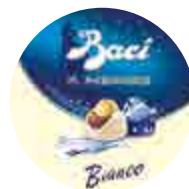


A background image of a gelato counter with various flavors in metal trays. A hand is using a metal scoop to serve a portion of gelato. The gelato has swirls of white, yellow, and red flavors.

Crema **PASSIONE**

*per il
freddo*



Passione in **OGNI IDEA**



Un'accurata selezione delle materie prime accompagnata da un perfetto equilibrio tra tradizione e creatività: sono gli ingredienti principali dei nostri prodotti che renderanno deliziosa e speciale ogni tua creazione. Con la nostra offerta di semilavorati, basi e creme potrai realizzare gelati, sorbetti o semifreddi per accontentare ogni gusto e far assaporare tutto il sapore dell'amore per il gelato.

Una **BASE** *per ogni idea*



L'ampia gamma di basi PERUGINA® riesce ad abbracciare tutte le preferenze e i palati più fini. Adatte alla lavorazione sia a caldo che a freddo e versatili in tutti i loro utilizzi, vi permetteranno di esaltare ogni vostra creazione con un'esplosione di gusto.



BASI

per gelati
e semifreddi



BASE LATTE 100

Ideata per offrire un gusto intenso di latte fresco. Adatta per preparazioni a caldo, garantisce ottimi risultati in termini di struttura, morbidezza, cremosità e tenuta in vetrina. Massimo overrun ottenibile: > 40%.

DOSAGGI CONSIGLIATI
100 g di base, 220 g di zucchero,
20 g di latte in polvere,
80 g di panna, 1 l di latte.



BASE 100 PANNATOP

Creata esclusivamente con grassi di origine vaccina. Contiene ben il 20% di panna unita a speciali proteine del latte (caseinato di sodio) per dare maggior tenuta e sofficità alla struttura.

DOSAGGI CONSIGLIATI
100 g di base, 220 g di zucchero,
20 g di latte in polvere,
80 g di panna, 1 l di latte.



BASE NUCLEO 30

Ideale per personalizzare i gelati, adatta per preparazioni sia a caldo che a freddo. Non contiene aromi.

DOSAGGI CONSIGLIATI
30 g di base, 35 g di latte in polvere,
230 g di zucchero, 120 g di panna,
1 l di latte.



BASE 50 SGV

Creata esclusivamente con grassi di origine vaccina, è adatta per preparazioni sia a caldo che a freddo. Non contiene aromi.

DOSAGGI CONSIGLIATI
50 g di base, 35 g di latte in polvere,
230 g di zucchero, 120 g di panna,
1 l di latte.



BASE NEUTRA 100

Creata senza alcun aroma per personalizzazioni efficaci e massima resa degli insaporenti, con ottimi risultati in termini di struttura, morbidezza, cremosità e tenuta in vetrina. Adatta per preparazioni sia a caldo che a freddo. Massimo overrun ottenibile: > 40%.

DOSAGGI CONSIGLIATI
100 g di base, 220 g di zucchero,
20 g di latte in polvere, 80 g di panna,
1 l di latte.



BASE CIOCCOLATO

Ideata esclusivamente per la produzione del gelato al cioccolato PERUGINA®. Di facile utilizzo e bilanciatura, consente di esaltare il gusto e il colore del singolo cioccolato scelto.

DOSAGGI CONSIGLIATI

- **Per cioccolato fondente**
base 750 g, cioccolato 430, 2 l di acqua
- **Per cioccolato al latte**
base 700 g, cioccolato al latte 430,
2,5 l latte.



BASE 100 FRUTTA SL

Priva di grassi, latte e derivati, ricca in fibre vegetali naturali con funzione prebiotica. Adatta per preparazioni sia a caldo che a freddo, sia su base acqua che su base latte, è ideale per la produzione di gelati alla frutta.

DOSAGGI CONSIGLIATI
Per gelato con frutta fresca con 10-15% di zuccheri: 70 g di base frutta, 230 g di saccarosio, 330 g di acqua, 380 g di frutta fresca. Lavorazione a freddo, lasciare riposare 20 minuti prima di mantecare.



BASE SEMIFREDDO

Ideale per creare semifreddi dalla struttura ottimale e sempre pronti al consumo

Versatile e veloce

Gusto neutro per sfruttare al meglio gli insaporenti

Ottima termo-resistenza durante il trasporto.

DOSAGGI CONSIGLIATI

- **Per Torta semifreddo:** 200 g di base, 450 g di gelato, 450 g di panna. Mescolare tutti gli ingredienti e montare in planetaria per 5 minuti. Lavorazione a freddo.
- **Mousse guarnizione:** 250 g di base, 500 g di latte, 500 g di panna. Mescolare tutti gli ingredienti e montare in planetaria per 5 minuti. Lavorazione a freddo.

Mousse alla fragola

Mescolare 200 g di base semifreddo e 400 g di **Petali di Frutta alla Fragola** con 1 l di latte. Montare in planetaria 4/5 minuti alla massima velocità. Versare il prodotto in una sac a poche con punta a stella e dressare sui bicchierini. Lasciare riposare circa 1 ora in frigorifero.

