2 | Vaniglia | ● | ● | ● | ● | |

## Paste Frutta

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PF273 | MANGO ALPHONSO POLPA | Polpa di mango Alphonso caratterizzata da un gusto intenso e piacevole. | q.b. | 3,1 | 4 | 100% purea di Mango Alphonso | ● | ● | ● | ● | |
| PC105P | PRIMAFRUTTA ANANAS | Concentrati di frutta a base zuccherina per stabilizzare colore e sapore nei sorbetti e gelati base frutta e per aromatizzare i semifreddi. | 100g/L | 3 | 2 | Ananas | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC107P | PRIMAFRUTTA ANGURIA | | 100g/L | 3 | 2 | Anguria | ● | ● | ● | ● | |
| PC108P | PRIMAFRUTTA ARANCIA | | 100g/L | 3 | 2 | Arancia | ● | ● | ● | ● | |
| PC110P | PRIMAFRUTTA BANANA | | 100g/L | 3 | 2 | Banana | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC130P | PRIMAFRUTTA FRAGOLA | | 100g/L | 3 | 2 | Fragola | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC135P | PRIMAFRUTTA FRUTTIBOSCO | | 100g/L | 3 | 2 | Frutti di bosco | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC140P | PRIMAFRUTTA KIWI | | 100g/L | 3 | 2 | Kiwi | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC145P | PRIMAFRUTTA LAMPONE | | 100g/L | 3 | 2 | Lampone | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC151P | PRIMAFRUTTA MANGO | | 100g/L | 3 | 2 | Mango | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC153 | PRIMAFRUTTA MANGO ALPHONSO | | 100g/L | 3 | 2 | Mango alphonso | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC155P | PRIMAFRUTTA MELA VERDE | | 100g/L | 3 | 2 | Mela verde | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC158P | PRIMAFRUTTA MELOGRANO | | 100g/L | 3 | 2 | Melagrana | ● | ● | ● | ● | |
| PC160P | PRIMAFRUTTA MELONE | | 100g/L | 3 | 2 | Melone | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC165P | PRIMAFRUTTA MIRTILLO | | 100g/L | 3 | 2 | Mirtillo | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC170P | PRIMAFRUTTA MORA | | 100g/L | 3 | 2 | Mora | ● | ● | ● | ● | |
| PC175P | PRIMAFRUTTA PASSION FRUIT | | 100g/L | 3 | 2 | Passion fruit | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC180P | PRIMAFRUTTA PERA | | 100g/L | 3 | 2 | Pera | ● | ● | ● | ● | |
| PC185P | PRIMAFRUTTA PESCA | | 100g/L | 3 | 2 | Pesca | ● | ● | ● | ● | |



## Aromatizzanti in polvere

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B156C | CIOCCOLATO 130 | Prodotto in polvere a base di cacao utile per realizzare gelati e semifreddi anche a freddo. Da utilizzare su miscela bianca o preparazione di pasticceria. | 130g/L | 2 | 4 | Cioccolato | ● | ● | ● | ● | ● |
| P455C | LIQUIRIZIA PURA PREMIUM | 100% liquirizia pura in polvere senza aromi e zuccheri. | 25g/L | 1 | 10 | 100% liquirizia pura | ● | ● | ● | ● | |
| P054A | SUPERLEMON S.A. | Prodotto in polvere a base di aromi naturali e succo di limone, privo di stabilizzanti, da utilizzare con la base frutta come aromatizzante. | 35g/L | 1 | 10 | Limone | ● | ● | ● | ● | ● |
| P485 | TÈ MATCHA GIUBILEO | Prodotto in polvere a base di Tè Matcha giapponese, privo di aromi e coloranti. | 100g/L | 1 | 12 | Tè matcha | ● | ● | ● | ● | |

## Paste Smart

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC025D | COCCO | Pasta a base di cocco essiccato. | 100g/L | 1 | 6 | Cocco | ● | ● | ● | ● | |
| PC046D | PISTACCHIO PURO REALE COLOR | Pasta pura di pistacchio mediterraneo. | 100g/L | 1 | 6 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC555B | VANIGLIA FRANCESE | Vaniglia bianca dolce con bacche, note caramellate e di mandorla. | 50g/L | 1 | 6 | Vaniglia | ● | ● | ● | ● | |

## Variegati

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC791 | **ALBICOCCA** | Salsa di albicocca arricchita con pezzi di albicocche semicandite | q.b. | 3 | 2 | Albicocca con pezzi | ● | ● | ● | ● | ● |
| PF199C | **AMARENA** | Salsa di amarena ricca di amarene intere. | q.b. | 3,5 | 2 | Amarena con pezzi | ● | ● | ● | ● | |
| PC757 | **ARANCIA (con filetti d'arancia)** | Salsa all'arancia ricca di filetti di arancia candita. | q.b. | 3 | 2 | Arancia con pezzi | ● | ● | ● | ● | |
| PC786 | **FICO AL CARAMELLO** | Salsa con fichi, caramello e fichi caramellati. | q.b. | 3 | 2 | Fico con pezzi | ● | ● | ● | ● | |
| PF291P | **FRUTTI DI BOSCO** | Salsa di frutti di bosco con frutti rossi interi. | q.b. | 3,5 | 2 | Frutti di bosco con pezzi | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC760 | **LIMONE E ZENZERO** | "Salsa al limone, zenzero e filetti di limone semicanditi." | q.b. | 3 | 2 | Limone e zenzero con pezzi | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC801 | **LIMONE LIME BERGAMOTTO** | "Salsa di limone, lime e bergamotto con filetti di limone e lime semicanditi." | q.b. | 3 | 2 | Lime e Bergamotto con pezzi | ● | ● | ● | ● | |
| PC787 | **MANGO** | Salsa di mango con pezzi di mango semicandito. | q.b. | 3 | 2 | Mango con pezzi | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC788 | **MANGO PASSION YUZU** | Salsa di mango, passion fruit e yuzu, caratteristico e profumatissimo agrume giapponese. | q.b. | 3 | 2 | Mango, Passion fruit e Yuzu | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC798 | **MELA** | "Composta di purea di mela e pezzi di mela semicandita." | q.b. | 3 | 2 | Mela con pezzi | ● | ● | ● | ● | |
| PF292P | **PASSION FRUIT** | "Salsa di passion fruit con semi di maracuja." | q.b. | 3,5 | 2 | Passion Fruit con semi | ● | ● | ● | ● | |
| PC790 | **PESCA** | "Salsa di pesca gialla con pezzi di pesche semicandite." | q.b. | 3 | 2 | Pesca con pezzi | ● | ● | ● | ● | |
| PC093P | **TORTA DI MELE** | Crema al sapore inconfondibile di torta di mele. | q.b. | 3 | 2 | Torta di mele | ● | ● | ● | ● | ● |



## Monelle

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC751 | **MONELLA FONDENTE** | Crema a base di cioccolato fondente. | q.b. | 3 | 2 | Cioccolato fondente | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC784 | **MONELLA FONDENTE CON LAMPONE** | Crema di cioccolato fondente arricchita con lamponi disidratati. | q.b. | 3 | 2 | Cioccolato fondente e lamponi disidratati | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC696 | **MONELLA VEGAN** | Crema di cioccolato e nocciole priva di qualsiasi ingrediente di origine animale. | q.b. | 3 | 2 | Cioccolato e nocciole | ● | ● | ● | ● | ● |

## Glasse

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC753 | **LA GLASSA BIANCA** | q.b. | 3,3 | 2 | Cioccolato bianco | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC747 | **LA GLASSA CACAO** | q.b. | 3,3 | 2 | Cacao | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC755 | **LA GLASSA LIMONE** | q.b. | 3,3 | 2 | Limone | ● | ● | ● | ● | |
| PC754 | **LA GLASSA MANGO-YUZU** | q.b. | 3,3 | 2 | Mango e yuzu | ● | ● | ● | ● | |
| PC748 | **LA GLASSA NEUTRA** | q.b. | 3,3 | 2 | Neutro | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC758 | **LA GLASSA PISTACCHIO** | q.b. | 3,3 | 2 | Pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC776 | **LA GLASSA BRONZO** | q.b. | 3,3 | 2 | Neutro | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC775 | **LA GLASSA ORO** | q.b. | 3,3 | 2 | Neutro | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC779 | **LA GLASSA CASSIS E LAVANDA** | q.b. | 3,3 | 2 | Cassis e lavanda | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC778 | **LA GLASSA MORA E MIRTILLO** | q.b. | 3,3 | 2 | Mora e Mirtillo | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC777 | **LA GLASSA NERA** | q.b. | 3,3 | 2 | Neutro | ● | ● | ● | ● | ● |

## Coperture

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PF026D | COPERT CIOK (Stracciatella) | Stracciatella ideale per coperture croccanti e sottili di pinguini gelato e semifreddi. | q.b. | 3 | 2 | Cioccolato |

## Topping

| Code | Name | Dos. | Kg | Pcs | Flavour |
|---|---|---|---|---|---|
| PC306 | BANANA | q.b. | 1 | 6 | Banana |
| PC308 | CAFFÈ | q.b. | 1 | 6 | Caffè |
| PC315 | CARAMELLO | q.b. | 1 | 6 | Caramello |
| PC310 | CIOCCOLATO | q.b. | 1 | 6 | Cioccolato |
| PC325 | KIWI | q.b. | 1 | 6 | Kiwi |
| PC333 | MENTA | q.b. | 1 | 6 | Menta |
| PC730 | PISTACCHIO | q.b. | 0,8 | 6 | Pistacchio |

## Bevande calde

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P1192 | CIOCCOLATISSIMA PLUS | Un mix di cioccolato e cacao in polvere pensato per la preparazione di cioccolate calde. Utilizzabile anche per la realizzazione di salse di cioccolato calde per dessert al piatto o affogati. | 200g/L | 0,8 | 10 | Cioccolato |



