



COMPRITAL



2025

Nuestra verdadera naturaleza es la innovación

PASIÓN, CALIDAD Y ESPÍRITU INNOVADOR SON NUESTROS INGREDIENTES PARA UN PRODUCTO DE EXCELENCIA.

Desde 1985, nuestro enfoque creativo y visionario nos orienta en el mercado de los ingredientes para helados y pastelería, que nos permite garantizar una oferta completa capaz de satisfacer las exigencias de un consumidor cada vez más atento y consciente.

En estos 40 años, de experiencia y amor para la calidad, hemos ido creciendo y evolucionado, ganando una sólida posición entre las empresas del sector y llevando el sabor y la innovación del made in Italy en todo el mundo. Hoy, como parte de INGREDIENT-TECH PLATFORM, seguimos desarrollando soluciones de vanguardia y cada vez más orientadas a la sostenibilidad medioambiental.

Un viaje posible gracias a la sinergia y profesionalidad de nuestro equipo, a la compartición de objetivos comunes y una formación constante.

Con más de 35 líneas de productos y una sólida red de socios mundiales, exportamos nuestro know-how en todo el mundo apoyados por Athenaeum, nuestra academia dirigida por Maestros de renombre internacional.



**SÉ EL PROTAGONISTA DEL FUTURO
DEL HELADO ARTESANAL, ÚNETE A
NOSOTROS EN ESTE VIAJE.**

Nuestro camino es fruto de valores compartidos que, como una brújula, siguen guiándonos hacia el futuro del helado artesanal:

RELACIONES

Nuestra historia y nuestro éxito son el resultado de **relaciones** fuertes y duraderas, de un intenso apoyo mutuo e de un **trabajo en equipo** apasionado y orientado al crecimiento.

RESPETO

El **respeto** es para nosotros un valor fundamental que se manifiesta en un **comportamiento ético y responsable** frente a todas las partes interesadas, las personas, el medio ambiente y la comunidad que nos rodea.

EMOCIÓN

Con competencia, pasión y creatividad trabajamos todos los días y estrechamente con nuestros clientes para generar experiencias de sabor que sean capaces de **transmitir emociones gracias a la calidad de nuestros productos**.

ESPÍRITU EMPRESARIAL

Nuestro **espíritu empresarial** nos motiva a **superar nuestros límites** y a alcanzar metas cada vez más ambiciosas combinando atención a las exigencias del cliente, calidad de los productos, innovación y formación.

1985

Ya han pasado 40 años desde el comienzo de nuestra aventura, desde que cerca de Milán se abrió la primera planta Comprital. Nuestro departamento de investigación y desarrollo lanzó uno de nuestros mayores éxitos: línea **Speedy Classic**. Productos sencillos, rápidos y sabrosos que han resistido el paso del tiempo evolucionando a más de 65 sabores diferentes.

2005

Se realizó la base **Nirvana**: un producto revolucionario para el mundo del helado, capaz de asegurar un helado equilibrado, aireado, con una textura impecable y una conservación perfecta en el escaparate.

2012

Comprital vivió un año lleno de emoción como patrocinador oficial de la Copa del Mundo de Helados. Con nuestros productos de la línea Giubileo Experience llevamos a la victoria la Nacional Italiana, convirtiendo los ganadores en docentes de Athenaeum Comprital.

2014

La formación de Athenaeum Comprital se elevó de nivel gracias a la corte de cinta de la nueva sede Athenaeum, una estructura moderna, luminosa y sugestiva candidata para el Premio Compasso d'oro: 500 metros cuadrados de aulas y 30 cursos dirigidos por Maestros de renombre mundial. Nacieron también Comprital Polska y Comprital Shanghai.

2016

Gracias a nuestra pasión para los sabores de la tradición pastelera, **La Preferita di Parma** pasó a formar parte de la familia Comprital completando la oferta con pastas de fruta seca de primera calidad. En el mismo año Comprital lanzó la línea de helado proteico, Ice-Fit.

2020

Productos y texturas siempre diferentes, es el turno de **Gelosissima Ice Candy Gum**: una cobertura fácil de usar con una textura suave inusual. La textura compacta y el sabor fresco e intenso, la hacen perfecta para embellecer palitos, porciones individuales, tartas, piruletas, pastry candy.

2023

Comprital lanzó la línea **Speedy Trilogy** - evolución natural de la línea fundadora **Speedy Classic** lanzada treinta años antes - integrada por productos sencillos y versátiles caracterizados por una considerable reducción de azúcar, por la ausencia de aromas y colorantes artificiales y ricos en fibra.

1994

Se realizó **Perfecta**, la primera base de fruta sin grasas vegetales hidrogenadas. Una base extremadamente innovadora para los tiempos, que permite la realización de un helado que se espátula perfectamente, estable y cremoso con cada tipología de fruta.

2009

Se realizó **Giubileo Experience**, el primer programa en el mercado a proponer un helado completamente natural con etiqueta limpia. Una innovación que combina sencillez, transparencia y calidad, respondiendo a las demandas de un consumidor cada vez más atento y consciente.

2013

Forjar relaciones duraderas con nuestros clientes significa trabajar cada día para anticipar y satisfacer sus exigencias: Comprital lanzó la primera línea de productos veganos y certificados **VEGANOK**, pero no solo, nació también **Giubileo Chef Experience**: la primera línea de bases diseñadas para combinar el helado con el mundo gastronómico en creativas recetas con verduras, quesos, carne.

2015

Desde siempre hemos cooperado con los mejores profesionales del sector: se realizó la línea **Los chocolates de Knam** firmada por el Maestro Ernst Knam, bases de helado con etiqueta limpia realizadas con ingredientes de primera calidad, azúcar de caña y uva.

2019

Siempre hemos reconocido la importancia de enfrentar nuestro camino con una mirada abierta hacia diferentes horizontes: la gama de productos para heladería y pastelería se amplió con el lanzamiento de los Glaseados firmados por el **Maestro Gianluca Fusto**.

2022

Como nuestros productos, también nuestros servicios evolucionan de año en año. Somos orgullosos de ser los primeros en el sector en integrar la Realidad Aumentada como herramienta de soporte para el producto, ejemplo de esta innovación es nuestra librería técnica digital **Alphabetum**.

2024

La escucha constante de las tendencias del mercado da vida a dos nuevas líneas: **Dolce Asporto**, bases de helado procesables a temperatura ambiente y que permiten crear dulces que se pueden servir apenas sacados del congelador, y **Pure Vegan**, 3 bases veganas con etiqueta limpia y específicas para ser aromatizadas de una manera equilibrada en diferentes combinaciones.

Certificaciones

Una producción certificada, la seguridad de una perfecta calidad

A Comprital innovamos constantemente nuestros estándares satisfaciendo elevados requisitos cualitativos, nacionales e internacionales. Seleccionamos cuidadosamente las materias primas y prestamos atención a cada fase del proceso, comprometiéndonos en una actualización continua para asegurar siempre productos de primera calidad.



HALAL CERTIFICATE

Comprital ha obtenido la certificación Halal para varios de sus productos, una garantía para los consumidores musulmanes que los ingredientes, las fases de producción y envasado de los productos certificados cumplen con las normas éticas de la tradición islámica.