Servire decorando a piacere con **topping Petali di Frutta**, preparato diluendo 100 g di **Petali di Frutta alla Fragola** con 100 g di acqua.



Semifreddo al cioccolato

Preparare un composto mescolando 250 g di **Base Semifreddo**, 450 g di panna, 450 g di latte. Dividere il composto in tre parti. Aggiungere 70 g di cacao a una parte e 130 g di **Petali di Frutta Fragola** ad un'altra parte. Montare i tre composti separatamente in planetaria e comporre il semifreddo, lasciando riposare lo stampo in freezer qualche minuto tra uno strato e il successivo. Decorare a piacere.

Torta Gelato

Mescolare 200 g di **Base Semifreddo**, 450 g di gelato e 450 g di panna. Montare il composto in planetaria per 5 minuti alla massima velocità. Guarnire e conservare a temperatura negativa.



Una vetrina **SPECIALE** *con i Brand*



Alcuni dei più celebri marchi Nestlé, anche nel mondo della gelateria, per creare una vetrina speciale e unica per ogni cliente: il gelato BACI® PERUGINA® BIANCO, BACI® PERUGINA®, NERO® PERUGINA®, GALAK®, NESQUIK®, LION®, KIT KAT®, e anche AFTER EIGHT®. Tutte le paste insaporenti Nestlé sono senza grassi idrogenati.



Insaporenti BRAND in pasta



PASTA BACI® PERUGINA®

76% di pasta di cacao e nocciole di alta qualità, senza zucchero né grassi vegetali.

PREPARAZIONE

Utilizzare 140-150 g di pasta per kg di miscela base bianca. All'uscita dal mantecatore variegare a piacere con Variegato BACI® PERUGINA®.



PASTA BACETTI PERUGINA®

Una riproduzione fedelissima del gusto dei BACI® PERUGINA®. Di facile utilizzo grazie agli olii vegetali che non rendono necessario stemperare il prodotto.

PREPARAZIONE

Utilizzare 140-150 g di pasta per kg di miscela base bianca. All'uscita dal mantecatore variegare a piacere con Variegato BACI® PERUGINA®.



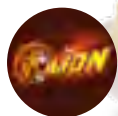
SENZA GLUTINE

PASTA BACI® PERUGINA® BIANCO

Il 41% di cioccolato bianco, con vaniglia e granella di nocciole. E una salsa con il 41% di cioccolato bianco.

PREPARAZIONE

Utilizzare 200 g di pasta per kg di miscela base bianca. All'uscita dal mantecatore variegare a piacere con Chocobianc.



PASTA E VARIEGATO LION®

Pasta di altissima qualità per un gelato cremoso al gusto mou e cereali, ricco di scaglette di wafer. Da completare con una croccante variegatura con il 25% di inclusioni croccanti in una crema al cacao che rimane morbida anche a temperatura negativa.

PREPARAZIONE

Utilizzare 80-100 g di pasta per kg di miscela base bianca. All'uscita dal mantecatore variegare a piacere con 120-150 g di Variegato LION®.



SENZA GLUTINE

PASTA AFTER EIGHT®

Pasta gusto menta di colore bianco. Riproduce fedelmente il gruppo aromatico dell'AFTER EIGHT®.

PREPARAZIONE

Utilizzare 80-100 g di pasta per kg di miscela base bianca. All'uscita dal mantecatore variegare a piacere con Choconoir.



NUOVA RICETTA



PASTA E VARIEGATO KITKAT®

Cremoso gelato dal gusto di cioccolato al latte e wafer, ricoperto da una crema di cioccolato con il 17% di sfere di wafer KITKAT®.

PREPARAZIONE

Utilizzare 80-100 g di pasta per kg di miscela base latte. All'uscita dal mantecatore variegare con 120-150 g di Variegato.

READY MIX



PERUGINA® NERO® FONDENTE

Dry mix completo per gelato al cioccolato, arricchito con il 18% di scaglie di Cioccolato Fondente PERUGINA® con il 75% di cacao. Ottima cremosità, spatolabilità e tenuta in vetrina.

PREPARAZIONE

Miscelare il contenuto di una busta PERUGINA® NERO® Fondente con 2 l di acqua calda: far riposare la miscela per 10-15 minuti, quindi mantecare.



NESQUIK®

Preparato completo per gelato al gusto di NESQUIK®.

- Ottima cremosità, spatolabilità e tenuta in vetrina
- Elevata componente di servizio: 1 busta = 1 vaschetta

PREPARAZIONE

Sciogliere il contenuto di una busta in 3 l di latte, lasciar riposare 10-15 minuti e mantecare.



GALAK®

Preparato completo per gelato all'inimitabile gusto di GALAK®. Ottima cremosità, spatolabilità e tenuta in vetrina.

PREPARAZIONE

Sciogliere il contenuto di una busta in 2,5 l di latte e lasciar riposare 10-15 minuti. Mantecare e all'uscita dal mantecatore decorare la vaschetta con abbondante Varietato GALAK®.



