



COMPRITAL

2025

La nostra vera natura è l'innovazione

# PASSIONE, TEMPO E SPIRITO INNOVATIVO SONO I NOSTRI INGREDIENTI PER UN PRODOTTO DI ECCELLENZA.

Dal 1985, il nostro approccio creativo e visionario ci guida nel mercato degli ingredienti per gelateria e pasticceria, permettendoci di garantire un'offerta completa in grado di soddisfare le esigenze di un consumatore sempre più attento e consapevole.

In questi 40 anni, fatti di esperienza e amore per la qualità, abbiamo continuato a crescere ed evolverci, conquistando una solida posizione tra le aziende del settore e portando il gusto e l'innovazione del made in Italy nel mondo.

Oggi, come parte della piattaforma CSM INGREDIENTS, continuiamo a sviluppare soluzioni all'avanguardia e sempre più orientate alla sostenibilità ambientale. Un viaggio reso possibile dalla sinergia e dalla professionalità del nostro team, dalla condivisione di obiettivi comuni e da una formazione costante.

Con più di 35 linee di prodotto e una solida rete di partner globali, esportiamo il nostro know-how in tutto il mondo supportati da Athenaeum, la nostra academy guidata da Maestri di fama internazionale.



**DIVENTA PROTAGONISTA DEL FUTURO  
DEL GELATO ARTIGIANALE, UNISCITI A  
NOI IN QUESTO VIAGGIO.**

Il nostro percorso è frutto di valori condivisi che, come una bussola, continuano a guidarci verso il futuro del gelato artigianale:

## RELAZIONI

La nostra storia e il nostro successo sono frutto di relazioni forti e durature, di un intenso supporto reciproco e di un lavoro di squadra appassionato e orientato alla crescita.

## RISPETTO

Il rispetto è per noi un valore fondante che si manifesta in un comportamento etico e responsabile nei confronti di tutti gli stakeholder, delle persone, dell'ambiente e della comunità che ci circonda.

## EMOZIONE

Con competenza, passione e creatività lavoriamo quotidianamente e a stretto contatto con i nostri clienti per generare esperienze di gusto che siano in grado di trasmettere emozioni grazie alla qualità dei nostri prodotti.

## SPIRITO IMPRENDITORIALE

Il nostro spirito imprenditoriale ci motiva a superare i nostri limiti e a raggiungere traguardi sempre più ambiziosi coniugando orientamento al cliente, qualità dei prodotti e innovazione.

## 1985

Sono già passati 40 anni dall'inizio della nostra avventura, da quando alle porte di Milano apre il primo stabilimento Comprital. Il nostro reparto ricerca e sviluppo lancia uno dei nostri più grandi successi: linea **Speedy Classic**. Prodotti semplici, veloci e gustosi che hanno resistito al passare del tempo evolvendosi in *più di 65 gusti differenti*.

## 2005

Nasce la base **Nirvana**: un prodotto rivoluzionario per il mondo della gelateria, in grado di garantire un gelato bilanciato, areato, dalla struttura impeccabile e dalla perfetta tenuta in vetrina.

## 2012

Comprital vive un anno ricco di emozioni come **sponsor ufficiale della Coppa del Mondo della Gelateria**. Con i nostri prodotti della linea Giubileo Experience portiamo alla vittoria la **Nazionale Italiana**, trasformando i vincitori in docenti di Athenaeum Comprital.

## 2014

La formazione di Athenaeum Comprital si alza di livello grazie al taglio del nastro della **nuova sede Athenaeum**, una struttura moderna, luminosa e suggestiva candidata al Premio Compasso d'oro: 500 metri quadrati di aule e 30 corsi diretti da Maestri di fama mondiale. Nascono anche Comprital Polska e Comprital Shanghai.

## 2016

Grazie alla nostra passione per i gusti della tradizione dolciaria, **La Preferita di Parma** entra a far parte della famiglia Comprital completando l'offerta con paste di frutta secca di altissima qualità. Nello stesso anno Comprital lancia la linea di **gelato proteico, Ice-Fit**.

## 2020

Prodotti e consistenze sempre diverse, è il turno di **Gelosissima Ice Candy Gum**: una copertura di facile utilizzo dalla insolita consistenza morbida. La texture compatta e il gusto fresco e intenso, la rendono perfetta per impreziosire stecchi, monoporzioni, torte, lollipop, pastry candy.

## 2023

Comprital lancia la linea **Speedy Trilogy** - evoluzione naturale della linea capostipite **Speedy Classic** lanciata trent'anni prima - composta da prodotti semplici e versatili caratterizzati da una rilevante riduzione di zucchero, dall'assenza di aromi e coloranti artificiali e ricchi di fibre.

## 1994

Nasce **Perfecta**, la **prima base frutta senza grassi vegetali idrogenati**. Una base estremamente innovativa per i tempi, che consente la realizzazione di un gelato perfettamente spatolabile, stabile e cremoso con ogni tipologia di frutta.

## 2009

Nasce **Giubileo Experience**, il primo programma sul mercato a proporre un gelato completamente naturale con **etichetta pulita**. Un'innovazione che combina semplicità, trasparenza e qualità, rispondendo alle richieste di un consumatore sempre più attento e consapevole.

## 2013

Stringere relazioni durature con i nostri clienti significa lavorare ogni giorno per anticipare e soddisfare le loro esigenze: Comprital lancia la prima linea di prodotti **vegani e certificati VEGANOK** ma non solo, nasce anche **Giubileo Chef Experience**: la prima linea di basi pensate per **abbinare il gelato al mondo gastronomico** in creative ricette con verdure, formaggi, carne.

## 2015

Collaboriamo da sempre con i migliori professionisti del settore: nasce la linea **I cioccolati di Knam** firmata dal Maestro Ernst Knam, basi gelato con etichetta pulita realizzate con ingredienti di altissima qualità, zucchero di canna e uva.

## 2019

Riconosciamo da sempre l'importanza di affrontare il nostro percorso con uno sguardo aperto a diversi orizzonti: la gamma di prodotti per gelateria e pasticceria si allarga con il lancio delle **Glasse firmate dal Maestro Gianluca Fusto**.

## 2022

Come i nostri prodotti, anche i nostri servizi si evolvono di anno in anno. Siamo orgogliosi di essere stati i primi nel settore a integrare la **Realtà Aumentata** come **strumento di supporto al prodotto**, esempio di questa innovazione è la nostra libreria tecnica digitale **Alphabetum**.

## 2024

L'ascolto costante dei trend del mercato dà vita a due nuove linee: **Dolce Asporto**, basi gelato lavorabili a temperatura ambiente e che permettono di creare dolci da gustare appena tolti dal freezer, e **Pure Vegan**, 3 basi vegane dall'etichetta pulita e specifiche per essere aromatizzate in modo bilanciato in diversi abbinamenti.

# Certificazioni

Una produzione certificata, la sicurezza di una perfetta qualità

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



## HALAL CERTIFICATE

Comprital ha ottenuto la certificazione Halal per diversi suoi prodotti, una garanzia per i consumatori musulmani che gli ingredienti, le fasi di produzione e confezionamento dei prodotti certificati sono conformi alle regole etiche della tradizione islamica.



## VEGANOK

VEGANOK è lo standard vegan europeo più diffuso e conta oggi oltre 16.000 referenze certificate. Un marchio di garanzia a cui le aziende si affidano per assicurare ai consumatori la totale assenza di derivati animali nei propri prodotti e il rispetto di rigidi standard etici. L'adesione al disciplinare VEGANOK è, per ogni realtà produttiva, sinonimo di trasparenza, affidabilità ed etica da oltre 20 anni. La nostra proposta vegan conta più di 160 referenze certificate VEGANOK.



## IGP (Indicazione Geografica Protetta)

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



## CERTIFICAZIONE BRC

Lo Standard costituisce un punto di riferimento per i produttori alimentari, offrendo loro una serie di linee guida per la produzione di alimenti sicuri e per la gestione della qualità dei prodotti, al fine di soddisfare appieno le aspettative dei clienti. È uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI).



## KOSHER CERTIFICATE

Ottenere il certificato Kosher significa produrre alimenti idonei al consumo e conformi alle norme di alimentazione Kosher, sinonimo non solo di cibo idoneo al consumo dei praticanti di religione ebraica, ma anche di alimenti di alta qualità.

# Indice

|  |          |                                      |    |                                  |    |
|--|----------|--------------------------------------|----|----------------------------------|----|
| <b>Giubileo Experience</b>             | 4        | <b>Prodotti per Pasticceria</b>      | 38 | <b>Le Glasse di Fusto</b>        | 62 |
| Basi Giubileo                          | 5        | Pasticceria veloce                   | 39 | <b>Coperture e stracciatelle</b> | 66 |
| Paste Giubileo                         | 7        | Altri prodotti per pasticceria       | 39 | Coperture                        | 66 |
| Gelato Gastronomico                    | 8        | <b>Frozen Yogurt</b>                 | 42 | Stracciatelle                    | 68 |
| <b>Basi e Integratori</b>              |          | <b>Soft Gelato</b>                   | 43 | Gelosissima Ice Candy Gum        | 68 |
| Basi Latte e neutri                    | 10       | <b>Cioccolati</b>                    | 44 | <b>Topping</b>                   | 70 |
| Basi Frutta e neutri                   | 14       | Cioccolati                           | 45 | <b>Granite e Creme Fredde</b>    | 72 |
| Basi Vegane                            | 16       | I Cioccolati di Knam                 | 46 | Granite                          | 73 |
| Basi Lactose Free                      | 18       | <b>Paste e polveri aromatizzanti</b> | 48 | Creme fredde                     | 73 |
| Basi per utilizzi Speciali Integratori | 20<br>24 | Paste Classiche                      | 48 | <b>VEGANOK</b>                   | 74 |
| <b>Speedy Classic</b>                  | 26       | Paste Frutta                         | 52 | <b>Comprital Athenaeum</b>       | 84 |
| Speedy Classic Crema                   | 28       | Linea Smart                          | 53 |                                  |    |
| Speedy Classic Frutta                  | 29       | Aromatizzanti in polvere             | 54 |                                  |    |
| Speedy Classic Frutta con pezzi        | 29       | <b>Variegati</b>                     | 56 |                                  |    |
| Speedy Mix                             | 30       | Variegati Frutta                     | 56 |                                  |    |
| <b>Speedy Trilogy</b>                  | 32       | Variegati Crema                      | 58 |                                  |    |
| <b>Semifreddi</b>                      | 36       | <b>Monelle</b>                       | 60 |                                  |    |
| Basi per semifreddo                    | 37       |                                      |    |                                  |    |
| Prodotti complementari                 | 37       |                                      |    |                                  |    |

## Legenda



Certificato VEGANOK



Senza Glutine



Senza Lattosio



Prodotto Vegano



Certificato Halal

**NEW** Novità 2025

**DOS:** Dosaggio

**C/F:** Caldo / Freddo

**A/V:** Grasso Animale / Vegetale

**A/L:** Acqua / Latte



# GIUBILEO EXPERIENCE

Da anni Comprital rivoluziona il settore del gelato anticipandone le esigenze.

La linea Giubileo Experience consente di conquistare la fiducia del consumatore esponendo un cartello ingredienti "pulito", per un vero ritorno alla natura e alla semplicità.

☀ **Con zucchero d'uva e di canna**

☀ **Senza emulsionanti, grassi idrogenati o raffinati**

☀ **Con carruba e pectina come addensanti**

☀ **Solo materie prime selezionate**



# Basi Giubileo

Le Basi della linea Giubileo sono prive di emulsionanti, grassi vegetali idrogenati o raffinati. Le ricette prevedono l'utilizzo di zucchero di canna e zucchero d'uva, panna e latte freschi, uniti ad altri ingredienti di altissima qualità.

