



HÄNDE, HERZ,
KÖNNEN.

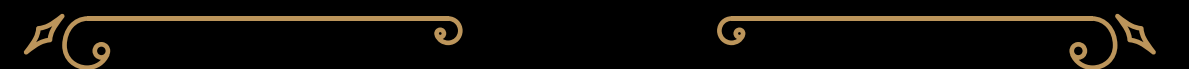
QUALITÄT, DIE MAN SIEHT
UND SCHMECKT.

ALLGEMEINER KATALOG 2025





**WENN ES DAS BESTE
SCHOKOLADENEIS IST.
DANN IST ES AUS
UNSERER HAND.**





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

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



UNSERE VOR- STELLUNG VON QUALITÄT

SUCHE

nach den **BESTEN
ROHSTOFFEN**
weltweit

VERARBEITUNG

mit **MODERNSTEN
VERFAHREN** in Italien.

Hochwertige PRODUKTE

für die Gelateria
und die Konditorei

IHRE VORSTELLUNG VON QUALITÄT



ALLGEMEINER KATALOG 2025

LEGENDE



LEGENDE



GELATERIA	9	EISCREMES	30	DEKORATIONEN	68
		HASELNUSS	31	KÖRNER UND FÜLLUNGEN	69
STRUKTUR- VERBESSERER	10	PISTAZIEN	32	TOPPINGS	70
NEUTRALE PRODUKTE	11	NOUGAT	33	FOOD SERVICE	72
STABILISIERUNGSMITTEL	11	KLASSISCHE EISCREMES	35	SOFTS	73
		VANILLE	38	CREMASEMPRE	75
MILCH- BASISMASSEN	12	GESCHMACKSVERFEINERER IN PULVERFORM	38	GRANITA	75
BASISMASSEN 50 G	12	FERTIGPRODUKTE IN PULVERFORM	39	KONFITUREN	76
BASISMASSEN 100 G	13	FRUCHTEIS	40	TRADITIONELLE KONFITUREN	78
KOMPLETT-BASISMASSEN	15	ZITRUSMIX	41	PÜREES	79
		GELAGEL FRUCHTEIS	42	MORETTINE KONFITUREN	80
BESTSELLER- BASISMASSEN	16	ZITRONE	43	FÜLLUNGEN	81
REINE UND REICHHALTIGE BASISMASSEN	17	FRUTTAPRONTA	44	MODERNE KONFITUREN	82
BASISMASSEN NUVOLATTE	18	FRUCHTPASTEN	45	BASISMASSEN	83
BASISMASSEN MASTER	18	JOGHURT-AROMEN	46	GLASUREN	83
		MARMORIERUNGEN	48		
FRUCHT- BASISMASSEN	19	FRUCHTMARMORIER- UNGEN 4.0	49		
VEGANE BASISMASSEN	19	MARMORIERUNGEN AMORE	51		
		KLASSISCHE MARMORIERUNGEN	52		
LAKTOSEFREIE BASISMASSE	19	KITS	54		
		KIT DÜFTE SIZILIENS	54		
SCHOKOLADEN- GESCHMACKS- VARIANTEN	20	KIT DÜFTE DER AMALFIKÜSTE	55		
DER KAKAO	21	KIT DÜFTE SARDINIENS	56		
KIT ZARTBITTERSCHOKO- LADEN-GELATO	22	KIT DÜFTE DER TOSKANA	58		
EIN HERKUNFTSGEBIET	22	MOTTA-KRUMIRI-KIT	60		
GELATO MIT SCHOKO- LADEN-GESCHMACK	23	BACIO DI DAMA-KIT	62		
GIANDUIE	25	SACHERTORTEN-KIT	63		
STRACCIATELLE CRYSTAL	26	SCHOKO-GESCHENKSET	64		
STRACCIATELLE CLASSIC	27	GAUMENFREUDEN FÜR KIDS	66		
		KIT AUS DER WELT	67		
		MORETTINE GELATERIA	28		

A top-down photograph of a gelateria's workspace. A rectangular metal tray holds several scoops of gelato in two flavors: a light yellow one and a dark chocolate one. A silver gelato scoop is resting in the tray. The tray sits on a piece of light brown, frayed burlap fabric. To the left, a dark metal tray is filled with whole hazelnuts. Scattered hazelnuts are also on the dark surface below the burlap. In the top right corner, another dark tray holds pieces of dark chocolate. The overall lighting is warm and focused on the gelato.

GELATERIA

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

STRUKTURVERBESSERER

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

NEUTRALE PRODUKTE

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

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

STABILISIERUNGSMITTEL

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

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

MILCH-BASISMASSEN

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

BASISMASSEN 50 G

Zubereitung mit Milch und Sahne

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

BASISMASSEN 100 G

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASETOP 100 S.A. .F 12091645	Basismasse mit tierischen Fetten, ohne Aromen. Äußerst vielseitig: kann auch kalt zubereitet werden. Ausgezeichnete Struktur und Cremigkeit, stabil in der Eisvitrine. Hebt den Geschmack des Gelato optimal hervor.	100 g Produkt + 220-250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	4,3 % Fette
BASISMASSE ELITE 100 SAHNEGE-SCHMACK 12091651A	Basismasse mit feinem Sahnearoma zur Herstellung eines Gelato mit weicher und samtiger Struktur, die durch die richtige Mischung aus Milchproteinen und Zucker entsteht.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	37 % Fette
BASISMASSE MASSIMA 100 12091333A	Basismasse mit viel Milch und Milchfetten zur Herstellung eines Gelato ohne Zusatz von Pflanzenfetten. Optimale Struktur und Cremigkeit.	100 g Basismasse + 235/260 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	27 % Fette
BASISMASSE TUTTAPANNA 100 12091771A	Basismasse nur mit Milchfetten, dank deren man ein Gelato mit einem optimalen Overrun erhält.	100 g Basismasse + 230 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	26 % Fette
BASETOP 100 SAHNEGE-SCHMACK 12091451A	Basismasse zur Bildung eines optimalen Overruns für handwerklich hergestelltes Gelato. Sahne-Nuancen.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	40 % Fette

Fortsetzung auf S. 14

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASETRE 100 12091241A	Basismassen zur Herstellung ausgewogener Gelati. Milcharoma mit feinen Vanille-Nuancen.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	21 % Fette   
BASETRE 100 PLUS 12091891A		100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	24 % Fette   
DOPPIABASE 100 F.C. 12091381A	Erlaubt die Herstellung eines optimalen Gelato sowohl für die warme als auch für die kalte Zubereitung.	100 g Basismasse + 230/250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	27 % Fette   
DOPPIABASE ITALIANA 100 12091040A	Ein mit dieser Basismasse hergestelltes Gelato zeichnet sich durch eine optimale Struktur, Cremigkeit und ein feines Sahnearoma aus. Sowohl Warm- als auch Kaltzubereitung.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	29 % Fette   
BASISMASSE STABILVAN 100 P 12091261A	Basismasse mit intensiven Sahne-Nuancen. Dank des Gehalts an Fetten verbessert sich die Haltbarkeit in der Schale. Kann durch Forzapiù und StrutturaPiù ergänzt werden.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	41 % Fette   



BASISMASSEN COMPLETE

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE 125 PLUS HOHES GELATO 12091881A	Spezifische Masse für ein „aufgetürmtes“ Gelato, das über die Schale herausragt. Optimales Overrun und gute Spachtelfähigkeit. Für Warmzubereitungen empfohlen.	125 g Basismasse + 240 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	38 % Fette    
NEUE BASISMASSE LATTEPIU 250 12091025A	Komplett-Basismasse, der nur Wasser und Zucker hinzuzufügen ist. Für ein cremigeres Gelato kann ein Teil des Wassers durch Milch ersetzt werden.	250 g Produkt + 260/270 g Zucker + 1 l Wasser Zum Erhalt eines cremigeren Produkts können 300 g Wasser durch 300 g Milch ersetzt werden	6 Beutel à 2 kg	35 % Fette    
BASISMASSE DELIZIOSA 120 12091094A	Basismasse mit Fetten und Milcheiweiß zum Erhalt eines über mehrere Tage stabilen und cremigen Gelato.	120 g Basismasse + 210 g Zucker + 1 l Milch + 50 g Sahne	6 Beutel à 2 kg	42 % Fette   
BASISMASSE DELIZIOSA PLUS 500 12091095A	Komplett-Basismasse, der nur Wasser hinzuzufügen ist, um ein cremiges Gelato mit optimalem Overrun zu erhalten.	500 g Produkt + 1 l Wasser Für ein cremigeres Gelato, 0,5 l Wasser durch 0,5 l Milch ersetzen	6 Beutel à 2 kg	14 % Fette      



BASISMASSEN REIN UND REICHHALTIG

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

BASISMASSEN BESTSELLER

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE REIN UND REICHHALTIG FRUCHT 50 12091097A	Eine Basismasse ohne Zusatz von Emulgatoren und Aromen zur Herstellung geschmackvoller Sorbets mit hohem Gehalt an frischen oder tiefgekühlten Früchten.	50 g Basismasse +225 g Zucker +225 g Wasser + 500 g Früchte (frisch gequirlt), sind diese tiefgekühlt, warmes Wasser verwenden	6 Beutel à 2 kg	    
REINE UND REICHHALTIGE FRUCHT- BASISMASSE 100 12091067A	Basismasse zur Herstellung optimaler Sorbets nur mit frischen oder tiefgekühlten Früchten. Ohne Zusatz von Emulgatoren, Fetten, Milch und Milchderivaten im Rezept.	100 g Produkt + 170 g Zucker + 400 g Frucht + 330 g Wasser	6 Beutel à 2 kg	  
REINE UND REICHHALTIGE FRUCHT- BASISCREME 100 12091078A	Basismasse ohne Zusatz von Pflanzenfetten. Das mit dieser Basismasse hergestellte Gelato ist in der Lage, die jeweilige Geschmacksvariante stärker hervorzuheben.	100 g Basismasse + 255 g Zucker + 1 l Milch + 230 g Sahne + 25 g entrahmte Milch in Pulverform	6 Beutel à 2 kg	1,7 % Fette    
BASISMASSE REIN UND REICHHALTIG CREME 150 12091032A	Basismasse ohne Zusatz von Pflanzenfetten und mit ausgezeichnetem Overrun, trotz des Verzichts auf Emulgatoren. Das mit dieser Basismasse hergestellte Gelato ist besonders vollmundig und schmackhaft.	150 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch + 160 g Sahne	6 Beutel à 2 kg	14 % Fette    
BASISMASSE PURA&RICCA 100 SA 12091183	Basismasse mit durchschnittlicher Dosierung und Zutaten natürlichen Ursprungs, u.a. Bambus-Ballaststoffe, die eine optimale Struktur und eine ausgezeichnete Stabilität verleihen. Ohne Zusatz von Emulgatoren und Pflanzenfetten, für ein Gelato mit reinem Geschmack.	100 g Produkt + 220 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	   
BASISMASSE PURA&RICCA 350 12091182	Basismasse mit hoher Dosierung und Zutaten natürlichen Ursprungs, u.a. Bambus-Ballaststoffe, die eine optimale Struktur und eine ausgezeichnete Stabilität verleihen. Ohne Zusatz von Pflanzenfetten, für ein Gelato mit reinem Geschmack.	350 g Produkt + 1 Liter Milch	6 Beutel à 2,1 kg	   