I gusti **CLASSICI** *della tradizione*



Gli ingredienti di altissima qualità, accuratamente selezionati e trattati secondo la tradizione, garantiscono a ogni gusto un sapore pieno e una totale esaltazione delle sue caratteristiche, valorizzate anche dall'altissima resa del colore, che rende il prodotto gustoso anche solo da guardare.



Intramontabili CLASSICI del gelato



SENZA GLUTINE

PASTA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

La migliore pasta nocciola di PERUGINA®, che esalta il gusto della Nocciola Piemonte IGP.



SENZA GLUTINE

PASTA NOCCIOLA CREMOSA

Solo nocciole intere selezionate di origine italiana (Avellino), per una pasta nocciola dalla tostatura elevata e dal colore scuro, stabilizzata per facilitare la lavorazione. Morbida e pronta all'uso, non separa.



SENZA GLUTINE

PASTA NOCCIOLA TOSTATA

Solo nocciole intere selezionate di origine italiana (Campania). Altissima resa di gusto e di colore, grazie ad una maggiore tostatura delle nocciole.

DOSAGGI CONSIGLIATI PER PASTE NOCCIOLA: 80-100 g per kg di miscela base.

N.B.: la nocciola contiene oltre il 60% di grassi; è naturale che nella pasta la parte grassa tenda a separarsi dalla fibra. Una pasta nocciola separata è sinonimo di genuinità e qualità della materia prima.



SENZA GLUTINE

PASTA PISTACCHIO SICILIA

Pasta 100% pistacchi di Bronte, senza coloranti, con un gusto deciso e un sapore pieno ottenuti grazie ad un particolare processo di tostatura del pistacchio.



SENZA GLUTINE

PASTA PISTACCHIO PERFECT GREEN

Pasta ottenuta da pistacchi attentamente selezionati, con aggiunta di clorofilla naturale. Gusto deciso e sapore pieno, ottenuti grazie ad un particolare processo di tostatura del pistacchio.



SENZA GLUTINE

PASTA PISTACCHIO CLASSICA

Un'esclusiva miscela di pistacchi e mandorle dolci tostate. Struttura particolarmente omogenea.

DOSAGGI CONSIGLIATI PER PASTE PISTACCHIO: 80-100 g per kg di miscela base.

N.B.: il pistacchio contiene oltre il 60% di grassi; è naturale che nella pasta la parte grassa tenda a separarsi dalla fibra. Una pasta pistacchio separata è sinonimo di genuinità e qualità della materia prima.





SENZA GLUTINE

PASTA VANIGLIA

Creata con la migliore varietà di vaniglia bourbon e bacche di vaniglia esauste, che conferiscono la classica puntinatura. Senza glutine né coloranti artificiali.

DOSAGGI CONSIGLIATI

40-50 g per 1 kg di miscela base bianca.
Mescolare il prodotto prima dell'uso.



SENZA GLUTINE

PASTA CREMA ALL'UOVO

Contiene il 10,5% di tuorlo d'uovo. Ideale per un gelato dal classico gusto crema con una punta di limone. Senza glutine e senza coloranti artificiali.

DOSAGGI CONSIGLIATI

70-80 g per 1 kg di miscela base bianca.
Mescolare il prodotto prima dell'uso.



SENZA GLUTINE

PASTA TIRAMISÙ

Contiene il 15% di tuorlo d'uovo, 5% di caffè Nescafé Braserio e Marsala. Senza glutine.

DOSAGGI CONSIGLIATI

70-80 g per 1 kg di miscela base bianca.
Mescolare il prodotto prima dell'uso.

READY MIX



YOGURT YO-NES

Miscela in polvere di altissima qualità per un gelato al sapore naturale di yogurt.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Aggiungere 3 l di latte intero ad una busta di polvere da 1,3 kg.





il Cremoso

Una golosità a più livelli...

Un unico prodotto per variegare, decorare
o da gustare così com'è. La crema per gelateria
dalla consistenza sempre morbida.

Dalla centenaria tradizione di PERUGINA® nascono
i Cremosi. Creme versatili che mantengono la consistenza
cremosa anche a temperature negative. Realizzati con
le migliori materie prime, i Cremosi PERUGINA® sono
senza glutine e senza olio di palma.



Dark



Gianduia



Bianca

NOVITÀ



I Cremosi Perugina® sono l'ingrediente perfetto non solo per le classiche preparazioni di gelateria, ma soprattutto per rendere la vostra offerta varia, diversificata e gustosissima in ogni stagione.

Un prodotto, mille gusti

Tutti i gusti sono ideali per essere aromatizzati con spezie, oli essenziali e inclusioni croccanti come muesli o cereali. Ti basterà aggiungerli quando il cremoso è liquido a temperatura ambiente. In questo modo puoi realizzare tutti i gusti che vuoi!

Glassatura e strati cremosi

Ideale per glassare stecchi e torte che vengono conservati a temperature negative. Ottimo anche per realizzare inserti cremosi all'interno di dessert, anche dopo la conservazione del dolce sotto 0°C lo strato rimarrà cremoso.