CERTIFICACIÓN BRC

El Estándar constituye un punto de referencia para los productores de alimentos, ofreciéndoles una serie de directrices para la producción de alimentos seguros y para la gestión de la calidad de los productos, a fin de satisfacer plenamente las expectativas de los clientes. Es uno de los estándares relacionados con la seguridad alimentaria reconocido por el Global Food Safety Initiative (GFSI).



KOSHER CERTIFICATE

Obtener el certificado Kosher significa producir alimentos aptos para el consumo y que cumplen con las normas de alimentación Kosher, sinónimo no solo de alimento apto para el consumo de los practicantes de la religión judía, sino también de alimentos de alta calidad.



VEGANOK

VEGANOK es el estándar vegan europeo más popular y hoy cuenta con más de 16.000 referencias certificadas. Una marca de garantía en la que las empresas confían para asegurar a los consumidores la total ausencia de derivados animales en sus productos y el respeto de estrictos estándares éticos. La adhesión al pliego de condiciones VEGANOK es, para cada realidad productiva, sinónimo de transparencia, fiabilidad y ética por más de 20 años. Nuestra propuesta vegan cuenta con más de 160 referencias certificadas VEGANOK.



IGP (Indicación Geográfica Protegida)

Nuestra Pasta Clásica «Avellana Piemonte I.G.P.» ha obtenido la certificación IGP (Indicación Geográfica Protegida), una marca de calidad para productos alimenticios, a fin de proteger los consumidores certificando el origen del producto y su proceso productivo según específicos estándares o pliego de condiciones.

Índice

Giubileo Experience	4	Postres helados	36	Veteados	56
Bases Giubileo	5	Bases para postres helados	37	Veteados de Fruta	56
Pastas Giubileo	7	Productos complementarios	37	Veteados de Crema	58
Helado Gastronómico	8				
		Productos para Pastelería	38	Monelle	60
		Pastelería rápida	39		
		Otros productos para pastelería	39	Le Glasse di Fusto	62
Bases y Suplementos		Yogur Helado	42	Coberturas y virutas de chocolate	66
Bases de Leche y neutros	10			Coberturas	66
Bases de Fruta y neutros	14	Helado Suave	43	Virutas de chocolate	68
Bases Veganas	16			Gelosissima Ice Candy Gum	68
Bases Sin Lactosa	18				
Bases para usos Especiales	20	Chocolates	44	Topping	70
Suplementos	24	Chocolates	45		
		Los Chocolates de Knam	46	Granizados y Cremas Frías	72
				Granizados	73
Speedy Classic	26	Pastas y polvos saborizantes	48	Cremas frías	73
Speedy Classic Crema	28	Pastas Clásicas	48		
Speedy Classic Fruta	29	Pastas de Fruta	52	VEGANOK	74
Speedy Classic Fruta con trozos	29	Línea Smart	53		
Speedy Mix	30	Saborizantes en polvo	54	Comprital Athenaeum	84
Speedy Trilogy	32				

Leyenda



Certificado VEGANOK



Sin Gluten



Sin Lactosa



Producto Vegano



Certificado Halal



Novedad 2025

DOS: Dosis
C/F: Caliente / Frío
A/V: Grasa Animal / Vegetal
A/L: Agua / Leche



Desde hace años Comprital está revolucionando el sector del helado anticipando sus necesidades.

La línea Giubileo Experience permite ganar la confianza del consumidor exponiendo un cartel ingredientes «limpio», para un verdadero regreso a la naturaleza y a la sencillez.

- ☀ Con azúcar de uva y de caña
- ☀ Sin emulsionantes grasas hidrogenadas o refinadas
- ☀ Con algarroba y pectina como espesantes
- ☀ Solo materias primas seleccionadas



Bases Giubileo

Las Bases de la línea Giubileo no contienen emulsionantes, grasas vegetales hidrogenadas o refinadas. Las recetas prevén el uso de azúcar de caña y azúcar de uva, nata y leche frescas, junto con otros ingredientes de primera calidad.

Bases Giubileo

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
B211A	GIUBILEO LATTE Base leche natural, sin grasas vegetales, emulsionantes y aromas artificiales. Permite obtener un helado que se espátula de manera excelente, con una buena cremosidad, sedosidad y suavidad incluso a -20°C. Excelente también para la producción de tartas y productos para llevar, gracias a su mayor suavidad también en temperaturas de conservación muy bajas.	10%	1	12	Neutro con nota de vainilla y miel	C			•		•
B217B	GIUBILEO FRUTTA PIÙ Base fruta totalmente natural, estabilizada con pectinas y sin emulsionantes. También adecuada para la creación de veteados, jaleas, tartas, porciones individuales y almíbares de frutas.	10%	1	12	Neutro	C	•	•	•	•	•
B212	GIUBILEO FRUTTA Base ideal para proponer sorbetes completamente naturales que exaltan al máximo el sabor y el color de la fruta sin el uso de emulsionantes.	25%	1	12	Neutro	C	•	•	•	•	
PC670H	SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO Base natural, sin emulsionantes y formada solo por ingredientes naturales. Perfecta para crear sorbetes, cremolatas y postres helados.	31%	1,25	12	Neutro	F	•	•	•	•	
B214A	GIUBILEO CIOCCOLATO 250 Base con etiqueta limpia, equilibrada y caracterizada por un elevado porcentaje de chocolate negro puro, un sabor lleno y persistente. Sin emulsionantes y grasas vegetales.	25%	1	10	Chocolate	C			•		•

Pastas Giubileo

Todas las pastas anhidras - como la Avellana de las Langas IGP, el Pistacho de Bronte D.O.P, la Almendra, y así sucesivamente - también no contienen aromas, azúcares añadidos y emulsionantes y su exquisitez deriva solo de la selección del fruto en el origen de su procesamiento.