BASISMASSEN NUVOLATTE

Basismassen für ausgezeichnete Cremigkeit und Haltbarkeit in der Eisvitrine.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE NUVOLATTE 50 12091793A	Basismasse mit reduzierenden Zuckern und raffinierten Fetten für ein Gelato mit einer langfristig stabilen Struktur.	50 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	27 % Fette   
BASISMASSE NUVOLATTE 100 12091731A	Für ein cremiges Gelato mit ausgezeichnetem Overrun. Enthält raffinierte Fette zur Gewährleistung einer längeren Haltbarkeit der Struktur.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	37 % Fette   
BASISMASSE NUVOLATTE 100 S.A. 12091111A	Für ein cremiges Gelato ohne Zusatz von Aromen und mit ausgezeichnetem Overrun. Enthält raffinierte Fette zur Gewährleistung einer längeren Haltbarkeit der Struktur.	100 g Basismasse + 250 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	37 % Fette   
BASISMASSE NUVOLATTE 200 S.A. „F“ 12091795	Basismasse mit Pflanzenfetten, ohne Aromen. Äußerst vielseitig: auch für die Kaltzubereitung geeignet. Ausgezeichnete Struktur und Cremigkeit, stabil in der Eisvitrine. Hebt den Geschmack des Gelato optimal hervor.	200 g Produkt + 180/200 g Zucker + 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	18 % Fette     

BASISMASSEN MASTER

Basismassen für ausgezeichnete Cremigkeit und Haltbarkeit in der Eisvitrine.

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

FRUCHT-BASISMASSEN

Die idealen Frucht-Basismassen, um Sorbetts eine stabile und cremige Struktur zu verleihen – für köstliche Zubereitungen mit frischen oder tiefgekühlten Früchten.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
FRUCHT-BASISMASSE 50 F 12091301A	Ausgezeichnete Basismasse zur Kaltverarbeitung für Früchte-Sorbetts. Mit dieser Basismasse lassen sich cremige und stabile Sorbetts herstellen.	Mit Fruchtkonzentrat: 50 g Basismasse + 1 l Wasser + 270 g Zucker + 120 g Fruchtkonzentrat Mit frischen oder tiefgekühlten Früchten: 50 g Basismasse + 250-300 g Zucker + 1 kg Wasser und Frucht	6 Beutel à 2 kg	   
BASISMASSE FRUTTOMAX 12091055A	Spezifische Basismasse für Sorbetts mit hohem Fruchtanteil und für Joghurtgeschmack-Gelati. Mit Fruktose.	1 Beutel + Wasser + Früchte in variabler Dosierung je nach Geschmack	8 Beutel à 0,9 kg	   

VEGAN-BASISMASSEN

Basismassen für Gelato mit entsprechender Formel im Zeichen des perfekten Gleichgewichts zwischen Geschmack und Wohlbefinden. Ihr Geheimnis für fachmännisch hergestelltes Gelato, das Cremigkeit und Vollmundigkeit für alle Geschmäcker bietet.

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

LAKTOSEFREIE BASISMASSE

Die neue laktosefreie Basismasse von Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani wurde entwickelt, um die steigende Nachfrage nach laktosefreier Eiscreme zu befriedigen, ohne auf den Geschmack, die Cremigkeit und die Spachtelfähigkeit des Gelato verzichten zu müssen! Mit dieser Basismasse ist es möglich, perfekt ausgewogene laktosefreie* (*weniger als 0,1 g Laktose pro 100 g bei Einhaltung der angegebenen Dosierung) Eiscremes herzustellen.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU LAKTOSEFREIE BASISMASSE 12091646	Für die praktische und schnelle Entwicklung eines Gelato mit feinem Geschmack und einer stabilen, cremigen Textur. Ein ideales Produkt zur Kombination mit reinen Pasten ohne Milch und Derivate.	250 g Produkt + 250 g Zucker + 1 l kochendes Wasser	6 Beutel à 2 kg	 

SCHOKOLADEN- GESCHMACKSVARIANTEN

Maestri Gelatieri Italiani ist der ideale Partner, wenn es darum geht, Schokoladen-Geschmacksvarianten von bester Qualität auszuwählen. 2003 wurden innovative Produkte auf dem Markt eingeführt, um ein ausgezeichnetes Gelato mit Zartbitterschokoladengeschmack herzustellen.

Danach war die Entwicklung nicht mehr aufzuhalten: Es entstand eine komplette Produktlinie von halbgefrorenen Erzeugnissen, deren Grundstoff Kakao ist. Das Angebot an Schokoladen-Geschmacksvarianten umfasst den unverwechselbaren Kakao, die verschiedenen Schokoladen, die Varianten aus einem Herkunftsgebiet, Stracciatella, die Cremes der Produktlinie Morettine und schließlich die Gelagel Kakaomassen als neueste Innovationen.

DER KAKAO

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

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

KIT ZARTBITTERSCHOKOLADEN- GELATO

Das erste halbfertige Produkt, das im Jahr 2003 auf den Markt gebracht wurde und zur Herstellung von Zartbitterschokoladen-Gelato bestimmt war. Für ein Gelato mit Zartbitterschokolade, ohne Milch und Derivate, ohne Zusatz fremder Fette zur Kakaobutter, direkt aus Zartbitterschokoladentafeln hergestellt.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
KIT ZARTBITTERSCHOKOLADEN-GELATO 12093801	Das erste halbfertige Produkt, das im Jahr 2003 auf den Markt gebracht wurde und zur Herstellung von Zartbitterschokoladen-Gelato bestimmt war. Für ein Gelato mit Zartbitterschokolade, ohne Milch und Derivate, ohne Zusatz fremder Fette zur Kakaobutter, direkt aus Zartbitterschokoladentafeln hergestellt.	1,5 kg Produkt + 1 kg Überzugsmasse Extra Bitter + 2,3 l Wasser + 300 g Kakao + 100 g Zucker + 50 g Dextrose Für ein reichhaltigeres Rezept: 1,5 kg Produkt + 1 kg Überzugsmasse Extra Bitter + 2,3 l Wasser + 500 g Kakao + 160 g Zucker + 120 g Dextrose	6 Behälter Basismasse Gelagel à 1,5 kg + 6 Beutel Überzugsmasse Extra Bitter à 1 kg	 15 kg    

EIN HERKUNFTSGEBIET

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

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

GELATO MIT SCHOKOLADENGESCHMACK

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE GRANCACAO 12091012A	Komplett-Basismasse mit hohem Gehalt an Kakao. Für ein cremiges und perfekt ausgewogenes Gelato mit ausgezeichneter Spachtelfähigkeit.	1 Beutel + 2,5 l warmes Wasser	6 Beutel à 1,8 kg	    
PUROFONDENTE FAST 12093781A	Komplett-Basismasse für das klassische Gelato mit dem Geschmack von Zartbitterschokolade. Charakteristisch, von Feinschmeckern geschätzt.	1 Beutel + 2,1 l kochendes Wasser	8 Beutel à 1,9 kg	    
PUROFONDENTE EXTRANERO 12093771A	Komplett-Basismasse für Sorbett mit intensivem und reinem Geschmack. Für ein Gelato mit Bitterschokoladengeschmack und extra schwarzer Farbe, ohne Zusatz von Milchderivaten.	1 Beutel + 2,5 l kochendes Wasser	8 Beutel à 1,8 kg	    
PUROLATTE 12093026A	Komplett-Basismasse für feinen Milkschokoladengeschmack. Enthält 40 % Milkschokolade in Pulverform.	1 Beutel + 2,5 l kochendes Wasser	8 Beutel à 1,75 kg	    
PUROBIANCO 12093761B	Komplett-Basismasse für ein Gelato mit dem typisch süßen und aromatischen Geschmack von weißer Schokolade. Enthält 43 % weiße Schokolade in Pulverform.	1 Beutel + 2,4 l kochendes Wasser	8 Beutel à 1,6 kg	    
PUROFONDENTE ZERO OHNE ZUSATZ VON ZUCKER 12108328	Komplett-Basismasse mit natürlichem Zuckergehalt und ohne Zusatz von Milchderivaten.	1,8 kg Produkt + 2,4 l Wasser	8 Beutel à 1,8 kg	    
BASISMASSE MIT SCHOKOLADENGESCHMACK 100 12091910	Neue Basismasse mit Schokoladengeschmack mit unserem Kakao- und Schokoladenpulver. Ein köstliches Aroma für das traditionellste Gelato mit Schokoladengeschmack. Einfache und leichte Zubereitung selbst für Einsteiger.	100 g Produkt + 250 g Zucker + 1 l Milch. Kaltzubereitung	6 Beutel à 2 kg	    



GIANDUIE

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
PASTE GIANDUIA DER TRADITION 12092271	Eine neue hochdosierte Gianduia-Paste mit einem hohen Anteil an Haselnusspaste und unserem besten Kakao.	100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 6 kg-Eimer	  
ERDNUSS- GIANDUIA 12092161C	Die klassische Gianduia-Paste mit Haselnüssen, Zucker und Kakao.	70/100 g Produkt + 1 kg Mischung	2 6 kg-Eimer	   
PASTE BITTER- GIANDUIA 12092231C	Die klassische Gianduia-Paste mit Haselnüssen und Kakao. Ohne Zusatz von Zucker*.	100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 6 kg-Eimer	   
PASTE GIANDUIA FLUIDA 12092171A	Die klassische Gianduia-Paste aus einer Mischung von Haselnüssen, Zucker und Kakao mit dem Zusatz von Pflanzenfetten, um die Verarbeitung zu vereinfachen.	100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 6 kg-Eimer	  
CREMEPASTE GIANDUIOTTO 12093515	Gianduia-Paste mit 53,3 % Haselnüssen und 16,5 % Magerkakao in Pulverform. Nur mit piemontesischen Haselnüssen g.g.A. der Langhe.	100-150 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Dosen à 4 kg	   
PASTE GIOIA MIA 12092241B	Gianduia-Creme mit ganzen Haselnüssen.	100-200 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 4,5 kg-Eimer	   

* Enthält von Natur aus Zucker.