Mousse e Semifreddi

Per il semifreddo: aggiungere come insaporente alla base semifreddo e montare in planetaria. Per ottenere una mousse invece miscelare cremoso e panna fresca qualche minuto in planetaria, con proporzione variabile a seconda del prodotto che si vuole ottenere.

Dessert in bicchiere

Conservazione in frigorifero (+4-+7°C) per una struttura cremosa o in freezer (-18°C) per ottenere una frozen cream. Per creare gli strati inserire nei vasetti un prodotto alla volta (tal quale o come mousse o semifreddo), fare raffreddare in frigorifero qualche minuto prima di inserire l'altro prodotto, così facendo non si mischieranno tra di loro creando per l'appunto netti strati. Decorare a piacere!



Tutte le **SFUMATURE** *del cioccolato*



Da oltre un secolo, PERUGINA® incarna l'eccellenza nell'arte cioccolatiera italiana, un perfetto connubio di tradizione, creatività e accurata selezione delle materie prime. Oggi è possibile far entrare tutto il gusto di PERUGINA® nella tua gelateria, grazie alla nuova base creata proprio per la produzione del gelato al cioccolato, uno dei gusti più amati.



Il vero gusto del CIOCCOLATO in gelateria



BASE CIOCCOLATO



**PASTA DI CACAO
CARACAS**

Liquore di cacao **99%**, risultato della lavorazione della fava di cacao, senza alcuna ricettazione della materia prima.



**FONDENTE BITTER
70% CACAO**

Gusto intenso per gli amanti del sapore deciso di **media/forte amarezza**, con spiccata astringenza e media acidità. La grande persistenza è frutto della **tostatura delle fave di cacao**.



**FONDENTE
64% CACAO**

Equilibrato nell'amarezza e nell'**intensità**. Spiccano la tostatura e una leggera nota di caffè torrefatto per terminare con una **lunga persistenza** del gusto.



**FONDENTE LUISA®
51% CACAO**

Gusto bilanciato tra note dolci e amare, e **leggermente caramellato**. Un fondente equilibrato **amabile e rotondo**.



**LATTE
FINISSIMO**

Le **note di latte e di mou** risaltano immediatamente; il sapore e la dolcezza sono equilibrati.



**GALAK®
GELATERIA**

Il più famoso cioccolato bianco dal profilo e gusto inimitabile.

CACAO



CACAO UNIVERSAL

Materia grassa 22-24%
pH 6,6 – 7,0
colore **bruno-chiaro**.



CACAO DEL GELATIERE

pH 7,8 – 8,2
colore **rosso cupo**.

L'arte cioccolatiera italiana entra in gelateria per far assaporare ogni sfumatura del vero sapore del cioccolato:
una base facile da utilizzare e che garantisce una straordinaria cremosità, che renderà il tuo gelato delizioso da gustare e perfetto per essere mostrato in vetrina.

Cioccolato Fondente Luisa®

Lasciar sciogliere 430 g di Cioccolato Fondente Luisa PERUGINA® in 2 l di acqua calda a 80°C e lasciar riposare per 15 minuti. Aggiungere poi 110 g di saccarosio, 100 g di LMP e mantecare. All'uscita del mantecatore decorare in vaschetta a piacere.



Arancia e Cannella & Lime

Preparare la miscela gelato al cioccolato fondente aromatizzato, miscelando 750 g di PERUGINA® Base Cioccolato, 430 g di PERUGINA® Fondente Luisa, 1500 g di succo di arancia (10 brix) 1,5 Kg, 20 gocce di olio essenziale lime, 500 g di acqua e 4 g di cannella. Lasciare maturare in infusione e mantecare. Decorare a piacere con fette di lime e spicchi di arancia.

Bianca Esotica

Preparare la glassa Tropical reidratando un mix di Petali di Frutta Ananas e Melone per un totale di 125 g con 125 g di acqua, e in seguito aggiungere 250 g di NESTLÉ Latte Condensato Zuccherato.

Lasciare riposare.

Preparare la miscela gelato GALAK® ready mix con 1,5 Kg di succo polpa tropical (15 brix) e 1 kg di latte. Lasciare maturare e mantecare. Decorare a piacere con la glassa Tropical.



Una **PRIMAVERA** *lunga tutto l'anno*



Preparatevi ad assaporare il gusto della frutta, morbido e fresco come un petalo.

Petali di Frutta è la gamma di semilavorati completi, che vi consentirà di realizzare gusti alla frutta con la squisitezza garantita da Nestlé Professional e la genuinità della vera frutta, senza coloranti artificiali.

Con Petali di Frutta, fioriscono le opportunità.