## Granite

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto |
|---|---|---|---|---|---|
| P115A | GRANI AMARENA | 170g/L | 0,6 | 20 | Amarena |
| P110A | GRANI ARANCIA | 170g/L | 0,6 | 20 | Arancia |
| P122A | GRANI AZZURRO | 170g/L | 0,6 | 20 | - |
| P099A | GRANI BASE | 170g/L | 1 | 10 | Neutro |
| P113A | GRANI COLA | 170g/L | 0,6 | 20 | Cola |
| P112A | GRANI FRAGOLINA | 170g/L | 0,6 | 20 | Fragola |
| P100A | GRANI LIMONE | 170g/L | 0,6 | 20 | Limone |
| P107A | GRANI MELA VERDE | 170g/L | 0,6 | 20 | Mela verde |
| P103A | GRANI MENTA | 170g/L | 0,6 | 20 | Menta |
| P109A | GRANI PESCA | 170g/L | 0,6 | 20 | Pesca |

## Semifreddi

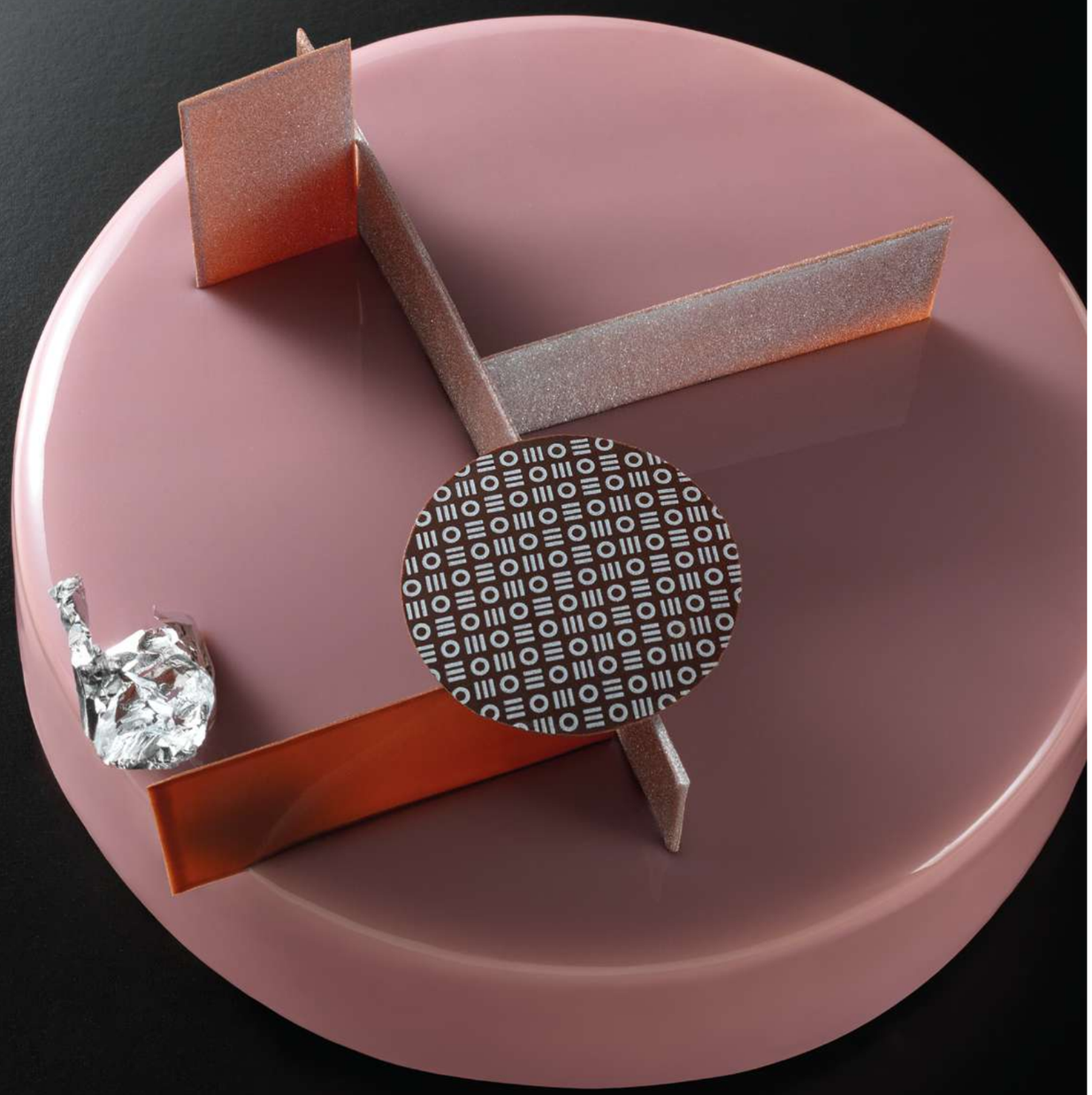
| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto |
|---|---|---|---|---|---|---|
| P1000 | SEMIFREDDO VEGAN | Preparato in polvere per la realizzazione di semifreddi vegani, privo di emulsionanti e di qualsiasi elemento di origine animale. | 200g/L | 1 | 10 | Vanigliato |
| PC670H | SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO | Base frutta naturale di grande versatilità e priva di emulsionanti per creare sorbetti, cremolate e semifreddi. | 310g/L | 1,25 | 12 | Neutro |

## Giubileo Chef Experience

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B355 | GIUBILEO CHEF EXPERIENCE SORBETTO | Base caratterizzata da un'etichetta pulita, priva di grassi vegetali ed emulsionanti, indicata per la preparazione di sorbetti gastronomici a base di verdure. Per ottenere una struttura liscia e cremosa sia in mantecatore che in Pacojet. | 320g/L | 1,3 | 8 | Neutro | C |

# Semifreddi

**Linea completa di ingredienti in polvere ed in pasta per la preparazione di torte, semifreddi, monoporzioni, dolci al cucchiaio, pasticceria gelata, gelato caldo. Un equilibrio di ingredienti che permette di ottenere prodotti cremosi, areati e stabili.**





## Basi per semifreddi

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P1052 | SEMIFREDDO PERFETTO | Preparato in polvere privo di grassi vegetali ed emulsionanti. Permette di realizzare velocemente un semifreddo stabile, cremoso e tagliabile a -18°C. | Polvere | 140g/L | 2 | 4 | Vanigliato | F | | | ● | ● | |
| P1272 | SEMIFREDDO LACTOSE FREE | Preparato lactose free in polvere privo di grassi vegetali ed emulsionanti. Permette di realizzare velocemente un semifreddo stabile,cremoso e tagliabile a -18°C. | Polvere | 140g/L | 2 | 4 | Vanigliato | F | | | ● | ● | |
| P1103 | SEMIFREDDO ANIMA | Base completamente naturale, perfetta per la preparazione di semifreddi. Priva di grassi vegetali e aromi per mantenere inalterato il gusto degli elementi caratterizzanti. Ideale in combinazione con meringa o altri prodotti a base di uovo. | Polvere | 150g/L | 2 | 4 | Neutro | F | | | ● | ● | |
| P1000 | SEMIFREDDO VEGAN | Preparato in polvere per la realizzazione di semifreddi vegani, privo di emulsionanti e di qualsiasi elemento di origine animale. | Polvere | 200g/L | 1 | 10 | Vanigliato | F | ● | ● | ● | ● | |
| PC670H | SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO | Base frutta naturale di grande versatilità e priva di emulsionanti per creare sorbetti, cremolate e semifreddi. | Pasta | 310g/L | 1,25 | 12 | Neutro | F | ● | ● | ● | ● | |
| P291 | MONRÒ | Privo di grassi vegetali, è un prodotto dedicato alla produzione di semifreddi, dessert da passeggio o gelato caldo. | Polvere | 500g/L | 2,5 | 4 | Neutro | F | | | ● | | ● |
| PC554 | GRANMOUSSE NEUTRO | Prodotto in pasta per la realizzazione di semifreddi da gelateria abbinato alle paste aromatizzanti permette di creare dessert di ogni gusto. | Pasta | 400g/L | 1 | 6 | Neutro | F | | | ● | | ● |
| PC553 | GRANMOUSSE PANNA | Prodotto in pasta per la realizzazione di semifreddi da gelateria caratterizzato da un ricco gusto di panna. | Pasta | 500g/L | 1 | 6 | Panna | F | | | ● | | |
| P006B | BIANCOCREAM | Prodotto in polvere da diluire in latte freddo. Montato in planetaria e aromatizzato è ideale per realizzare mousse per torte e monoporzioni semifredde e con latte e gelato mantecato realizza un ottimo gelato caldo. Aggiunto alla miscela può conferire al gelato maggiore cremosità, calore e volume. | Polvere | 500g/L | 2,5 | 4 | Neutro | F | | | ● | | ● |
| PC039P | FIOR DI LATTE | Prodotto in pasta per la realizzazione di semifreddi da gelateria caratterizzato da un ricco gusto di latte. | Pasta | q.b. | 3 | 2 | Fior di latte | F | | | ● | | |

## Prodotti complementari

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Stato | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P1104 | COLD GELÈE | Miscela di zuccheri e gelatina a freddo, perfetto per creare gelèe da inserto per torte, semifreddi e gelato con variegati e puree di frutta. | Polvere | 80-100g/L | 1 | 10 | Neutro | C | | | ● | ● | |
| P138 | MERINGA PIÙ | Ideale per la realizzazione di prodotti a base di albume d'uovo come meringhe per semifreddi, meringhe da forno, dacquoise e macaron. | Polvere | 400 g/L | 2,5 | 4 | Neutro | F/C | | | ● | ● | ● |

# Prodotti per pasticceria

**Un'ampia proposta di ingredienti in polvere che permette di ottenere meringhe da forno, dacquoise, macaron, mousse, bavaresi, crema pasticciera, crema inglese, panna cotta.**