STRACCIATELLE CRYSTAL

Neue und faszinierende Stracciatella mit Einarbeitungen im Einklang mit den Markttrends. Bereichern Sie Ihre Kreationen, verwenden Sie sie zur Dekoration Ihres Gelato, geben Sie sie als leckeren Abschluss unten die Eiswaffel oder bieten Sie sie Ihren Kunden einfach als kostbare Flocken an.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU				
STRACCIATELLA SALTED BUTTER CARAMEL MIT SALZKRISTALLEN 12093233	Stracciatella mit dem Geschmack von Karamell mit gesalzener Butter, verfeinert durch die Zugabe von Salzkristallen, für Kreationen mit einem süßen, intensiven Karamellgeschmack und einem pikanten Kontrast.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 2,7 kg-Eimer	 
STRACCIATELLA AUS ZARTBIT- TERSCHOKOLADE MIT MINZKRIS- TALLEN 12093230	Stracciatella mit intensivem Zartbitterschokoladengeschmack und Minzduft, verfeinert mit exklusiven Minzkristallen.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 2,7 kg-Eimer	 
STRACCIATELLA AUS WEISSER SCHOKOLADE MIT KOKOS UND MANGO 12093232	Weißer Stracciatella, in die geröstete Kokosflocken und gefriergetrocknete Mango eingeschlossen sind – perfekt für exotische Kombinationen.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 2,7 kg-Eimer	 
STRACCIATELLA AUS ZARTBIT- TERSCHOKOLADE MIT SALZKRIS- TALLEN 12093229	Stracciatella mit dem intensiven Geschmack von Zartbitterschokolade und Zusatz von salzigen Zuckerkrystallen, die im fertigen Produkt deutlich sichtbar sind	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 2,7 kg-Eimer	 
PISTAZIEN- STRACCIATELLA MIT SALZKRIS- TALLEN 12093227A	Pistazien-Stracciatella Fluida, verfeinert durch die Zugabe von salzigen Zuckerkrystallen, die im fertigen Produkt deutlich sichtbar sind.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 2,7 kg-Eimer	 
STRACCIATELLA RINASCIMENTO 12093226	Stracciatella mit weißer Schokolade und Himbeerzuckerkrystallen.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 2,7 kg-Eimer	 

STRACCIATELLE CLASSIC

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
STRACCIATELLA IN EINER FLASCHE 12093228	Stracciatella mit intensivem Zartbitterschokoladengeschmack in einer praktischen Flasche. Ideal für die Herstellung von Stracciatella-Geschmack.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	6 Flaschen à 0,85 kg	  
STRACCIATELLA GOLD 12093225A	Stracciatella mit dem Geschmack von weißer Schokolade und Karamell. Mit Emulgatoren zur Vermeidung der Trennung des Produkts auf der Oberfläche. Jede Zubereitung verspricht einen kleinen Luxus im Alltag.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	4 2,7 kg-Eimer	 
STRACCIATELLA FLUIDA 12093061B	Diese garantiert eine außergewöhnliche Löslichkeit, schmilzt rasch mit dem Gelato und bietet ein intensives Schokoladenaroma. Mit Emulgatoren zur Vermeidung der Trennung des Produkts auf der Oberfläche.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	4 2,7 kg-Eimer	  
STRACCIATELLA 12093221A	Diese garantiert eine außergewöhnliche Löslichkeit, schmilzt rasch im Mund mit dem Gelato und bietet ein intensives Schokoladenaroma.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 5,5 kg-Eimer	  
KLASSISCHE „PINGUI- NEN“-ÜBER- ZUGMASSE 12093141B	Flüssige Überzugsmasse zur Herstellung von „Pinguinen“ und Eis am Stiel auf schnelle und gleichmäßige Art und Weise. Mit intensivem Schokoladengeschmack.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	4 2,7 kg-Eimer	   
KLASSISCHE „PINGUI- NEN“-ÜBER- ZUGMASSE 12093181		Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	1 10 kg-Eimer	   
WEIßE „PIN- GUINEN“-ÜBER- ZUGMASSE 12093020	Flüssige Überzugsmasse zur Herstellung von „Pinguinen“ und Eis am Stiel auf schnelle und gleichmäßige Art und Weise.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 2,5 kg-Eimer	
STRACCIATELLA 12093123A	Diese garantiert eine außergewöhnliche Löslichkeit, schmilzt rasch mit dem Gelato und bietet ein intensives Schokoladenaroma. Mit Emulgatoren zur Vermeidung der Trennung des Produkts auf der Oberfläche.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	1 10 kg-Eimer	  

MORETTINE GELATERIA

Die Streichcreme für handwerklich hergestelltes Gelato.

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU				
MORETTINA PEPITA PISTACCHIO 12093071	Pistazien-Streichcreme mit 15 % ganzen gesalzenen Pistazien, die sie besonders knusprig machen.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 5,5 kg-Eimer	  
NEU				
MORETTINA NOCCIOBIANCA 12093070	Die geschmeidige Streichcreme mit dem köstlichen und zarten Geschmack von Haselnüssen und weißer Schokolade.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 6 kg-Eimer	  
MORETTINA PEPITA D'ORO 12093067	Streichcreme aus Milkschokolade und Karamell mit 20% gerösteten, ganzen Haselnüssen, die heiß hinzugefügt werden und die Creme extra knusprig und goldfarben machen.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 5,5 kg-Eimer	  
MORETTINA SNACK 12093060	Streichcreme mit Giandua und glutenfreien Mini-Grissini, die unwiderstehliche Cremigkeit und Knusprigkeit verleihen.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 5 kg-Eimer	  

MORETTINE GELATERIA

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
MORETTINA PEPITA BIANCA 12093056	Die geschmeidige Streichcreme mit dem Geschmack Bacio Bianco. Mit 20 % gerösteten Haselnüssen, die noch heiß zugegeben werden und das Produkt besonders knusprig machen.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 5,5 kg-Eimer	  
MORETTINA PEPITA 12093050	Streichcreme mit Giandua-Geschmack und 20% knusprigen, gerösteten ganzen Haselnüssen, die der Masse warm zugegeben werden. Die Streichcreme, in der sich ein Schatz verbirgt.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 5,5 kg-Eimer	  
MORETTINA MANDEL DÜFTE SIZILIENS 12093048	Creme mit gerösteten Mandeln mit Zitrusaroma von Orange und Zimt.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 6 kg-Eimer	  
MORETTINA BIANCA 12093034A	Der feine Geschmack weißer Schokolade in einer raffinierten Streichcreme.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 6 kg-Eimer	  
MORETTINA CARMELLO 12093046	Schmackhafte Streichcreme mit der vollendeten Süße von Karamell.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 6 kg-Eimer	  
MORETTINA CHIARA 12093029A	Die geschmeidige Streichcreme mit dem Geschmack von Haselnüssen und Mandeln.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 6 kg-Eimer	  
MORETTINA CLASSIC 12093027A	Die geschmeidige Streichcreme mit dem Geschmack von Haselnüssen und Kakao.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 6 kg-Eimer	  
MORETTINA NOCCIOLA 12093044	Streichcreme mit geschmackvoller Haselnuss-Paste.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 6 kg-Eimer	  
MORETTINA PISTACCHIO 12093045	Streichcreme mit Paste aus erlesenen Pistazien.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 6 kg-Eimer	  
MORETTINA SANTO DOMINGO 12093047	Schmelzschokolade-Streichcreme mit Magerkakao und Kakaomasse aus der Dominikanischen Republik.	Je nach Geschmackswunsch entsprechend marmorieren	2 6 kg-Eimer	  

EISCREMES

Grundlage der Kompetenz von Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani ist die eigene Fähigkeit, Rohstoffe von bester Qualität meisterlich zu verarbeiten.

Dies ist der Ausgangspunkt für ein umfassendes Angebot an Eiscremes, die in der italienischen Tradition verankert sind und mitunter historische Berühmtheit erlangt haben – dank erlesener Zutaten, die mit extremer Sorgfalt zubereitet werden.