## Basi Giubileo

| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose | Kg   | Pz | Gusto                                | C/F |   |   |   |   |   |
|--------|---|------|------|----|--------------------------------------|-----|---|---|---|---|---|
| B211A  | <b>GIUBILEO LATTE</b><br>Base latte naturale, priva di grassi vegetali, emulsionanti e aromi artificiali. Permette di ottenere un gelato di un'ottima spatolabilità, cremosità, setosità e morbidezza anche a -20°C. Ottimo anche per la produzione di torte e prodotti da asporto, grazie alla sua maggiore morbidezza anche a temperature di conservazione molto basse. | 10%  | 1    | 12 | Neutro con nota vanigliata e mielata | C   |   |   | • |   | • |
| B217B  | <b>GIUBILEO FRUTTA PIÙ</b><br>Base frutta completamente naturale, stabilizzata con pectine e priva di emulsionanti. Adatta anche per la creazione di variegature, gelèe, torte, monoporzioni e sciroppi di frutta.  | 10%  | 1    | 12 | Neutro                               | C   | • | • | • | • | • |
| B212   | <b>GIUBILEO FRUTTA</b><br>Base ideale per proporre sorbetti completamente naturali che esaltano al meglio il sapore e il colore della frutta senza l'utilizzo di emulsionanti.  | 25%  | 1    | 12 | Neutro                               | C   | • | • | • | • |   |
| PC670H | <b>SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO</b><br>Base naturale, priva di emulsionanti e composta solo da ingredienti naturali. Perfetta per creare sorbetti, cremolate e semifreddi.   | 31%  | 1,25 | 12 | Neutro                               | F   | • | • | • | • |   |
| B214A  | <b>GIUBILEO CIOCCOLATO 250</b><br>Base dall'etichetta pulita, bilanciata e caratterizzata da un'alta percentuale di puro cioccolato fondente, un gusto pieno e persistente. Priva di emulsionanti e di grassi vegetali.   | 25%  | 1    | 10 | Cioccolato                           | C   |   |   | • |   | • |

# Paste Giubileo

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



## Paste Giubileo

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

## Aromatizzanti in polvere Giubileo

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

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

## Gelato Gastronomico

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

| Codice | Articolo e Descrizione   | Dose | Kg  | Pz | Gusto  | C/F |   |   |   |   |  |
|--------|--|------|-----|----|--------|-----|---|---|---|---|--|
| B354   | <b>GIUBILEO CHEF EXPERIENCE CREMA</b><br>Base caratterizzata da un'etichetta pulita, priva di grassi vegetali ed emulsionanti, indicata per la preparazione di gelati gastronomici a base di formaggi, carne e pesce. consente di ottenere una struttura liscia e cremosa sia in mantecatore che in Pacojet. | 25%  | 1   | 10 | Neutro | C   |   |   | • |   |  |
| B355   | <b>GIUBILEO CHEF EXPERIENCE SORBETTO</b><br>Base caratterizzata da un'etichetta pulita, priva di grassi vegetali ed emulsionanti, indicata per la preparazione di sorbetti gastronomici a base di verdure. Per ottenere una struttura liscia e cremosa sia in mantecatore che in Pacojet.                    | 32%  | 1,3 | 8  | Neutro | C   | • | • | • | • |  |



8

## Zucchero d'uva

| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose     | Kg  | Pz | Gusto    | C/F |   |   |   |   |  |
|--------|---|----------|-----|----|----------|-----|---|---|---|---|--|
| PC606A | <b>ZUCCHERO D'UVA</b><br>Lo zucchero d'uva - disponibile solo liquido - è un prodotto naturale, ricavato dal mosto dell'uva per purificazione. Composto principalmente da fruttosio e glucosio, è perfetto per il gelato artigianale cui conferisce morbidezza e setosità. Lo zucchero d'uva Comprital ha una concentrazione di circa 65° brix con un aroma leggermente fruttato non invadente. | 10-60g/L | 1,3 | 12 | Fruttato | C/F | • | • | • | • |  |



9

# Basi Latte

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

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

## Basi bassa grammatura

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

## Basi media grammatura

| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose   | Kg  | Pz | Gusto                                      | C/F | Grassi A/V |  |  |  |  |  |
|--------|---|--------|-----|----|--|-----|------------|--|--|--|--|--|
| B898   | <b>BASE NATURALE 75</b><br>Base latte caratterizzata da un'etichetta pulita, priva di grassi vegetali ed emulsionanti. Cremosa, setosa e resistente agli sbalzi termici. Garantisce un ottimo mantenimento dell'overrun nel tempo.  | 7,5%   | 1   | 10 | Neutro con note di latte, panna e vaniglia | C   | A          |  |  |  |  |  |
| B211A  | <b>LATTE GIUBILEO</b><br>Base latte naturale, priva di grassi vegetali, emulsionanti e aromi artificiali. Permette di ottenere un gelato di un'ottima spatolabilità, cremosità, setosità e morbidezza anche a -20°C. Ottimo anche per la produzione di torte e prodotti da asporto, grazie alla sua maggiore morbidezza anche a temperature di conservazione molto basse. | 10%    | 1   | 12 | Neutro con nota vanigliata e mielata       | C   | A          |  |  |  |  |  |
| B346   | <b>BILANCIATA 100</b><br>Base latte priva di grassi vegetali, caratterizzata da un aroma equilibrato di latte e panna che permette di ottenere un gelato compatto e caldo al palato.  | 100g/L | 2,5 | 4  | Latte/panna                                | C   | A          |  |  |  |  |  |
| B032   | <b>INVIDIA 100</b><br>Base latte priva di grassi vegetali. La presenza dei grassi frazionati del latte rende il prodotto stabile, setoso, ricco e resistente agli shock termici.  | 100g/L | 2,5 | 4  | Panna con nota di burro                    | C/F | A          |  |  |  |  |  |
| B147   | <b>BASE SAN MARCO 100</b><br>Base completa caratterizzata dalla cremosità e stabilità della struttura.  | 100g/L | 2,5 | 4  | Latte                                      | C/F | V          |  |  |  |  |  |
| B927   | <b>BASE SAN MARCO 100 KOSHER</b><br>Base completa caratterizzata dalla cremosità e stabilità della struttura.   | 100g/L | 2,5 | 4  | Latte                                      | C/F | V          |  |  |  |  |  |

## Basi media grammatura

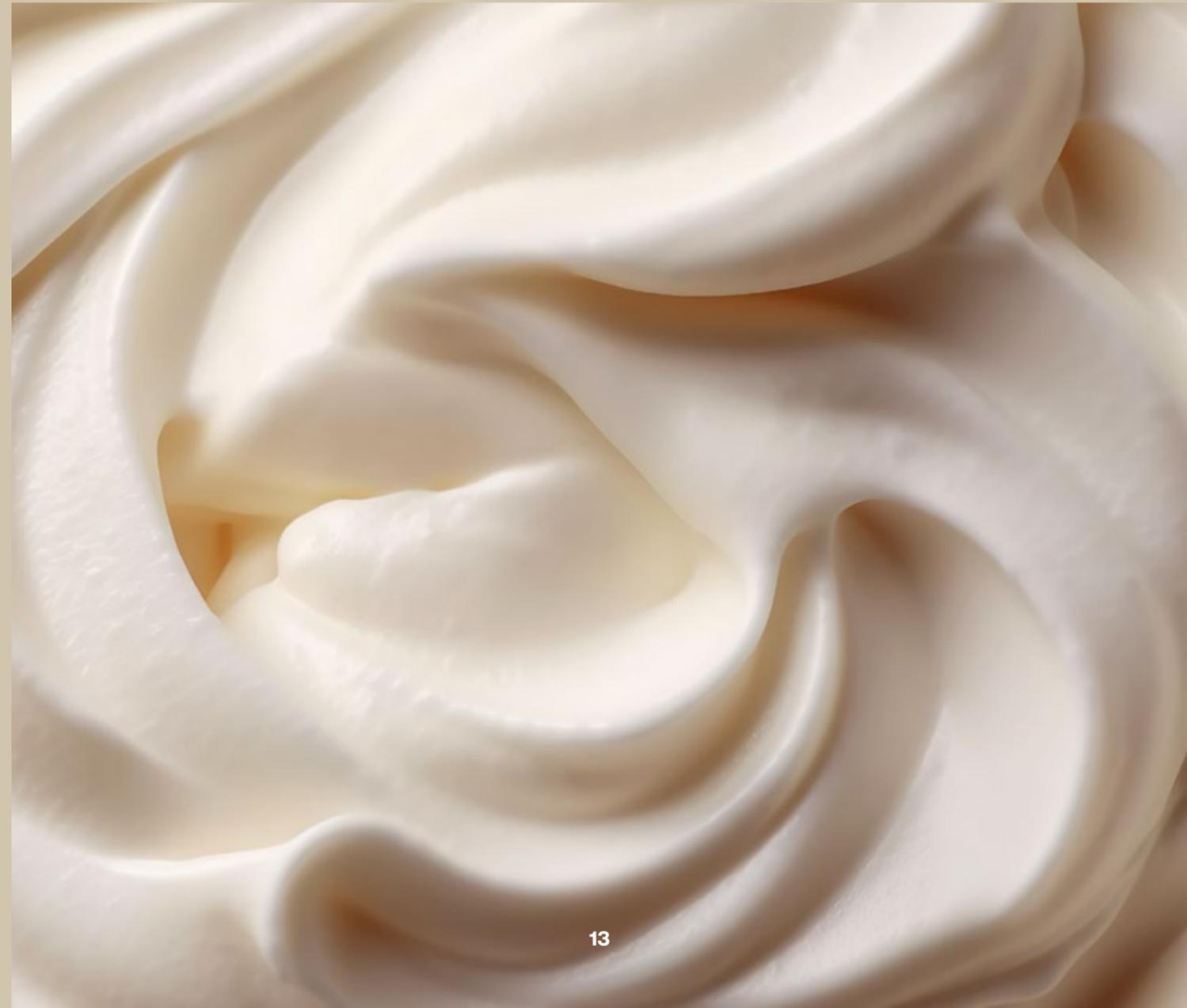
| Codice | Articolo e Descrizione   | Dose   | Kg  | Pz | Gusto                              | C/F | Grassi A/V |  |  |  |  |  |
|--------|--|--------|-----|----|------------------------------------|-----|------------|--|--|--|--|--|
| B148   | <b>BASE SAN MARCO 100 PANNA</b><br>Base latte lavorabile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

## Neutri

| Codice | Articolo e Descrizione    | Dose | Kg  | Pz | Gusto  | C/F |  |  |  |  |  |
|--------|---------------------------|------|-----|----|--------|-----|--|--|--|--|--|
| P114A  | <b>NEUMILK 5/C</b>        | 5g/L | 2,5 | 4  | Neutro | C   |  |  |  |  |  |
| P094   | <b>NEUTRO 3 - 5 LATTE</b> | 5g/L | 1   | 10 | Neutro | C   |  |  |  |  |  |

## Basi alta grammatura

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



# Basi Frutta

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



## Basi bassa grammatura

| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose   | Kg  | Pz | Gusto  | C/F | Grassi A/V |   |   |   |   |   |
|--------|---|--------|-----|----|--------|-----|------------|---|---|---|---|---|
| B848   | <b>PERFECTA PLUS 50</b><br>Base performante sia a caldo che a freddo, priva di emulsionanti. Permette di ottenere un gelato cremoso ed esalta il colore della frutta aggiunta.  | 50g/L  | 2,5 | 4  | Neutro | C/F | -          | ● | ● | ● | ● | ● |
| B022   | <b>PERFECTA 50</b><br>Base a basso dosaggio, stabile e cremosa con ogni tipologia di frutta, utilizzabile sia a caldo che a freddo. Mantiene un'ottima cremosità e durata.  | 50g/L  | 2,5 | 4  | Neutro | C/F | -          | ● | ● | ● | ● | ● |
| B213   | <b>PERFECTISSIMA 100</b><br>Base che consente ai sorbetti di mantenere il colore originale della frutta e un gusto naturale ed intenso. Caratterizzata da un'ottima cremosità, overrun e stabilità agli sbalzi termici. | 100g/L | 2,5 | 4  | Neutro | C/F | -          | ● | ● | ● | ● | ● |
| B217B  | <b>FRUTTA PIÙ GIUBILEO</b><br>Base completamente naturale da utilizzare a caldo, ideale per creare sorbetti o variegature.  | 10%    | 1   | 12 | Neutro | C   | -          | ● | ● | ● | ● | ● |

## Basi media grammatura

| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose | Kg | Pz | Gusto  | C/F | Grassi A/V |   |   |   |   |   |
|--------|---|------|----|----|--------|-----|------------|---|---|---|---|---|
| B212   | <b>FRUTTA GIUBILEO</b><br>Base completamente naturale, da utilizzare a caldo per ottenere sorbetti in grado di esaltare il sapore e il colore della frutta. | 25%  | 1  | 12 | Neutro | C   | -          | ● | ● | ● | ● | ● |

## Basi alta grammatura

| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose   | Kg   | Pz | Gusto  | C/F | Grassi A/V |   |   |   |   |   |
|--------|---|--------|------|----|--------|-----|------------|---|---|---|---|---|
| B150   | <b>SOLOFRUTTA</b><br>Perfetta per creare sorbetti soffici e cremosi con un'altissima percentuale di frutta.   | 300g/L | 0,9  | 12 | Neutro | F   | -          | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC670H | <b>SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO</b><br>Una base naturale e completa in sciroppo, priva di emulsionanti e composta solo da ingredienti naturali, con zucchero di canna e zucchero d'uva. Perfetta per creare sorbetti e cremolate a freddo. | 31%    | 1,25 | 12 | Neutro | F   | -          | ● | ● | ● | ● | ● |
| P778   | <b>SPEEDY FRUTTA STEVIA</b><br>Prodotto pronto, ricco di fibre ed ideale per creare un sorbetto di ottima struttura e cremosità.  | 360g/L | 0,9  | 12 | Neutro | F   | -          | ● | ● | ● | ● | ● |
| P190   | <b>SPEEDY FRUTTA</b><br>Prodotto pronto ideato per realizzare sorbetti di frutta a freddo in modo semplice e veloce.  | 450g/L | 0,9  | 12 | Neutro | F   | -          | ● | ● | ● | ● | ● |

## Neutri

| Codice | Articolo e Descrizione     | Dose | Kg | Pz | Gusto  | C/F |   |   |   |   |   |   |
|--------|----------------------------|------|----|----|--------|-----|---|---|---|---|---|---|
| P097A  | <b>NEUTRO 3 - 5 FRUTTA</b> | 5g/L | 1  | 8  | Neutro | C   | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

# Basi Vegane

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



PURE  
**VEGAN**



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

Esponi il crowner nel tuo punto vendita!