## Prodotti per pasticceria

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Stato | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P138 | **MERINGA PIÙ** | Ideale per la realizzazione di prodotti a base di albume d'uovo come meringhe per semifreddi, meringhe da forno, dacquoise e macaron. | Polvere | 400 g/L | 2,5 | 4 | Neutro | F/C | | | ● | ● | ● |
| B901 | **CREAMOUSSE** | Ingrediente in polvere specifico per la creazione di mousse e bavaresi, panna cotta. Può essere utilizzato come ferma panna. | Polvere | 100g/L | 1 | 10 | Panna | F/C | | | ● | | |
| P1235 | **CREMA PER TIRAMISÚ** | Prodotto in polvere per creare una crema al mascarpone stabile a temperatura positiva. Abbinato ad altri prodotti di pasticceria, permette di creare mousse, bavaresi, cremosi ed altri dessert a base di crema di mascarpone. | Polvere | 180g/L di panna – 15% su miscela totale | 0,9 | 10 | Mascarpone | F | | | ● | | |
| P1233 | **CUSTARD CREAM BASE** | Prodotto in polvere ideale per creare la crema pasticciera in modo semplice e veloce. Ottimo anche per la realizzazione di preparazioni a base di tuorlo d'uovo come cremosi, crema inglese, bavaresi e semifreddi. | Polvere | 300g/L | 1 | 10 | Latte | F/C | | | ● | | ● |
| B1015 | **EVULCREAM** | Semilavorato in polvere con funzione gelificante e stabilizzante. Perfetto per la realizzazione di mousse, bavaresi, panna cotta, inserti alla frutta e aspic. | Polvere | 130/ 150 g/L | 1,5 | 10 | Latte | stemperare il prodotto in acqua a 35-40°C | | | ● | ● | |
| B908 | **FINICREAM** | Prodotto in polvere con etichetta pulita per realizzare una panna cotta con una struttura liscia e setosa. | Polvere | 100g/L | 0,6 | 15 | Neutro | C | | | ● | ● | |
| P1232 | **SPEEDY +4** | Prodotto in polvere che, aggiunto ai proddotti della linea Speedy, consente di ottenere una mousse stabile a temperatura positiva. Speedy +4 è stoccabile fino ad una temperatura di -18°C senza incorrere in modifiche di struttura indesiderate. | Polvere | 50-70g/L | 1 | 8 | Neutro | C | | | ● | | |
| B907 | **STABCREAM VANILLE** | Prodotto perfetto per donare stabilità nel tempo alla panna montata. È caratterizzato da un piacevole gusto di vaniglia. | Polvere | 80g/L | 1 | 10 | Vaniglia | F/C | | | ● | ● | |
| PF913B | **RAPID GEL** | Gelatina a freddo neutra, lucida e trasparente per utilizzi a freddo. | Pasta | q.b. | 6 | 1 | Neutro | F | ● | ● | ● | ● | |

# Frozen Yogurt

**Una linea di prodotti in polvere che permette di ottenere frozen yogurt, smoothie, bevande ghiacciate ma anche torte, stecchi, monoporzioni. Prodotti di semplice utilizzo, di qualità performante nel gusto e nella struttura.**

## Frozen Yogurt

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P1308 ★ | FROZEN KEFIR | Prodotto a base di kefir nato per realizzare un frozen gelato da proporre al naturale o arricchito secondo la fantasia del gelatiere. | 250 g/L | 1,5 | 10 | Yogurt Kefir | F | | | • | |
| P654 | FROZEN YOPIÙ | Prodotto per frozen yogurt privo di grassi e caratterizzato dal sapore acido e deciso di yogurt magro. | 250g/L | 1,5 | 10 | Yogurt magro | F | | | • | • |
| P759 | FROZEN YOPIÙ GRECO | Prodotto cremoso e compatto dal gusto di yogurt intero. Caratterizzato da una struttura calda simile al gelato tradizionale. Adatto per la produzione di torte, stecchi, biscotti e monoporzioni. | 340g/L | 1,2 | 10 | Yogurt intero | F | | | • | • |
| P698 | FROZEN YOPIÙ LACTOSE FREE | Privo di lattosio, garantisce lo stesso gusto del frozen yogurt classico. | 375g/L | 1,5 | 10 | Yogurt magro | F | | | • | • | • |
| P680 | FROZEN YOPIÙ N | Prodotto naturale dalla ricetta completamente pulita per il frozen yogurt. Privo di grassi, emulsionanti e stabilizzanti, è fresco e leggero con fruttosio invece del saccarosio. | 250g/L | 1,5 | 10 | Yogurt magro | F | | | • | • |
| P757 | FROZEN YOPIÙ STV | Ricco di fibre e senza zuccheri aggiunti, è un prodotto di semplice utilizzo con un ridotto contenuto calorico grazie alla stevia. | 375g/L | 1,5 | 8 | Yogurt magro | F | | | • | • |
| P724 | FROZEN YOPIÙ W | Prodotto pronto e dal semplice utilizzo, da diluire in acqua e yogurt. | 400g/L | 1,5 | 8 | Yogurt magro | F | | | • | • |

# Novità

**FROZEN KEFIR**
**La nostra linea frozen introduce il gusto Kefir, un prodotto innovativo e in linea con le tendenze attuali del mercato.**

**Un superfood ideale per chi cerca un'opzione gustosa e salutare.**
**Perfetto da gustare al naturale o personalizzato**
**secondo la creatività del gelatiere.**

# Soft gelato

**Gamma di prodotti pronti in polvere, solubili in acqua e latte per ottenere in modo veloce e semplice un gelato cremoso e morbido anche nelle macchine soft serve.**

## Soft gelato

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P145 | SOFT CIOCCOLATO | 400g/L | 1,6 | 8 | Cioccolato | | | • | • |
| P143 | SOFT PANNA | 400g/L | 1,6 | 8 | Panna | | | • | • |
| P347 | SOFT PANNA PREMIUM | 400g/L | 1,6 | 8 | Panna | | | • | • |
| P452 | SOFT VANIGLIA | 400g/L | 1,6 | 8 | Vaniglia | | | • | • |

# Cioccolati

**Il cioccolato è il re della gelateria artigianale e Comprital vuole essere a fianco dell'artigiano proponendo una linea completa di ingredienti che possa supportarlo nelle sue scelte.**
**Prodotti in polvere o in pasta, a base di cioccolato o semplicemente di cacao.**
**Nella nostra linea troverete tutto quello che è necessario per creare il prodotto migliore del vostro banco.**



## Cioccolati

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B156C | CIOCCOLATO 130 | Prodotto in polvere a base di cacao utile per realizzare gelati e semifreddi anche a freddo. Da utilizzare su miscela bianca o preparazione di pasticceria. | 130g/L | 2 | 4 | Cioccolato | C/F | ● | ● | ● | ● | ● |
| P394 | CIOCCOLATO MIX GIUBILEO | Prodotto a base di cioccolato fondente in polvere e cacao magro. Perfetto per sorbetti al cioccolato, mousse, creme, bavaresi e cioccolata calda. | 70/ 100g/L | 1,5 | 2 | Cioccolato fondente | | | ● | ● | ● | |
| B214A | GIUBILEO CIOCCOLATO | Base dall'etichetta pulita, bilanciata e caratterizzata da un'alta percentuale di puro cioccolato fondente, un gusto pieno e persistente. Priva di emulsionanti e di grassi vegetali. | 100/ 250g/L | 1 | 10 | Cioccolato | C | | | ● | | ● |
| PC782 | SUPERCIOCK FONDENTE | Pasta a base di cacao e massa di cacao. | 100g/L | 5 | 2 | Cioccolato fondente | | ● | ● | ● | ● | |
| PF927 | GIANDUIOTTA | Pasta per la preparazione della crema Gianduia. | 500g/L | 5 | 2 | Gianduia | | | | ● | | |
| PC511P | CIOCCOLATO BIANCO | Pasta a base di cioccolato bianco 100%, perfetta per preparazioni a freddo. | 100g/L | 2,5 | 2 | Ciccolato bianco | | | | ● | | ● |
| B136B | CIOKO BLACK 250 | Base pronta utilizzabile sia a caldo che a freddo, caratterizzata da un colore scuro e un gusto intenso di cacao. | 250g/L | 2 | 4 | Cacao/ cioccolato | C/F | | | ● | | ● |
| P154A | SPEEDY CIOCCOLATO | Base pronta di facile utilizzo al gusto di cioccolato. | 450g/L | 1,25 | 8 | Cioccolato | | | | ● | | ● |
| P451 | SPEEDY CIOCCOLATO BIANCO | Base pronta di facile utilizzo al gusto di cioccolato bianco. | 450g/L | 1,25 | 8 | Cioccolato bianco | | | | ● | | |
| P257A | SPEEDY CIOCCOLATO FONDENTE | Base pronta di facile utilizzo al gusto di cioccolato fondente. | 450g/L | 1,25 | 8 | Cioccolato fondente | | | | ● | | ● |
| P330 | SPEEDY GRAN CIOCCOLATO ELVETIA | Base pronta di facile utilizzo al gusto di cioccolato. | 600g/L | 1,5 | 8 | Cioccolato fondente | C | | | ● | | ● |
| P374A | SPEEDY GRAN CIOCCOLATO ELVETIA EXTRA BITTER | Base pronta di facile utilizzo al gusto di cioccolato. | 670g/L | 1,6 | 8 | Cioccolato fondente | C | | ● | ● | ● | ● |
| PF924A | MONELLA | Crema a base di cioccolatoe nocciole. | q.b. | 5 | 2 | Cioccolato e nocciole | | | | ● | | ● |
| P1192 | CIOCCOLATISSIMA PLUS | Un mix di cioccolato e cacao in polvere pensato per la preparazione di cioccolate calde. Utilizzabile anche per la realizzazione di salse di cioccolato calde per dessert al piatto o affogati. | 200g/L | 0,8 | 10 | Cioccolato | | ● | ● | ● | ● | |

# I cioccolati di Knam

**Il Maestro Ernst Knam firma per Comprital una linea di cioccolati prodotta con materie prime di alta qualità, senza grassi vegetali aggiunti, con zuccheri di canna e uva, senza emulsionanti. ***