Pastas Giubileo

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC650PB	AMARETTO GIUBILEO Pasta rica en granos de amaretto con azúcar de uva y azúcar de caña en bruto con un agradable sabor de almendra amarga.	100g/L	2,5	2	Amaretto y almendra amarga				●	●
PC626PB	CAFFÈ DEL NONNO GIUBILEO Pasta hecha de extracto de café con una mezcla de arábica y robusta, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva.	50g/L	3	2	Café	●	●	●	●	●
PC627PB	CANNELLA GIUBILEO Pastas hecha de pura canela, azúcar de caña y azúcar de uva.	50g/L	3	2	Canela	●	●	●	●	
PC637PB	CARAMEL MOU GIUBILEO Pasta hecha de leche entera concentrada azucarada, azúcar caramelizado, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva en su característico sabor de caramelo de toffee.	80g/L	3	2	Caramelo de toffee			●		●
PC646P	CARAMELLO SALATO GIUBILEO Pasta en su característico sabor de caramelo de toffee con una ligera nota de sal hecha de leche entera concentrada azucarada, azúcar caramelizado, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva.	100g/L	3	2	Caramelo de toffee salado			●		●
PC634PB	COCCO GIUBILEO Pastas a base de coco rapé, azúcar de caña y azúcar de uva.	100g/L	3	2	Coco	●	●	●	●	
PC643PB	LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO Pasta hecha de regaliz con una nota de anís estrellado, con azúcar de caña en bruto y azúcar de uva.	100g/L	2,5	2	Regaliz y anís	●	●	●	●	
PC649PB	MALAGA GIUBILEO Pasta con yema de huevo, ron y pasas sultanas, azúcar de caña y azúcar de uva.	100g/L	3	2	Málaga			●	●	
PC628PB	MENTA PIPERITA GIUBILEO Pasta con aroma de menta piperita, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva.	40-50g/L	3	2	Menta piperita	●	●	●	●	
PC640PA	"NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GIUBILEO Pasta de avellanas Piemonte refinadas a tostadura clara, certificadas IGP.	100g/L	2,5	2	100% pasta de avellanas tostadas	●	●	●	●	
PC089P	PISTACCHIO PURO GIUBILEO COLOR Pasta de pistacho con adición de clorofila.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	●
PC583PB	PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR Pasta de pistacho sin colorantes.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	●
PC434P	ROSA GIUBILEO Pastas con notas aromáticas de rosa, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva.	50g/L	3	2	Rosa	●	●	●	●	
PC629PB	TIRAMISÙ GIUBILEO (con mascarpone) Pasta inspirada en el popular dulce italiano con yema de huevo, vino Marsala, café y mascarpone fresco, azúcar de caña, azúcar de uva.	80 g/L	3	2	Tiramisú			●		
PC636PB	VANIGLIA GIUBILEO (Madagascar) Pasta de color blanco, con yema de huevo, con extracto natural de vainilla de Madagascar, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva con notas cítricas y almendradas.	50g/L	3	2	Vainilla			●	●	●
PC638PB	ZABAIONE DI ZIBIBBO GIUBILEO Pasta hecha de yema de huevo y zibibbo IGT siciliano.	80g/L	2,5	2	Ponche de huevo			●	●	
PC639PB	ZUPPA INGLESE GIUBILEO Pastas con licor de cereza marasca, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva.	50g/L	3	2	Sopa inglesa			●	●	

Saborizantes en polvo Giubileo

Una línea de productos liofilizados con dosis y uso contenidos, para agregar a las preparaciones como si fueran pastas.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
P455C	LIQUIRIZIA PURA PREMIUM Polvo de regaliz 100% puro	25g/L	1	10	Regaliz	●	●	●	●	
P408A	MASCARGEL GIUBILEO Producto en polvo con un aroma característico de mascarpone.	50g/L	1	10	Mascarpone			●		●
P394	CIOCCOLATO MIX GIUBILEO Producto a base de chocolate negro en polvo y cacao bajo en grasa. Perfecto para sorbetes al chocolate, mousse, cremas, bavaroise y chocolate a la taza.	10%	1,5	2	Chocolate negro	●	●	●	●	
P485	TÈ MATCHA GIUBILEO Producto en polvo a base de Té Matcha, sin aromas y colorantes.	100g/L	1	12	Té matcha	●	●	●	●	

Helado Gastronómico

La línea para el helado gastronómico se compone de Bases con etiqueta limpia estudiadas para la realización de helados salados o sorbetes para la restauración, como combinación e ingrediente de platos gastronómicos, pero también para esas heladerías que quieren proponer un producto innovador para diversificarse y ampliar su oferta.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
B354	GIUBILEO CHEF EXPERIENCE CREMA Base caracterizada por una etiqueta limpia, sin grasas vegetales y emulsionantes, indicada para la preparación de helados gastronómicos hechos de quesos, carne y pez. Permite obtener una textura lisa y cremosa tanto en mantecador como en Pacojet.	25%	1	10	Neutro	C			●		
B355	GIUBILEO CHEF EXPERIENCE SORBETTO Base caracterizada por una etiqueta limpia, sin grasas vegetales y emulsionantes, indicada para la preparación de sorbetes gastronómicos hechos de verduras. Para obtener una textura lisa y cremosa tanto en mantecador como en Pacojet.	32%	1,3	8	Neutro	C	●	●	●	●	



Azúcar de uva

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
PC606A	AZÚCAR DE UVA El azúcar de uva - disponible solo Líquido - es un producto natural, obtenido del mosto de uva por purificación. Formado principalmente por fructosa y glucosa, es perfecto para el helado artesanal al cual confiere suavidad y sedosidad. El azúcar de uva Comprital tiene una concentración de casi 65° brix con un aroma ligeramente afrutado no invasivo.	10-60g/L	1,3	12	Afrutado	C/F	●	●	●	●	



Bases de Leche

Nuestra gama de Bases de leche se articula en una propuesta amplia que satisface totalmente cualquier necesidad del heladero de hoy.

Bases de alto, medio y bajo gramaje, con procesamiento en caliente o en frío, con o sin grasas vegetales.

Bases de bajo gramaje

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	Grasas A/V					
B054A	BASE 50 Etiqueta limpia y sin grasas vegetales para un helado cremoso, fresco y compacto.	50g/L	2,5	4	Leche/nata	C	A					
B824	BASE ITALIA 50 Caracterizada por un sabor de vainilla para un helado equilibrado tanto en textura como en sabor.	50g/L	2,5	4	Leche-avainillado	C/F	-					
B825A	BASE PLUS 50 Base neutra, sin emulsionantes y aromas. Rica en fibras como acacia y baobab.	50g/L	1	10	Neutro	C	-					
B037	CHIMERA 50 Sin grasas vegetales. La presencia de grasas del leche hace el producto estable, sedoso, rico y resistente a los choques térmicos.	50g/L	2,5	4	Leche y nota de mantequilla	C/F	A					
B035	IDRA 50 Base con sabor de leche para obtener un helado cremoso y seco, con una excelente resistencia a los cambios de temperatura.	50g/L	2,5	4	Leche	C/F	V					

Bases de medio gramaje

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	Grasas A/V					
B898	BASE NATURALE 75 Base de leche caracterizada por una etiqueta limpia, sin grasas vegetales y emulsionantes. Cremosa, sedosa y resistente a los cambios térmicos. Garantiza un excelente mantenimiento del overrun en el tiempo.	7,5%	1	10	Neutro con notas de leche, nata y vainilla	C	A					
B211A	LATTE GIUBILEO Base de leche natural, sin grasas vegetales, emulsionantes y aromas artificiales. Permite obtener un helado que se espátula de manera excelente, con una buena cremosidad, sedosidad y suavidad incluso a -20°C. Excelente también para la producción de tartas y productos para llevar, gracias a su mayor suavidad también en temperaturas de conservación muy bajas.	10%	1	12	Neutro con nota de vainilla y miel	C	A					
B346	BILANCIATA 100 Base de leche sin grasas vegetales, caracterizadas por un aroma equilibrado de leche y nata que permite obtener un helado compacto y caliente en boca.	100g/L	2,5	4	Leche/nata	C	A					
B032	INVIDIA 100 Base de leche sin grasas vegetales. La presencia de grasas fraccionadas del leche hace el producto estable, sedoso, rico y resistente a los choques térmicos.	100g/L	2,5	4	Nata con nota de mantequilla	C/F	A					
B147	BASE SAN MARCO 100 Base completa caracterizada por la cremosidad y estabilidad de la textura.	100g/L	2,5	4	Leche	C/F	V					
B927	BASE SAN MARCO 100 KOSHER Base completa caracterizada por la cremosidad y estabilidad de la textura.	100g/L	2,5	4	Leche	C/F	V					