## Basi Pure Vegan

| Codice | Articolo e Descrizione   | Dose   | Kg  | Pz | Gusto               | C/F | Grassi A/V |   |   |   |   |   |   |
|--------|--|--------|-----|----|---------------------|-----|------------|---|---|---|---|---|---|
| B920   | <b>BASE PURE VEGAN P.Z.</b><br>Base vegana completa priva di aromi artificiali, perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste zuccherine (caramello, caffè, etc.).   | 480g/L | 1,3 | 8  | Neutro              | C   | V          | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| B921   | <b>BASE PURE VEGAN P.G.</b><br>Base vegana dall'etichetta pulita, priva di aromi e perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste grasse (nociola, pistacchio, etc.). | 480g/L | 1,3 | 8  | Neutro              | C   | V          | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| B922   | <b>BASE PURE VEGAN CIOCCOLATO</b><br>Base vegana completa priva di aromi, con alte percentuali di cioccolato in polvere (15%) e cacao magro in polvere (18,8%).                        | 670g/L | 1,6 | 8  | Cioccolato fondente | C   | V          | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

## Altre Basi Vegane

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

| Codice | Articolo e Descrizione   | Dose   | Kg  | Pz | Gusto       | C/F | Grassi A/V |   |   |   |   |   |   |
|--------|--|--------|-----|----|-------------|-----|------------|---|---|---|---|---|---|
| B358   | <b>BASE VEGANA</b><br>Base neutra per gelati privi di derivati animali, creata per avere caratteristiche di cremosità e struttura di un gelato base latte.   | 480g/L | 1,3 | 8  | Neutro/riso | C   | V          | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| P374D  | <b>BASE CIOCCOLATO VEGANA</b><br>Base per la realizzazione di un gelato al cioccolato fondente senza derivati animali, con cacao e puro cioccolato fondente. | 670g/L | 1,6 | 8  | Cioccolato  | C   | V          | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| P851   | <b>VEGANYÒ</b><br>Base per realizzare un gelato al gusto yogurt privo di derivati animali, con zucchero di canna e zucchero d'uva.                           | 480g/L | 1,3 | 8  | Yogurt      |     |            | ● | ● | ● |   |   |   |

# Basi Lactose Free

Molte ricerche evidenziano l'aumento costante, in Italia e nel mondo, delle persone che presentano un'intolleranza al lattosio. Noi di Comprital, supportiamo il gelatiere garantendogli la possibilità di offrire un gelato lactose free\* dalla struttura areata e cremosa.

\*con lattosio inferiore a 0,1%



## LACTOSE FREE 100

La base naturale "Lactose free 100" presenta una lista ingredienti pulita priva di grassi vegetali ed emulsionanti. Arricchita con baobab e fibra di agrumi e cicoria garantisce un gusto neutro per armonizzarsi con ogni preparazione per un gelato con etichetta "lactose free" (con lattosio inferiore a 0,1%) dalla struttura aerata e cremosa.

## LACTOSE FREE 250

NEW

"Lactose free 250" è una base semicompleta, di facilissimo utilizzo, da lavorare con la sola aggiunta di acqua e caratterizzata da una struttura cremosa e aerata.

## LACTOSE FREE 500

"Lactose free 500" è una base completa, pronta all'uso con la sola aggiunta di acqua. Presenta le medesime caratteristiche della "Lactose free 100" ma con la presenza di grassi vegetali. È completata all'interno di ogni ingrediente necessario per la preparazione del miglior gelato lactose free.

## Basi senza Lattosio

| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose   | Kg  | Pz | Gusto | C/F | Grassi A/V |  |  |  |   |   |
|--------|---|--------|-----|----|-------|-----|------------|--|--|--|---|---|
| B902   | <b>BASE LACTOSE FREE 100</b><br>Base dal gusto neutro caratterizzata da una lista ingredienti pulita, priva di grassi vegetali ed emulsionanti.                               | 100g/L | 1   | 10 | Latte | C/F | -          |  |  |  | • | • |
| B946   | <b>NEW BASE LACTOSE FREE 250</b><br>Base semicompleta, di facilissimo utilizzo, da lavorare con la sola aggiunta di acqua e caratterizzata da una struttura cremosa e aerata. | 250g/L | 2,5 | 4  | Latte | C/F | V          |  |  |  | • | • |
| B904   | <b>BASE LACTOSE FREE 500</b><br>Base completa da lavorare con la sola aggiunta di acqua, dalle stesse caratteristiche tecniche della base 100 ma con grassi vegetali.         | 500g/L | 2,5 | 4  | Latte | C   | V          |  |  |  | • | • |

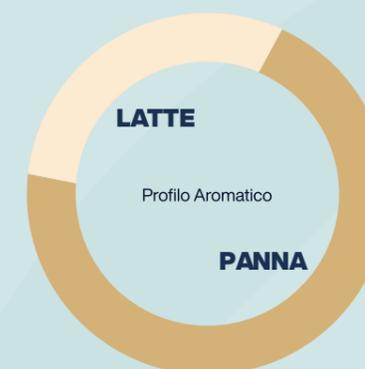
## LACTOSE FREE 500



## LACTOSE FREE 250



## LACTOSE FREE 100



# Basi per utilizzi speciali

L'**asporto** sta diventando una componente sempre più importante nel settore alimentare, inclusa la gelateria artigianale. La possibilità di portare con sé un dolce momento da condividere con amici o in famiglia rende l'**asporto** non solo una scelta pratica, ma un'opportunità per gustare, ovunque si voglia, la qualità e i sapori **autentici della gelateria artigianale**. A questo scopo, Comprital ha sviluppato la linea di basi **Dolce Asporto**: tre basi gelato progettate specificamente per la **pasticceria gelata da asporto**.

Queste basi offrono un prodotto **innovativo, lavorabile a temperatura ambiente e resistente allo scioglimento** durante il trasporto, garantendo un'esperienza gustativa eccellente anche fuori dal punto vendita.



## DOLCE ASPORTO

Crea a temperatura ambiente, assapora a -18°C

Tre basi gelato studiate appositamente per soddisfare le esigenze della **moderna pasticceria gelata da asporto**, che regalano un prodotto innovativo, lavorabile a temperatura ambiente e resistente allo scioglimento durante l'asporto.

### DOLCI PERFETTI DAL FREEZER ALLA TAVOLA!

#### INNOVATIVE

Sono studiate per essere facilmente lavorabili a temperatura ambiente.

#### IMPECCABILI

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

#### IMMEDIATE

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

| Codice             | Articolo e Descrizione   | Dose   | Kg  | Pz | Gusto               | C/F | Grassi A/V |  |   |   |   |  |
|--------------------|--|--------|-----|----|---------------------|-----|------------|--|---|---|---|--|
| <b>NEW</b><br>B947 | <b>BASE FRUTTA "DOLCE ASPORTO"</b><br>Base neutra per creare un gelato alla frutta lavorabile a temperatura ambiente e adatto alla realizzazione di dolci da asporto perfettamente glassabili e resistenti allo scioglimento. Ideale per essere aromatizzata con frutta fresca, paste e puree di frutta. | 270g/L | 2,5 | 4  | Neutro              | F   | -          |  | ● | ● | ● |  |
| B924               | <b>BASE BIANCA "DOLCE ASPORTO"</b><br>Base neutra per creare un gelato lavorabile a temperatura ambiente e adatto alla realizzazione di dolci da asporto perfettamente glassabili e resistenti allo scioglimento.  | 250g/L | 2,5 | 4  | Vaniglia            | F   | A          |  |   | ● |   |  |
| B1034A             | <b>BASE CIOCCOLATO "DOLCE ASPORTO"</b><br>Base dall'intenso gusto di cioccolato per creare un gelato lavorabile a temperatura ambiente e adatto alla realizzazione di dolci da asporto perfettamente glassabili e resistenti allo scioglimento.  | 460g/L | 2,5 | 4  | Cioccolato fondente | F   | A/V        |  |   | ● |   |  |



**Scopri il KIT DOLCE ASPORTO!**

**All'interno troverai tutti gli strumenti necessari per poter sperimentare le Basi Dolce Asporto.**

**Esponi il crowner nel tuo punto vendita!**

### Altre basi per utilizzi speciali

Una gamma di basi pensata per abbracciare le esigenze di una clientela vegana, intollerante al lattosio, attenta al consumo di zuccheri ma alla ricerca del gusto autentico di un buon gelato artigianale.

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



# Integratori

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



| Codice | Articolo e Descrizione  | Stato   | Dose     | Kg  | Pz | Gusto    | C/F | A/V |  |  |  |  |  |
|--------|---|---------|----------|-----|----|----------|-----|-----|--|--|--|--|--|
| PF032  | <b>CREMOLINA (in pasta)</b><br>Integratore in pasta a base di emulsionanti. Un ingrediente tecnico che aumenta il volume del gelato, incrementando la spatolabilità e mantenendo alta la struttura.   | Pasta   | 3g/L     | 5   | 1  | Neutro   | C/F |     |  |  |  |  |  |
| P007A  | <b>INTEGRA LATTE</b><br>Integratore a base di proteine del latte che rende il gelato caldo al palato, migliorando la struttura e la tenuta in vetrina. Rallenta lo sgocciolamento e migliora la cremosità.  | Polvere | 20g/L    | 1   | 8  | Neutro   | C/F |     |  |  |  |  |  |
| P011   | <b>INTEGRA PANNA</b><br>Integratore a base di grassi vegetali e proteine indicato per ottenere un gelato alto, pieno ed areato. Perfeziona struttura e tenuta del gelato ed è ideale per correggere le differenze di morbidezza tra gusti come zabaione, malaga, tiramisù e cassata.  | Polvere | 20g/L    | 1   | 8  | Panna    | C/F | V   |  |  |  |  |  |
| P152   | <b>INTEGRA FIBRE</b><br>Integratore a base di fibre vegetali e fruttosio, privo di saccarosio, grassi e derivati del latte. Previene la formazione di cristalli di ghiaccio e migliora la tenuta in vetrina, conferendo al gelato un aspetto più cremoso, pieno e stabile. Perfetto per correggere difetti di separazione dell'acqua nei sorbetti.  | Polvere | 20g/L    | 1   | 8  | Neutro   | C/F |     |  |  |  |  |  |
| P018A  | <b>PIUGEL</b><br>Prodotto utile per aumentare la corposità del gelato, abbassare il punto di congelamento e il punto di dolcezza.   | Polvere | 10-50g/L | 2   | 5  | Neutro   | C/F |     |  |  |  |  |  |
| PC606A | <b>ZUCCHERO D'UVA</b><br>Lo zucchero d'uva - disponibile solo liquido - è un prodotto naturale, ricavato dal mosto dell'uva per purificazione. Composto principalmente da fruttosio e glucosio, è perfetto per il gelato artigianale cui conferisce morbidezza e setosità. Lo zucchero d'uva Comprital ha una concentrazione di circa 65° brix con un aroma leggermente fruttato non invadente. | Liquido | 10-60g/L | 1,3 | 12 | Fruttato | C/F | V   |  |  |  |  |  |
| P1232  | <b>SPEEDY +4</b><br>Prodotto in polvere che, aggiunto ai prodotti della linea Speedy, consente di ottenere una mousse stabile a temperatura positiva. Speedy +4 è stoccabile fino ad una temperatura di -18°C senza incorrere in modifiche di struttura indesiderate.   | Polvere | 80g/L    | 1   | 8  | Neutro   | C   |     |  |  |  |  |  |
| B951   | <b>BASE MERINGA</b><br>Prodotto in polvere ideale per la realizzazione di prodotti a base di albume d'uovo come meringhe per semifreddi, meringhe da forno, dacquoise e macaron.  | Polvere | 400g/L   | 1   | 10 | Neutro   | C/F |     |  |  |  |  |  |

# Speedy Classic

## Semplici, veloci e gustosi

La nostra linea capostipite offre prodotti pronti in polvere, perfettamente bilanciati e da diluire in acqua o latte in funzione del gusto. Prodotti semplici, veloci e pratici.

La linea propone un'ampia gamma di gusti - frutta, creme, cioccolati e yogurt.



## Una linea versatile e dalle molteplici applicazioni:



### Mantecatore

Vantaggi:  
Alta rotazione di gusti.  
Non necessita di pastorizzatore.