Base per **GELATO** alla frutta



Arricchiti con **veri pezzi di frutta fresca** disidratata, **privi di grassi idrogenati e coloranti artificiali**, i Petali di Frutta ti faranno fare la differenza nella realizzazione di gelati freschi e gustosi....e poi **ghiaccioli, granite, sorbetti e tanto altro!**



PETALI DI FRUTTA FRAGOLA

Ideale per un gelato dal sapore, dal profumo e dal colore tipici della fragola. **Con il 33% di frutta ricostruita sul gelato finito.**



PETALI DI FRUTTA FRUTTI DI BOSCO

Creato selezionando i migliori frutti di bosco: more, mirtilli rossi, lamponi, ribes nero. **Con il 16% di frutta ricostruita sul gelato finito.**



PETALI DI FRUTTA MELONE

Ideale per un gelato dal gusto tipico e fresco del melone. **Con il 17% di frutta ricostruita sul gelato finito.**



PETALI DI FRUTTA ANANAS

Ideale per un gelato dal gusto rinfrescante di ananas e dalla giusta cremosità. **Con il 15% di frutta ricostruita sul gelato finito.**



PETALI DI FRUTTA PESCA

Creato per dare vita a un gelato dal gusto fresco e profumato. **Con il 14% di frutta ricostruita sul gelato finito.**



PETALI DI FRUTTA COCCO

Creato per un gelato dal dolce gusto di cocco. **Con il 12% di frutta ricostruita sul gelato finito.**



PREPARAZIONE (per tutti)

Versare il contenuto di una busta in 2,5 l di acqua fredda. Miscelare accuratamente e lasciare riposare la miscela per circa 20-25 minuti. Versare nel mantecatore.



LIMONE

Miscela in polvere già bilanciata, creata per una perfetta struttura finale. Il succo di limone conferisce al gelato un gusto fresco e naturale. Si mantiene a lungo senza ingiallire.

Con i **Petali di Frutta** e la tua fantasia puoi realizzare **tantissime preparazioni con un unico prodotto!**

Topping alla frutta

Reidratare i Petali di Frutta del gusto scelto con la stessa quantità di acqua. Lasciare riposare il composto 20 minuti per la reidratazione della frutta, prima dell'utilizzo.

Variegati alla frutta

Idratare 500 g di Petali di Frutta in 500 g di acqua e lasciare riposare 20 minuti circa. Mescolare con 1 kg di NESTLÉ® IL LATTE CONDENSATO e conservare in frigo. Utilizzare tal quale anche direttamente sul gelato come variegato o per unire a creme da farcitura.



Milkshake

Idratare 250 g Petali di Frutta in 250 g acqua e lasciare riposare 15 minuti circa. Mescolare con 500 g di NESTLÉ® IL LATTE CONDENSATO, unire a 700 g latte e frullare o mescolare energeticamente.

Geleé di frutta

Mescolare 330 g di Petali di Frutta ai Frutti di bosco con 500 g di acqua. Lasciare riposare 15 minuti e in seguito aggiungere 10 g di gelatina in polvere. Ripetere l'operazione con i Petali di Frutta alla Pesca e al Cocco.

Per un effetto stratificato, dressare i composti uno per volta sul bicchiere, abbattendoli di temperatura fino alla gelificazione (circa 15 minuti).



..oltre a sorbetti, granite e tanto altro!

I

DETTAGLI

finali



Nocciole, piccoli cuori di cioccolato al latte o chicchi di riso ricoperti di cioccolato, ricoperture consistenti e croccanti, o variegature per personalizzare e arricchire ogni tipo di gelato: tanti piccoli dettagli per rendere unica e ancora più gustosa ogni creazione.



SALSE

per dessert

Dall'esperienza di Nestlé Professional e PERUGINA® nascono le nuove Salse, nelle varietà Cremosa e Croccante, che arricchiscono ogni dessert: il nostro segreto per decorare, variegare, glassare e stratificare, donando alle creazioni un tocco di personalità.

Senza olio di palma.



NOVITÀ



Dark

Gianduia

SALSE CREMOSE

Salse cremose pronte all'uso. Ideali per accompagnare dessert al piatto, waffle, per gelati e bevande calde e fredde, variegare creme e glassare torte e bignè.

Sotto i 20°C il prodotto si potrebbe presentare denso, in tal caso porre la bottiglia in acqua calda fino al raggiungimento della fluidità desiderata. Evitare il contatto diretto con l'acqua.

Senza olio di palma.



SALSA CROCCANTE

Salsa pronta all'uso. Ideale per variegare e ricoprire gelati, stecchi e pasticceria gelata, realizzare stratificazioni croccanti. Il prodotto diventa croccante quando entra a contatto con un corpo freddo, dopo 40/50 secondi.

Sotto i 20°C il prodotto si potrebbe presentare solido, in tal caso porre la bottiglia in acqua calda fino al raggiungimento della fluidità desiderata. Evitare il contatto diretto con l'acqua.

Senza olio di palma.

RICOPERTURE



PINGUINO

Con il **16,5% di cacao**, per gelati di alta qualità. Ideale sia per la preparazione del gusto stracciatella, sia come copertura gelati vari, semifreddi e cialdoni.



CHOCONOIR

Ricopertura con l'**80% di cioccolato fondente**. Ideale sia per la preparazione del gusto stracciatella, sia come copertura di "Pinguini", gelati in genere, semifreddi e cialdoni.