HASELNUSS

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
PASTE AUS PIEMONTESI- SCHEN HASELNÜSSEN G.G.A. 12112009	100 % „piemontesische Haselnüsse g.g.A.“. Herstellung im Anschluss an einen intensiven Röstprozess, ohne Farbstoffe und ohne Aromen.	70-100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Dosen à 3,5 kg	  
HELLE HASELNUSSPASTE 12092024	Paste aus 100% Haselnüssen, ohne Aromen und Emulgatoren, mit schonender feiner Röstung.	70-100 g je 1 kg Mischung	2 2,8 kg- Eimer	 
ERDNUSS- HASELNUSSPASTE 12092020	Paste aus 100 % Haselnüssen, ohne Aromen und Emulgatoren, mit intensiver Röstung.	70-100 g je 1 kg Mischung	2 2,8 kg- Eimer	 
RUSTIKALES PESTO AUS GERÖSTETEN, GESALZENEN HASELNÜSSEN 12092694	Grobkörniges Haselnusspesto mit kräftiger Röstung und Meersalz.	70/100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3 kg-Eimer	 
DUNKLE HASELNUSSPASTE FLÜSSIG G.M. 12092601	Dunkle Paste aus gerösteten Haselnüssen mit Emulgatoren und Aromen.	70-100 g je 1 kg Mischung	2 5,4 kg- Eimer	 
DUNKLE HASEL- NUSSPASTE G.M. 12092521	Die dunkle Haselnusspaste ohne Emulgatoren und mit Aromen.	70-100 g je 1 kg Mischung	1 10 kg-Eimer	 
HASELNUSSPASTE MAESTRO 12112006	Paste aus Haselnüssen (97,84 %), Pflanzenfetten und Aromen.	70-100 g je 1 kg Mischung	2 5,4 kg- Eimer	 

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU				
TRADITIONELLE HASELNUSS- PASTE 12099003	Paste aus 100 % italienischen, stark gerösteten Mortarella-Haselnüssen mit dunkler Farbe.	70/100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 kleine Eimer à 5,4 kg	 

PISTAZIEN

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

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

MARMORIERUNG

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NOUGAT-PASTE TORRONCINO 12092861A	Klassische Nougat-Paste mit Mandeln und Haselnüssen, fein gekörnt. Mit Pflanzenfetten, um die Geschmeidigkeit aufrechtzuerhalten.	70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer	 
NOUGAT-PASTE RUSTICO G.M. 12092921A	Paste mit 70 % klassischem Rustico-Nougat, Mandelkörnern und Haselnusspaste zur Herstellung eines schmackhaften Gelato. Die Körnung eignet sich ideal für Dekorationen.	100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 4,5 kg-Eimer	 
NOUGAT-MARMORIERUNG RUSTICO 12092008B	Cremige Marmorierung zur Füllung von Gelato in der Schale, mit 30% Rustico-Nougat-Stückchen.	Nach Belieben marmorieren	2 5 kg-Eimer	 
NOUGAT-MARMORIERUNG RUSTICO CACAO 12092011A	Cremige Marmorierung mit Kakaogeschmack, ideal für überraschende Zubereitungen, zu 25% mit Rustico-Nougat-Stückchen angereichert.	Bei der Entnahme	2 5 kg-Eimer	  
MARMORIERUNG NOUGAT RUSTICO PISTAZIE 12092013	Eine neue, cremige Marmorierung mit 20 % Pistazien und gehacktem Rustico-Nougat mit Mandeln, Haselnüssen und Honig. Knusprig, einmalig und unglaublich lecker.	Bei der Entnahme	2 5 kg-Eimer	 





KLASSISCHE EISCREMES

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU				
RUSTIKALES PESTO MIT GERÖSTETEN, GESALZENEN MANDELN 12092695	Grobkörniges Mandelpesto mit kräftiger Röstung und Meersalz.	70/100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3 kg-Eimer	  
DIE CREME DER TRADITION 12093038A	Gelbe Creme mit Milch, Eigelb und duftenden Zitrone-Noten. Zur Herstellung einer noch reichhaltigeren Creme wie in früheren Zeiten, d. h. mit dem Geschmack geschlagener Eier und Milch, das Rezept auf dem Etikett befolgen.	150/200 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse. Für ein reichhaltigeres Rezept: 340 g Produkt + 260 g Vollmilch + 400 g frische Sahne.	2 Dosen à 5 kg	 
ERDNUSS-PASTE 12092064A	Paste mit 100 % gerösteten Erdnüssen ohne Salz.	80/100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3 kg-Eimer	 
PASTE MIT KAREMELL-GECHMACK 12092111A	Zuckersüße Paste mit Farbe und Geschmack, die für Karamell typisch sind.	70-80 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer	  
PASTE WEISSE SCHOKOLADE 12092051A	Aromatisierende Paste mit 20 % weißer Schokolade.	70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 2,5 kg-Eimer	 
PASTE CELESTINO 12092043A	Paste mit dem „Tutti Frutti“-Geschmack. Hellblaue Farbe.	40/50 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer	  
PASTE CASSATA ALLA SICILIANA MIT KAND. FRÜCHTEN 12092014A	Kandierte, mit Zimt, Vanille und Mandelnuancen aromatisierte Früchte, wohlriechend und schmackhaft.	150/200 g je 1 kg Mischung	2 Dosen à 5,5 kg	
KNUSPRIGE PASTE FLUIDO MIT RUM-GECHMACK 12092181B	Mandelkrokant, eingetaucht in einer mit Rum aromatisierten Haselnusspaste.	100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 5 kg-Eimer	
PASTE GRAN CAFFE 12092301B	Paste mit geröstetem Kaffee und dem angenehmen, typisch intensiven Aroma von Kaffee.	70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3 kg-Eimer	  
PASTE GRAN ZABAIONE 12093391C	Ein Klassiker, der sich auch für Zubereitungen in der Konditorei eignet. Auf der Basis von Zucker, konzentrierter Milch, Eigelb und Marsala-Wein.	60/70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer	 



ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
PASTE MIT DEM GESCHMACK VON MÜRBE- TEIGGEBÄCK 12093153A	Paste mit dem Geschmack von Mürbeteiggebäck. Ideal mit der Dekoration durch die Mürbeteiggebäck-Kakao-Marmorierung.	40/50 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse.	2 3,5 kg-Eimer 	 
PASTE MALAGA 12092361A	Das typische Gelato mit Likörgeschmack und hohem Gehalt an weichen Rosinen. Paste mit 44% Sultaninen und Moscato- Wein. Natürliche Farbstoffe.	100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer 	 
PASTE MANDELN ELITE 12092371A	Paste mit 100% Mandeln.	100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 2,4 kg- Eimer 	  
PASTE WEIBE MINZE 12093043A	Zuckersüße Paste ohne Farbstoffe. Ideal für „After Eight“-Geschmack.	70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer 	  
PASTE GRÜNE MINZE 12093501A	Zuckersüße Paste mit stickstoffbehandelten Farbstoffen.	70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer 	  
WALNUSS-PASTE 12092681B	Paste mit Walnuss-Geschmack und intensivem, beständigem Aroma.	70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 5,5 kg-Eimer 	 
PASTE PANNA COTTA 12092411A	Helle Creme auf der Basis kondensierter Milch zur Intensivierung des Geschmacks und der Geschmeidigkeit von Panna Cotta.	40/50 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer 	 
PANOVO 12093011	Als Ersatz oder Ergänzung frischer Eier. Nur Eigelb von pasteurisierten frischen Eiern und Zucker.	100 g Panovo entsprechen 3 Eigelb + 50 g Zucker	2 3,5 kg-Eimer 	 
PASTE TIRAMISÙ 12093311B	Zutat mit feinem Kaffeearoma für die Zubereitung eines Gelato mit dem Geschmack einer klassischen italienischen Süßspeise.	50-70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3 kg-Eimer 	 
FÜLLUNG MIT CIOCCOBITTER- GESCHMACK 12092203A	Paste mit Magerkakao für die Zubereitung von Gelato mit Schokoladengeschmack und unzähligen möglichen Kreationen in der Konditorei. Für einen intensiven und unverwechselbaren Geschmack.	100/150 g Produkt + 200/250 g kochendes Wasser + 100 g Zucker + 50 g Kakao + 1 kg Mischung	2 5,5 kg-Eimer 	  
LIKÖR-BISKUIT- PASTE „ZUPPA INGLESE G.M.“ 12093351B	Paste auf der Basis von gezuckerter, kondensierter, teilweise entrahmter Milch, Eigelb, Marsala-Wein und trockenem Weißwein; mit typisch intensiver Farbe.	70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3 kg-Eimer 	 
PASTE MIT FIORDILATTE- GESCHMACK (SABOR DE NATA) 12092973A	Paste mit Vanillesahne-Geschmack.	70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer 	  

VANILLE

Eine umfassende Auswahl an Pasten mit unterschiedlichen Aromen und Farben.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU				
WEISSE VANILLEPASTE 12093535	Vanillepaste mit gemahlene Vanilleschoten und ohne Farbstoffe. Mit karamellisierten und buttrigen Noten werden die vorhandenen Vanillesamen durch die natürliche weiße Farbe der Paste hervorgehoben.	50 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer	  
PASTE MIT VANILLE-GESCHMACK 12093521B	Paste mit Vanille-Aroma ohne Schoten in Pulverform; für ein Gelato mit einheitlicher Farbe und Zitronen-Nachgeschmack. Natürliche Farbstoffe.	70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer	  
KLASSISCHE PASTE MIT VANILLE-GESCHMACK 12093563A	Paste mit Vanille-Aroma und Schoten in Pulverform; für ein Gelato mit Vanille-Punkten mit typischem Geschmack.	70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer	  
REINE VANILLEPASTE TOP 12093534A	Paste mit Aroma der natürlichen Vanille aus Madagaskar und Schoten in Pulverform; für ein Gelato mit Vanille-Punkten mit intensivem Geschmack.	20/30 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer	  
PASTE MIT VANILLE-GESCHMACK TOP 12093183B	Paste mit Vanille-Aroma und Schoten in Pulverform; für ein Gelato mit Vanille-Punkten mit typischem Geschmack.	30-40 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 3,5 kg-Eimer	  

GESCHMACKSVERFEINERER IN PULVERFORM

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASIS MASCARPONE-GESCHMACK 12093661A	Zutat in Pulverform auf der Basis von dehydriertem Mascarpone; für die Zubereitung eines vollmundigen Gelato mit typischem Geschmack.	40 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	4 Beutel à 2 kg	 
KAFFEE SUPREMO 12093024A	Instantkaffee in körnigem Pulver, 100% Arabica. Ausgezeichnete Löslichkeit.	10/20 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	8 Beutel à 0,5 kg	  
LAKRITZE SUPREMA 12093161A	Reiner Lakritze-Extrakt in Pulverform.	30/35 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	4 Beutel à 1 kg	 

FERTIGPRODUKTE IN PULVERFORM

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE KAREMELL MIT GESALZENER BUTTER 12091098A	Für ein reichhaltiges Gelato mit vollmundigem und aromatischem Karamell-Geschmack. Ideal mit Karamell-Marmorierung sowohl für Gelati in der Schale als auch für Softeis.	400 g Produkt + 1 l Milch oder 1 l heißes Wasser. Ideal auch für Softeis-Maschinen	6 Beutel à 1,6 kg	  
BASISMASSE RICOTTA 12091060B	Ideale Komplett-Basismasse mit „Ricotta“-Geschmack mit 15 % Halberzeugnis mit dem Geschmack von Schafsmilch-Ricotta und Sahne in Pulverform.	1 Beutel + 2,5 l kochendes Wasser	10 Beutel à 1,5 kg	  

FRUCHTEIS

Eine gezielte und komplette Auswahl, um mit verschiedenen Produktkategorien jeder Anforderung gerecht zu werden. Von der neuen Zitrusmix-Linie für schnelle und vielseitige Kreationen, die den duftenden Zitrusfrüchten treu bleiben, über Gelagel Fruchteis, gebrauchsfertige Produkte mit einem sehr hohen Fruchtanteil, die Fruchtpasten, die reich an frischen oder tiefgekühlten Früchten sind, um Früchte in Sorbetts zu ergänzen oder zu ersetzen, bis hin zu den kompletten Fruttapronta-Basismassen, denen nur Wasser oder Milch zugesetzt werden muss und die sich durch perfekte Ausgewogenheit und äußerst praktische Anwendung dank der schnellen Zubereitung auszeichnen, ohne dass dabei der authentische Geschmack der Früchte verloren geht.

