



**DOLCE**  
**ASPORTO**

**Crea a temperatura ambiente**  
**Assapora a -18°C**



**COMPRITAL**

**DOLCE  
ASPORTO**



L'**asporto** sta diventando una componente sempre più importante nel settore food, inclusa la **gelateria artigianale**.

La possibilità di portare a casa 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 moderna **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.

**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**.



**Le tue creazioni saranno perfette per essere consumate appena tolte dal freezer.**

## Disponibile in tre versioni

### BASE FRUTTA DOLCE ASPORTO

NEW

Una base innovativa dal gusto neutro, ideale per essere aromatizzata con frutta fresca, paste e puree di frutta. Perfetta per creare un gelato alla frutta lavorabile a temperatura ambiente e adatto alla realizzazione di dolci da asporto perfettamente glassabili e resistenti allo scioglimento.



### BASE CIOCCOLATO DOLCE ASPORTO

Versione al cioccolato, dal gusto ricco e persistente. Le stesse caratteristiche tecniche della base bianca la rendono ideale per realizzare dolci perfetti dal "freezer alla tavola".



### BASE BIANCA DOLCE ASPORTO

Una base innovativa dal gusto neutro, versatile, dall'elevata stabilità e spatolabilità. La sua resistenza allo scioglimento e allo scongelamento la rendono perfetta per la realizzazione di prodotti di pasticceria gelata.






## Esponi il crowner nel tuo punto vendita!



Provale subito,  
ordina il  
Kit Dolce Asporto!



Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V			
<b>NEW</b> B947	<b>BASE FRUTTA "DOLCE ASPORTO"</b> Base 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> Base neutra perfetta per essere aromatizzata con paste grasse o zuccherine per creare un gelato lavorabile a temperatura ambiente e per dolci da asporto perfettamente glassabili e resistenti allo scioglimento.	250g/L	2,5	4	Neutro	F	A		●	
B1034A	<b>BASE CIOCCOLATO "DOLCE ASPORTO"</b> 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		●	

## RICETTARIO DOLCE ASPORTO

Idee creative di **torte gelato, monoporzioni, stecchi gelato, barattoli.**

Sfoggia il ricettario  
Dolce Asporto  
e realizza  
dolci perfetti dal  
freezer alla tavola!



## Nuove Coperture nate per impreziosire le tue creazioni!

Linea di coperture dal **gusto intenso e avvolgente** perfette 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> PC828	<b>COPERTURA BIANCA</b> 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> PC827	<b>COPERTURA CIOCCO LATTE</b> 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> PC830	<b>COPERTURA YOGURT CON FRUTTI ROSSI</b> 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				●
<b>NEW</b> PF106D	<b>COPERTURA FONDENTE (STRACCIATELLA EXTRA)</b> 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> PC829	<b>COPERTURA FONDENTE CON COCCO</b> 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> PC831	<b>COPERTURA FONDENTE CON POP CORN CARAMELLATO</b> 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	●	●		●

Se necessario scaldare il prodotto a bagnomaria oppure in microonde a 35/40°C. Mescolare prima dell'utilizzo.



**Diversificare la proposta in gelateria e pasticceria in modo semplice e strategico, contribuisce a soddisfare le richieste di tipologie diverse di clientela ma soprattutto aiuta a destagionalizzare l'offerta.**

Tutto questo è possibile solo rimanendo aggiornati sulle **tendenze del settore**, sui bisogni della propria clientela e sfruttando gli ingredienti al massimo delle loro potenzialità. I **corsi Athenaeum** ti aiuteranno in questo percorso con la guida dei nostri **Maestri**.

Se sei interessato ad ampliare e approfondire le tue competenze nell'ambito della **gelateria e pasticceria gelata da asporto**, non puoi perderti il corso dedicato a dessert, torte, monoporzioni, tronchetti interpretati in chiave moderna attraverso la connessione tra gelateria e pasticceria.



**Scopri il  
calendario  
dei corsi  
Athenaeum!**



**DOLCE**  
**ASPORTO**

**COMPRITAL S.p.A.**

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

[www.comprital.com](http://www.comprital.com) - [comprital@comprital.com](mailto:comprital@comprital.com)