### Soft Serve

Vantaggi:  
Consente anche agli operatori non professionisti di realizzare molteplici preparazioni: gelato, frozen yogurt, torte, stecchi e affogati.



### Micro Gelateria

Vantaggi:  
Ideali per proporre creme gelato nei piccoli esercizi.  
Massimo risultato con minimo investimento.



### Planetaria

Vantaggi:  
Adatti per produrre ottimi semifreddi ed ice cream senza mantecatore. Ideali per creare torte, mousse, dolci al cucchiaio.



### Granitore

Vantaggi:  
Perfetti per realizzare ottimi sorbetti, creme fredde e milk shakes.



### Frullatore

Vantaggi:  
Perfetti per creare frappé, smoothies e granite in modo semplice e rapido.



Scopri di più in Realtà Aumentata!

## Speedy Classic Crema

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

## Speedy Classic Frutta

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

## Speedy Classic Frutta con pezzi

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

# Speedy Mix



**Speedy Mix** è il nostro progetto legato al mondo Speedy.

L'approccio tecnico di Comprital sui prodotti ha portato, nel corso degli anni, a poter utilizzare la linea Speedy in numerose applicazioni diverse e con Speedy Mix introduciamo anche una **logica di foodpairing** per creare connessioni di gusto sorprendenti. Un **approccio creativo** che consente di poter sfruttare la vasta gamma di Speedy creando **migliaia di combinazioni ragionate e vincenti**, ottimizzando le materie prime e la produzione. Un'ulteriore spinta creativa dedicata a un prodotto che ha fatto storia nel mondo del gelato.



## Mixa 2 buste di gusti diversi

Miscelando Speedy di gusti diversi si possono ottenere contrasti e aromaticità particolari, creando tantissime versioni di uno stesso gusto di partenza.



## Crea nuove ricette esclusive

Miscelando Speedy di gusti diversi si possono ottenere contrasti e aromaticità particolari, creando tantissime versioni di uno stesso gusto di partenza.



Scopri il Ricettario Speedy Mix!

# Speedy Trilogy

Speedy Trilogy innova fortemente ma resta in continuità con Speedy Classic, uno dei nostri più grandi successi.

Un prodotto semplice, naturale, versatile e pronto all'uso con la sola aggiunta di acqua calda. La linea offre una gamma di gusti caratterizzati dall'elevata ricercatezza aromatica e in linea con le tendenze del consumatore per un gelato fonte di fibre e dalla rilevante riduzione di zuccheri\*, senza emulsionanti e con zucchero d'agave e di cocco.

**Si presenta in un pack monomateriale e riciclabile.**

\*Rispetto ai prodotti analoghi sul mercato.



Scopri di più in Realtà Aumentata!



## NATURALE

Senza emulsionanti.  
Fonte di fibre. Senza aromi e coloranti artificiali.

## GENUINO

Con zucchero d'agave e/o cocco. Con una rilevante riduzione di zuccheri\*.

## VERSATILE

Utilizzabile in diverse applicazioni.

| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose          | Kg   | Pz | Gusto                                | C/F |   |   |   |   |  |  |
|--------|---|---------------|------|----|--------------------------------------|-----|---|---|---|---|--|--|
| P1238A | <b>ANANAS E COCCO con pezzi</b><br>Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. Contiene cocco essiccato.                               | 454 g/L acqua | 1,25 | 8  | Ananas e cocco                       | F   | • | • | • | • |  |  |
| P1247A | <b>CASSIS E KARKADÈ con pezzi</b><br>Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*.   | 454 g/L acqua | 1,25 | 8  | Cassis e karkadè                     | F   | • | • | • | • |  |  |
| P1313  | <b>ESOTICO con pezzi</b><br>Base pronta completamente naturale e con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti. Dall'inconfondibile gusto di mango, cocco, passion fruit e banana.                           | 454 g/L acqua | 1,25 | 8  | Mango, cocco, banana e passion fruit | F   | • | • | • | • |  |  |
| P1241A | <b>FRAGOLA, LIME E SAMBUCCO con pezzi</b><br>Base pronta completamente naturale e con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. Contiene fragola liofilizzata in pezzi.     | 454 g/L acqua | 1,25 | 8  | Fragola, lime e sambucco             | F   | • | • | • | • |  |  |
| P1248A | <b>GUAVA, MANGO E COCCO con pezzi</b><br>Base pronta completamente naturale e con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*.   | 454 g/L acqua | 1,25 | 8  | Guava Mango e Cocco                  | F   | • | • | • | • |  |  |
| P1311  | <b>KEFIR FRAGOLA con pezzi</b><br>Base pronta a base di kefir completamente naturale, ricca di proteine, minerali e vitamine, con zucchero d'agave e priva di emulsionanti. Arricchita con pezzi di fragola liofilizzata. | 600 g/L       | 1,5  | 6  | Kefir, Fragola                       | F   |   |   | • |   |  |  |

\*Rispetto a prodotti analoghi sul mercato

| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose             | Kg   | Pz | Gusto                  | C/F |  |  |  |  |  |
|--------|---|------------------|------|----|------------------------|-----|---|---|---|---|---|
| P1237  | <b>LIMONE</b><br>Base pronta completamente naturale e con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*.   | 454 g/L<br>acqua | 1,25 | 10 | Limone                 | F   | •   | •   | •   | •   |   |
| P1240  | <b>LIMONE E ZENZERO</b><br>Base pronta completamente naturale e con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri* perfetta per ottenere una delle più classiche varianti del gusto limone.   | 454 g/L<br>acqua | 1,25 | 10 | Limone e zenzero       | F   | •   | •   | •   | •   |   |
| P1244  | <b>NOCCIOLA</b><br>Base pronta completamente naturale e con zucchero di agave, con il 16,2% di nocciole italiane tostate e raffinate. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 27% in meno di zuccheri e il 52% in meno di grassi*. | 600 g/L<br>acqua | 1,5  | 8  | Nocciola               | C   |   |   | •   |   |   |
| P1309  | <b>PESCA, MANGO E MARACUIA</b><br>Base pronta completamente naturale con zucchero di agave e certificata VEGANOK. Fonte di fibre e senza emulsionanti.  | 450 g/L          | 1,25 | 8  | Pesca mango e maracuja | F   | •   | •   | •   | •   |   |
| P1245  | <b>PISTACCHIO</b><br>Base pronta completamente naturale con zucchero di agave e il 18,7% di pistacchi. Senza emulsionanti, ha il 27% in meno di zuccheri e il 33% in meno di grassi*.   | 600 g/L<br>acqua | 1,5  | 8  | Pistacchio             | C   |   |   | •   |   |   |
| P1243A | <b>SPIRULATTE</b><br>Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, assume il caratteristico colore grazie all'aggiunta di estratto di spirulina.                                     | 600 g/L<br>acqua | 1,5  | 6  | Spirulatte             | C   |   |   | •   |   |   |
| P1239A | <b>VANIGLIA</b><br>Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, con aroma naturale al gusto vaniglia con note Bourbon. Riduzione di zuccheri oltre il 17% e del 62% di grassi*.     | 600 g/L<br>acqua | 1,5  | 6  | Vaniglia               | C   |   |   | •   |   |   |

\*Rispetto a prodotti analoghi sul mercato



Scopri il Ricettario Speedy Trilogy!

# Semifreddi

Linea completa di ingredienti in polvere e in pasta per la preparazione di torte, semifreddi, monoporzioni, dolci al cucchiaio, pasticceria gelata, gelato caldo.

Un equilibrio di ingredienti che permette di ottenere prodotti cremosi, areati e stabili.



## Basi per semifreddi

| Codice | Articolo e Descrizione   | Stato   | Dose   | Kg   | Pz | Gusto         | C/F |   |   |   |   |   |
|--------|--|---------|--------|------|----|---------------|-----|---|---|---|---|---|
| P1052  | <b>SEMIFREDDO PERFETTO</b><br>Preparato in polvere privo di grassi vegetali ed emulsionanti. Permette di realizzare velocemente un semifreddo stabile, cremoso e tagliabile a -18°C.   | Polvere | 140g/L | 2    | 4  | Vanigliato    | F   |   |   |   |   |   |
| P1272  | <b>SEMIFREDDO LACTOSE FREE</b><br>Preparato lactose free in polvere privo di grassi vegetali ed emulsionanti. Permette di realizzare velocemente un semifreddo stabile, cremoso e tagliabile a -18°C.  | Polvere | 140g/L | 2    | 4  | Vanigliato    | F   |   |   |   |   |   |
| P1103  | <b>SEMIFREDDO ANIMA</b><br>Base completamente naturale, perfetta per la preparazione di semifreddi. Priva di grassi vegetali e aromi per mantenere inalterato il gusto degli elementi caratterizzanti. Ideale in combinazione con meringa o altri prodotti a base di uovo.   | Polvere | 150g/L | 2    | 4  | Neutro        | F   |   |   |   |   |   |
| P1000  | <b>SEMIFREDDO VEGAN</b><br>Preparato in polvere per la realizzazione di semifreddi vegani, privo di emulsionanti e di qualsiasi elemento di origine animale.   | Polvere | 200g/L | 1    | 10 | Vanigliato    | F   | • | • | • | • |   |
| PC670H | <b>SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO</b><br>Base frutta naturale di grande versatilità e priva di emulsionanti per creare sorbetti, cremolate e semifreddi.  | Pasta   | 31%    | 1,25 | 12 | Neutro        | F   | • | • | • | • |   |
| P291   | <b>MONRÒ</b><br>Privo di grassi vegetali, è un prodotto dedicato alla produzione di semifreddi, dessert da passeggio o gelato caldo.   | Polvere | 500g/L | 2,5  | 4  | Neutro        | F   |   |   |   |   | • |
| PC554  | <b>GRANMOUSSE NEUTRO</b><br>Prodotto in pasta per la realizzazione di semifreddi da gelateria abbinato alle paste aromatizzanti permette di creare dessert di ogni gusto.  | Pasta   | 400g/L | 1    | 6  | Neutro        | F   |   |   |   |   | • |
| PC553  | <b>GRANMOUSSE PANNA</b><br>Prodotto in pasta per la realizzazione di semifreddi da gelateria caratterizzato da un ricco gusto di panna.  | Pasta   | 500g/L | 1    | 6  | Panna         | F   |   |   |   |   | • |
| P006B  | <b>BIANCOCREAM</b><br>Prodotto in polvere da diluire in latte freddo. Montato in planetaria e aromatizzato è ideale per realizzare mousse per torte e monoporzioni semifredde e con latte e gelato mantecato realizza un ottimo gelato caldo. Aggiunto alla miscela può conferire al gelato maggiore cremosità, calore e volume. | Polvere | 500g/L | 2,5  | 4  | Neutro        | F   |   |   |   |   | • |
| PC039P | <b>SEMIFREDDO FIOR DI LATTE</b><br>Prodotto in pasta per la realizzazione di semifreddi da gelateria caratterizzato da un ricco gusto di latte.  | Pasta   | q.b.   | 3    | 2  | Fior di latte | F   |   |   |   |   | • |

## Prodotti complementari

| Codice | Articolo e Descrizione   | Stato   | Dose   | Kg | Pz | Gusto  | C/F |  |  |  |  |   |
|--------|--|---------|--------|----|----|--------|-----|--|--|--|--|---|
| B949   | <b>NEW BASE GELÉE -18</b><br>Miscela di zuccheri e gelatina a freddo, perfetta per creare gelée da inserto per torte gelato e semifreddi utilizzando variegati e puree di frutta.    | Polvere | 8-10%  | 1  | 10 | Neutro | C   |  |  |  |  | • |
| B951   | <b>NEW BASE MERINGA</b><br>Prodotto in polvere ideale per la realizzazione di prodotti a base di albume d'uovo come meringhe per semifreddi, meringhe da forno, dacquoise e macaron. | Polvere | 400g/L | 1  | 10 | Neutro | F/C |  |  |  |  | • |