Bases de medio gramaje

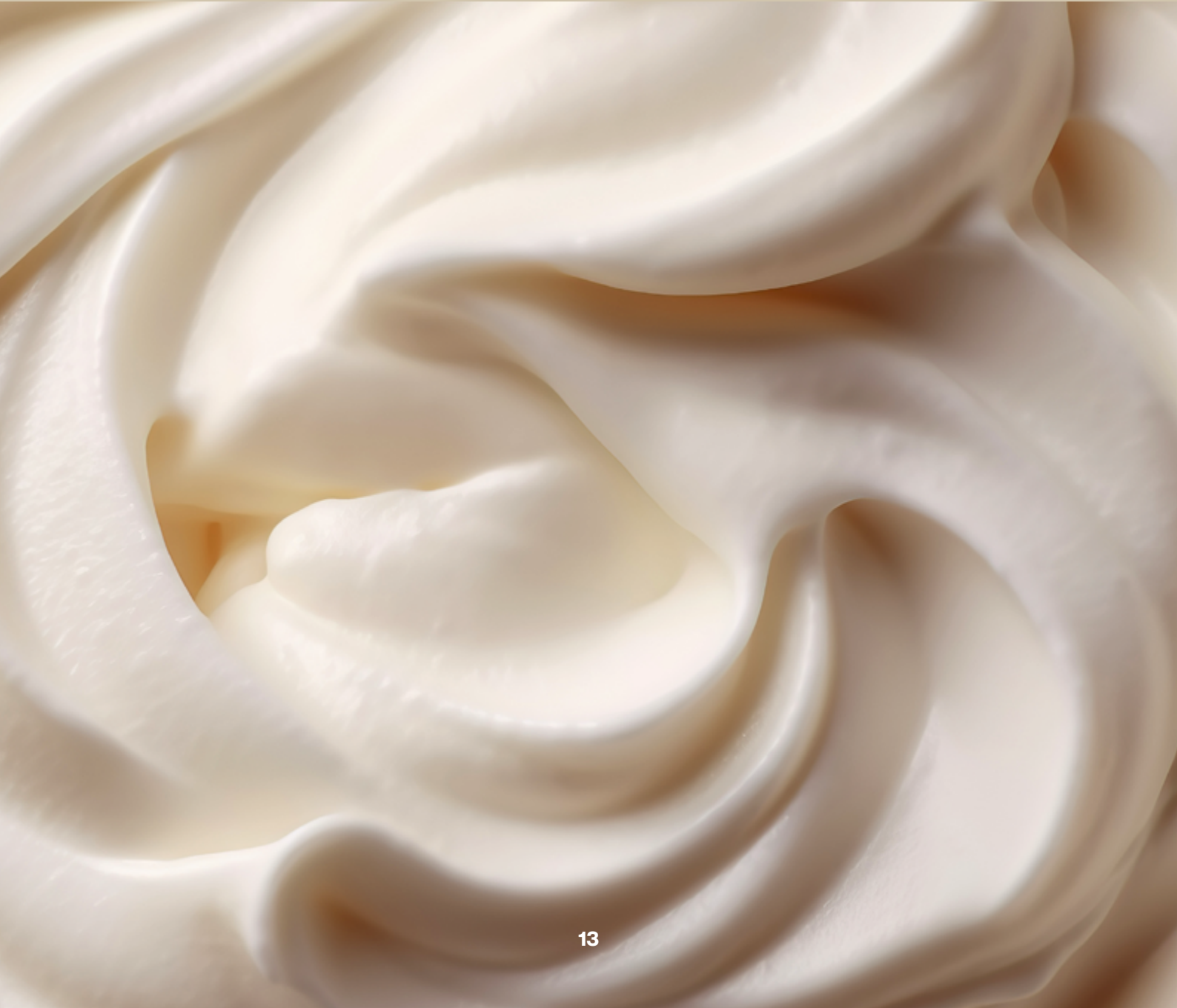
Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	Grasas A/V					
B148	BASE SAN MARCO 100 PANNA Base de leche procesable tanto en caliente como en frío y caracterizada por un marcado aroma de nata, cremosidad, que se espátula de manera excelente y una conservación perfecta en el escaparate.	100g/L	2,5	4	Nata	C/F	A/V				●	●
B024A	COMPRIPAN 100 Base tradicional con un sabor rico de leche y nata.	100g/L	2,5	4	Nata	C	A/V				●	
B312	ROYALPANNA 180 Base de leche sin grasas vegetales creada con ingredientes sencillos. Caracterizada por un aroma equilibrado de nata y vainilla, sabor rico, cremosidad y textura excelentes.	180g/L	2	4	Nata y vainilla	C	A				●	●
B026D	UNICA 100 Base sin grasas vegetales, caracterizada por un aroma de leche y nata. Se obtiene un helado suave, cremoso, limpio en boca y con una textura seca de alto overrun en el tiempo.	100g/L	2,5	4	Leche con nota de nata y vainilla	C/F	A				●	●
B005	NIRVANA 100 Base procesable en caliente y en frío, ideal para obtener helados altos en el escaparate caracterizados por un perfil aromático equilibrado, suavidad y cremosidad excelentes y se espátula de manera excelente.	100g/L	2,5	4	Leche	C/F	V				●	●
B118	NIRVANA PANNA 100 Base procesable en caliente y en frío, ideal para obtener helados altos en el escaparate con características de suavidad y cremosidad excelentes y se espátula de manera ideal.	100g/L	2,5	4	Leche, nata y vainilla	C/F	V				●	●
B202	NIRVANA R 100 Base con un sabor neutro procesable en caliente y en frío con una textura y cremosidad excelentes.	100g/L	2,5	4	Neutro	C/F	V				●	●
B138	MUSA 150 Base adecuada a la realización de un helado caliente en boca, cremoso y que se espátula fácilmente, y con una textura resistente a los cambios térmicos.	150g/L	2,5	4	Leche	C/F	V				●	●
B311A	ROYALBASE 180 Base caracterizada por un aroma intenso de leche y vainilla para un helado cremoso, de excelente textura y conservación en el escaparate.	180g/L	2	4	Leche y vainilla	C	V				●	●
B897	ROYALBASE PLUS 180 Base caracterizada por un aroma intenso de leche y vainilla para un helado cremoso, de excelente textura y que se mantiene perfectamente en el escaparate. Se puede procesar con la sola adición de leche, nata y azúcar granulada.	180g/L	2	4	Leche y vainilla	C	V				●	

Neutros

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
P114A	NEUMILK 5/C	5g/L	2,5	4	Neutro	C		●	●	●	●
P094	NEUTRO 3 - 5 LATTE	5g/L	1	10	Neutro	C			●		●