ZITRUSMIX

Eine Linie bestehend aus fünf entsäuerten Zitruspasten und Acidilia: ein Produkt zur Regulierung des richtigen Säuregrads. Ein neues Konzept, inspiriert von raffinierten, alten mediterranen Gärten, in denen die Düfte und Farben der Zitrushaine zu einem einzigartigen Sinneserlebnis verschmelzen.

Das Produkt ist praktisch und vielseitig einsetzbar und eignet sich ideal für die Herstellung von Sorbetts, sizilianischen Granitas, Eis am Stiel und halbgefrorenen Erzeugnissen.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU ZITRONENPASTE 12094593	Paste mit frischem Zitronengeschmack. Der intensive, säuerliche Geschmack sorgt für ein erfrischendes Gelato, perfekt für alle, die duftende, kräftige Aromen mögen.	Für Gelato: 50 g/kg Frucht-Basismasse + 20 g Acidilia Für die Konditorei: 5 % + Acidilia nach Belieben Für Granita: 774 g Wasser + 144 g Zucker + 12 g Dextrose + 50 g Produkt + 20 g Acidilia	4 1,65 kg-Eimer	  
NEU MANDARINEN-PASTE 12094595	Paste mit unwiderstehlichem Mandarinenaroma. Eine Geschmacksexplosion für ein saftiges und süßes Gelato, das typisch für diese Frucht ist.	Für Gelato: 50 g/kg Frucht-Basismasse + 6 g Acidilia Für die Konditorei: 5 % + Acidilia nach Belieben Für Granita: 775 g Wasser + 150 g Zucker + 19 g Dextrose + 50 g Produkt + 6 g Acidilia	4 1,65 kg-Eimer	  
NEU BLUTORGANGEN-PASTE 12094594	Paste mit Orangengeschmack und einem reichen, aromatischen Aroma. Perfekt, um ein zartes und zugleich lebendiges Gelato zu kreieren, das durch seine Einfachheit und natürliche Raffinesse besticht.	Für Gelato: 50 g/kg Frucht-Basismasse + 12,5 g Acidilia Für die Konditorei: 5 % + Acidilia nach Belieben Für Granita: 776 g Wasser + 146 g Zucker + 16 g Dextrose + 50 g Produkt + 12,5 g Acidilia	4 1,65 kg-Eimer	  
NEU BERGAMOTTEN-PASTE 12094592	Paste mit Bergamottengeschmack. Die Frische und das Aroma mit einem leichten blumigen Touch schaffen ein perfektes Gleichgewicht zwischen Süße und Säuerlichkeit.	Für Gelato: 50 g/kg Frucht-Basismasse + 16 g Acidilia Für die Konditorei: 5 % + Acidilia nach Belieben Für Granita: 775 g Wasser + 145 g Zucker + 14 g Dextrose + 50 g Produkt + 16 g Acidilia	4 1,65 kg-Eimer	  
NEU PASTE MIT ROSA PAMPELMUSE 12094596	Paste mit dem Geschmack einer frischen rosa Pampelmuse. Ihr fruchtiger Geschmack und ihre leicht bittere Note machen sie zu einer perfekten Erfrischung.	Für Gelato: 50 g/kg Frucht-Basismasse + 14 g Acidilia Für die Konditorei: 5 % + Acidilia nach Belieben Für Granita: 775 g Wasser + 146 g Zucker + 15 g Dextrose + 50 g Produkt + 14 g Acidilia	4 1,65 kg-Eimer	  
NEU ACIDILIA 12098800	Säuerungsmittel in Pulverform, einfach zu verwenden, gut löslich und vielseitig. Je nach Bedarf und Art des Produkts in unterschiedlichen Mengen zu verwenden.	Zitrone +20 g/kg Mandarine + 6 g/kg Blutorange + 12,5 g/kg Bergamotte + 16 g/kg Rosa Pampelmuse + 14 g/kg	4 Beutel à 1 kg	  

GELAGEL FRUCHTEIS

Ein außergewöhnlich hoher Anteil an Früchten in Stücken und als Mus, erlesene Rohstoffe und Rohrzucker, kein Zusatz von Milchderivaten und glutenfrei: All das ist Gelagel Fruchteis. Bereits gewogene und gebrauchsfertige vegane Produkte zur Herstellung von typisch italienischen Sorbetti, sizilianischen Granitas, Wassereis am Stiel, Mixgetränken, halbgefrorenen Erzeugnissen und Glasuren.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU				
GELAGEL EXOTIC 12091210	20,5 % Bananenmus 16 % Ananasmus 10 % Kiwi-Fruchtfleisch 30 % im fertigen Gelato.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	6 1,65 kg- Eimer	   
GELAGEL ROTE FRÜCHTE 12091209	23 % Kirschfruchtfleisch 23 % Erdbeermus 11 % Himbeermus 11 % Granatapfelsaft 30 % im fertigen Gelato.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	6 1,65 kg- Eimer	   
GELAGEL TROPICAL PASSION 12091206	22 % Mango, 20 % rosa Guave, 15 % Maracuja, 11 % Ananas. 31% im fertiggestellten Gelato.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	6 1,65 kg- Eimer	   
GELAGEL PFIRSICH MELBA 12091207	52 % Pfirsich, 18 % Himbeeren. 31 % Fruchtanteil im fertigen Gelato.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	6 1,65 kg- Eimer	   

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
GELAGEL „MELANNURCA AUS KAMPANIE G.G.A.“ 12091208	48 % Melannurca aus Kampanien g.g.A. in Stücken 21 % Fruchtanteil im fertigen Gelato	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	6 1,65 kg- Eimer	   
GELAGEL KOKOS INDONESIEN 12091201	59 % Kokos aus Indonesien, 29 % im fertigen Gelato.	1,65 kg Produkt + 1,65 l Wasser	6 1,65 kg- Eimer	   
GELAGEL KAKTUSFEIGE SIZILIEN 12091202	77 % Kaktusfeigen aus Italien-Sizilien, 34 % im fertigen Gelato.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	6 1,65 kg- Eimer	   
GELAGEL ERDBEERE ITALIEN 12091200	74 % Erdbeeren aus Italien, 32 % im fertigen Gelato.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser Mit frisch gepflückten Erdbeeren: 1,65 kg Produkt + 1,5 l Wasser + 1 kg Erdbeeren	6 1,65 kg- Eimer	   
GELAGEL LIMETTE SÜDAMERIKA 12091205	24 % Limetten aus Südamerika, 11 % im fertigen Gelato.	1,65 kg Produkt + 2 l Wasser	6 1,65 kg- Eimer	   
GELAGEL MANGO SÜDAMERIKA 12091204	75 % Mango aus Südamerika, 33 % im fertigen Gelato.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	6 1,65 kg- Eimer	   
GELAGEL BIRNE ITALIEN 12091203	71 % Birnen aus Italien, 31 % im fertigen Gelato.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	6 1,65 kg- Eimer	   

ZITRONE

Für die Zubereitung frischer und vollmundiger Gelati mit Zitronengeschmack.

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

FRUTTAPRONTA

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
FRUTTAPRONTA WASSERMELONE 12106025	Basismasse mit Wassermelonen-Geschmack.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	   
FRUTTAPRONTA BLUTORANGE 12106024	Basismasse mit Blutorangen-Geschmack.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	   
FRUTTAPRONTA ROTE FRÜCHTE 12106027	Basismasse mit dem Geschmack roter Früchte.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	   
FRUTTAPRONTA MANGO 12106023	Basismasse mit Mango-Geschmack.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	   
FRUTTAPRONTA PASSIONSFRUCHT 12106026	Basismasse mit dem Geschmack der Passionsfrucht.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	   
FRUTTAPRONTA KOKOS 12106009A	Mit „coco râpé“ angereicherte Basismasse.	1 Beutel + 3 l Milch	8 Beutel à 1,30 kg	  
FRUTTAPRONTA ERDBEERE 12106002A	Mit dehydrierten Früchten angereicherte Basismasse, ohne Zusatz von Milch und Derivaten und Pflanzenfette.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	   
FRUTTAPRONTA LEMONELLO 12091034A	Basismasse mit Limoncello-Geschmack, mit dehydriertem gelben Zitronensaft, ohne Zusatz von Milch und Derivaten und Pflanzenfette. Für ein Gelato mit Noten des berühmten Zitronenlikörs.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	   
FRUTTAPRONTA HONIGMELONE 12106020A	Basismasse mit Honigmelonensaft in Pulverform, ohne Zusatz von Milch und Derivaten und Pflanzenfette.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	   
FRUTTAPRONTA GRÜNER APFEL 12106017A	Basismasse mit Apfelbrei in Pulverform, ohne Zusatz von Milch und Derivaten und Pflanzenfette.	1 Beutel + 2,5 l Wasser	8 Beutel à 1,25 kg	   

FRUCHTPASTEN

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
ANANAS-PASTE 12094561A	Paste mit Würfeln und 40 % Frucht- und Saftanteil.	Als Ersatz für frische oder tiefgekühlte Früchte: 70 g je 1 kg Mischung Als Ergänzung von frischen oder tiefgekühlten Früchten: 40/50 g je 1 kg Mischung	2 3,5 kg-Eimer	  
BANANEN-PASTE 12094491A	Paste mit glatter Struktur und 25% Fruchtfleisch.		2 3,5 kg-Eimer	  
KOKOSNUSS-PASTE 12094571A	Paste mit 17% Kokosraspeln.		2 3,5 kg-Eimer	  
ERDBEEREN-PASTE 12094501A	Paste mit Samen und 45% Frucht- und Saftanteil.		2 3,5 kg-Eimer	  
WALDBEEREN-PASTE 12094581A	Paste mit Samen und 21% Fruchtfleisch.		2 3,5 kg-Eimer	  
HIMBEEREN-PASTE 12094521A	Paste mit Samen und 30 % Fruchtfleisch.		2 3,5 kg-Eimer	  
MANGO-PASTE 12094511A	Paste mit glatter Struktur und 38% Mus- und Saftanteil.		2 3,5 kg-Eimer	  
HONIGMELONEN-PASTE 12094591A	Paste mit glatter Struktur und 40% Frucht- und Saftanteil.		2 3,5 kg-Eimer	  
GELBE PFIRSICH-PASTE 12094781A	Paste mit Würfeln und 45 % Frucht- und Saftanteil.		2 3,5 kg-Eimer	  