*nei prodotti in polvere

ERNST KNAM

## I cioccolati di Knam

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | C/F | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P479 | IL CIOCCOLATO BIANCO DI KNAM | Base bilanciata realizzata con puro cioccolato bianco e note di bacche di vaniglia. Priva di grassi vegetali aggiunti ed emulsionanti. | 500g/L | 1,3 | 8 | Cioccolato bianco | C | | | • | | • |
| P456 | IL CIOCCOLATO DI KNAM | Base semplice e bilanciata realizzata con un mix di cioccolati di altissima qualità. L'assenza di grassi vegetali, emulsionanti e aromi artificiali permette di realizzare un gelato di alta qualità dal sapore deciso di cioccolato. | 500g/L | 1,3 | 8 | Cioccolato | C | | | • | | • |
| P1101 | KNAM PROFESSIONAL | Prodotto pronto in polvere caratterizzato da un gusto ricco di cioccolato fondente. Permette di ottenere un sorbetto cremoso dal gusto pieno e rotondo. | 450g/L | 1,8 | 5 | Cioccolato fondente con gocce di cioccolato | C | • | • | • | • | |
| PC679P | LA SALSA CIOCCOLATO DI KNAM | Crema di cioccolato fondente vegan morbida anche a basse temperature. Da usare come farcitura, variegatura, frappè o per stratificare il gelato. | q.b. | 3 | 2 | Cioccolato | - | • | • | | • | |

**Scopri di più in Realtà Aumentata!**



# Paste classiche

**Una linea completa di paste che propone più di 50 versioni di altissima qualità per creare gusti legati alla tradizione italiana ma anche proposte moderne da realizzare sia in gelateria che in pasticceria.**

## Novità

**PISTACCHIO GOLDEN GREEN**
**Una nuova versione di uno dei gusti più amati dalla tradizione pasticcera e gelatiera italiana. Pasta di pistacchi tostati e raffinati (98%) arricchita da un pizzico di sale e una nota di clorofilla per un colore unico.**

**PISTACCHIO MEDITERRANEO**
**Bland di pistacchi tostati e raffinati di origine mediterranea.**

# Paste classiche

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC650PB | **AMARETTO GIUBILEO** | Pasta a base di granella di amaretti, zucchero d'uva e zucchero di canna grezzo caratterizzata dalle intense note di mandorla amara. | 100g/L | 2,5 | 2 | Amaretto e mandorla amara | | | | ● | |
| PC002P | **AMBROGIO** | Pasta a base di cacao, nocciola e granella di nocciola pralinata. | 100g/L | 2,5 | 2 | Cacao e nocciola con granella di nocciola pralinata | | | ● | | ● |
| PC720P | **ARACHIDE** | Pasta pura di arachidi tostate e raffinate. | 100g/L | 2,5 | 2,5 | 100% pasta di arachidi tostate | ● | ● | ● | ● | |
| PC014P | **BABYBLUE (colore azzurro)** | Pasta di colore azzurro dal piacevole aroma di latte vanigliato. | 50g/L | 3 | 2 | Latte vanigliato | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC005P | **BUBBLE GUM (colore rosa)** | Pasta di colore rosa dal sapore caratteristico del famoso chewing gum. | 100g/L | 3 | 2 | Chewing gum | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC626PB | **CAFFÈ DEL NONNO GIUBILEO** | Pasta a base di vero estratto di caffè con una miscela arabica e robusta, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 50g/L | 3 | 2 | Caffè | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC508P | **CAFFÈ** | Pasta a base di puro caffè liquido. | 50g/L | 3 | 2 | Caffè | ● | ● | ● | ● | |
| PC627PB | **CANNELLA GIUBILEO** | Pasta a base di pura cannella, zucchero di canna e zucchero d'uva. | 50g/L | 3 | 2 | Cannella | ● | ● | ● | ● | |
| PC637PB | **CARAMEL MOU GIUBILEO** | Pasta a base di latte intero concentrato zuccherato, zucchero caramellizzato, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva, dal caratteristico sapore di caramella mou. | 80g/L | 3 | 2 | Caramella mou | | | ● | | ● |
| PC646P | **CARAMELLO SALATO GIUBILEO** | Pasta a base di latte intero concentrato zuccherato e zucchero caramellizzato, zucchero di canna grezzo, zucchero d'uva, dal caratteristico sapore di caramella mou con una particolare nota di sale. | 100g/L | 3 | 2 | Caramella mou salata | | | ● | | ● |
| PC511P | **CIOCCOLATO BIANCO** | Pasta a base di cioccolato bianco 100%, perfetta per preparazioni a freddo. | 100g/L | 2,5 | 2 | Cioccolato bianco | | | ● | | ● |
| PC025C | **COCCO** | Pasta a base di cocco essiccato. | 100g/L | 3 | 2 | Cocco | ● | ● | ● | ● | |
| PC634PB | **COCCO GIUBILEO** | Pasta a base di cocco rapè, zucchero di canna e zucchero d'uva. | 100g/L | 3 | 2 | Cocco | ● | ● | ● | ● | |
| PC770 | **CREAM CHEESE** | Pasta dal gusto delicato e raffinato di mascarpone, per un gelato dalla consistenza morbida e cremosa. | 70/ 100g/L | 3 | 2 | Mascarpone | | | ● | | ● |
| PC073P | **CREMVANILLE (con stecche di vaniglia)** | Pasta per la realizzazione di preparati a base di creme all'uovo e vaniglia. | 50g/L | 3 | 2 | Crema vanigliata | | | ● | ● | |
| PF035P | **CROCCANTINO AL RHUM** | Pasta dal caratteristico aroma di croccantino al rum, con nocciole e miele. | 100g/L | 3 | 2 | Croccantino al rum, con nocciole e miele | | ● | ● | ● | |
| PC003P | **FIOR DI LATTE** | Pasta dal sapore marcato di latte, per caratterizzare a piacimento le varie preparazioni. | 50g/L | 3 | 2 | Latte | | | ● | | ● |
| PC507P | **FROLLINO PASTA** | Pasta a base di tuorlo d'uovo, dal caratteristico sapore di frollino al burro. | 50g/L | 2,5 | 2 | Frollino al burro | | | ● | | ● |
| PC569P | **GIANDUIA PREMIUM** | Pasta classica Gianduia, con alto contenuto di nocciole. | 100g/L | 2,5 | 2 | Gianduia | ● | ● | ● | ● | ● |



# Paste classiche

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PF927 | **GIANDUIOTTA** | Pasta per la preparazione della crema Gianduia. | 500g/L | 5 | 2 | Gianduia | | | ● | | ● |
| PC643PB | **LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO** | Pasta a base di liquirizia con una nota di anice stellato, con zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 100g/L | 2,5 | 2 | Liquirizia e anice | ● | ● | ● | ● | |
| PC649PB | **MALAGA GIUBILEO** | Pasta con tuorlo d'uovo, rum e uva sultanina, zucchero di canna e zucchero d'uva. | 100g/L | 3 | 2 | Malaga | | | ● | ● | |
| PC580P | **MANDORLA PREMIUM** | Pasta pura di mandorle tostate e raffinate. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di mandorle tostate | ● | ● | ● | ● | |
| PC034P | **MENTA** | Pasta dal sapore intenso e fresco di menta. | 50g/L | 3 | 2 | Menta | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC628PB | **MENTA PIPERITA GIUBILEO** | Pasta con aroma naturale di menta piperita, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 40/ 50g/L | 3 | 2 | Menta piperita del Piemonte | ● | ● | ● | ● | |
| PC072P | **MERINGA** | Pasta a base di meringhe sbriciolate. | 100g/L | 3 | 2 | Meringa | | | | | |
| PC728 | **NOCCIOLA DOLCEVITA** | Pasta pura di nocciole tostate e raffinate di provenienza italiana. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC640PA | **"NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GIUBILEO** | Pasta di nocciole Piemonte raffinate a tostatura chiara, certificate IGP. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | |
| PC521P | **NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE** | Pasta raffinata di nocciole Piemonte IGP con tostatura leggera. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC532P | **NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE STABILIZZATA** | Pasta stabilizzata per evitare l'affioramento naturale dell'olio ottenuta da nocciole italiane raffinate e tostate intensamente. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC041P | **NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA** | Pasta pura di nocciole TGT raffinate e tostate. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC050P | **NOCE** | Pasta a base di noci raffinate con granella. | 100g/L | 2,5 | 2 | Noce con granella di noci | | ● | ● | ● | |
| PC074P | **PANNA COTTA BIANCA** | Pasta dal sapore caratteristico di panna cotta. | 100g/L | 3 | 2 | Panna cotta | | | ● | | |
| PF103PCL | **PISTACCHIO EXTRA** | Pasta a base di pistacchi e mandorle. | 100g/L | 2,5 | 2 | Pistacchio | ● | ● | ● | ● | |
| PC818 ★ | **PISTACCHIO GOLDEN GREEN** | Pasta di pistacchi tostati e raffinati (98%), un pizzico di sale e una nota di clorofilla per un colore unico. | 100 g/L | 2,5 | 2 | 98% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | |
| PC807 ★ | **PISTACCHIO MEDITERRANEO** | Bland di pistacchi tostati raffinati di origine mediterranea. | 100 g/L | 5 | 2 | 99.6% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | |
| PC089P | **PISTACCHIO PURO GIUBILEO** | Pasta di pistacchio con aggiunta di clorofilla. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC583PB | **PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR** | Pasta di pistacchio priva di coloranti. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC046P | **PISTACCHIO PURO REALE COLOR** | Pasta pura di pistacchio. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC433P | **PISTACCHIO PURO REALE NO COLOR** | Pasta pura di pistacchio mediterraneo totalmente privo di coloranti. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |

## Paste classiche

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC624PB | PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP COLOR | Pasta pura di pistacchio di Bronte DOP. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | |
| PC707P | PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP NO COLOR | Pasta pura di pistacchio di Bronte DOP totalmente privo di coloranti. | 100g/L | 2,5 | 2 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | |
| PF902D | PRALICREM | Crema spalmabile di nocciole e cacao (22-24), ideale per farciture di pasticceria. | q.b. | 3,5 | 2 | Crema di nocciole e cacao | | | ● | | |
| PC530P | RHUM & RAISINS (con uvetta) | Pasta a base di rum, tuorlo d'uovo e uva sultanina. | 100g/L | 3 | 2 | Rum, tuorlo d'uovo e uva sultanina | | | ● | ● | |
| PC434P | ROSA GIUBILEO | Pasta con note aromatiche di rosa, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 50g/L | 3 | 2 | Rosa | ● | ● | ● | ● | |
| PF906D | SPALMARELLA (crema spalmabile) | Crema spalmabile di nocciole e cacao (10-12), ideale per farciture di pasticceria. | q.b. | 3,5 | 2 | Nocciole e cacao | | | ● | | |
| PC012P | SULTANA | Pasta a base di tuorlo d'uovo, uva sultanina e vino marsala. | 100g/L | 3 | 2 | Malaga | | | ● | ● | |
| PC782 | SUPERCIOCK FONDENTE | Pasta a base di cacao e massa di cacao. | 100g/L | 5 | 2 | Cioccolato fondente | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC629PB | TIRAMISÙ GIUBILEO (con mascarpone) | Pasta ispirata al popolare dolce italiano con tuorlo d'uovo, vino marsala, caffè e mascarpone fresco, zucchero di canna, zucchero d'uva. | 80g/L | 3 | 2 | Tiramisù | | | ● | | |
| PC098P | TIRAMISÙ IMPERIALE (con mascarpone) | Pasta a base di tuorlo d'uovo, vino marsala, caffè e mascarpone fresco. | 100g/L | 2,5 | 2 | Tiramisù | | | ● | | |
| PF115P | TORRONCINO | Pasta a base di torrone con miele e nocciole. | 100g/L | 2,5 | 2 | Torrone di nocciola e miele | | | ● | ● | |
| PC092P | TORTA DI MELE | Pasta speziata a base di succo di mela. | 50g/L | 3 | 2 | Torta di mele | ● | ● | ● | ● | |
| PC048P | VANIGLIA D CON BACCHE | Vaniglia delicata di colore paglierino con vino bianco e bacche. | 50g/L | 3 | 2 | Vaniglia | ● | ● | ● | ● | |
| PC555P | VANIGLIA FRANCESE | Vaniglia di colore giallo avorio con note erbacee e legnose. | 50g/L | 3 | 2 | Vaniglia | ● | ● | ● | ● | |
| PC636PB | VANIGLIA GIUBILEO (Madagascar) | Pasta di colore bianco, con tuorlo d'uovo, bacche con estratto naturale di vaniglia del Madagascar, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva dalle note agrumate e mandorlate. | 50g/L | 3 | 2 | Vaniglia | | | ● | ● | |
| PC517P | VANIGLIA N GIALLA | Vaniglia gialla con note floreali e di miele. | 50g/L | 3 | 2 | Vaniglia | | | ● | ● | |
| PC533P | VANIGLIA TAHITI | Vaniglia gialla con note legnose e tostate, ricca in bacche. | 50g/L | 3 | 2 | Vaniglia | ● | ● | ● | ● | |
| PC523P | WHISKY | Pasta a base di whisky. | 50g/L | 3 | 2 | Whisky | | | ● | ● | |
| PC638PB | ZABAIONE DI ZIBIBBO GIUBILEO | Pasta a base tuorlo d'uovo e zibibbo IGT siciliano. | 80 g/L | 2,5 | 2 | Zabaione | | | ● | ● | |
| PC505P | ZABAIONE PREMIUM | Pasta a base di tuorlo d'uovo e vino marsala. | 100g/L | 2,5 | 2 | Zabaione | | | ● | ● | |
| PC639PB | ZUPPA INGLESE GIUBILEO | Pasta con liquore di marasche, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva. | 50g/L | 3 | 2 | Zuppa inglese | | | ● | ● | |



# Paste di frutta

**Primafrutta è la linea di paste di frutta che propone più di 20 gusti dove la frutta è il primo elemento della lista di ingrediente.**

**Una linea di concentrati che permette di creare sorbetti caratterizzati da un sapore intenso e da un colore naturale.**

## Paste di frutta

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PF273 | MANGO ALPHONSO POLPA | Polpa di mango Alphonso caratterizzata da un gusto intenso e piacevole. | q.b. | 3,1 | 4 | 100% purea di Mango Alphonso | ● | ● | ● | ● | |
| PC105P | PRIMAFRUTTA ANANAS | Concentrati di frutta a base zuccherina per stabilizzare colore e sapore nei sorbetti e gelati base frutta e per aromatizzare i semifreddi. | 100g/L | 3 | 2 | Ananas | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC107P | PRIMAFRUTTA ANGURIA | | 100g/L | 3 | 2 | Anguria | ● | ● | ● | ● | |
| PC108P | PRIMAFRUTTA ARANCIA | | 100g/L | 3 | 2 | Arancia | ● | ● | ● | ● | |
| PC110P | PRIMAFRUTTA BANANA | | 100g/L | 3 | 2 | Banana | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC130P | PRIMAFRUTTA FRAGOLA | | 100g/L | 3 | 2 | Fragola | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC135P | PRIMAFRUTTA FRUTTIBOSCO | | 100g/L | 3 | 2 | Frutti di bosco | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC140P | PRIMAFRUTTA KIWI | | 100g/L | 3 | 2 | Kiwi | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC145P | PRIMAFRUTTA LAMPONE | | 100g/L | 3 | 2 | Lampone | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC149P | PRIMAFRUTTA MANDARINO | | 100g/L | 3 | 2 | Mandarino | | | ● | ● | |
| PC151P | PRIMAFRUTTA MANGO | | 100g/L | 3 | 2 | Mango | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC153 | PRIMAFRUTTA MANGO ALPHONSO | | 100g/L | 3 | 2 | Mango Alphonso | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC155P | PRIMAFRUTTA MELA VERDE | | 100g/L | 3 | 2 | Mela verde | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC158P | PRIMAFRUTTA MELOGRANO | | 100g/L | 3 | 2 | Melagrana | ● | ● | ● | ● | |
| PC160P | PRIMAFRUTTA MELONE | | 100g/L | 3 | 2 | Melone | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC165P | PRIMAFRUTTA MIRTILLO | | 100g/L | 3 | 2 | Mirtillo | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC170P | PRIMAFRUTTA MORA | | 100g/L | 3 | 2 | Mora | ● | ● | ● | ● | |
| PC175P | PRIMAFRUTTA PASSION FRUIT | | 100g/L | 3 | 2 | Passion fruit | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC180P | PRIMAFRUTTA PERA | | 100g/L | 3 | 2 | Pera | ● | ● | ● | ● | |
| PC185P | PRIMAFRUTTA PESCA | | 100g/L | 3 | 2 | Pesca | ● | ● | ● | ● | |
| PC190P | PRIMAFRUTTA POMPELMO ROSA | | 100g/L | 3 | 2 | Pompelmo rosa | | | ● | ● | |

## Linea smart

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC025D | COCCO | Pasta a base di cocco essiccato. | 100g/L | 1 | 6 | Cocco | ● | ● | ● | ● | |
| PC046D | PISTACCHIO PURO REALE | Pasta pura di pistacchio. | 100g/L | 1 | 6 | 100% pasta di pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC555B | VANIGLIA FRANCESE | Vaniglia di colore giallo avorio con note erbacee e legnose. | 50g/L | 1 | 6 | Vaniglia | ● | ● | ● | ● | |

# Aromatizzanti in polvere

**Una linea di concentrati in polvere, dal dosaggio contenuto e creati come alternativa alle più note paste aromatizzanti.**

## Aromatizzanti in polvere

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B156C | **CIOCCOLATO 130** | Prodotto in polvere a base di cacao utile per realizzare gelati e semifreddi anche a freddo. Da utilizzare su miscela bianca o preparazione di pasticceria. | 130g/L | 2 | 4 | Cioccolato | ● | ● | ● | ● | |
| P1188 | **CIOCCOLATO BIANCO** | Prodotto in polvere a base di cioccolato bianco caratterizzato da piacevoli note di latte e vaniglia. | 50/ 70g/L | 1 | 10 | Cioccolato bianco | | | ● | | ● |
| P394 | **CIOCCOLATO MIX GIUBILEO** | Prodotto a base di cioccolato fondente in polvere e cacao magro. Perfetto per sorbetti al cioccolato, mousse, creme, bavaresi e cioccolata calda. | 10% | 1,5 | 2 | Cioccolato fondente | | ● | ● | ● | |
| P455C | **LIQUIRIZIA PURA PREMIUM** | 100% liquirizia pura in polvere senza aromi e zuccheri. | 25g/L | 1 | 10 | 100% liquirizia pura | ● | ● | ● | ● | |
| P408A | **MASCARGEL GIUBILEO** | Prodotto in polvere dal caratteristico aroma di mascarpone per esaltare il gusto del formaggio fresco. | 50g/L | 1 | 8 | Mascarpone | | | ● | | ● |
| P265 | **RINFORZA GUSTO PANNA** | Prodotto in polvere solubile sia a caldo che a freddo. Il marcato sapore di panna lo rende ideale per caratterizzare a piacere l'aroma del gelato. | 20g/L | 1 | 10 | Panna | | | ● | | |
| P015B | **SUPERLEMON** | Prodotto in polvere a base di aromi naturali e succo di limone da utilizzare come base frutta. | 35g/L | 1 | 10 | Limone | | ● | ● | ● | ● |
| P054A | **SUPERLEMON S.A.** | Prodotto in polvere a base di aromi naturali e succo di limone, privo di stabilizzanti, da utilizzare con la base frutta come aromatizzante. | 35g/L | 1 | 10 | Limone | ● | ● | ● | ● | ● |
| P003B | **SUPERYÒ** | Prodotto a base di yogurt e aromi naturali, dal gusto morbido di yogurt intero, leggermente acido. | 50g/L | 1 | 10 | Yogurt intero | | | ● | | |
| P485 | **TÈ MATCHA GIUBILEO** | Prodotto in polvere a base di Tè Matcha giapponese, privo di aromi e coloranti. | 100g/L | 1 | 12 | Tè matcha | ● | ● | ● | ● | |
| P1189 | **TIRAMISÙ** | Prodotto in polvere al caratteristico sapore di crema al mascarpone arricchito da una leggera nota di caffè tostato. Ideale per creare ricette al gusto di tiramisù. | 50g/L | 1 | 10 | Tiramisù | | | ● | | ● |
| P1187 | **YOGURT GRECO** | Prodotto in polvere a base di yogurt greco. | 50g/L | 1 | 10 | Yogurt greco | | | ● | | |
| P400 | **YOPIÙ** | Prodotto dal sapore marcato e persistente di yogurt, con una piacevole nota acida. | 50g/L | 1 | 10 | Yogurt | | | ● | | ● |