Bases de alto gramaje

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	Grasas A/V					
B356	BASE ITALIA 250 Base densa y con un sabor fresco, con un ligero aroma de leche y vainilla, para exaltar al máximo las diferentes aromatizaciones.	250g/L	2	4	Leche y vainilla	C	V				●	●
B165B	HEIDI 300 Base equilibrada y fácil de usar, caracterizada por un sabor intenso de nata para un helado con una textura suave y cremosa.	300g/L	2	4	Nata	C	V				●	●
B913	DOLOMITI 500 Base neutra equilibrada y fácil de usar, con un alto rendimiento tanto en caliente como en frío.	500g/L	2,5	4	Leche	C/F	V				●	



Bases de Fruta

Una gama de mezclas estabilizadas sin leche o grasas, que permiten obtener sorbetes caracterizados por una excelente cremosidad y que se espátula fácilmente



Bases bajo gramaje

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	Grasas A/V					
B848	PERFECTA PLUS 50 Base de alto rendimiento tanto en caliente como en frío, sin emulsionantes. Permite obtener un helado cremoso y exalta el color de la fruta añadida.	50g/L	2,5	4	Neutro	C/F	-	●	●	●	●	
B022	PERFECTA 50 Base en dosis bajas, estable y cremosa con cada tipología de fruta, utilizable tanto en caliente como en frío. Mantiene una excelente cremosidad y duración.	50g/L	2,5	4	Neutro	C/F	-		●	●	●	●
B213	PERFECTISSIMA 100 Base que permite a los sorbetes de mantener el color original de la fruta y un sabor natural e intenso. Caracterizada por una cremosidad, overrun y estabilidad excelentes y resistencia a los cambios térmicos.	100g/L	2,5	4	Neutro	C/F	-		●	●	●	●
B217B	FRUTTA PIÙ GIUBILEO Base completamente natural para utilizaren caliente, ideal para crear sorbetes o veteados.	10%	1	12	Neutro	C	-	●	●	●	●	●

Bases medio gramaje

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	Grasas A/V					
B212	FRUTTA GIUBILEO Base completamente natural, para utilizar en caliente para obtener sorbetes capaces de exaltar el sabor y el color de la fruta.	25%	1	12	Neutro	C	-	●	●	●	●	

Bases alto gramaje

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	Grasas A/V					
B150	SOLOFRUTTA Perfecta para crear sorbetes suaves y cremososcon un altísimo porcentaje de fruta.	300g/L	0,9	12	Neutro	F	-		●	●	●	●
PC670H	SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO Una base natural y completa en almibar, sin emulsionantes y formada solo por ingredientes naturales, con azúcar de caña y azúcar de uva. Perfecta para crear sorbetes y cremolatas en frío.	31%	1,25	12	Neutro	F	-	●	●	●	●	
P778	SPEEDY FRUTTA STEVIA Producto listo, rico en fibras e ideal para crear un sorbete de textura y cremosidad excelentes.	360g/L	0,9	12	Neutro	F	-		●	●	●	●
P190	SPEEDY FRUTTA Producto listo ideado para realizar sorbetes de fruta en frío de manera sencilla y rápida.	450g/L	0,9	12	Neutro	F	-		●	●	●	●

Neutros

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
P097A	NEUTRO 3 - 5 FRUTTA	5g/L	1	8	Neutro	C	●	●	●	●	●

Bases Veganas

Una gama de bases diseñada para abarcar las exigencias de una clientela vegana, intolerante a la lactosa y a la búsqueda de un helado de calidad y totalmente vegetal.



Una línea vegana, etiqueta limpia y naturalmente sin lactosa que no renuncia a la variedad de sabores y a las características de un helado tradicional, para una experiencia auténtica e irresistible.

Bases Pure Vegan

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	Grasas A/V						
B920	BASE PURE VEGAN P.Z. Base vegana completa sin aromas artificiales, perfectamente equilibrada para ser aromatizada solo con pastas azucaradas (caramelo, café, etc.)	480g/L	1,3	8	Neutro	C	V	●	●	●	●		
B921	BASE PURE VEGAN P.G. Base vegana con etiqueta limpia, sin aromas artificiales y perfectamente equilibrada para ser aromatizada solo con pastas grasas (avellana, pistacho etc.)	480g/L	1,3	8	Neutro	C	V	●	●	●	●		
B922	BASE PURE VEGAN CIOCCOLATO Base vegana completa sin aromas, con altos porcentajes de chocolate en polvo (15%) y cacao bajo en grasa en polvo (18,8%).	670g/L	1,6	8	Chocolate negro	C	V	●	●	●	●		

Otras bases veganas

Una gama de bases diseñada para abarcar las exigencias de una clientela intolerante a la lactosa y a la búsqueda de un helado de calidad y totalmente vegetal.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	Grasas A/V						
B358	BASE VEGANA Base neutra per gelati privi di derivati animali, creata per avere caratteristiche di cremosità e struttura di un gelato base latte.	480g/L	1,3	8	Neutro/ arroz	C	V	●	●	●	●	●	
P374D	BASE CIOCCOLATO VEGANA Base per la realizzazione di un gelato al cioccolato fondente senza derivati animali, con cacao e puro cioccolato fondente.	670g/L	1,6	8	Chocolate	C	V	●	●	●	●	●	
P851	VEGANYÒ Base per realizzare un gelato al Sabor yogurt privo di derivati animali. con zucchero di canna e zucchero d'uva.	480g/L	1,3	8	Yogur			●	●	●			

Bases Sin Lactosa

Muchas investigaciones destacan el incremento constante, en Italia y en el mundo, de las personas que presentan una intolerancia a la lactosa. Nosotros de Comprital, apoyamos el heladero garantizándole la posibilidad de ofrecer un helado sin lactosa* con una textura aireada y cremosa.

*con lactosa inferior a 0,1%

LACTOSE FREE 100

La base natural «Lactose free 100» presenta una lista ingredientes clara sin grasas vegetales y emulsionantes. Enriquecida con baobab y fibra de cítricos y achicoria garantiza un sabor neutro para armonizarse con cada preparación para un helado con etiqueta «lactose free» [sin lactosa] (con lactosa inferior a 0,1%) con una textura aireada y cremosa.

LACTOSE FREE 250

NOVEDAD

“Lactose free 250” es una base semi completa, muy fácil de usar, para procesar con la sola adición de agua y caracterizada por una textura cremosa y aireada.

LACTOSE FREE 500

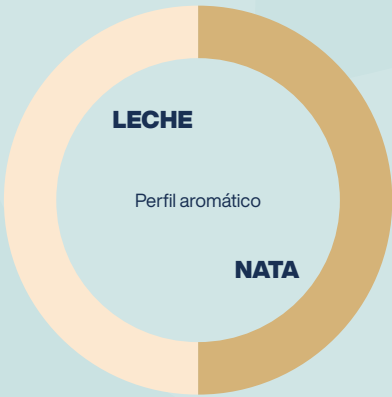
“Lactose free 500” es una base completa, lista para usar con la sola adición de agua. Presenta las mismas características de la «Lactose free 100» pero con la presencia de grasas vegetales. Se completa dentro de cada ingrediente necesario para la preparación del mejor helado sin lactosa.