JOGHURT- GELATI

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

JOGHURT-GELATI

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
YOGO MY-KONOS 12093395	Ein hochdosiertes Produkt in Pulverform mit dem Geschmack von griechischem Joghurt mit ausgeprägter Säure und einer stattlichen, cremigen Textur.	Für Gelato: 1,25 g Produkt + 1,25 l Milch + 1,25 l Wasser Für Softeis: 1,25 g Produkt + 2,5 l Wasser Kaltzubereitung	12 Beutel à 1,25 kg	  
FERTIGE BASISMASSE YOGO 12091431A	Eine Komplett-Basismasse mit Joghurtgeschmack.	1 kg Basismasse + 3 l Milch	12 Beutel à 1 kg	  
FERTIGE BASISMASSE YOGO NATUR 12091154A	Basismasse zur Herstellung von Joghurt-Gelati mit frischem oder griechischem Joghurt. Auch für Softeis-Maschinen geeignet. Ohne Zusatz von Aromen.	350 g Produkt + 1 kg fettarmes Joghurt, oder 0,5 l Milch + 0,5 kg griechisches Joghurt	6 Beutel à 2 kg	  
BASISMASSE YOGO 12093361A	Produkt in Pulverform zum Aromatisieren, für einen reichhaltigen Joghurt-Geschmack.	40 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	4 Beutel à 2 kg	 
BASISMASSE YOGO PLUS 12093373A	Produkt in Pulverform zum Aromatisieren, für reichhaltigen Joghurt-Geschmack mit markanterem Säuregehalt.	40 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	4 Beutel à 2 kg	 

MARMORIERUNGEN

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU APRIKOSEN-MARMORIERUNG 12093644	Hergestellt mit 41 % pürierter Aprikose. Glänzend orange-gelbe Farbe. Süßes und leicht säuerliches Aroma mit fruchtigen Noten. Spritziger Geschmack und lebendige Frische. Mit natürlichen Aromen.	Bei der Entnahme	2 3,5 kg-Eimer	  
NEU CIOCCOPERA-MARMORIERUNG 12093642	Hydrierte Marmorierung auf Kakaobasis mit 40 Prozent kandierten Birnen. Ein raffinierter Geschmack, bei dem sich die bissfeste und saftige Textur der Birne mit dem intensiven und duftenden Aroma des Kakaos verbindet. Braune Farbe.	Bei der Entnahme	2 3,5 kg-Eimer	  

FRUCHTMARMORIERUNGEN 4.0

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

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



MARMORIERUNGEN AMORE

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
MARMORIERUNG AMORE CASHEW 12092028	Weiche Creme mit Honig und Karamell, knusprigen Eiswaffelstücken und gerösteten, gesalzenen und gehackten Cashewkerne. Die leckere, raffinierte Creme besticht durch die Kombination von Süß und Salzig.	Als Marmorierung: nach Belieben marmorieren. Als Geschmacksverfeinerer: 80-100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 5 kg-Eimer	 
MARMORIERUNG AMORE GESALZENE MANDELN 12092027B	Weiche, gesalzene Mandelcreme, angereichert mit zerbröselten Eistüten und gerösteten, gesalzenen Mandelkörnern. Sie ist schmackhaft und raffiniert und überrascht mit ihrer leicht salzigen Note.	Als Marmorierung: nach Belieben marmorieren. Als Geschmacksverfeinerer: 80-100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 5 kg-Eimer	 
MARMORIERUNG AMORE GESALZENE ERDNÜSSE 12092018C	Schmackhafte Creme mit leicht salzigem Erdnussbuttergeschmack, Erdnusspaste, zahlreichen Körnern aus gerösteten und gesalzenen Erdnüssen und kleinen knusprigen Waffelstücken.	Als Marmorierung: nach Belieben marmorieren. Als Geschmacksverfeinerer: 80-100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 5 kg-Eimer	 
MARMORIERUNG AMORE PEKANNUSS 12092016C	Innovative Creme mit Geschmack nach gesalzenem Karamell, hohem Anteil an Pekannüssen und kleinen knusprigen Waffelstücken.	Als Marmorierung: nach Belieben marmorieren. Als Geschmacksverfeinerer: 80-100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 5 kg-Eimer	 
MARMORIERUNG AMORE PISTAZIEN 12092026C	Geschmackvolle Creme mit reichhaltiger Pistazienpaste, kleinen knusprigen Waffelstücken und gerösteten Pistazienkörnern.	Als Marmorierung: nach Belieben marmorieren. Als Geschmacksverfeinerer: 80-100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 5 kg-Eimer	 
MARMORIERUNG AMORE HASELNUSS 12092010D	Geschmeidige Creme mit Gianduiä-Geschmack, angereichert mit Haselnusskörnern und kleinen knusprigen Waffelstücken.	Als Marmorierung: nach Belieben marmorieren. Als Geschmacksverfeinerer: 80-100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 5 kg-Eimer	 

KLASSISCHE MARMORIERUNGEN

Glatte Struktur oder mit eingearbeiteten Zutaten zum Verfeinern der Gelati.



ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
-----------------------------	--------------	-----------	------------	---------------

NEU	Marmorierung mit dem Geschmack von dunkler Giandua, angereichert mit Haselnussstückchen, um den Knuspereffekt zu unterstreichen. Reichhaltiger Pralinengeschmack.	Für das Eis: 100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse Zum Marmorieren: nach Belieben	2 3 kg-Eimer	  
CROCK-MARMORIERUNG 12093643				

NEU	Lebhaft rote, hydrierte Marmorierung mit Pan di Spagna-Biskuitstückchen und Noten von Gewürzen, Kräutern und Blumen.	Für Gelato: 100/150 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse Zum Marmorieren: pur	2 3 kg-Eimer	 
LIKÖR-BISKUIT-MARMORIERUNG „ZUPPA INGLESE“ 12093645				

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
ZABAIONE IMPERATORE - MARMORIERUNG 12093400A	Ausgeprägter, intensiver Geschmack mit alkoholischen Noten durch den hohen Gehalt an Likörwein Marsala und Eigelb. Die cremige Konsistenz steht mit der Tradition im Einklang und garantiert ein genussvolles Erlebnis.	Bei der Entnahme	2 3,5 kg-Eimer	 
COCCOBELLO-MARMORIERUNG 12098750	Diese Marmorierung vereint den süßen Geschmack von Milkschokolade mit der Frische von Kokosraspeln. Cremige, samtige Konsistenz mit Kokosstückchen, die im Mund schmelzen.	Bei der Entnahme	2 3 kg-Eimer	 
MARMORIERUNG SALTED BUTTER CARAMEL 12098755	Hydratisierte Marmorierung mit dem Geschmack von Salted Butter Caramel für eine köstliche Genusserfahrung. Sie ist dicht und cremig und zeichnet sich durch ihre leichten, nicht invasiven Geschmacksnuancen aus.	Bei der Entnahme	2 3,5 kg-Eimer	 
MARMORIERUNG MIT MILKSCHOKOLADEN-GESCHMACK 12093066B	Paste für Marmorierungen mit dem Geschmack von Milkschokolade. Entweder pur oder mit eingearbeiteten Zutaten (Körner oder dergleichen) verwenden.	Bei der Entnahme	2 5,5 kg-Eimer	  
MARMORIERUNG GOLOSELLA 12093251B	Marmorierung mit dem Geschmack von Haselnüssen und Kakao.	Bei der Entnahme	2 6 kg-Eimer	  
MARMORIERUNG GESCHMACK CIOCCOCROK 12093641C	Paste für Marmorierung mit knusprigen Zerealien (Mischung aus extrudierten und gerösteten Reiskörnern), eingetaucht in einer geschmeidigen und dickflüssigen Paste mit Kakao- und Haselnussgeschmack. Ideal zum Marmorieren von Gelati und Desserts.	Bei der Entnahme	2 5 kg-Eimer	  
MARMORIERUNG MIT DEM GESCHMACK VON MÜRBETEIGGE-BÄCK 12093504A	Paste für Marmorierung mit Kakaogebäckbröseln (25%) mit dem Geschmack von Haselnüssen und Kakao. Ideal in der Verbindung mit Mürbeteiggebäck-Creme und Gelati mit Schokoladengeschmack.	Bei der Entnahme	2 5,5 kg-Eimer	
MARMORIERUNG MANDORLONE 12092391B	Marmorierung mit Mandelpaste und gerösteten Mandeln.	Bei der Entnahme	2 5 kg-Eimer	   
MARMORIERUNG MIT PISTAZIEN-KÖRNERN 12093019B	Marmorierung mit 28 % Pistazienpaste und Pistazienkörnern. Ohne Aromen und mit Farbstoffen.	Bei der Entnahme	2 3 kg-Eimer	 



KITS

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

KIT PROFUMO DI SICILIA

Unsere Liebeserklärung an Sizilien, die Perle im Mittelmeer. Mit diesem Kit lässt sich ein **Gelato zubereiten, das den mediterranen Zauber in sich trägt: feine Nuancen gerösteter Mandeln, Zimt, duftende Zitrusfruchtnoten und eine üppige Dekoration mit knusprigem Biskuit-Crumble, Würfeln kandierter Orangen und Pistazienkörnern.**