# Variegati frutta

**Un'ampia gamma di prodotti base frutta per una varietà di consistenze e gusti nata per impreziosire il gelato. Alcune proposte si caratterizzano per una formula dove la frutta è presente in percentuali superiori al 54%.**

## Variegati frutta

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC791 | **ALBICOCCA** | Salsa di albicocca arricchita con pezzi di albicocche semicandite | q.b. | 3 | 2 | Albicocca con pezzi | ● | ● | ● | ● | ● |
| PF199C | **AMARENA** | Salsa di amarena ricca di amarene intere. | q.b. | 3,5 | 2 | Amarena con pezzi | ● | ● | ● | ● | |
| PC757 | **ARANCIA (con filetti d'arancia)** | Salsa all'arancia ricca di filetti di arancia candita. | q.b. | 3 | 2 | Arancia con pezzi | ● | ● | ● | ● | |
| PC786 | **FICO AL CARAMELLO** | Salsa con fichi, caramello e fichi caramellati. | q.b. | 3 | 2 | Fico con pezzi | ● | ● | ● | ● | |
| PF198D | **FRAGOLINE** | Salsa di fragole con fragoline di bosco intere. | q.b. | 3,5 | 2 | Fragolina con pezzi | | | ● | ● | |
| PF291P | **FRUTTI DI BOSCO** | Salsa di frutti di bosco con frutti rossi interi. | q.b. | 3,5 | 2 | Frutti di bosco con pezzi | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC789 | **LAMPONE** | Salsa al lampone con polpa e pezzi di lamponi. | q.b. | 3 | 2 | Lampone con polpa e pezzi | | | ● | ● | |
| PC801 | **LIMONE LIME BERGAMOTTO** | Salsa di limone, lime e bergamotto con filetti di limone e lime semicanditi. | q.b. | 3 | 2 | Lime e Bergamotto con pezzi | ● | ● | ● | ● | |
| PC760 | **LIMONE E ZENZERO** | Salsa al limone, zenzero e filetti di limone semicanditi. | q.b. | 3 | 2 | Limone e zenzero con pezzi | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC787 | **MANGO** | Salsa di mango con pezzi di mango semicandito. | q.b. | 3 | 2 | Mango con pezzi | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC788 | **MANGO PASSION YUZU** | Salsa di mango, passion fruit e yuzu, caratteristico e profumatissimo agrume giapponese. | q.b. | 3 | 2 | Mango, Passion fruit e Yuzu | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC798 | **MELA** | Composta di purea di mela e pezzi di mela semicandita. | q.b. | 3 | 2 | Mela con pezzi | ● | ● | ● | ● | |
| PF292P | **PASSION FRUIT** | Salsa di passion fruit con semi di maracuja. | q.b. | 3,5 | 2 | Passion Fruit con semi | ● | ● | ● | ● | |
| PC790 | **PESCA** | Salsa di pesca gialla con pezzi di pesche semicandite. | q.b. | 3 | 2 | Pesca con pezzi | ● | ● | ● | ● | |

# Variegati crema

**Un'ampia gamma di variegature base crema che copre una varietà di consistenze - cremosa, morbida oppure croccante e gusti nata per impreziosire il gelato.**

# Novità

## VARIEGATO SPECULOOS

**La vasta gamma di variegati crema si ingrandisce grazie alla nuova crema al gusto di biscotto e cannella, arricchita con il 37% di granella fine di biscotto per una consistenza crunch indimenticabile.**

## VARIEGATO LIMONE BISCOTTO

**Un nuovo variegato crema al gusto limone con il 10% di granella di biscotto senza glutine, un gusto intenso e una consistenza crunch per un'esperienza di gusto sorprendente.**



## Variegati crema

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC785 | CHOCO COFFEE CRUNCH | Crema al cacao, caffè e croccante di wafer. | q.b. | 2,5 | 2 | Cacao e caffè con wafer | | • | | • | |
| PC056P | CHOCO CRUNCH | Crema di cioccolato con wafer e granella di nocciola croccante. | q.b. | 2,5 | 2 | Cioccolato con wafer | | | | | • |
| PC702 | CHOCO RICE BIANCO | Crema di cioccolato bianco arricchita con riso soffiato croccante. | q.b. | 2,5 | 2 | Cioccolato bianco con riso soffiato | | | | | • |
| PC792 | COCO CRUNCH | Crema di cioccolato bianco, mandorla e cocco arricchita con mandorle croccanti e scagliette di cocco. | q.b. | 2,5 | 2 | Cioccolato bianco, cocco e mandorla | | | | | • |
| PC743 | CREMA CHOCO-REO | Crema al cioccolato impreziosita da biscotti al cacao adatta per golose variegature. | q.b. | 2,5 | 2 | Cioccolato e biscotto | | | | | • |
| PC510P | FROLLINO | Crema di cioccolato fondente con frollini al cacao in pezzi. | q.b. | 2,5 | 2 | Cioccolato fondente con frollini al cacao | | | | | • |
| PC815 ★ | LIMONE BISCOTTO | Crema al gusto limone con il 10% di granella di biscotto senza glutine. | q.b. | 3 | 2 | Biscotto al limone | | | • | | |
| PF296P | NOCCIOLA CRUNCH | Crema di nocciola con granella di nocciole pralinate croccanti. | q.b. | 3 | 2 | Nocciola con granella | | | • | | • |
| PC706 | PEANUT CRUNCH | Crema di arachidi arricchita da arachidi croccanti salate. | q.b. | 2,5 | 2 | Arachide con arachidi croccanti salate | | | • | | • |
| PF295P | PISTACCHIO CRUNCH | Crema di pistacchio con pistacchi confettati croccanti. | q.b. | 3 | 2 | Pistacchio con pistacchi croccanti | | | • | | • |
| PF902D | PRALICREM | Crema spalmabile di nocciole e cacao (22-24), ideale per farcire prodotti da pasticceria. | q.b. | 3,5 | 2 | Nocciole e cacao | | | • | | |
| PF906D | SPALMARELLA | Crema spalmabile di nocciole e cacao (10-12), ideale per variegare e farcire prodotti da pasticceria. | q.b. | 3,5 | 2 | Nocciole e cacao | | | • | | |
| PC816 ★ | SPECULOOS | Crema senza aromi artificiali al gusto biscotto speziato alla cannella. Arricchita con il 37% di granella fine di biscotto. | q.b. | 3 | 2 | Biscotto alla cannella | | • | | • | |
| PC528P | TOFFEE MOU | Crema dal sapore caratteristico di toffee mou. | q.b. | 3 | 2 | Toffee Mou | | | • | | |
| PC093P | TORTA DI MELE | Crema al sapore inconfondibile di torta di mele. | q.b. | 3 | 2 | Torta di mele | • | • | • | • | • |
| PC524P | WHISKY | Crema al whisky. | q.b. | 3 | 2 | Whisky | | | • | | |

# Monelle

**Creme a base di cioccolato bianco, al latte o fondente, nocciola e pistacchio.**
**Ideali per l'utilizzo tal quale in vaschetta (cremini), per variegature, farcitura di torte e monoporzioni di gelato o semifreddo.**

## Monelle

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PF924A | MONELLA | Crema a base di cioccolato e nocciole. | q.b. | 5 | 2 | Cioccolato e nocciole | | | ● | | ● |
| PF929 | MONELLA BIANCA | Crema a base di cioccolato bianco. | q.b. | 2,5 | 2 | Cioccolato bianco | | | ● | | ● |
| PC749 | MONELLA CIOCCOLATO AL LATTE | Crema di cioccolato al latte al gusto morbido e persistente di cioccolato al latte. | q.b. | 3 | 2 | Arachide tostata | | | ● | | ● |
| PC751 | MONELLA FONDENTE | Crema a base di cioccolato fondente. | q.b. | 3 | 2 | Cioccolato fondente | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC784 | MONELLA FONDENTE CON LAMPONE | Crema di cioccolato fondente arricchita con lamponi disidratati. | q.b. | 3 | 2 | Cioccolato fondente e lamponi disidratati | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC752 | MONELLA PISTACCHIO | Crema ricca di pistacchi tostati e raffinati. | q.b. | 3 | 2 | Pistacchio | | | ● | | ● |
| PC809 ★ | MONELLO SALATO | Crema a base di caramello con un pizzico di sale. | q.b. | 2,5 | 2 | Caramello salato | | | ● | | |
| PC696 | MONELLA VEGAN | Crema di cioccolato e nocciole priva di qualsiasi ingrediente di origine animale. | q.b. | 3 | 2 | Cioccolato e nocciole | ● | ● | ● | ● | ● |

# Novità

**Monello salato**
**Crema a base di caramello con un pizzico di sale.**



# Le Glasse di Fusto

Le Glasse di FUSTO

**Gianluca Fusto, Maestro** pasticciere e cioccolatiere di fama internazionale, ha ideato per Comprital quattro linee di Glasse per pasticceria calda e fredda. Una gamma unica nel suo genere per intensità di aromi, profumi, colori, consistenze.