# Prodotti per Pasticceria

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



## Pasticceria veloce

| Codice             | Articolo e Descrizione   | Stato   | Dose                                    | Kg | Pz | Gusto      | C/F                                       |  |  |  |   |   |
|--------------------|--|---------|---|----|----|------------|---|--|--|--|---|---|
| <b>NEW</b><br>B949 | <b>BASE GELÉE -18</b><br>Miscela di zuccheri e gelatina a freddo, perfetta per creare gelée da inserto per torte gelato e semifreddi utilizzando variegati e puree di frutta.  | Polvere | 8-10%                                   | 1  | 10 | Neutro     | C   |  |  |  | • | • |
| <b>NEW</b><br>B950 | <b>BASE DESSERT</b><br>Prodotto in polvere con etichetta pulita ideale per realizzare dessert classici dalla struttura liscia e cremosa come panna cotta, crema catalana, budini ed inserti cremosi.   | Polvere | 100g/L                                  | 1  | 10 | Neutro     | C   |  |  |  | • | • |
| <b>NEW</b><br>B948 | <b>BASE GELÉE +4</b><br>Prodotto in polvere con funzione gelificante e stabilizzante. Perfetto per la realizzazione di mousse, bavaresi, panna cotta, inserti alla frutta e aspic.   | Polvere | 130 / 150g/L                            | 1  | 10 | Latte      | stemperare il prodotto in acqua a 35-40°C |  |  |  | • | • |
| <b>NEW</b><br>B953 | <b>BASE CREMA AL MASCARPONE</b><br>Prodotto in polvere per creare una crema al mascarpone stabile a temperatura positiva. Abbinato ad altri prodotti di pasticceria positiva ideale per realizzare dessert classici come tiramisù e cheesecake.      | Polvere | 180g/L di panna - 15% su miscela totale | 1  | 10 | Mascarpone | F   |  |  |  | • |   |
| <b>NEW</b><br>B952 | <b>BASE CREMA PASTICCIERA</b><br>Prodotto in polvere ideale per creare la crema pasticciera in modo semplice e veloce. Ottimo anche per la realizzazione di preparazioni a base di tuorlo d'uovo come cremosi, crema inglese, bavaresi e semifreddi. | Polvere | 300g/L                                  | 1  | 10 | Latte      | F/C                                       |  |  |  | • |   |
| <b>NEW</b><br>B951 | <b>BASE MERINGA</b><br>Prodotto in polvere ideale per la realizzazione di prodotti a base di albume d'uovo come meringhe per semifreddi, meringhe da forno, dacquoise e macaron.   | Polvere | 400g/L                                  | 1  | 10 | Neutro     | F/C                                       |  |  |  | • | • |

## Altri prodotti per pasticceria

| Codice | Articolo e Descrizione  | Stato   | Dose  | Kg | Pz | Gusto    | C/F |   |   |   |   |   |
|--------|---|---------|-------|----|----|----------|-----|---|---|---|---|---|
| P1232  | <b>SPEEDY +4</b><br>Prodotto in polvere che, aggiunto ai prodotti della linea Speedy, consente di ottenere una mousse stabile a temperatura positiva. Speedy +4 è stoccabile fino ad una temperatura di -18°C senza incorrere in modifiche di struttura indesiderate. | Polvere | 80g/L | 1  | 8  | Neutro   | C   |   |   |   | • |   |
| B907   | <b>STABCREAM VANILLE</b><br>Prodotto perfetto per donare stabilità nel tempo alla panna montata. È caratterizzato da un piacevole gusto di vaniglia.  | Polvere | 80g/L | 1  | 10 | Vaniglia | F/C |   |   |   | • | • |
| PF913B | <b>RAPID GEL</b><br>Gelatina a freddo neutra, lucida e trasparente per utilizzi a freddo.   | Pasta   | q.b.  | 6  | 1  | Neutro   | F   | • | • | • | • |   |

# Pasticceria Veloce

COLLECTION

PASTICCERIA



*Ricardo Magni*



Scopri il  
ricettario!

## Il tuo alleato per dolci impeccabili

La pasticceria e la gelateria sono mondi di creatività, precisione e passione, ma anche di sfide quotidiane. Oggi, i professionisti di questo settore devono confrontarsi con **tempi sempre più serrati** e con l'**esigenza di creare dessert** che siano **belli, buoni** e, al tempo stesso, **pratici da realizzare**.

I nostri ingredienti sono molto più che strumenti, sono veri alleati per chi vuole realizzare **dolci di alta qualità, contemporanei e sicuri**. Pensati per semplificare il lavoro quotidiano, vi permettono di **risparmiare tempo**, ottimizzare i costi e affrontare con sicurezza anche le lavorazioni più complesse, trasformandole in **successi assicurati**.

Il **Ricettario Pasticceria**, realizzato da Athenaeum Comprital in collaborazione con il **Maestro pasticcere Riccardo Magni**, nasce per rispondere a queste esigenze. Qui troverete **soluzioni innovative, concrete e alla portata di tutti**, che valorizzano al massimo le potenzialità dei **prodotti Comprital**.

Che siate **gelatieri, pasticceri o professionisti della ristorazione**, questo ricettario vuole ispirarvi e supportarvi nel trasformare le potenzialità degli ingredienti Comprital in creazioni uniche, capaci di distinguersi nel mercato e conquistare i palati più esigenti.

**All'interno di questo ricettario troverete idee esteticamente accattivanti e dal gusto ricercato, realizzabili con la praticità necessaria al lavoro quotidiano.** Ogni proposta è pensata per essere facilmente replicabile e adattabile alle vostre esigenze, senza mai perdere di vista la fattibilità produttiva.



**Lasciati ispirare  
dal nuovo ricettario**



# Frozen Yogurt

Una linea di prodotti in polvere che permette di ottenere frozen yogurt, smoothie, bevande ghiacciate ma anche torte, stecchi, monoporzioni.

Prodotti di semplice utilizzo, di qualità performante nel gusto e nella struttura.



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

# Soft Gelato

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



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

# Cioccolati

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



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

# I Cioccolati di Knam

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

\*nei prodotti in polvere



Scopri di  
più in Realtà  
Aumentata!



| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose   | Kg  | Pz | Gusto                                       | C/F |   |   |   |   |   |
|--------|---|--------|-----|----|---|-----|---|---|---|---|---|
| P479   | <b>IL CIOCCOLATO BIANCO DI KNAM</b><br>Base bilanciata realizzata con puro cioccolato bianco e note di bacche di vaniglia. Priva di grassi vegetali aggiunti ed emulsionanti.   | 500g/L | 1,3 | 8  | Cioccolato bianco                           | C   |   |   | • |   | • |
| P456   | <b>IL CIOCCOLATO DI KNAM</b><br>Base semplice e bilanciata realizzata con un mix di cioccolati di altissima qualità. L'assenza di grassi vegetali, emulsionanti e aromi artificiali permette di realizzare un gelato di alta qualità dal sapore deciso di cioccolato. | 500g/L | 1,3 | 8  | Cioccolato                                  | C   |   |   | • |   | • |
| P1101  | <b>KNAM PROFESSIONAL</b><br>Prodotto pronto in polvere caratterizzato da un gusto ricco di cioccolato fondente. Permette di ottenere un sorbetto cremoso dal gusto pieno e rotondo.   | 670g/L | 1,8 | 5  | Cioccolato fondente con gocce di cioccolato | C   | • | • | • | • |   |



# Paste Classiche

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



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

| Codice   | Articolo e Descrizione   | Dose         | Kg  | Pz | Gusto                          |   |   |   |   |   |
|----------|--|--------------|-----|----|--------------------------------|---|---|---|---|---|
| PC569P   | <b>GIANDUIA PREMIUM</b><br>Pasta classica Gianduia, con alto contenuto di nocciole.  | 100g/L       | 2,5 | 2  | Gianduia                       | • | • | • | • | • |
| PF927    | <b>GIANDUIJOTTA</b><br>Pasta per la preparazione della crema Gianduia.   | 500g/L       | 5   | 2  | Gianduia                       |   |   | • |   | • |
| PC643PB  | <b>LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO</b><br>Pasta a base di liquirizia con una nota di anice stellato, con zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.                             | 100g/L       | 2,5 | 2  | Liquirizia e anice             | • | • | • | • |   |
| PC649PB  | <b>MALAGA GIUBILEO</b><br>Pasta con tuorlo d'uovo, rum e uva sultanina, zucchero di canna e zucchero d'uva.  | 100g/L       | 3   | 2  | Malaga                         |   |   | • | • |   |
| PC580P   | <b>MANDORLA PREMIUM</b><br>Pasta pura di mandorle tostate e raffinate.   | 100g/L       | 2,5 | 2  | 100% pasta di mandorle tostate | • | • | • | • |   |
| PC034P   | <b>MENTA</b><br>Pasta dal sapore intenso e fresco di menta.  | 50g/L        | 3   | 2  | Menta                          | • | • | • | • | • |
| PC628PB  | <b>MENTA PIPERITA GIUBILEO</b><br>Pasta con aroma naturale di menta piperita, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.   | 40/<br>50g/L | 3   | 2  | Menta piperita del Piemonte    | • | • | • | • |   |
| PC072P   | <b>MERINGA</b><br>Pasta a base di meringhe sbriciolate.  | 100g/L       | 3   | 2  | Meringa                        |   |   |   |   |   |
| PC640PA  | <b>"NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GIUBILEO</b><br>Pasta raffinata di Nocciola Piemonte IGP, con tostatura chiara.   | 100g/L       | 2,5 | 2  | 100% pasta di nocciole tostate | • | • | • | • |   |
| PC521P   | <b>NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE</b><br>Pasta raffinata di Nocciola Piemonte IGP, con tostatura leggera.  | 100g/L       | 2,5 | 2  | 100% pasta di nocciole tostate | • | • | • | • | • |
| PC532P   | <b>NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE STABILIZZATA</b><br>Pasta stabilizzata per evitare l'affioramento naturale dell'olio ottenuta da nocciole italiane raffinate e tostate intensamente. | 100g/L       | 2,5 | 2  | 100% pasta di nocciole tostate | • | • | • | • | • |
| PC041P   | <b>NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA</b><br>Pasta pura di nocciole TGT raffinate e tostate.   | 100g/L       | 2,5 | 2  | 100% pasta di nocciole tostate | • | • | • | • | • |
| PC050P   | <b>NOCE</b><br>Pasta a base di noci raffinate con granella.  | 100g/L       | 2,5 | 2  | Noce con granella di noci      |   | • | • | • |   |
| PC074P   | <b>PANNA COTTA BIANCA</b><br>Pasta dal sapore caratteristico di panna cotta.   | 100g/L       | 3   | 2  | Panna cotta                    |   |   | • |   | • |
| PF103PCL | <b>PISTACCHIO EXTRA</b><br>Pasta a base di pistacchi e mandorle.   | 100g/L       | 2,5 | 2  | Pistacchio                     | • | • | • | • |   |
| PC818    | <b>PISTACCHIO MEDITERRANEO</b><br>Blend di pistacchi tostatati raffinati di origine mediterranea.  | 100 g/L      | 5   | 2  | 99,6% pasta di pistacchio      | • | • | • | • |   |
| PC089P   | <b>PISTACCHIO PURO GIUBILEO COLOR</b><br>Pasta di pistacchio con aggiunta di clorofilla.   | 100g/L       | 2,5 | 2  | 100% pasta di pistacchio       | • | • | • | • | • |
| PC583PB  | <b>PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR</b><br>Pasta di pistacchio priva di coloranti.  | 100g/L       | 2,5 | 2  | 100% pasta di pistacchio       | • | • | • | • | • |
| PC046P   | <b>PISTACCHIO PURO REALE COLOR</b><br>Pasta pura di pistacchio.  | 100g/L       | 2,5 | 2  | 100% pasta di pistacchio       | • | • | • | • | • |
| PC433P   | <b>PISTACCHIO PURO REALE NO COLOR</b><br>Pasta pura di pistacchio mediterraneo totalmente privo di coloranti.  | 100g/L       | 2,5 | 2  | 100% pasta di pistacchio       | • | • | • | • | • |
| PC624PB  | <b>PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP COLOR</b><br>Pasta pura di pistacchio di Bronte DOP.   | 100g/L       | 2,5 | 2  | 100% pasta di pistacchio       | • | • | • | • |   |
| PC707P   | <b>PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP NO COLOR</b><br>Pasta pura di pistacchio di Bronte DOP totalmente privo di coloranti.  | 100g/L       | 2,5 | 2  | 100% pasta di pistacchio       | • | • | • | • |   |