Ein Produkt, das die Stimmungen und die traditionellen Farben einer einzigartigen Insel in sich trägt.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
KIT DÜFTE SIZILIENS 12108382B	Ein Kit, das die Eisvitrine mit den Düften und Atmosphären Siziliens bereichert: Paste Profumo di Sicilia mit Milchgeschmack, Zitrone und Zimt; Morettina Mandel Däfte Siziliens , Marmorierung mit gerösteten Mandeln, Zitrusfruchtroma von Orange und Zimt und Brösel mit Düften Siziliens , knusprigem Biskuit-Crumble mit ganzen Pistazien, grüne Farbe.	Paste Profumo di Sicilia: 50 g + 1 kg weiße Basismasse. Morettina Mandorla Profumo di Sicilia: nach Belieben. Granella Profumo di Sicilia: nach Belieben dekorieren	Paste Profumo Siziliens: 13 kg-Eimer. Morettina Mandorla Profumo di Sicilia: 16 kg-Eimer. Brösel mit Düften Siziliens: 2 Beutel à 2,5 kg.	 14 kg   

KIT DÜFTE DER AMALFIKÜSTE

Der Zauber der Amalfiküste wird auch durch den Zitronenduft unterstrichen, der nicht nur die Landschaften prägt, sondern auch ein wesentlicher Bestandteil ihrer Spezialitäten ist. Hier ist er in ein reichhaltiges, intensives Gelato eingekapselt.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
KIT DÜFTE DER AMALFIKÜSTE 12108386	Paste Däfte der Amalfiküste: Paste mit einem köstlichen Zitronenkuchengeschmack. Morettina Däfte der Amalfiküste: Nach Zitrone duftende Streichcreme, angereichert mit einem Hauch von Orangenblüten. Brösel mit Düften der Amalfiküste: Nach Zitrone duftender knuspriger Biskuit-Crumble, gelb.	Paste Däfte der Amalfiküste: 50 g + 1 kg weiße Basismasse. Morettina Däfte der Amalfiküste: 100 g/kg Brösel mit Düften der Amalfiküste: nach Belieben dekorieren	Paste Däfte der Amalfiküste: 13 kg-Eimer. Morettina Däfte der Amalfiküste: 16 kg-Eimer Brösel mit Düften der Amalfiküste: 2 Beutel à 2,5 kg	 14 kg   

SET DÜFTE SARDINIENS

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
SET DÜFTE SARDINIENS 12108411	Basismasse Ricotta Däfte Sardiniens: Aromatisierendes Pulver mit Ricotta aus Kuh- und Schafsmilch. Morettina Honig Däfte Sardiniens: Einzigartige Streichcreme mit Honig. Brösel mit Düften Sardiniens: Knuspriger Biskuit-Crumble mit Myrtenaroma in intensivem Violett	Basismasse Ricotta Däfte Sardiniens: 50 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse Morettina Honig Däfte Sardiniens: 100 g/kg Brösel mit Düften Sardiniens: nach Belieben dekorieren	Basismasse Ricotta Däfte Sardiniens: 2 Beutel à 1,5 kg Morettina Honig Däfte Sardiniens: 16 kg-Eimer Brösel mit Düften Sardiniens: 2 Beutel à 2,5 kg	 14 kg  

KIT DÜFTE DER TOSKANA

Eine unwiderstehliche Reise durch die Hügellandschaft der Toskana, bei der die Süße der Florentiner Creme mit dem Aroma von Amaretto und die Köstlichkeit der Zabaglione mit der Note des süßen weißen Likörweins auf einen knusprigen Biskuit-Crumble mit Anis und Mandeln treffen.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU KIT DÜFTE DER TOSKANA 12108419	Paste mit Florentiner Creme: gelbe Creme mit Eigelb und duftenden Amaretto-Noten. Marmorierung mit Düften der Toskana: mit süßem weißen Likörwein hydratisierte Marmorierung. Sie erinnert perfekt an den berühmten Wein, der toskanische Desserts begleitet. Brösel mit Düften der Toskana: knuspriger Biskuit-Crumble mit Mandeln und duftendem Sternanis.	Paste mit Florentiner Creme: 80 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse Marmorierung mit Düften der Toskana: 100 g/kg Brösel mit Düften der Toskana: 100 g/kg	Paste mit Florentiner Creme: 1 3,5 kg-Eimer Marmorierung mit Düften der Toskana: 1 6 kg-Eimer Brösel mit Düften der Toskana: 1 2,5 kg-Beutel  12 kg 	

MOTTA-KRUMIRI-KIT

Krumiri: Die kultigen gekrümmten Kekse nun in Gelato-Form. Ein Meisterwerk aus wohlriechendem Gebäck, umhüllender Süße und unwiderstehlicher Knusprigkeit. Heute sind sie dank der Bourbon-Vanille aus Madagaskar noch köstlicher. Ein Geschmackserlebnis, bei dem man sich die Lippen leckt.

Motta
MILANO 1919
KRUMIRI

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU MOTTA-KRUMIRI KIT 12108412A	Krumiri-Marmorierung: Streichcreme mit Mürbeteig- und Buttergeschmack und 20 % Krumiri Motta-Kekskrümeln, ein Aroma mit einer tiefen Note, die eine intensive, raffinierte Süße bietet. Krumiri-Kekse: echt italienische, mürbe Kekse mit zartem Geschmack und Bourbon-Vanille aus Madagaskar.	Krumiri-Marmorierung: Für das Eis: 90 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse Für die Marmorierung: nach Belieben Krumiri-Kekse: Nach Belieben dekorieren	Krumiri-Marmorierung: 2 5,5 kg-Eimer Krumiri-Kekse 3 Beutel à 290 g	 11,87 kg 



BACIO DI DAMA-KIT

Es zelebriert die süße Chemie von Haselnuss und Kakao, die das traditionelle piemontesische Gebäck berühmt gemacht hat.
Der Geschmack ist eine intensive Verschmelzung von Haselnüssen, Mandeln und Zartbitterschokolade mit einer weichen, knusprigen Textur, die an die zärtliche Umarmung zwischen den beiden Kekshälften erinnert.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
-----------------------------	--------------	-----------	------------	---------------

NEU BACIO DI DAMA-KIT 12108417	Bacio di Dama-Paste: Paste mit Haselnuss- und Mandelgeschmack, die den Biskuitteig nachbildet. Bacio di Dama-Marmorierung mit Zartbitterschokolade: Marmorierung mit dem Geschmack der Zartbitterschokolade, 20 % Baci di Dama und Mandel- und Haselnussstückchen im Inneren.	Bacio di Dama-Paste 100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse Bacio di Dama-Marmorierung mit Zartbitterschokolade 100 g/kg	Bacio di Dama-Paste 1 5 kg-Eimer Bacio di Dama-Marmorierung mit Zartbitterschokolade 1 5 kg-Eimer  10 kg	
---	---	--	--	--



SACHERTORTEN-KIT

Ein Geschmack, der einen direkt in die feinen Wiener Säle versetzt und die Essenz einer der beliebtesten Nachspeisen der Welt bietet. Bei diesem Gelato wechseln sich schokoladige Schichten mit zarten Aprikosennoten ab, die an die berühmte österreichische Torte erinnern und ein unvergessliches und raffiniertes Sinneserlebnis schaffen.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
-----------------------------	--------------	-----------	------------	---------------

NEU SACHERTORTEN-KIT 12108418	Sacherpaste: Schokoladenpaste mit Kakao, Kakaomasse und Mandelpaste. Aprikosen-Marmorierung: hergestellt mit 41 % pürrierter Aprikose. Süßer und leicht säuerlicher Geschmack mit fruchtigen Noten. Geschmack und Sommerfrische. Cioccasacher-Marmorierung: schokoladige, hydrierte Marmorierung mit reichem Biskuiteinschluss.	Sacherpaste 130 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse Aprikosen-Marmorierung 100 g/kg Cioccasacher-Marmorierung 100 g/kg	Sacherpaste 14,5 kg-Eimer Aprikosen-Marmorierung 13,5 kg-Eimer Cioccasacher-Marmorierung 13,5 kg-Eimer  11,5 kg  CLIMATE PARTNER	
--	---	--	--	--

SCHOKO-GESCHENKSET

Zum ersten Mal in unserer Geschichte bringen wir ein exklusives Set auf den Markt, das nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch die Kundentreue stärkt. Eine ideale Neuheit, um Ihr Angebot zu erweitern und Ihnen ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten. Schokogeschenk verbindet die Qualität von Schokolade mit der Freude an exklusiven Gadgets.



2 SCHOKOLADEN
Weiße Schokolade und Vollmilchschokolade

11 SPIELER
Die Fußballmannschaft: FC Maestri Gelatieri

1 SCHOKOCUP
Das begehrteste Gadget für den Sieg beim Geschmack

1 SPENDER
Praktisch und kompakt für die Aufnahme und Verteilung der Gadgets

DIE MEISTERLICHE VERARBEITUNG VON SCHOKOLADE, DIE SPANNUNG DER ÜBERRASCHUNGEN.



ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NEU SCHOKO-GESCHENKSET 12108420	Schoko-Geschenkpaste: Paste mit dem Geschmack weißer Schokolade. Schokoladen-Geschenkcreme: Marmorierung mit Milchsokoladengeschmack, Kakao und Milch für überraschende Gaumenfreuden.	Schoko-Geschenkpaste 70/80 g + 1 kg Basismasse Schokoladen-Geschenkcreme 100-120 g/kg	Schoko-Geschenkpaste 1 3,5 kg-Eimer Schokoladen-Geschenkcreme 1 6 kg-Eimer Gadget Schoko-Fußballspieler 2 Beutel mit 150 Stk. Spender 1 Stk.	 