Basi senza Lattosio

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	Grasas A/V					
B902	BASE LACTOSE FREE 100 Base dal Sabor neutro caratterizzata da una lista ingredienti pulita, priva di Grasas vegetali ed emulsionanti.	100g/L	1	10	Leche	C/F	-			•	•	
B946	BASE LACTOSE FREE 250 Base semi completa, muy fácil de usar,a trabajar con la sola adición de agua y caracterizada por una textura cremosa y aireada.	250g/L	2,5	4	Leche	C/F	V			•	•	
B904	BASE LACTOSE FREE 500 Base completa a procesar con la sola adición de agua, con las mismas características técnicas de la base 100 pero con grasas vegetales.	500g/L	2,5	4	Leche	C	V			•	•	•

LACTOSE FREE 500



LACTOSE FREE 250



LACTOSE FREE 100



Bases para usos especiales

La **comida para llevar** se está volviendo un componente cada vez más importante en el sector alimentario, incluida la heladería artesanal. La posibilidad de llevar consigo un dulce momento para compartir con amigos o en familia hace la comida para llevar no solo una elección práctica sino una oportunidad para paladear, en cualquier lugar que desees, la calidad y los sabores **auténticos de la heladería artesanal**. A tal efecto, Comprital ha desarrollado la línea de bases **Dolce Asporto**: tres bases de helado diseñadas específicamente para la **pastelería helada para llevar**.

Estas bases ofrecen un producto **innovador, procesable a temperatura ambiente y resistente al derretimiento** durante el transporte, garantizando una experiencia gustativa excelente incluso fuera del punto de venta.



Crea en temperatura ambiente, saborea a -18°C

Tres bases de helado diseñadas específicamente para satisfacer las exigencias de la pastelería helada para llevar moderna, que ofrecen un producto innovador, procesable en temperatura ambiente y resistente al derretimiento durante el transporte.

¡DULCES PERFECTOS DEL CONGELADOR A LA MESA!

INNOVADORAS

Están diseñadas para ser fácilmente procesables en temperatura ambiente.

IMPECABLES

Gracias a la elevada estabilidad tus creaciones se podrán perfectamente glasear y cortar limpiamente.

INMEDIATAS

Permiten el corte y el consumo también a -18°C eliminando el tiempo de espera.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	Grasas A/V					
B947	BASE FRUTTA "DOLCE ASPORTO" Base neutra para crear un helado de fruta procesable en temperatura ambiente y adecuado a la realización de postres para llevar que se pueden glasear perfectamente y resistentes al derretimiento. Ideal para ser aromatizada con fruta fresca, pastas y purés de frutas.	270g/L	2,5	4	Neutro	F	-					
B924	BASE BIANCA "DOLCE ASPORTO" Base neutra para crear un helado procesable en temperatura ambiente y adecuado a la realización de postres para llevar que se pueden glasear perfectamente y resistentes al derretimiento.	250g/L	2,5	4	Vainilla	F	A					
B1034A	BASE CIOCCOLATO "DOLCE ASPORTO" Base con un sabor intenso de chocolate para crear un helado procesable en temperatura ambiente y adecuado a la realización de postres para llevar que se pueden glasear perfectamente y resistentes al derretimiento.	460g/L	2,5	4	Chocolate negro	F	A/V					

Otras bases para usos especiales

Una gama de bases diseñada para abarcar las exigencias de una clientela vegana, intolerante a la lactosa, cuidadosa con el consumo de azúcares, pero a la búsqueda del sabor auténtico de un buen helado artesanal

Código Producto	Artículo y Descripción		Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	Grasas A/V					
P316	FREE CACAO	Línea de productos procesables con agua, sencillos y rápidos, para un helado caracterizado por la ausencia de azúcar y grasas añadidas, ideal para dietas bajas en azúcar. No incluyen aspartame.	500g/L	1	10	Cacao	F diluido en agua cálida	-			•		•
P314	FREE LIMONE		500g/L	1	10	Limón	F diluido en agua cálida	-		•	•	•	
P315	FREE VANIGLIA		500g/L	1	10	Vainilla	F diluido en agua cálida	-			•		•
B168	RISO & SOIA Permite la preparación de un helado con un sabor limpio y fresco, sin sacarosa, gluten y leche.		500g/L	1,25	8	Arroz y soja	F diluido en agua cálida	-		•	•	•	•
B087	VEGETALIA Producto a procesar con agua para un helado a base de soja sin sacarosa, derivados del leche y gluten.		500g/L	2,5	4	Soja y vainilla	F diluido en agua cálida			•	•	•	•
B091	ALCOLICA (base per gelati al liquore) Base adecuada para helados y sorbetes aromatizados con productos alcohólicos. Mantiene una textura estable, cremosa y sedosa.		500g/L	1	10	Neutro	F	V			•		



Suplementos

Ingredientes técnicos en dosis bajas, también adecuados al uso en frío, permiten mejorar diferentes problemáticas del helado: textura, cremosidad, espátulado, estabilidad volumen, goteo.



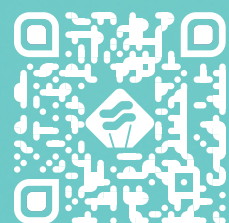
Código Producto	Artículo y Descripción	Estado	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F	A/V					
PF032	CREMOLINA (in pasta) Suplemento en pasta a base de emulsionantes. Un ingrediente técnico que aumenta el volumen del helado, incrementado su capacidad de ser espátulado y manteniendo la textura alta.	Pasta	3g/L	5	1	Neutro	C/F			•	•	•	
P007A	INTEGRA LATTE Suplemento a base de proteínas del leche que hace el helado caliente en boca, mejorando la textura y permitiendo un mantenimiento perfecto en el escaparate. Ralentiza el goteo y mejora la cremosidad.	Polvo	20g/L	1	8	Neutro	C/F				•		•
P011	INTEGRA PANNA Suplemento a base de grasas vegetales y proteínas indicado para obtener un helado alto, lleno y aireado. Perfecciona textura y matenimiento del helado y es ideal para corregir las diferencias de suavidad entre sabores como ponche de huevo, Málaga, tiramisú y cassata.	Polvo	20g/L	1	8	Nata	C/F	V			•		•
P152	INTEGRA FIBRE Suplemento a base de fibras vegetales y fructosa, sin sacarosa, grasas y derivados del leche. Impide la formación de cristales de hielo y mejora la conservación en el escaparate, confiriendo al helado un aspecto más cremoso, lleno y estable. Perfecto para corregir defectos de separación del agua en los sorbetes.	Polvo	20g/L	1	8	Neutro	C/F		•	•	•	•	•
P018A	PIUGEL Producto útil para aumentar el cuerpo del helado, bajar el punto de congelación y el punto de dulzor.	Polvo	10-50g/L	2	5	Neutro	C/F				•		
PC606A	AZÚCAR DE UVA El azúcar de uva - disponible solo líquido - es un producto natural, obtenido del mosto de uva por purificación. Formado principalmente por fructosa y glucosa, es perfecto para el helado artesanal al cual confiere suavidad y sedosidad. El azúcar de uva Comprital tiene una concentración de casi 65° brix con un aroma ligeramente afrutado no invasivo.	Líquido	10-60g/L	1,3	12	Afrutado	C/F	V	•	•	•	•	
P1232	SPEEDY +4 Producto en polvo que, añadido a los productos de la línea Speedy, permite obtener una mousse estable en temperatura positiva. Speedy +4 se puede almacenar hasta una temperatura de -18°C sin incurrir en cambios de textura no deseados.	Polvo	80g/L	1	8	Neutro	C				•		
B951	BASE MERINGA Producto en polvo ideal para la realización de productos a base de clara de huevo como merengues para postres helados, merengues de horno, dacquoise y macarrones.	Polvo	400 g/L	1	10	Neutro	C/F				•	•	•

Speedy Classic

Sencillos, rápidos y sabrosos

Nuestra línea fundadora ofrece productos listos en polvo, perfectamente equilibrados y a diluir con agua o leche en función del sabor. Productos sencillos, rápidos y prácticos.