| Codice  | Articolo e Descrizione   | Dose   | Kg  | Pz | Gusto                              |   |   |   |   |   |
|---------|--|--------|-----|----|------------------------------------|---|---|---|---|---|
| PF902D  | <b>PRALICREM</b><br>Crema spalmabile di nocciole e cacao (22-24), ideale per farciture di pasticceria.   | q.b.   | 3,5 | 2  | Crema di nocciole e cacao          |   |   |   | • |   |
| PC530P  | <b>RHUM &amp; RAISINS (con uvetta)</b><br>Pasta a base di rum, tuorlo d'uovo e uva sultanina.  | 100g/L | 3   | 2  | Rum, tuorlo d'uovo e uva sultanina |   |   |   | • | • |
| PC434P  | <b>ROSA GIUBILEO</b><br>Pasta con note aromatiche di rosa, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.  | 50g/L  | 3   | 2  | Rosa                               | • | • | • | • |   |
| PF906D  | <b>SPALMARELLA (crema spalmabile)</b><br>Crema spalmabile di nocciole e cacao (10-12), ideale per farciture di pasticceria.  | q.b.   | 3,5 | 2  | Nocciole e cacao                   |   |   |   | • |   |
| PC012P  | <b>SULTANA</b><br>Pasta a base di tuorlo d'uovo, uva sultanina e vino marsala.   | 100g/L | 3   | 2  | Malaga                             |   |   |   | • | • |
| PC782   | <b>SUPERCIOCK FONDENTE</b><br>Pasta a base di cacao e massa di cacao.  | 100g/L | 5   | 2  | Cioccolato fondente                | • | • | • | • | • |
| PC629PB | <b>TIRAMISÙ GIUBILEO (con mascarpone)</b><br>Pasta ispirata al popolare dolce italiano con tuorlo d'uovo, vino marsala, caffè e mascarpone fresco, zucchero di canna, zucchero d'uva.                                    | 80g/L  | 3   | 2  | Tiramisù                           |   |   |   | • |   |
| PC098P  | <b>TIRAMISÙ IMPERIALE (con mascarpone)</b><br>Pasta a base di tuorlo d'uovo, vino marsala, caffè e mascarpone fresco.  | 100g/L | 2,5 | 2  | Tiramisù                           |   |   |   | • |   |
| PF115P  | <b>TORRONCINO</b><br>Pasta a base di torrone con miele e nocciole.   | 100g/L | 2,5 | 2  | Torrone di nocciole e miele        |   |   |   | • | • |
| PC092P  | <b>TORTA DI MELE</b><br>Pasta speziata a base di succo di mela.  | 50g/L  | 3   | 2  | Torta di mele                      | • | • | • | • |   |
| PC048P  | <b>VANIGLIA D con BACCHE</b><br>Vaniglia delicata di colore paglierino con vino bianco e bacche.   | 50g/L  | 3   | 2  | Vaniglia                           | • | • | • | • |   |
| PC555P  | <b>VANIGLIA FRANCESE</b><br>Vaniglia di colore giallo avorio con note erbacee e legnose.   | 50g/L  | 3   | 2  | Vaniglia                           | • | • | • | • |   |
| PC636PB | <b>VANIGLIA GIUBILEO (Madagascar)</b><br>Pasta di colore bianco, con tuorlo d'uovo, bacche con estratto naturale di vaniglia del Madagascar, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva dalle note agrumate e mandorlate. | 50g/L  | 3   | 2  | Vaniglia                           |   |   |   | • | • |
| PC517P  | <b>VANIGLIA N GIALLA</b><br>Vaniglia gialla con note floreali e di miele.  | 50g/L  | 3   | 2  | Vaniglia                           |   |   |   | • | • |
| PC533P  | <b>VANIGLIA TAHITI</b><br>Vaniglia gialla con note legnose e tostate, ricca in bacche.   | 50g/L  | 3   | 2  | Vaniglia                           | • | • | • | • | • |
| PC523P  | <b>WHISKY</b><br>Pasta a base di whisky.   | 50g/L  | 3   | 2  | Whisky                             |   |   |   | • | • |
| PC638PB | <b>ZABAIONE DI ZIBIBBO GIUBILEO</b><br>Pasta a base tuorlo d'uovo e zibibbo IGT siciliano.   | 80g/L  | 2,5 | 2  | Zabaione                           |   |   |   | • | • |
| PC505P  | <b>ZABAIONE PREMIUM</b><br>Pasta a base di tuorlo d'uovo e vino marsala.   | 100g/L | 2,5 | 2  | Zabaione                           |   |   |   | • | • |
| PC639PB | <b>ZUPPA INGLESE GIUBILEO</b><br>Pasta con liquore di marasche, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.   | 50g/L  | 3   | 2  | Zuppa inglese                      |   |   |   | • | • |

# Paste Frutta

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

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



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

Concentrati di frutta a base zuccherina per stabilizzare colore e sapore nei sorbetti e gelati base frutta e per aromatizzare i semifreddi.

## Linea Smart

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

# Aromatizzanti in Polvere

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



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

# Variegati Frutta

Un'ampia gamma di prodotti base frutta per una varietà di consistenze e gusti nata per impreziosire il gelato.

Alcune proposte si caratterizzano per una formula dove la frutta è presente in percentuali superiori al 54%.



| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose | Kg  | Pz | Gusto                       |  |  |  |  |  |
|--------|---|------|-----|----|-----------------------------|---|---|---|---|---|
| PF199C | <b>AMARENA</b><br>Salsa di amarena ricca di amarene intere.   | q.b. | 3,5 | 2  | Amarena con pezzi           | •   | •   | •   | •   | •   |
| PC757  | <b>ARANCIA (con filetti d'arancia)</b><br>Salsa all'arancia ricca di filetti di arancia candita.                      | q.b. | 3   | 2  | Arancia con pezzi           | •   | •   | •   | •   | •   |
| PC786  | <b>FICO AL CARAMELLO</b><br>Salsa con fichi, caramello e fichi caramellati.   | q.b. | 3   | 2  | Fico con pezzi              | •   | •   | •   | •   | •   |
| PF198D | <b>FRAGOLINE</b><br>Salsa di fragole con fragoline di bosco intere.   | q.b. | 3,5 | 2  | Fragolina con pezzi         | •   | •   | •   | •   | •   |
| PF291P | <b>FRUTTI DI BOSCO</b><br>Salsa di frutti di bosco con frutti rossi interi.   | q.b. | 3,5 | 2  | Frutti di bosco con pezzi   | •   | •   | •   | •   | •   |
| PC789  | <b>LAMPONE</b><br>Salsa al lampone con polpa e pezzi di lamponi.  | q.b. | 3   | 2  | Lampone con polpa e pezzi   | •   | •   | •   | •   | •   |
| PC801  | <b>LIMONE LIME BERGAMOTTO</b><br>Salsa di limone, lime e bergamotto con filetti di limone e lime semicanditi.         | q.b. | 3   | 2  | Lime e Bergamotto con pezzi | •   | •   | •   | •   | •   |
| PC787  | <b>MANGO</b><br>Salsa di mango con pezzi di mango semicandito.  | q.b. | 3   | 2  | Mango con pezzi             | •   | •   | •   | •   | •   |
| PC788  | <b>MANGO PASSION YUZU</b><br>Salsa di mango, passion fruit e yuzu, caratteristico e profumatissimo agrume giapponese. | q.b. | 3   | 2  | Mango, Passion fruit e Yuzu | •   | •   | •   | •   | •   |
| PF292P | <b>PASSION FRUIT</b><br>Salsa di passion fruit con semi di maracuja.  | q.b. | 3,5 | 2  | Passion Fruit con semi      | •   | •   | •   | •   | •   |

# Variegati Crema

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



| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose | Kg  | Pz | Gusto                                     |   |   |   |   |   |
|--------|---|------|-----|----|---|---|---|---|---|---|
| PC785  | <b>CHOCO COFFEE CRUNCH</b><br>Crema al cacao, caffè e croccante di wafer.   | q.b. | 2,5 | 2  | Cacao e caffè con wafer                   |   | • |   | • |   |
| PC056P | <b>CHOCO CRUNCH</b><br>Crema di cioccolato con wafer e granella di nocciola croccante.  | q.b. | 2,5 | 2  | Cioccolato con wafer                      |   |   |   |   | • |
| PC702  | <b>CHOCO RICE BIANCO</b><br>Crema di cioccolato bianco arricchita con riso soffiato croccante.  | q.b. | 2,5 | 2  | Cioccolato bianco con riso soffiato       |   |   |   |   | • |
| PC792  | <b>COCO CRUNCH</b><br>Crema di cioccolato bianco, mandorla e cocco arricchita con mandorle croccanti e scaglette di cocco.                      | q.b. | 2,5 | 2  | Cioccolato bianco, cocco e mandorla       |   |   |   |   | • |
| PC743  | <b>CREMA CHOCO-REO</b><br>Crema al cioccolato impreziosita da biscotti al cacao adatta per golose variegature.                                  | q.b. | 2,5 | 2  | Cioccolato e biscotto                     |   |   |   |   | • |
| PC510P | <b>FROLLINO</b><br>Crema di cioccolato fondente con frollini al cacao in pezzi.   | q.b. | 2,5 | 2  | Cioccolato fondente con frollini al cacao |   |   |   |   | • |
| PC826  | <b>NEW LAMPONE BISCOTTO</b><br>Crema al gusto di lampone arricchita con il 10% di biscotto senza glutine.                                       | q.b. | 3   | 2  | Biscotto al lampone                       |   |   |   | • |   |
| PC815  | <b>LIMONE BISCOTTO</b><br>Crema al gusto limone con il 10% di granella di biscotto senza glutine.   | q.b. | 3   | 2  | Biscotto al limone                        |   |   |   | • |   |
| PF296P | <b>NOCCIOLA CRUNCH</b><br>Crema di nocciola con granella di nocciole pralinate croccanti.   | q.b. | 3   | 2  | Nocciola con granella                     |   |   |   | • | • |
| PC706  | <b>PEANUT CRUNCH</b><br>Crema di arachidi arricchita da arachidi croccanti salate.  | q.b. | 2,5 | 2  | Arachide con arachidi croccanti salate    |   |   |   | • | • |
| PF295P | <b>PISTACCHIO CRUNCH</b><br>Crema di pistacchio con pistacchi confettati croccanti.   | q.b. | 3   | 2  | Pistacchio con pistacchi croccanti        |   |   |   | • | • |
| PF902D | <b>PRALICREM</b><br>Crema spalmabile di nocciole e cacao (22-24), ideale per farcire prodotti da pasticceria.                                   | q.b. | 3,5 | 2  | Nocciole e cacao                          |   |   |   | • |   |
| PF906D | <b>SPALMARELLA</b><br>Crema spalmabile di nocciole e cacao (10-12), ideale per variegare e farcire prodotti da pasticceria.                     | q.b. | 3,5 | 2  | Nocciole e cacao                          |   |   |   | • |   |
| PC816  | <b>SPECULOOS</b><br>Crema senza aromi artificiali al gusto biscotto speziato alla cannella. Arricchita con il 37% di granella fine di biscotto. | q.b. | 3   | 2  | Biscotto alla cannella                    |   | • |   |   | • |
| PC528P | <b>TOFFEE MOU</b><br>Crema dal sapore caratteristico di toffee mou.   | q.b. | 3   | 2  | Toffee Mou                                |   |   |   | • | • |
| PC093P | <b>TORTA DI MELE</b><br>Crema al sapore inconfondibile di torta di mele.  | q.b. | 3   | 2  | Torta di mele                             | • | • | • | • | • |
| PC524P | <b>WHISKY</b><br>Crema al whisky.   | q.b. | 3   | 2  | Whisky                                    |   |   |   | • |   |



# Monelle

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

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

# Le Glasse di Fusto

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



## Classic edition

Gusti eccezionali e innovativi, con materie prime di altissima qualità e un'elevata concentrazione di frutta per consentire un'esperienza sensoriale eccezionale nel rispetto di profumo, colore, sapore e aroma dell'ingrediente.

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

## Vogue edition

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

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

## Crock edition

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

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

## Glam edition

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

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



Scopri di più in Realtà Aumentata!



# Coperture e Stracciatelle

Una nuova linea di Copertura al gusto intenso e avvolgente perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.

| Codice              | Articolo e Descrizione   | Dose | Kg | Pz | Gusto                 |  |  |  |  |  |
|---------------------|--|------|----|----|-----------------------|--|--|--|--|--|
| <b>NEW</b><br>PC828 | <b>COPERTURA BIANCA</b><br>Copertura dal gusto di cioccolato bianco perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.   | q.b. | 3  | 2  | Cioccolato bianco     |  |  |  |  |  |
| <b>NEW</b><br>PC827 | <b>COPERTURA CIOCCO LATTE</b><br>Copertura al gusto di cioccolato al latte perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.  | q.b. | 3  | 2  | Cioccolato al latte   |  |  |  |  |  |
| <b>NEW</b><br>PC830 | <b>COPERTURA YOGURT con FRUTTI ROSSI</b><br>Copertura al gusto di yogurt con inclusioni di fragole e lamponi, offre un delizioso contrasto tra la freschezza dello yogurt e la vivacità dei frutti rossi. Perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta. | q.b. | 3  | 2  | Yogurt e frutti rossi |  |  |  |  |  |

## Coperture

| Codice               | Articolo e Descrizione  | Dose | Kg | Pz | Gusto                          |  |  |  |  |  |
|----------------------|---|------|----|----|--------------------------------|--|--|--|--|--|
| <b>NEW</b><br>PF106D | <b>COPERTURA FONDENTE (Stracciatella Extra)</b><br>Copertura al gusto intenso e avvolgente di cioccolato fondente, ricca di burro di cacao perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.     | q.b. | 3  | 2  | Cioccolato fondente            |  |  |  |  |  |
| <b>NEW</b><br>PC829  | <b>COPERTURA FONDENTE con COCCO</b><br>Copertura al gusto di cioccolato fondente arricchita con il 10% di cocco rapè, perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.                          | q.b. | 3  | 2  | Cioccolato fondente e cocco    |  |  |  |  |  |
| <b>NEW</b><br>PC831  | <b>COPERTURA FONDENTE con POP CORN CARAMELLATO</b><br>Copertura al gusto di cioccolato fondente arricchita con inclusioni di mais caramellato, perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta. | q.b. | 3  | 2  | Cioccolato fondente e pop corn |  |  |  |  |  |



## Stracciatelle

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

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

## Gelosissima Ice Candy Gum

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

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

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



# Topping

## BE THE TOP

Una linea di salse pronte utile per la decorazione di dessert coppe gelato, frozen yogurt.