GAUMENFREUDEN FÜR KIDS

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
MILCH & BROWNIES - MARMORIERUNG 12098751	Marmorierung mit Sahnegeschmack und vielen leckeren Brownies mit Kakao.	Als Marmorierung: pur Für Eis: 100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse oder für ein noch reicheres Eis 1 kg Produkt + 1 l kochende Vollmilch	2 5 kg-Eimer	 
KIT PANNAFRAGOLA FRIZZY 12108400	Ein Kit bestehend aus Pannafragola-Paste mit Sahnegeschmack und Walderdbeerenduft, Marmorierung Fragola Frizzy mit Walderdbeergeschmack mit prickelnden Bonbons. Dekoration Fragola Frizzy aus Zuckerpaste in Erdbeerform.	Paste mit Pannafragola-Geschmack 50 g + 1 kg weiße Basismasse. Marmorierung Fragola Frizzy: nach Belieben marmorieren Dekoration Fragola Frizzy: nach Belieben dekorieren	Paste mit Pannafragola-Geschmack: 13 kg-Eimer Marmorierung Fragola Frizzy: 16 kg-Eimer Dekoration Fragola Frizzy: 105 Stk. x 0,8 kg	 9,8 kg 
KIT BANANAO 12108380A	Kit bestehend aus der Basismasse Bananao mit intensivem Bananengeschmack und attraktiver gelber Farbe, der Marmorierung Bananao mit feinem Milchsokoladengeschmack und Bananenaroma und der Dekoration Bananao mit Bananen in Zuckerpaste für einen ansprechenden und farbenfrohen Geschmack.	Basismasse Bananao: 1,25 kg Produkt + 1,25 l Wasser + 1,25 l Milch Marmorierung Bananao: nach Belieben. Dekoration Bananao: nach Belieben	Basismasse Bananao 6 Beutel à 1,25 kg + Marmorierung Bananao 13 kg-Eimer + Dekoration Bananao 1 Kart. mit 75 Stk.	 10,9 kg 

KIT AUS DER WELT

Das Gelato ist eine unwiderstehliche Versuchung: Ein Gelato mit besonderen Geschmacksrichtungen, Texturen und Zutaten zu genießen, ist ein Traum, der wahr wird. Drei Angebote, welche die Düfte und Farben aller Teile der Welt in sich vereinen.

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BONET-KIT 12108410	Bonet-Marmorierung: Köstliche Marmorierung mit Kakao, alkoholischen Noten von Rum und knusprigen Amaretti. Karamell-Topping: leckere Karamellsauce	Bonet-Marmorierung: 150 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse Karamell-Topping: je nach Gewohnheiten und Vorlieben	Bonet-Marmorierung 15,7 kg-Eimer Topping Karamell 1 Flasche à 1 kg	 6,7 kg 
CHEESECAKE-KIT 12108391	Basismasse mit Cheesecake-Geschmack: Geschmacksverfeinerer mit echtem Käsepulver, das der weißen Basismasse zuzugeben ist, um dem Gelato seinen charakteristischen Käsegeschmack und seine gelbe Farbe zu verleihen. Brösel für Cheesecake-Kuchen: Schmackhafter Crumble mit Karamellgeschmack.	Basismasse mit Cheesecake-Geschmack: 70 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse Brösel für Cheesecake-Kuchen: nach Belieben	Basismasse mit Cheesecake-Geschmack: 5 Beutel à 1 kg Brösel für Cheesecake-Kuchen: 5 Beutel à 1 kg	 10 kg 
KIT COFFEE SHOCK 12108395	Basismasse Coffee Shock: Basismasse mit löslichem Kaffee und unserem Magerkakao. Marmorierung Coffee Shock: Marmorierung mit Schokoladen- und Kaffeeengeschmack mit vielen knusprigen Kaffeeekristallen.	Basismasse Coffee Shock: 60 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse Marmorierung Coffee Shock: nach Belieben	Basismasse Coffee Shock: 1 Beutel à 1,68 kg. Marmorierung Coffee Shock: 16 kg-Eimer	 7,68 kg 



KÖRNER, BRÖSEL UND FÜLLUNGEN

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
AMARENA GELATERIA 12098023A	Halbkandierte Amarena-Sauerkirschen in Sirup: Das traditionelle Kandieren nach dem Verfahren „à la française“ und die handverlesene Auswahl der Früchte garantieren ein starkes Aroma mit feinen Mandelnuancen, eine feste Struktur und die sehr dunkle und intensive blau-violette Farbe. Größe 16/18.	Für Füllungen und Dekorationen	4 Dosen à 2,75 kg	  
GERÖSTETE HASELNUSS- KÖRNER 12098047A	Geröstete Haselnüsse in Körnergröße.	Für Füllungen und Dekorationen	4 Beutel à 2 kg	  
GERÖSTETE PISTAZIENKÖR- NER 12098521A	100% geröstete Pistazien in Körnergröße, vakuumverpackt. Ohne GVO und glutenfrei.	Für Füllungen und Dekorationen	4 Beutel à 1 kg	  
GROBE NOUGAT- STÜCKE 12098651A	Klassischer Nougat mit Mandeln und Haselnüssen (40%) in besonders mürben und leicht zu beißenden Stücken.	Für Füllungen und Dekorationen	2 Beutel à 2 kg	 
GANZE GERÖSTETE HASELNÜSSE 12098046A	Ganze geröstete Haselnüsse.	Für Füllungen und Dekorationen	4 Beutel à 2 kg	  

DEKORATIONEN

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

TOPPINGS

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



TOPPING

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
STRACCIATELLA IN EINER FLASCHE 12093228	Intensiver Schokoladengeschmack.	Nach Belieben	6 Flaschen à 0,85 kg	  
TOPPING MANGO 12098050	Trendy und vollmundig, mit Mango- Geschmack.	Nach Belieben	6 Flaschen à 1 kg	  
TOPPING AMARENA- SAUERKIRSCH 12098022A	Mit 23% Amarena-Sauerkirschsafft.	Nach Belieben	6 Flaschen à 1 kg	  
TOPPING KAKAO 12098042A	Intensiver Kakaogeschmack.	Nach Belieben	6 Flaschen à 1 kg	  
TOPPING KARAMELL 12098043A	Vollmundiger und aromatischer Karamell- Geschmack.	Nach Belieben	6 Flaschen à 1 kg	  
TOPPING ERDBEERE 12098026A	Mit 37 % Fruchtanteil.	Nach Belieben	6 Flaschen à 1 kg	  
TOPPING WALDBEEREN 12098039A	Mit 35 % Fruchtanteil.	Nach Belieben	6 Flaschen à 1 kg	  

FOOD SERVICE

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

SOFTEIS

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BASISMASSE KAKAO SOFT- ICE 12091621B	Komplett-Basismasse mit Kakao, für ein cremiges und perfekt ausgewogenes Softeis. Verarbeitung mit Wasser oder Milch.	1,6 kg Produkt + 4 l Wasser. Zum Erhalt eines cremigeren Produkts können 2 l Wasser durch 2 l Milch ersetzt werden	6 Beutel à 1,6 kg	  
BASISMASSE VANILLEGE- SCHMACK SOFT-ICE 12091611A	Komplett-Basismasse mit feinem Vanille-Aroma, für ein cremiges und perfekt ausgewogenes Softeis. Verarbeitung mit Wasser oder Milch.	1,6 kg Produkt + 4 l Wasser	6 Beutel à 1,6 kg	  
BASISMASSE YOGO SOFT- ICE 12091631A	Komplett-Basismasse mit Joghurt in Pulverform, für ein cremiges und perfekt ausgewogenes Softeis. Verarbeitung mit Wasser oder Milch.	1,6 kg Produkt + 5 l Milch Für ein noch reicheres Ergebnis: 1,6 kg Produkt + 4 l Milch + 1 kg frisches Joghurt	6 Beutel à 1,6 kg	  
BASISMASSE ERDBEERE SOFT-ICE 12091701A	Komplett-Basismasse mit Erdbeeren in Pulverform, für ein cremiges und perfekt ausgewogenes Softeis. Verarbeitung mit Wasser oder Milch.	1,6 kg Produkt + 4 l Wasser	6 Beutel à 1,6 kg	  





CREMASEMPRE

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

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

GRAMOLATE

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

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



MODERNE

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



TRADITIONELLE KONDITIONEIREI

PASSATE

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

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



MORETTINE KONDI TOREI

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
MORETTINA KONDI TOREI BACKWAREN UND FÜLLUNGEN 12099006B	Streichcreme mit sorgfältig ausgewähltem Kakao der Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani Tradition und fein gerösteten Haselnüssen für Füllungen vor und nach dem Backen im Ofen. Erhältlich mit entsprechend geeigneten Fetten für die warme bzw. kalte Jahreszeit.	Je nach Gebrauchsge- wohnheiten in der Konditorei	1 12 kg-Eimer	
MORETTINA KONDI TOREI PISTAZIEN 12099031C	Streichcreme mit 10% Pistazien ausgesuchter Güte, grüner Farbe und ausgezeichneter Streichfähigkeit. Gebrauchsfertig für jede beliebige Verwendung in der Konditorei.	Je nach Gebrauchs- gewohnheiten in der Konditorei	2 5,5 kg- Eimer	

FÜLLUNGEN

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
MORETTINA KONDI TOREI CIOCCOBIANCA 12099171A	Creme mit Milch und Milcheiweiß. Ideal als Füllung für Mürbeteigkuchen und Brioche nach dem Backen im Ofen.	Je nach Gebrauchs- gewohnheiten in der Konditorei	1 5,5 kg- Eimer	
MORETTINA KONDI TOREI CIOCCOBIANCA 12099191A		Je nach Gebrauchs- gewohnheiten in der Konditorei	1 12 kg- Eimer	
MORETTINA KONDI TOREI CIOCCOCREAM 12099151B	Bitterschokoladen-Creme mit Kakao und Haselnüssen. Spezifisches Produkt zum Aromatisieren von Sahne und Eiercreme.	Je nach Gebrauchs- gewohnheiten in der Konditorei	2 5,5 kg- Eimer	

MODERNE KONDITIONEREI

BASISMASSEN

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

ARTIKEL ART.-NR. PRODUKT	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
DECOPANTOP 12099541A	Ideal für die Zubereitung halbgefrorener Erzeugnisse, auch zusammen mit Pangel, oder zur Anreicherung von Gelato-Mischungen dank der Eigenschaften zur Steigerung des Overruns.	500 g je 1 l Milch	6 Beutel à 2 kg	 
BASISMASSE GRAN MOUSSE 12091061A	Für die Zubereitung von Gelato mit heißem Überzug oder cremiger Mousse. Perfekt ausgewogene Mischung aus Zucker, Pflanzenfetten und Emulgatoren. Ohne Zusatz von Eindickungsmitteln.	350 g Produkt + 300 g Milch (4-6 °C) + 350 g geknetetes Gelato.	6 Beutel à 2 kg	 
HALBGEFRORENE BASISMASSE CREME/FRUCHT (-18) 12107011A	Basismasse zur Herstellung halbgefrorener Erzeugnisse und Desserts mit Aufbewahrung bei Minustemperaturen.	1 l Milch + 500 g Produkt	6 Beutel à 2 kg	 

GLASUREN

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

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



www.pernigottigelatieri.com