La línea propone una amplia gama de sabores - fruta, cremas, chocolates y yogur.



¡Descubra más en Realidad Aumentada!



Una línea versátil y para múltiples aplicaciones:



Mantecador

Ventajas:
Alta rotación de sabores.
No necesita pasteurizador.



Soft Serve

Ventajas:
Permite también a los operadores no profesionales Realizar múltiples preparaciones: helado, yogur helado, tartas, palitos y helados con café/licor.



Micro Heladería

Ventajas:
Ideales para proponer cremas heladas en pequeños comercios. Máximo resultado con mínima inversión.



Batidora

Ventajas:
Adecuados para producir postres helados excelentes y ice cream sin mantecador. Ideales para crear tartas, mousse, postres de cuchara.



Granizadora

Ventajas:
Perfectos para realizar excelentes sorbetes, cremas frías y batidos de leche.



Licuadora

Ventajas:
Perfectos para crear batidos, smoothies y granizados de manera sencilla y rápida.

Speedy Mix



Speedy Mix es nuestro proyecto relacionado con el mundo Speedy. El enfoque técnico de Comprital en los productos ha llevado, durante los años, a poder utilizar la línea Speedy en numerosas aplicaciones diferentes y con Speedy Mix vamos a introducir también una lógica de foodpairing para crear conexiones de sabor sorprendentes. Un enfoque creativo que permite poder disfrutar la amplia gama de Speedy creando miles de combinaciones razonadas y ganadoras, optimizando las materias primas y la producción. Un impulso creativo adicional dedicado a un producto que ha hecho historia en el mundo del helado.



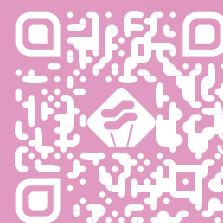
Mezcla 2 paquetes de sabores diferentes

Mezclando Speedy de sabores diferentes se pueden obtener contrastes y aromaticidades particulares, creando muchísimas versiones de un mismo sabor de partida.



Crea nuevas recetas exclusivas

Mezclando Speedy de sabores diferentes se pueden obtener contrastes y aromaticidades particulares, creando muchísimas versiones de un mismo sabor de partida.



Scopri il Ricettario
Speedy Mix!

Speedy Trilogy

Speedy Trilogy innova firmemente, pero queda en continuidad con Speedy Classic, uno de nuestros mayores éxitos. Un producto sencillo, natural, versátil y listo para usar con la sola adición de agua caliente. La línea ofrece una gama de sabores caracterizados por la elevada sofisticación aromática y en línea con las tendencias del consumidor por un helado fuente de fibras y con una considerable reducción de azúcar*, sin emulsionantes y con azúcar de agave y de coco.

Se presenta en un paquete de un solo material y reciclable.

*En comparación con los productos similares en el mercado.



Scopri di più in Realtà Aumentata!



NATURAL

Sin emulsionantes.
Fuente de fibras. Sin aromasy colorantes artificiales.

GENUINO

Con azúcar de agave y/o coco. Con una considerable reducción de azúcar*.

VERSÁTIL

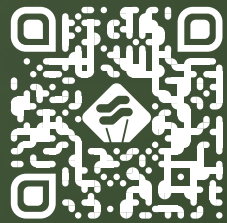
Utilizable en diferentes aplicaciones.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
P1238A	ANANAS E COCCO con pezzi Base lista completamente natural con azúcar de agave. Fuente de fibras y sin emulsionantes, tiene el 30% menos de azúcar*. Incluye coco deshidratado.	454 g/L agua	1,25	8	Piña y coco	F	•	•	•	•	
P1247A	CASSIS E KARKADÈ con pezzi Base lista completamente natural con azúcar de agave. Fuente de fibras y sin emulsionantes, tiene el 30% menos de azúcar*.	454 g/L agua	1,25	8	Cassis y hibisco	F	•	•	•	•	
P1313	ESOTICO con pezzi Base lista completamente natural y con azúcar de agave. Fuente de fibras y sin emulsionantes. Con su inconfundible sabor de mangos, coco, fruta de la pasión y plátano.	454 g/L agua	1,25	8	Mangos, coco, plátano y fruta de la pasión	F	•	•	•	•	
P1241A	FRAGOLA, LIME E SAMBUCCO con pezzi Base lista completamente natural y con azúcar de agave. Fuente de fibras y sin emulsionantes, tiene el 30% menos de azúcar*. Incluye fresa liofilizada en trozos.	454 g/L agua	1,25	8	Fresa, lima y saúco	F	•	•	•	•	
P1248A	GUAVA, MANGO E COCCO con pezzi Base lista completamente natural y con azúcar de agave. Fuente de fibras y sin emulsionantes, tiene el 30% menos de azúcar*.	454 g/L agua	1,25	8	Guayaba mangos y coco	F	•	•	•	•	
P1311	KEFIR FRAGOLA con pezzi Base lista hecha de kéfir completamente natural, rica de proteínas, minerales y vitaminas, con azúcar de agave y sin emulsionantes. Enriquecida con trozos de fresa liofilizada.	600 g/L	1,5	6	Kéfir, Fresa	F			•		

*En comparación con los productos similares en el mercado.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
P1237	LIMONE Base lista completamente natural y con azúcar de agave. Fuente de fibras y sin emulsionantes, tiene el 30% menos de azúcar*.	454 g/L agua	1,25	10	Limón	F	•	•	•	•	
P1240	LIMONE E ZENZERO Base lista completamente natural y con azúcar de agave. Fuente de fibras y sin emulsionantes, tiene el 30% menos de azúcar* perfecta para obtener una de las más clásicas variaciones del sabor limón.	454 g/L agua	1,25	10	Limón y jengibre	F	•	•	•	•	
P1244	NOCCIOLA Base lista completamente natural y con azúcar de agave, con el 16,2% de avellanas italianas tostadas y refinadas. Fuente de fibras y sin emulsionantes, tiene el 27% menos de azúcar y el 52% menos de grasas*.	600 g/L agua	1,5	8	Avellana	C			•		
P1309	PESCA, MANGO E MARACUIA Base lista completamente natural con azúcar de agave y certificada VEGANOK. Fuente de fibras y sin emulsionantes.	450 g/L	1,25	8	Melocotón mangos y maracuyá	F	•	•	•	•	
P1245	PISTACCHIO Base lista completamente natural con azúcar de agave y el 18,7% de pistachos. Sin emulsionantes, tiene el 27% menos de azúcar y el 33% menosde grasas*.	600 g/L agua	1,5	8	Pistacho	C			•		
P1243A	SPIRULATTE Base lista completamente natural con azúcar de agave. Fuente de fibras y sin emulsionantes, tomael característico color gracias a la adición de extracto de Espirulina.	600 g/L agua	1,5	6	Spirulatte	C			•		
P1239A	VANIGLIA Base lista completamente natural con azúcar de agave. Fuente de fibras y sin emulsionantes, con aroma natural de vainilla con notas de Bourbon. Reducción de azúcar de más del 17% y del 62% de grasas*.	600 g/L agua	1,5	6	Vainilla	C			•		

*En comparación con los productos similares en el mercado.