Composta sia da gusti classici che da gusti di tendenza.



## Topping

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

# Granite e Creme Fredde

Gamma di prodotti da diluire con acqua o latte, utilizzabili sia in granitore che nel frullatore.



## Granite

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

| Codice | Articolo e Descrizione | Dose   | Kg  | Pz | Gusto      |   |   |   |   |  |
|--------|------------------------|--------|-----|----|------------|---|---|---|---|--|
| P115A  | GRANI AMARENA          | 170g/L | 0,6 | 20 | Amarena    | • | • | • | • |  |
| P110A  | GRANI ARANCIA          | 170g/L | 0,6 | 20 | Arancia    | • | • | • | • |  |
| P122A  | GRANI AZZURRO          | 170g/L | 0,6 | 20 | -          | • | • | • | • |  |
| P099A  | GRANI BASE             | 150g/L | 1   | 10 | Neutro     | • | • | • | • |  |
| P113A  | GRANI COLA             | 170g/L | 0,6 | 20 | Cola       | • | • | • | • |  |
| P112A  | GRANI FRAGOLINA        | 170g/L | 0,6 | 20 | Fragola    | • | • | • | • |  |
| P100A  | GRANI LIMONE           | 170g/L | 0,6 | 20 | Limone     | • | • | • | • |  |
| P107A  | GRANI MELA VERDE       | 170g/L | 0,6 | 20 | Mela verde | • | • | • | • |  |
| P109A  | GRANI PESCA            | 170g/L | 0,6 | 20 | Pesca      | • | • | • | • |  |

## Bevande e creme fredde

Una gamma di preparati di semplice utilizzo che permette di ottenere frappè, smoothies e bevande ghiacciate.

| Codice | Articolo e Descrizione   | Dose   | Kg  | Pz | Gusto  |   |   |   |   |
|--------|--|--------|-----|----|--------|---|---|---|---|
| P630   | <b>ICE CAFFÈ</b><br>Prodotto in polvere da utilizzare in granitore per la realizzazione di creme fredde al gusto di caffè Columbia.  | 250g/L | 1   | 10 | Caffè  |   | • |   | • |
| P322A  | <b>BASE SMOOTHY</b><br>Perfetta per la preparazione di smoothies e bevande ghiacciate a base di yogurt. Utilizzabile sia in granitore che in blender e da aromatizzare con frutta fresca, topping e creme. | 200g/L | 0,6 | 16 | Yogurt |   | • |   | • |
| PC670H | <b>SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO</b><br>Base naturale, priva di emulsionanti e composta solo da ingredienti naturali. Perfetta per creare sorbetti, cremolate e semifreddi.                                    | 31%    | 1,5 | 12 | Neutro | • | • | • |   |

# VEGANOK

VEGANOK rappresenta un marchio di garanzia a cui le aziende si affidano per assicurare ai consumatori la totale assenza di derivati animali nei propri prodotti e il rispetto di rigidi standard etici.

L'adesione al disciplinare VEGANOK esprime trasparenza, affidabilità ed etica. La maggior parte della nostra proposta vegan è certificata VEGANOK e comprende una linea di oltre 160 prodotti per preparare un gelato privo di ogni elemento d'origine animale ma fedele al gusto della migliore tradizione artigianale.



Scopri di più in Realtà Aumentata!



## Basi

| Codice | Articolo e Descrizione   | Dose    | Kg   | Pz | Gusto               | C/F |   |   |   |   |   |   |
|--------|--|---------|------|----|---------------------|-----|---|---|---|---|---|---|
| B921   | <b>BASE PURE VEGAN P.G.</b><br>Base vegana dall'etichetta pulita, priva di aromi e perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste grasse (nociola, pistacchio, etc.). Con zucchero di canna, burro di cacao, fibre di agrumi. | 480 g/L | 1,3  | 8  | Neutro              | C   | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| B920   | <b>BASE PURE VEGAN P.Z.</b><br>Base vegana completa e priva di aromi artificiali, perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste zuccherine (caramello, caffè, etc.)  | 480 g/L | 1,3  | 8  | Neutro              | C   | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| B922   | <b>BASE PURE VEGAN CIOCCOLATO</b><br>Base vegana completa, priva di aromi, con alte percentuali di cioccolato in polvere (15%) e cacao magro in polvere (18,8%).   | 670 g/L | 1,6  | 8  | Cioccolato fondente | C   | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| B848   | <b>PERFECTA PLUS</b><br>Base performante sia a caldo che a freddo, priva di emulsionanti. Permette di ottenere un gelato cremoso ed esalta il colore della frutta aggiunta.  | 40g/L   | 2,5  | 4  | Neutro              | C/F | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| B217B  | <b>FRUTTA PIÙ GIUBILEO</b><br>Base completamente naturale da utilizzare a caldo, ideale per creare sorbetti o variegature.   | 10%     | 1    | 12 | Neutro              | C   | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| B212   | <b>FRUTTA GIUBILEO</b><br>Base completamente naturale da utilizzare a caldo per ottenere sorbetti in grado di esaltare il sapore e il colore della frutta.   | 25%     | 1    | 12 | Neutro              | C   | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC670H | <b>SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO</b><br>Una base naturale completa in sciroppo, priva di emulsionanti e composta solo da ingredienti naturali, con zucchero di canna e zucchero d'uva. Perfetta per creare sorbetti e cremolate a freddo.          | 31%     | 1,25 | 12 | Neutro              | F   | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| B358   | <b>BASE VEGANA</b><br>Base neutra per gelati privi di derivati animali creata per avere caratteristiche di cremosità e struttura di un gelato base latte.  | 480 g/  | 1,3  | 8  | Neutro/riso         | C   | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| P851   | <b>VEGANYÒ</b><br>Base per realizzare un gelato al gusto yogurt privo di derivati animali. Con zucchero di canna e zucchero d'uva.   | 480g/L  | 1,3  | 8  | Yogurt              | C   | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| P374D  | <b>BASE CIOCCOLATO VEGANA</b><br>Base per la realizzazione di un gelato al cioccolato fondente senza derivati animali con cacao e puro cioccolato fondente.  | 670g/L  | 1,6  | 8  | Cioccolato          | C   | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

## Neutri

| Codice | Articolo e Descrizione     | Dose | Kg | Pz | Gusto  | C/F |   |   |   |   |   |   |
|--------|----------------------------|------|----|----|--------|-----|---|---|---|---|---|---|
| P097A  | <b>NEUTRO 3 - 5 FRUTTA</b> | 5g/L | 1  | 8  | Neutro | C   | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

## Integratori

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

## Speedy Trilogy

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

\*Rispetto a prodotti analoghi sul mercato

## Paste Classiche

| Codice   | Articolo e Descrizione   | Dose     | Kg  | Pz  | Gusto                          |   |   |   |   |   |
|----------|--|----------|-----|-----|--------------------------------|---|---|---|---|---|
| PC720P   | <b>ARACHIDE</b><br>Pasta pura di arachidi tostate e raffinate.   | 100g/L   | 2,5 | 2,5 | 100% pasta di arachidi tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC014P   | <b>BABYBLUE (colore azzurro)</b><br>Pasta di colore azzurro dal piacevole aroma di latte vanigliato.   | 50g/L    | 3   | 2   | Latte vanigliato               | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC005P   | <b>BUBBLE GUM (colore rosa)</b><br>Pasta di colore rosa dal sapore caratteristico del famoso chewing gum.  | 100g/L   | 3   | 2   | Chewing gum                    | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC626PB  | <b>CAFFÈ DEL NONNO GIUBILEO</b><br>Pasta a base di vero estratto di caffè con una miscela arabica e robusta, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.                            | 50g/L    | 3   | 2   | Caffè                          | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC508P   | <b>CAFFÈ</b><br>Pasta a base di puro caffè liquido.  | 50g/L    | 3   | 2   | Caffè                          | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC627PB  | <b>CANNELLA GIUBILEO</b><br>Pasta a base di pura cannella, zucchero di canna e zucchero d'uva.   | 50g/L    | 3   | 2   | Cannella                       | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC025C   | <b>COCCO</b><br>Pasta a base di cocco essiccato.   | 100g/L   | 3   | 2   | Cocco                          | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC634PB  | <b>COCCO GIUBILEO</b><br>Pasta a base di cocco rapè, zucchero di canna e zucchero d'uva.   | 100g/L   | 3   | 2   | Cocco                          | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC569P   | <b>GIANDUIA PREMIUM</b><br>Pasta classica Gianduia, con alto contenuto di nocciole.  | 50g/L    | 2,5 | 2   | Gianduia                       | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC643PB  | <b>LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO</b><br>Pasta a base di liquirizia con una nota di anice stellato, con zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.                             | 100g/L   | 2,5 | 2   | Liquirizia e anice             | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC580P   | <b>MANDORLA PREMIUM</b><br>Pasta pura di mandorle tostate e raffinate.   | 100g/L   | 2,5 | 2   | 100% pasta di mandorle tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC034P   | <b>MENTA</b><br>Pasta dal sapore intenso e fresco di menta.  | 50g/L    | 3   | 2   | Menta                          | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC628PB  | <b>MENTA PIPERITA GIUBILEO</b><br>Pasta con aroma naturale di menta piperita, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.   | 40/50g/L | 3   | 2   | Menta piperita del Piemonte    | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC640PA  | <b>"NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GIUBILEO</b><br>Pasta raffinata di Nocciola Piemonte IGP, con tostatura chiara.   | 100g/L   | 2,5 | 2   | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC521P   | <b>NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE</b><br>Pasta raffinata di Nocciola Piemonte IGP, con tostatura leggera.  | 100g/L   | 2,5 | 2   | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC532P   | <b>NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE STABILIZZATA</b><br>Pasta stabilizzata per evitare l'affioramento naturale dell'olio ottenuta da nocciole italiane raffinate e tostate intensamente. | 100g/L   | 2,5 | 2   | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC041P   | <b>NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA</b><br>Pasta pura di nocciole TGT raffinate e tostate.   | 100g/L   | 2,5 | 2   | 100% pasta di nocciole tostate | ● | ● | ● | ● | ● |
| PF103PCL | <b>PISTACCHIO EXTRA</b><br>Pasta a base di pistacchi e mandorle.   | 100g/L   | 2,5 | 2   | Pistacchio                     | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC807    | <b>PISTACCHIO MEDITERRANEO</b><br>Bland di pistacchi tostatati raffinati di origine mediterranea.  | 100 g/L  | 5   | 2   | 99.6% pasta di pistacchio      | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC089P   | <b>PISTACCHIO PURO GIUBILEO COLOR</b><br>Pasta di pistacchio con aggiunta di clorofilla.   | 100g/L   | 2,5 | 2   | 100% pasta di pistacchio       | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC583PB  | <b>PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR</b><br>Pasta di pistacchio priva di coloranti.  | 100g/L   | 2,5 | 2   | 100% pasta di pistacchio       | ● | ● | ● | ● | ● |
| PC046P   | <b>PISTACCHIO PURO REALE COLOR</b><br>Pasta pura di pistacchio.  | 100g/L   | 2,5 | 2   | 100% pasta di pistacchio       | ● | ● | ● | ● | ● |