CHOCOBLANC

Ricopertura con il **75% di cioccolato bianco**, per uno spessore più consistente e croccante. Ideale sia per la preparazione del gusto cioccolato bianco, sia come copertura gelati in genere, semifreddi e cialdoni.

VARIEGATI



VARIEGATO GIANDUIA PERUGINA®

Ricca crema (**22% nocciole, 10% cacao**) che non gela, pronta all'uso e ideale per personalizzare i vari gusti. All'uscita dal mantecatore, variegare la vaschetta a piacere.



VARIEGATO BACI® PERUGINA®

Con cioccolato e **granella di nocciola** (12%). Pronto da utilizzare, ottimo come completamento del gelato al gusto BACI® PERUGINA®. Ideale per personalizzare o arricchire qualsiasi tipo di gelato. All'uscita dal mantecatore, variegare a strati direttamente in vaschetta.



VARIEGATO GALAK®

Variegato con **cioccolato GALAK®** e deliziose palline di cereali croccanti ricoperte di cioccolato GALAK®. Ideale per variegare il gelato in vaschetta all'uscita del mantecatore.



VARIEGATO AMARENA

Contiene il **25% di amarene** (interi e a pezzi). Si consiglia di mantecare la miscela (ad esempio fiordilatte) e all'uscita dal mantecatore variegare a piacere in vaschetta.
Senza coloranti artificiali.



VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO

Contiene il **32% di frutti di bosco** (more, mirtilli, lamponi) e il **6% di fragole in polpa**, con un arricchimento ulteriore di succo di fragole per esaltare la naturalità del gusto. Mantecare la miscela (ad esempio fiordilatte) e all'uscita dal mantecatore variegare a piacere in vaschetta.
Senza coloranti artificiali.



DECORAZIONI

Tocchi squisiti per personalizzare e insaporire coppe o vaschette di gelato, creme, semifreddi, torte o dessert.



NOCCIOLE ITALIANE



MINI SMARTIES®

Un cuore di cioccolato al latte (65%) ricoperto da un croccante guscio disponibile in 8 colori resistenti al contatto con gli alimenti. I colori del guscio derivano da concentrati naturali di vegetali e frutta.



SENZA GLUTINE

NOCCIOLA PIEMONTE IGP INTERE TOSTATE

Colore dorato, granella nel calibro 13-15 mm. Disponibile in sacchetti sottovuoto per conservare il gusto esaltato dal particolare processo di tostatura.



SENZA GLUTINE

NOCCIOLE PERUGINA GRANELLA TOSTATA

Ideale per tutti i tipi di decorazioni, in un pratico formato di facile utilizzo.



COFFEE BEANS PERUGINA®

Chicchi di caffè neri e tostati, ricoperti di cioccolato fondente.



CIOCCORISO FONDENTE PERUGINA®

Riso croccante ricoperto con cioccolato fondente.



CIOCCORISO LATTE PERUGINA®

Riso croccante ricoperto con cioccolato al latte finissimo.



CIOCCORISO BIANCO GALAK®

Riso croccante ricoperto con riso croccante ricoperto con cioccolato al latte GALAK®.



BROWNIES PERUGINA®

Dolcetti al cioccolato di forma quadrata.

La forza del **CAFFÈ,** *la cremosità del* **LATTE**

NESCAFÉ®



Per dare ai gelati una cremosità eccezionale o far scoprire a ogni cucchiaino il vero gusto del caffè, in aromi diversi per soddisfare tutti i palati: prodotti che garantiscono delle realizzazioni perfette e irresistibili, adatti a diversi tipi di lavorazione.





NESCAFÉ®

SENZA GLUTINE

L'offerta NESCAFÉ® ha un gusto ben definito, conferisce un colore deciso al gelato, è perfettamente solubile sia a freddo che a caldo, non apporta acqua né grassi. Inoltre ha una resa molto alta: solo 2 g di solubile per un litro di caffè.

NESCAFÉ® ESPRESSO

100% Arabica. Cremoso e dal retrogusto fruttato, conserva inalterate le caratteristiche del caffè appena torrefatto.

Tecnologia spray dried.



NESCAFÉ® RISTRETTO

Caffè pieno e deciso, dal gusto tipicamente italiano. Ideale per ottenere un gelato al caffè corposo e complesso.

Tecnologia freeze dried.



NESCAFÉ® SÉLECTION

Dalla selezione dei migliori chicchi di Arabica e Robusta, un gusto equilibrato, arricchito da note di frutta e cioccolato. Ideale per un gelato equilibrato.

Tecnologia spray dried.



NESCAFÉ® MOKAMBO TRADICIÓN

Aroma intenso e robusto. Conferisce al gelato un gusto pieno e deciso, tipico del caffè della moka.

Tecnologia freeze dried.



NESCAFÉ® SPECIAL ROAST

Forte, corposo e molto aromatico.

Tecnologia spray dried, polverizzato.



NESCAFÉ® RISTRETTO DECAFFEINATO

Una nuova miscela per un caffè dal gusto pieno e intenso.

Tecnologia freeze dried.