# Novità

**LA GLASSA AMARENA**
La linea di glasse Classic edition si arricchisce di un nuovo gusto realizzato con il 20% di succo di amarena e caratterizzata da un profumo e un colore inconfondibili.

**LA GLASSA FRUTTI DI BOSCO**
Entra a far parte della linea glasse Classic edition una nuova referenza caratterizzata da un'alta percentuale di frutti di bosco. Un mix di lamponi, more, mirtilli e fragole al 22,5 %. Realizzata per esaltare profumo, colore, sapore e aroma degli ingredienti.

## Classic edition

Una linea esclusiva di glasse a freddo composta da gusti eccezionali e innovativi, creati con materie prime di altissima qualità e un'elevata concentrazione di frutta, per consentire un'esperienza sensoriale eccezionale nel rispetto di profumo, colore, sapore e aroma dell'ingrediente.

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC813 ★ | LA GLASSA AMARENA | q.b. | 3,3 | 2 | Amarena | | | ● | ● | |
| PC753 | LA GLASSA BIANCA | q.b. | 3,3 | 2 | Cioccolato bianco | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC747 | LA GLASSA CACAO | q.b. | 3,3 | 2 | Cacao | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC759 | LA GLASSA CARAMELLO AL BURRO SALATO | q.b. | 3,3 | 2 | Caramello al burro salato | | | ● | | ● |
| PC746 | LA GLASSA FRAGOLA | q.b. | 3,3 | 2 | Fragola | | | ● | ● | |
| PC817 ★ | LA GLASSA FRUTTI DI BOSCO | q.b. | 3,3 | 2 | Frutti di bosco (lampone, mora, mirtillo e fragola) | | | ● | ● | |
| PC756 | LA GLASSA LAMPONE | q.b. | 3,3 | 2 | Lampone | | | ● | ● | |
| PC755 | LA GLASSA LIMONE | q.b. | 3,3 | 2 | Limone | ● | ● | ● | ● | |
| PC754 | LA GLASSA MANGO-YUZU | q.b. | 3,3 | 2 | Mango e yuzu | ● | ● | ● | ● | |
| PC748 | LA GLASSA NEUTRA | q.b. | 3,3 | 2 | Neutro | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC758 | LA GLASSA PISTACCHIO | q.b. | 3,3 | 2 | Pistacchio | ● | ● | ● | ● | ● |

## Glam edition

Glasse dalle sfumature metallizzate per ottenere, utilizzandole sole o marmorizzandole, risultati esteticamente straordinari.

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC775 | LA GLASSA ORO | q.b. | 3,3 | 2 | Neutro | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC776 | LA GLASSA BRONZO | q.b. | 3,3 | 2 | Neutro | ● | ● | ● | ● | ● |

## Vogue edition

Una linea di glasse uniche sul mercato sotto molti punti di vista. Una combinazione di naturalezza e sapore per abbinamenti di gusti e colori di tendenza.

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC779 | LA GLASSA CASSIS E LAVANDA | q.b. | 3,3 | 2 | Cassis e lavanda | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC778 | LA GLASSA MORA E MIRTILLO | q.b. | 3,3 | 2 | Mora e Mirtillo | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC777 | LA GLASSA NERA | q.b. | 3,3 | 2 | Neutro | ● | ● | ● | ● | ● |

## Crock edition

Prodotti utilizzabili su gelato e semifreddo con la struttura di una copertura tra il morbido ed il croccante grazie alle inclusioni. Le applicazioni, dall'aspetto opaco con sfumature lucide, sono facilmente tagliabili a -18°C e la consistenza in degustazione è cremosa.

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC794 | LA GLASSA BIANCA CROCK | q.b. | 3 | 2 | Cioccolato bianco con mandorle | | | ● | | ● |
| PC795 | LA GLASSA FONDENTE CROCK | q.b. | 3 | 2 | Cioccolato fondente con fave di cacao | | | ● | | |
| PC796 | LA GLASSA GIANDUIA CROCK | q.b. | 3 | 2 | Gianduia con nocciole | | | ● | | ● |
| PC804 | LA GLASSA PISTACCHIO CROCK | q.b. | 3 | 2 | Pistacchio | | | ● | | ● |

**Scopri di più in Realtà Aumentata!**

# Coperture

## Stracciatelle

Una gamma di prodotti ideali per realizzare stracciatella in vaschetta, coperture croccanti di stecchi e per arricchire coni e coppette gelato.

| Codice Prodotto | Articolo | Descrizione | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PF026D | COPERT CIOK | Stracciatella ideale per coperture croccanti e sottili di pinguini gelato e semifreddi. | q.b. | 3 | 2 | Cioccolato | ● | ● | ● | ● | |
| PC717 | NERO FONDENTE | Cioccolato in bottiglia, liquido sopra i 20°C, che solidifica a contatto con il gelato. Comodo da usare per stracciatella in vaschetta, coppe e coni gelato. | q.b. | 0,8 | 6 | Cioccolato fondente | | | ● | | |
| PF106D | STRACCIATELLA EXTRA | Stracciatella di qualità con burro di cacao per una maggiore elasticità e scioglievolezza. | q.b. | 3 | 2 | Cioccolato | | ● | ● | ● | |

## Gelosissima Ice Candy Gum

Una copertura dal facile utilizzo e dall'insolita consistenza le cui caratteristiche sono:

- Texture morbida e compatta
- Un gusto fresco ed intenso, perfetto per creazioni originali
- Cinque gusti per ottenere in modo creativo: stecchi, monoporzioni, torte, Lollipop, pastry candy.

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P1142 | ICE CANDY GUM BUBBLE GUM | 450g di prodotto in 450g di acqua. | 0,45 | 6 | Bubble Gum | | | ● | ● | |
| P1143 | ICE CANDY GUM COLA | 450g di prodotto in 450g di acqua. | 0,45 | 6 | Cola | | | ● | ● | |
| P1145 | ICE CANDY GUM FRAGOLA | 450g di prodotto in 450g di acqua. | 0,45 | 6 | Fragola | | | ● | ● | |
| P1144 | ICE CANDY GUM LIMONE | 450g di prodotto in 450g di acqua. | 0,45 | 6 | Limone | | | ● | ● | |
| P1141 | ICE CANDY GUM MELA VERDE | 450g di prodotto in 450g di acqua. | 0,45 | 6 | Mela verde | | | ● | ● | |
| P1140 | ICE CANDY GUM NEUTRO | 450g di prodotto in 450g di acqua. | 0,45 | 6 | Neutro | | | ● | ● | |

# Topping

**BE THE TOP**
**Una linea di salse pronte utile per la decorazione di dessert coppe gelato, frozen yogurt.**
**Composta sia da gusti classici che da gusti di tendenza.**

## Topping

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PC305 | AMARENA | q.b. | 1 | 6 | Amarena | | | ● | ● | |
| PC306 | BANANA | q.b. | 1 | 6 | Banana | ● | ● | ● | ● | |
| PC309 | BRUNELLA | q.b. | 0,8 | 6 | Gianduia | | | ● | | |
| PC308 | CAFFÈ | q.b. | 1 | 6 | Caffè | ● | ● | ● | ● | |
| PC315 | CARAMELLO | q.b. | 1 | 6 | Caramello | ● | ● | ● | ● | |
| PC310 | CIOCCOLATO | q.b. | 1 | 6 | Cioccolato | ● | ● | ● | ● | |
| PC814 | CREMA CIOCCOLATO BIANCO | q.b. | 0,8 | 6 | Cioccolato Bianco | | | ● | | |
| PC320 | FRAGOLA | q.b. | 1 | 6 | Fragola | | | ● | ● | |
| PC323 | FRUTTI BOSCO | q.b. | 1 | 6 | Frutti di bosco | | | ● | ● | |
| PC325 | KIWI | q.b. | 1 | 6 | Kiwi | ● | ● | ● | ● | |
| PC330 | LAMPONE | q.b. | 1 | 6 | Lampone | | | ● | ● | |
| PC333 | MENTA | q.b. | 1 | 6 | Menta | ● | ● | ● | ● | |
| PC783 | MIELE | q.b. | 1 | 6 | Miele | | | ● | ● | |
| PC717 | NERO FONDENTE | q.b. | 0,8 | 6 | Cioccolato fondente | | | ● | | |
| PC398 | NOCCIOLA PREMIUM | q.b. | 0,8 | 6 | Nocciola | | ● | ● | ● | |
| PC730 | PISTACCHIO | q.b. | 0,8 | 6 | Pistacchio | ● | ● | ● | ● | |
| PC317 | TOFFEE MOU | q.b. | 1 | 6 | Toffee Mou | | | ● | | |
| PC347 | VANIGLIA | q.b. | 1 | 6 | Vaniglia | | | ● | | |

# Hot & Cold

## Granite

Prodotti in polvere da diluire con acqua o latte e usare in granitore o frullatore per essere poi eventualmente arricchite con topping o paste aromatizzanti.

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P115A | GRANI AMARENA | 170g/L | 0,6 | 20 | Amarena | ● | ● | ● | ● | |
| P110A | GRANI ARANCIA | 170g/L | 0,6 | 20 | Arancia | ● | ● | ● | ● | |
| P122A | GRANI AZZURRO | 170g/L | 0,6 | 20 | - | ● | ● | ● | ● | |
| P099A | GRANI BASE | 150g/L | 1 | 10 | Neutro | ● | ● | ● | ● | |
| P113A | GRANI COLA | 170g/L | 0,6 | 20 | Cola | ● | ● | ● | ● | |
| P112A | GRANI FRAGOLINA | 170g/L | 0,6 | 20 | Fragola | ● | ● | ● | ● | |
| P100A | GRANI LIMONE | 170g/L | 0,6 | 20 | Limone | ● | ● | ● | ● | |
| P107A | GRANI MELA VERDE | 170g/L | 0,6 | 20 | Mela verde | ● | ● | ● | ● | |
| P103A | GRANI MENTA | 170g/L | 0,6 | 20 | Menta | ● | ● | ● | ● | ● |
| P109A | GRANI PESCA | 170g/L | 0,6 | 20 | Pesca | | | ● | | |
| PC670H | SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO | 310g/L | 1,5 | 12 | Neutro | ● | ● | ● | ● | |

## Ice Caffè

Prodotto in polvere da utilizzare in granitore per la realizzazione di creme fredde al gusto di caffè Columbia.