## Paste Classiche

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

## Linea Smart

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

## Paste Frutta

| Codice | Articolo e Descrizione   | Dose   | Kg  | Pz | Gusto                        |  |  |  |  |  |
|--------|--|--------|-----|----|------------------------------|---|---|---|---|---|
| PC105P | <b>PRIMAFRUTTA ANANAS</b>  | 100g/L | 3   | 2  | Ananas                       | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC107P | <b>PRIMAFRUTTA ANGIURIA</b>  | 100g/L | 3   | 2  | Anguria                      | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC108P | <b>PRIMAFRUTTA ARANCIA</b>   | 100g/L | 3   | 2  | Arancia                      | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC110P | <b>PRIMAFRUTTA BANANA</b>  | 100g/L | 3   | 2  | Banana                       | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC130P | <b>PRIMAFRUTTA FRAGOLA</b>   | 100g/L | 3   | 2  | Fragola                      | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC135P | <b>PRIMAFRUTTA FRUTTIBOSCO</b>   | 100g/L | 3   | 2  | Frutti di bosco              | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC140P | <b>PRIMAFRUTTA KIWI</b>  | 100g/L | 3   | 2  | Kiwi                         | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC145P | <b>PRIMAFRUTTA LAMPONE</b>   | 100g/L | 3   | 2  | Lampone                      | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC149P | <b>PRIMAFRUTTA MANDARINO</b>   | 100g/L | 3   | 2  | Mandarino                    | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC151P | <b>PRIMAFRUTTA MANGO</b>   | 100g/L | 3   | 2  | Mango                        | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC153  | <b>PRIMAFRUTTA MANGO ALPHONSO</b>  | 100g/L | 3   | 2  | Mango alphonso               | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC155P | <b>PRIMAFRUTTA MELA VERDE</b>  | 100g/L | 3   | 2  | Mela verde                   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC158P | <b>PRIMAFRUTTA MELOGRANO</b>   | 100g/L | 3   | 2  | Melagrana                    | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC160P | <b>PRIMAFRUTTA MELONE</b>  | 100g/L | 3   | 2  | Melone                       | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC165P | <b>PRIMAFRUTTA MIRTILLO</b>  | 100g/L | 3   | 2  | Mirtillo                     | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC170P | <b>PRIMAFRUTTA MORA</b>  | 100g/L | 3   | 2  | Mora                         | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC175P | <b>PRIMAFRUTTA PASSION FRUIT</b>   | 100g/L | 3   | 2  | Passion fruit                | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC180P | <b>PRIMAFRUTTA PERA</b>  | 100g/L | 3   | 2  | Pera                         | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC185P | <b>PRIMAFRUTTA PESCA</b>   | 100g/L | 3   | 2  | Pesca                        | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PF273  | <b>MANGO ALPHONSO POLPA</b><br>Polpa di mango Alphonso caratterizzata da un gusto intenso e piacevole. | q.b.   | 3,1 | 4  | 100% purea di Mango Alphonso | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |

## Aromatizzanti in polvere

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

## Variegati

| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose | Kg  | Pz | Gusto                       |  |  |  |  |  |
|--------|---|------|-----|----|-----------------------------|---|---|---|---|---|
| PF199C | <b>AMARENA</b><br>Salsa di amarena ricca di amarene intere.   | q.b. | 3,5 | 2  | Amarena con pezzi           | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC757  | <b>ARANCIA (con filetti d'arancia)</b><br>Salsa all'arancia ricca di filetti di arancia candita.                      | q.b. | 3,5 | 2  | Arancia con pezzi           | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC786  | <b>FICO AL CARAMELLO</b><br>Salsa con fichi, caramello e fichi caramellati.   | q.b. | 3   | 2  | Fico con pezzi              | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PF291P | <b>FRUTTI DI BOSCO</b><br>Salsa di frutti di bosco con frutti rossi interi.   | q.b. | 3   | 2  | Frutti di bosco con pezzi   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC801  | <b>LIMONE LIME BERGAMOTTO</b><br>Salsa di limone, lime e bergamotto con filetti di limone e lime semicanditi.         | q.b. | 3,5 | 2  | Lime e Bergamotto con pezzi | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC787  | <b>MANGO</b><br>Salsa di mango con pezzi di mango semicandito.  | q.b. | 3   | 2  | Mango con pezzi             | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC788  | <b>MANGO PASSION YUZU</b><br>Salsa di mango, passion fruit e yuzu, caratteristico e profumatissimo agrume giapponese. | q.b. | 3   | 2  | Mango, Passion fruit e Yuzu | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PF292P | <b>PASSION FRUIT</b><br>Salsa di passion fruit con semi di maracuja.  | q.b. | 3,5 | 2  | Passion Fruit con semi      | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC093P | <b>TORTA DI MELE</b><br>Crema al sapore inconfondibile di torta di mele.  | q.b. | 3   | 2  | Torta di mele               | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |

## Monelle

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

## Le Glasse di Fusto

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

## Coperture

| Codice | Articolo e Descrizione  | Dose | Kg | Pz | Gusto                          |  |  |  |  |  |
|--------|---|------|----|----|--------------------------------|---|---|---|---|---|
| PC829  | <b>COPERTURA FONDENTE con COCCO</b><br>Copertura al gusto di cioccolato fondente arricchita con il 10% di cocco rapè, perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.                          | q.b. | 3  | 2  | Cioccolato fondente e cocco    | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PC831  | <b>COPERTURA FONDENTE con POP CORN CARAMELLATO</b><br>Copertura al gusto di cioccolato fondente arricchita con inclusioni di mais caramellato, perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta. | q.b. | 3  | 2  | Cioccolato fondente e pop corn | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| PF026D | <b>COPERT CIOK (Stracciatella)</b><br>Stracciatella ideale per coperture croccanti e sottili di pinguini gelato e semifreddi.   | q.b. | 3  | 2  | Cioccolato                     | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |

## Topping

| Codice | Articolo e Descrizione | Dose | Kg  | Pz | Gusto      |   |   |   |   |  |
|--------|------------------------|------|-----|----|------------|---|---|---|---|--|
| PC306  | BANANA                 | q.b. | 1   | 6  | Banana     | • | • | • | • |  |
| PC308  | CAFFÈ                  | q.b. | 1   | 6  | Caffè      | • | • | • | • |  |
| PC315  | CARAMELLO              | q.b. | 1   | 6  | Caramello  | • | • | • | • |  |
| PC310  | CIOCCOLATO             | q.b. | 1   | 6  | Cioccolato | • | • | • | • |  |
| PC325  | KIWI                   | q.b. | 1   | 6  | Kiwi       | • | • | • | • |  |
| PC333  | MENTA                  | q.b. | 1   | 6  | Menta      | • | • | • | • |  |
| PC730  | PISTACCHIO             | q.b. | 0,8 | 6  | Pistacchio | • | • | • | • |  |

## Semifreddi

| Codice | Articolo e Descrizione   | Stato   | Dose   | Kg   | Pz | Gusto      | C/F |   |   |   |   |  |  |
|--------|--|---------|--------|------|----|------------|-----|---|---|---|---|--|--|
| P1000  | <b>SEMIFREDDO VEGAN</b><br>Preparato in polvere per la realizzazione di semifreddi vegani, privo di emulsionanti e di qualsiasi elemento di origine animale. | Polvere | 200g/L | 1    | 10 | Vanigliato | F   | • | • | • | • |  |  |
| PC670H | <b>SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO</b><br>Base frutta naturale di grande versatilità e priva di emulsionanti per creare sorbetti, cremolate e semifreddi.          | Pasta   | 31%    | 1,25 | 12 | Neutro     | F   | • | • | • | • |  |  |

## Giubileo Chef Experience

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

## Granite

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



# Comprital Athenaeum

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

Progettato dall'architetto Paolo Maldotti, Athenaeum è un'opera dal design moderno, candidato al **Premio Compasso d'oro**.

Una struttura aperta e luminosa che ospita uno spazio demo, la tasting area soft serve e postazioni connesse con tecnologia digitale. Il colore scelto per gli arredi prende origine dalle materie prime con cui si prepara il gelato e dal gusto nell'abbinarle ma l'elemento che più lo caratterizza è la natura: non esiste punto dell'edificio da cui non si percepisca il contatto con essa.

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

## Tecnici del gusto

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



## Formazione d'eccellenza

Ogni anno, in collaborazione con alcuni dei Maestri più rinomati a livello nazionale e internazionale, offriamo presso la nostra sede di Milano corsi di alta qualità, pensati per fornire a gelatieri e pasticceri strumenti pratici e idee innovative, con l'obiettivo di arricchire la loro offerta e accrescere il successo della loro attività.

Da quest'anno, per rendere sempre più accessibile la formazione di alto livello firmata Athenaeum, i corsi con i nostri Maestri si terranno anche presso le sedi dei più importanti distributori del panorama italiano grazie al progetto: **Athenaeum on tour.** NEW

## I nostri Maestri



**Gianluca Fusto**

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



**Riccardo Magni**

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



**Emanuele Di Biase**

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



**Stefano Ferrara**

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



**Mattia Mainardi**

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



**Alessandro Tiscione**

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





# Alphabetum

Alphabetum è una libreria digitale che fornisce informazioni tecniche e profili sensoriali realizzati in una versione moderna. Un approccio innovativo sempre a portata di mano e in costante aggiornamento grazie al formato digitale e al contributo creativo dei nostri Maestri.

## Servizi

Il miglioramento continuo della qualità del nostro servizio è il nostro obiettivo più importante. Per questo abbiamo implementato le proposte che mettiamo a disposizione di ogni professionista: un percorso formativo che parte da **Athenaeum**, con **corsi diretti da grandi Maestri**, passa attraverso la **Realtà Aumentata**, fino alla libreria digitale di **Alphabetum** ricca di schede sensoriali e informazioni tecniche in continuo aggiornamento.

## Realtà Aumentata

La Realtà Aumentata Comprital prende vita dalle confezioni e ti fornisce informazioni puntuali guidandoti nell'utilizzo del prodotto. Inquadrando il **QR code sul pack** avrai accesso a contenuti esclusivi e la possibilità di ricevere formazione e suggerimenti in modo dinamico.

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



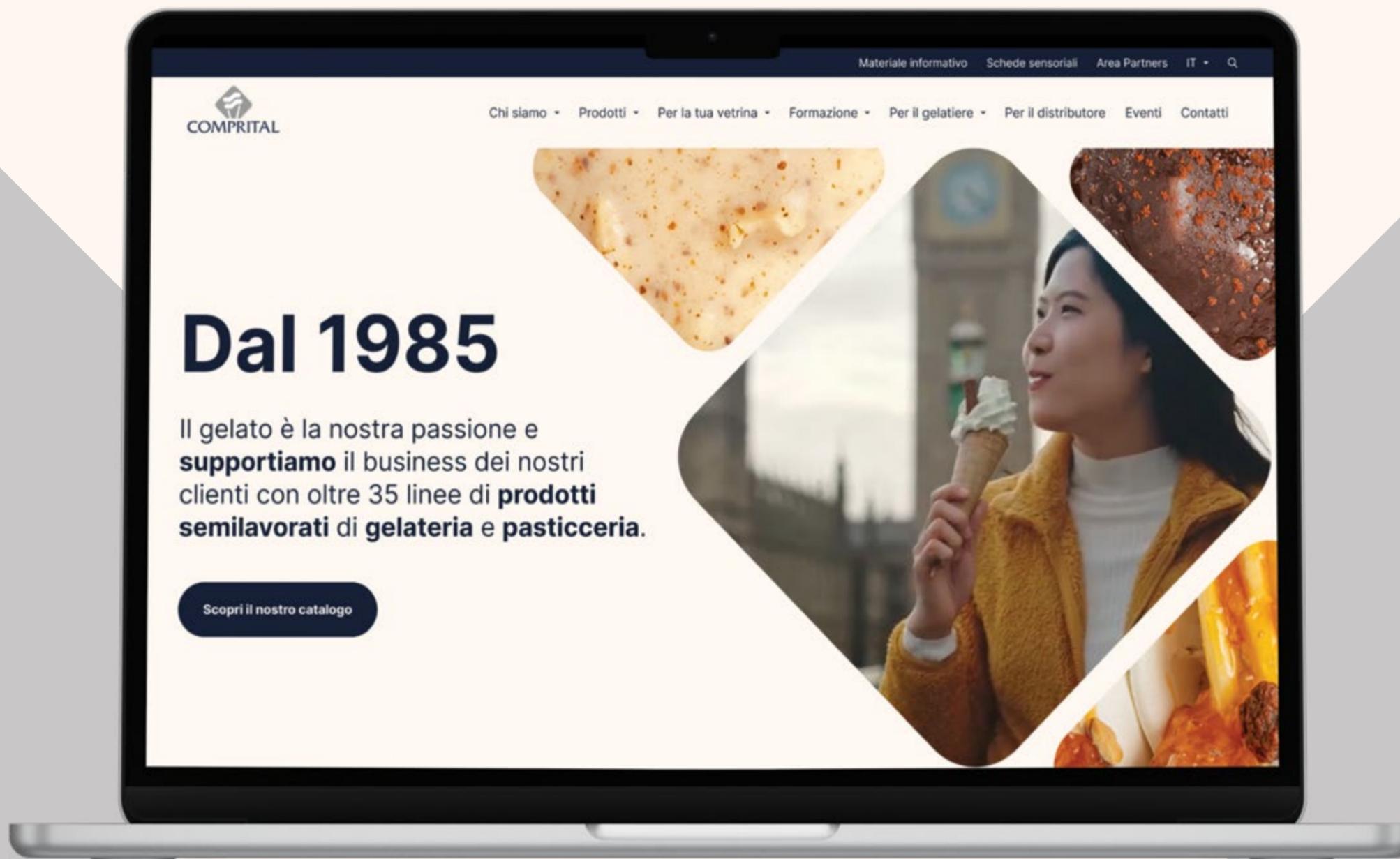
Scopri lo attraverso la Realtà Aumentata inquadrando il QR Code presente sui pack.



# Festeggiamo insieme 40 anni di successo con il nostro nuovo sito!



Visitalo ora  
e scopri lo nella  
nuova veste!





COMPRITAL

**COMPRITAL S.p.A.**

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