LATTE CONDENSATO



SENZA GLUTINE

Aggiungilo come **ingrediente delle tue basi gelato** Nestlé Professional per dare un'eccezionale cremosità

	Base	Saccarosio	Destrosio	Latte fresco	LCZ 9% mg	Panna 35% mg
BASE 100 PANNATOP*	80	90	30	680	100	20

Ideale anche per le **lavorazioni a freddo** in gelateria

	Base	Destrosio	Latte magro in polvere	LCZ 9% mg	Acqua
BASE 100 PANNATOP*	90	25	15	320	550

*Contatta lo Spazio Culinario per conoscere le bilanciature con le altre Basi per gelati Nestlé.

Tantissimi utilizzi!

Glassa a specchio

Sciogliere a 40/45°C insieme 300 g di crema GALAK® e 325 g di cioccolato GALAK®. Inserire 25 g di gelatina in polvere a freddo, 100 g di NESTLÉ® IL LATTE CONDENSATO e mixare molto bene. A parte unire 125 g acqua bollente e 500 gr di gellina, e aggiungere al primo composto, unire anche l'eventuale colorante in polvere, mixare e utilizzare alla temperatura di 30°C.



Tartufi cacao e cocco

Versione bianca: 500 g LCZ; 300 g cocco Rapé;
Versione Cacao: 500 g LCZ; 500 g Cacao;
Mescolare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente e lasciare riposare in frigorifero per 1 ora circa. Formare le praline e glassare con cioccolato in tempera o con decorazioni a scelta.



Fior di latte al Dulce de Leche

Immergere la latta chiusa in acqua a bollire e cuocere per 2 ore. Lasciare raffreddare in acqua fredda (latta immersa). Otterrai una crema mou ideale per variegare gelati e dessert. Utilizzala per variegare la vaschetta di Fiordilatte e otterrai un risultato eccezionale.



Dessert, una
PASSIONE
per il dolce



Da sempre Nestlé Professional è al fianco degli chef con una gamma completa di soluzioni per il dessert. Con la gamma di prodotti NESTLÉ DOCELLO™ come punto e spunto di partenza, potrai dare vita in pochi minuti a tanti diversi dessert. Basterà un tocco della tua fantasia: un topping, un insaporente, una salsa... ed ecco che avrai preparato una nuova “creazione dello chef” degna del miglior pasticciere.

TOPPING

SENZA GLUTINE

Nestlé
doello

Prodotti con ingredienti selezionati, ideali per decorare e personalizzare qualsiasi dessert.



CIOCCOLATO

25,5% di cioccolato
in polvere.



FRAGOLA

21% di purea
di fragola.



FRUTTI ROSSI

21,4% di purea
di frutti rossi.



CAFFÈ

1,9% di caffè
solubile.



CARAMELLO

*Scopri tutte le soluzioni
per i tuoi dessert!*

Pannacotta con Topping

Portare ad ebollizione la panna fresca, il latte e aggiungere
il Preparato per PANNA COTTA DOCELLO™.
Versare il composto negli stampi e fare raffreddare in frigorifero.

Prima di servire decorare con TOPPING DOCELLO™ a piacere.



Basi**DESCRIZIONE****CODICE****FORMATO****DURATA MESI**

BASE LATTE 100

700203

4x3 kg

24

BASE 100 PANNATOP

700209

4x3 kg

24

BASE NUCLEO

12156837

4x3 kg

24

BASE NEUTRA 50

700210

4x3 kg

24

BASE NEUTRA 100

700204

4x3 kg

24

BASE SEMIFREDDO

12156901

4x2,8 kg

24

BASE FRUTTA

700206

4x3 kg

24

BASE CIOCCOLATO

12308000

4x3 kg

15

*Insaporienti brand***DESCRIZIONE****CODICE****FORMATO****DURATA MESI**

PASTA BACI® PERUGINA®

12365349

2x5 kg

24

PASTA BACI® PERUGINA® BIANCO

SENZA GLUTINE

12182004

2x5 kg

24

PASTA BACETTI® PERUGINA®

501366

2x5 kg

16

PASTA E VARIEGATO LION®

505118

1x4 kg+1x6 kg

24

PASTA E VARIEGATO KITKAT®

12369368

1x4 kg+1x6 kg

24

PASTA AFTER EIGHT®

SENZA GLUTINE

12353948

1x5 kg

36

GALAK® READY MIX

700242

8x1,136 kg

18

NESQUIK® READY MIX

12156474

8x1,35 kg

18

NERO® PERUGINA® FONDENTE READY MIX

12151201

10x1,2 kg

18

*Classici*

SENZA GLUTINE

DESCRIZIONE**CODICE****FORMATO****DURATA MESI**

PASTA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

12249080

2x5 kg

24

PASTA NOCCIOLA CREMOSA NO IDRO

12249038

2x5 kg

24

PASTA NOCCIOLA TOSTATA

12248574

2x5 kg

24

PASTA PISTACCHIO SICILIA

12249585

4x1 kg

24

PASTA PISTACCHIO PERFECT GREEN

12249519

4x1 kg

24

PASTA PISTACCHIO CLASSICO

12249079

4x1 kg

24

PASTA TIRAMISÙ

12277316

2x5 kg

18

PASTA CREMA ALL'UOVO

12277382

2x5 kg

18

PASTA VANIGLIA

12277527

2x5 kg

18

*I Cremosi*

SENZA GLUTINE

DESCRIZIONE**CODICE****FORMATO****DURATA MESI**

CREMOSO DARK PERUGINA®

12334255

1x6 kg

12

CREMOSO GIANDUIA PERUGINA®

12334256

1x6 kg

12

CREMOSO BIANCO PERUGINA®

12364354

1x6 kg

12



La **CERTEZZA** *della qualità*



Sinonimi di dolcezza ed eccellenza culinaria, i nostri marchi ti permetteranno di soddisfare i tuoi clienti, giorno dopo giorno.