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P630 | ICE CAFFÈ | 250g/L | 1 | 10 | Caffè | | | ● | | |

## Base Smoothy

Perfetto per la preparazione di smoothies e bevande ghiacciate a base di yogurt aromatizzate con frutta fresca, topping e creme in granitore o blender.

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P322A | BASE SMOOTHY | 200g/L | 0,6 | 16 | Yogurt | | | ● | | |

## Cioccolatissima plus

Mix di cioccolato e cacao in polvere per la preparazione di cioccolate calde in cioccolatiera.

| Codice Prodotto | Articolo | Dose | Kg | Pz | Gusto | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P1192 | CIOCCOLATISSIMA PLUS | 200g/L | 0.8 | 10 | Cioccolato | ● | ● | ● | ● | |

# Comprital Athenaeum

**Al tuo fianco con servizi e tecnologia in un percorso di crescita professionale.**

**Progettato dall'architetto Paolo Maldotti, Athenaeum è un'opera dal design moderno, candidato all'ADI Design Index. Una struttura aperta e luminosa che ospita uno spazio demo, la tasting area soft serve e postazioni connesse con tecnologia digitale.**
**Il colore scelto per gli arredi prende origine dalle materie prime con cui si prepara il gelato e dal gusto nell'abbinarle ma l'elemento che più lo caratterizza è la natura: non esiste punto dell'edificio da cui non si percepisca il contatto con essa.**

**Dal 2014, anno della sua nascita, Athenaeum ha ospitato migliaia di professionisti che hanno scelto di formarsi con Comprital.**

Athenaeum
COMPRITAL

## Formazione d'eccellenza

Corsi teorici e pratici tenuti da Maestri di primo piano pronti a guidarti con esclusiva competenza nella tua formazione professionale.

## Tecnici del gusto

I nostri tecnici mettono a disposizione tutta la loro esperienza e conoscenza, sviluppando ogni anno centinaia di training class pratiche e masterclass teoriche per gelatieri e pasticcieri, sia individuali che di gruppo. La formazione viene svolta nel nostro centro di formazione Athenaeum a Milano, su tutto il territorio italiano e all'estero, per poter essere sempre vicini alle esigenze dei nostri clienti e poterli supportare nella loro crescita professionale. A questo scopo, sono stati inoltre sviluppati due strumenti: Realtà Aumentata e Alphabetum, fruibili da cellulare, offrono contenuti esclusivi, video tutorial, ricettari e consigli dei Maestri, per avere sempre nuovi spunti in linea con i trend del mercato.

## I NOSTRI MAESTRI

**Gianluca Fusto**

Gianluca Fusto lavora sotto la guida di Alain Ducasse prima di fare il suo ingresso all'École du Grand Chocolat Valrhona di Tain-l'Hermitage, nelle vesti di primo pasticciere straniero del corpo docente. Il lavoro con chimici, fisici e ingegneri alimentari gli permette di capire a 360 gradi il mondo del gusto, portandolo nel 2021 all'apertura della labo boutique FUSTO Milano, la prima pasticceria e cioccolateria speakeasy d'Italia dove creatività e innovazione si emulsionano.

**Emanuele Di Biase**

Emanuele Di Biase comincia a mettere le "mani in pasta" all'età di 8 anni, nel 1989 diventa apprendista pasticciere presso la pasticceria Jolly di Prato mentre frequenta la scuola professionale di pasticceria e cucina IAPAF di Firenze, diplomandosi in un solo anno. Nel 2003 vince la medaglia d'oro agli INTERNAZIONALI D'ITALIA, primo di tanti riconoscimenti a livello mondiale. Direttore e titolare della VEGANOK ACADEMY, formula prodotti vegan per industrie alimentari, cucina, pasticceria e gelateria.

**Riccardo Magni**

Chef attivo da oltre due decenni nel mondo della pasticceria, alterna lavoro e formazione, frequentando anche strutture quali l'Ecole Lenôtre e Bellouet Conseil in Francia e il Richemont di Lucerna.
Da tempo collabora con importanti realtà della pasticceria in Italia e all'estero, attualmente svolge l'attività di consulente e docente a 360°, compito che lo vede impegnato nel mondo della formazione con aziende di primo piano.

**Stefano Ferrara**

Stefano Ferrara, gelatiere da oltre 20 anni, è titolare del rinomato Stefano Ferrara Gelato Lab e ambasciatore del gusto DOC ITALY.
Ha approcciato il lavoro in maniera personale, sviluppando conoscenze di chimica e fisica del gelato e facendo ricerca e moltissimi test su materie prime quali fibre, stabilizzanti e zuccheri diversi che studia da più di 13 anni.

**Mattia Mainardi**

La sua esperienza e la passione per il mondo del gelato lo portano ad approfondire il mondo sensoriale degli ingredienti guidandolo in un approccio innovativo nella proposta di nuovi gusti e abbinamenti. Cresce all'interno di Comprital come dimostratore internazionale e oggi ricopre il ruolo di responsabile Athenaeum e responsabile applicazione prodotti.

**Alessandro Tiscione**

Alessandro Tiscione, appena diciottenne, insegna cucina nei corsi amatoriali presso Gambero Rosso, ma la sua grande passione per la pasticceria lo porta velocemente a formarsi in grandi ristoranti e a vincere concorsi in giro per il mondo.
Consulente di pasticceria talentuoso e ricercato e docente presso Gambero Rosso Academy, oggi collabora con importantissime aziende del settore dolciario.

Athenaeum
COMPRITAL

## Servizi

Migliorare costantemente la qualità del nostro servizio è per noi un obiettivo centrale.
Per questo abbiamo implementato le proposte che mettiamo a disposizione ad ogni professionista .
Un percorso formativo che parte da Athenaeum, con corsi diretti da grandi Maestri,
passa attraverso la Realtà Aumentata, fino alla libreria digitale
di Alphabetum ricca di schede sensoriali evolute.

## Realtà Aumentata

La Realtà Aumentata Comprital è uno strumento evoluto che ti permetterà di incontrare i nostri Maestri e di vivere un'esperienza coinvolgente! Inquadrando il QR Code sul pack avrai accesso a contenuti esclusivi e la possibilità di ricevere formazione e suggerimenti in modo dinamico.

**Esplora tutti i nostri mondi ricchi di ricette, video tutorial, schede sensoriali evolute e tanti dettagli tecnici.**

Inquadra il
**QR CODE**

## Alphabetum

Alphabetum è una libreria digitale che fornisce informazioni tecniche e profili sensoriali realizzati in una versione moderna.

Un approccio innovativo sempre a portata di mano ed in costante aggiornamento grazie al formato digitale e al contributo creativo dei nostri Maestri.

**Scoprilo attraverso la Realtà Aumentata inquadrando il QR Code presente sui pack.**

Athenaeum
COMPRITAL

**Lasciati guidare
dai nostri Maestri e scopri l'offerta
di corsi teorici e pratici
dedicati alla tua
formazione professionale**

www.compritalathenaeum.it
corsi@comprital.com

# SPEEDY MIX CREATION

**Libera la tua creatività e condividila con il mondo Comprital.**

**Speedy Mix Creations è lo spazio in cui i clienti Comprital possono esprimere la loro passione, fantasia e creatività condividendola con una community di esperti gelatieri.**

Una raccolta di creazioni originali, realizzate con i prodotti Speedy e perfette per ispirare e farsi ispirare dal lavoro di altri professionisti.

## Crea

Lascia correre la fantasia e crea il tuo Speedy Mix originale. **Combina 2 o più gusti Speedy**, scegli un variegato Comprital, frutta secca o fresca e impreziosisci la tua creazione con una decorazione inedita.

## Condividi

**Scatta una foto, scrivi la tua ricetta e inviala a marketing@comprital.com**
Ogni mese Comprital selezionerà la ricetta più creativa e la condividerà sul suo profilo Instagram così che possa essere d'ispirazione ad altri professionisti del mondo della gelateria e pasticceria.

## Prendi ispirazione

**Segui i profili Comprital** e prendi ispirazione per i tuoi prossimi gusti gelato.



# il gelato ti PREMIA

## LA FEDELTÀ COMPRITAL PREMIA OGNI TUO ACQUISTO

Comprital premia la fedeltà dei propri clienti.

Scegliere i nostri prodotti da oggi non significa solo assicurarsi la migliore qualità ma accedere anche ad un mondo di premi con la semplicità di un click.

1. Registrati al portale **ilgelatotipremia.it** indicando il tuo/tuoi fornitori dei prodotti Comprital/La Preferita.
2. Il capo-area Comprital/La Preferita gestirà direttamente con il tuo distributore e con l'azienda le modalità di caricamento punti che sarà trimestrale.
3. I prodotti interessati riguardano tutta la gamma Comprital e La Preferita esclusi Latte, Zucchero e Topping.

**Coinvolgi il tuo agente di riferimento che cumulerà punti insieme a te.**

**Accedendo alla tua Area Personale potrai:**
- Verificare i punti caricati
- Scegliere il tuo premio che sarà inviato direttamente al tuo domicilio.

**Scegli tra un'infinita collezione di premi in continua evoluzione.**
**www.ilgelatotipremia.it**

**COMPRITAL S.p.A.**

Via Verdi, 53 - 20049 Settala - Milano - Italy - Tel. +39 02 95770829
www.comprital.com - comprital@comprital.com