Cioccolato e cacao



SENZA GLUTINE



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	DURATA MESI
PASTA DI CACAO CARACAS	703006	1x12 kg	24
FONDENTE BITTER 70% Cacao Cubetti	703122	1x12 kg	24
FONDENTE 64% Cacao Cubetti	12306727	1x12 kg	24
FONDENTE LUISA 51% Cacao Cubetti	12281742	1x12 kg	24
LATTE FINISSIMO Cubetti	12281715	1x12 kg	18
GALAK® GELATERIA Cubetti	703213	1x12 kg	24
CACAO UNIVERSAL	703054	6x1 kg	18
CACAO DEL GELATIERE	501606	6x1 kg	24

Frutta e Yogurt



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	DURATA MESI
PETALI DI FRUTTA FRAGOLA	12250078	8x1,27 kg	18
PETALI DI FRUTTA MELONE	12250094	8x1,27 kg	18
PETALI DI FRUTTA FRUTTI DI BOSCO	12250076	8x1,27 kg	18
PETALI DI FRUTTA ANANAS	12250095	8x1,27 kg	18
PETALI DI FRUTTA PESCA	12250096	8x1,27 kg	18
PETALI DI FRUTTA COCCO	12250097	8x1,08 kg	18
LIMONE READY MIX	700193	10x1,2 kg	24
YOGURT YO-NES	700192	8x1,3 kg	24

Ricoperture, salse e variegati



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	DURATA MESI
PERUGINA® COPERTURA PINGUINO 	506070	1x5 kg	18
PERUGINA® CHOCONOIR 	506071	1x5 kg	18
PERUGINA® CHOCOBLANC 	506073	1x5 kg	16
SALSA CREMOSA DARK PERUGINA® 	12365121	6x1 kg	12
SALSA CREMOSA GIANDUIA PERUGINA® 	12365122	6x1 kg	12
SALSA CROCCANTE PERUGINA® 	12365120	6x950 g	12
VARIEGATO BACI® PERUGINA®	503930	2x5 kg	18
VARIEGATO GALAK®	503964	2x5 kg	15
PERUGINA® VARIEGATO GIANDUIA 	505947	2x5 kg	18
VARIEGATO AMARENA 	12277359	2x5 kg	18
VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO 	12277383	2x5 kg	18

Decorazioni



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	DURATA MESI
MINI SMARTIES®	12222448	700 g	12
BROWNIES	12128241	550 g	16
COFFEE BEANS	12128224	540 g	18
NOCCIOLA PIEMONTE IGP INTERA TOSTATA SENZA GLUTINE	704861	2 kg	16
GRANELLA DI NOCCIOLA TOSTATA SENZA GLUTINE	12249039	2 kg	16
PERUGINA® CIOCCORISO FONDENTE	12128423	480 g	18
PERUGINA® CIOCCORISO LATTE	12128251	480 g	16
GALAK® CIOCCORISO BIANCO	12128248	480 g	16

Caffè NESCAFÉ SENZA GLUTINE



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	DURATA MESI
NESCAFÉ® ESPRESSO	12232097	12x500 g	24
NESCAFÉ® RISTRETTO MRC	12302350	12x250 g	18
NESCAFÉ® SÉLECTION	12231743	12x500 g	24
NESCAFÉ® MOKAMBO TRADICIÓN	12282408	12x500 g	24
NESCAFÉ® SPECIAL ROAST	12231934	12x500 g	24
NESCAFÉ® RISTRETTO DECAFFEINATO	12353370	12x250 g	24

Latte condensato SENZA GLUTINE



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	DURATA MESI
LATTE CONDENSATO LATTÀ	429332	12x1 kg	15
LATTE CONDENSATO BAG IN BOX	12278481	2x5 kg	12

Dacella SENZA GLUTINE



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	DURATA MESI
TOPPING CIOCCOLATO	12200104	6x1 kg	15
TOPPING FRAGOLA	12200163	6x1 kg	12
TOPPING FRUTTI ROSSI	12202706	6x1 kg	12
TOPPING CAFFÈ	12202708	6x1 kg	12
TOPPING CARAMELLO	12202730	6x1 kg	18





Nestlé Italiana S.p.A. - Via del Mulino, 6 - 20090 Assago (MI)
www.nestleprofessional.it - info@it.nestleprofessional.com

NUMERO VERDE
800-904522