Scopri il Ricettario
Speedy Trilogy!

Postres helados

Postres helados Línea completa de ingredientes en polvo y en pasta para la preparación de tartas, postres helados, porciones individuales, postres de cuchara, pastelería helada, helado caliente. Un equilibrio de ingredientes que permite obtener productos cremosos, aireados y estables.



Bases para postres helados

Código Producto	Artículo y Descripción	Estado	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
P1052	SEMIFREDDO PERFETTO Preparación en polvo sin grasas vegetales y emulsionantes. Permite realizar rápidamente un postre helado estable, cremoso y cortable a -18°C.	Polvo	140g/L	2	4	Avainillado	F				•	•
P1272	SEMIFREDDO LACTOSE FREE Preparación sin lactosa en polvo, sin grasas vegetales y emulsionantes. Permite realizarrápidamente un postre helado estable, cremoso y cortable a -18°C.	Polvo	140g/L	2	4	Avainillado	F				•	•
P1103	SEMIFREDDO ANIMA Base completamente natural, sin grasas vegetales y aromas para mantener inalterado el sabor de los elementos característicos. Ideal en combinación con merengue u otros productos a base de huevo.	Polvo	150g/L	2	4	Neutro	F				•	•
P1000	SEMIFREDDO VEGAN Preparación en polvo para la realización de postres helados veganos, sin emulsionantes y cualquier elemento de origen animal.	Polvo	200g/L	1	10	Avainillado	F	•	•	•	•	
PC670H	SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO Base de fruta natural de gran versatilidad y sin emulsionantes, excelente para crear sorbetes, cremolatas y postres helados.	Pasta	31%	1,25	12	Neutro	F	•	•	•	•	
P291	MONRÒ Sin grasas vegetales, es un producto dedicado a la producción de postres helados, postres de paseo o helado caliente.	Polvo	500g/L	2,5	4	Neutro	F				•	•
PC554	GRANMOUSSE NEUTRO Producto en pasta para la realización de postres helados de heladería combinado con pastas saborizantes permite crear postres de todos los sabores.	Pasta	400g/L	1	6	Neutro	F				•	•
PC553	GRANMOUSSE PANNA Producto en pasta para la realización de postres helados de heladería caracterizado por un rico sabor de nata.	Pasta	500g/L	1	6	Nata	F				•	
P006B	BIANCOCREAM Producto en polvo a diluir en leche frío.Batido en batidora y saboreado es ideal para realizar mousse para tartas y porciones individuales heladas, con leche y helado mantecado realiza un helado caliente excelente.Añadido a la mezcla puede conferir al helado mayor cremosidad, calor y volumen.	Polvo	500g/L	2,5	4	Neutro	F				•	•
PC039P	SEMIFREDDO FIOR DI LATTE Producto en pasta caracterizado por un sabor rico de leche, adecuado a la realización de postres helados para heladería.	Pasta	lo suficiente	3	2	Fior di latte	F				•	

Productos complementarios

Código Producto	Artículo y Descripción	Estado	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
NOVEDAD B949	BASE GELÉE -18 Mezcla de azúcares y gelatina en frío, perfecta para crear jaleas para pasteles de helado y postres helados utilizando veteados y purés de fruta.	Polvo	8-10%	1	10	Neutro	C				•	•
NOVEDAD B951	BASE MERINGA Producto en polvo ideal para la realización de productos a base de clara de huevo como merengues para postres helados, merengues de horno, dacquoise y macarrones.	Polvo	400g/L	1	10	Neutro	F/C				•	•

Productos para Pastelería

Una amplia propuesta de ingredientes en polvo que permite obtener merengues de horno, dacquoise, macarrones, mousse, bavaoise, crema pastelera, crema inglesa, panna cotta.



Pastelería rápida

Código Producto	Artículo y Descripción	Estado	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
NOVEDAD B949	BASE GELÉE -18 Mezcla de azúcares y gelatina en frío, perfecta para crear jaleas para pasteles de helado y postres helados utilizando veteados y purés de fruta.	Polvo	8-10%	1	10	Neutro	C			•	•	
NOVEDAD B950	BASE DESSERT Producto en polvo con etiqueta limpia ideal para realizar postres clásicos con una textura lisa y cremosa como panna cotta, crema catalana, púdines e inserciones cremosas.	Polvo	100g/L	1	10	Neutro	C			•	•	
NOVEDAD B948	BASE GELÉE +4 Producto en polvo con función gelificante y estabilizadora. Perfecto para la realización de mousse, bavaoise, panna cotta, inserciones de fruta y áspic.	Polvo	130 / 150g/L	1	10	Leche	desleir el producto en agua a 35-40°C			•	•	
NOVEDAD B953	BASE CREMA AL MASCARPONE Producto en polvo para crear una crema de mascarpone estable en temperatura positiva. Combinado con otros productos de pastelería positiva ideal para realizar postres clásicos como tiramisú y tarta de queso.	Polvo	180g/L de nata - 15% en mezcla total	1	10	Mascarpone	F			•		
NOVEDAD B952	BASE CREMA PASTICCIERA Producto en polvo ideales para crear la crema pastelera de manera sencilla y rápida. Excelente también para la realización de preparaciones a base de yema de huevo como cremosos, crema inglesa, bavaoise y postres helados.	Polvo	300g/L	1	10	Leche	F/C			•		
NOVEDAD B951	BASE MERINGA Producto en polvo ideal para la realización de productos a base de clara de huevo como merengues para postres helados, merengues de horno, dacquoise y macarrones.	Polvo	400g/L	1	10	Neutro	F/C			•	•	•

Otros productos para pastelería

Código Producto	Artículo y Descripción	Estado	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
P1232	SPEEDY +4 Producto en polvo que, añadido a los productos de la línea Speedy, permite obtener una mousse estable en temperatura positiva. Speedy +4 se puede almacenar hasta una temperatura de -18°C sin incurrir en cambios de textura no deseados.	Polvo	80g/L	1	8	Neutro	C			•		
B907	STABCREAM VANILLE Producto perfecto para mantener la crema batida estable en el tiempo. Está caracterizado por un sabor de vainilla agradable.	Polvo	80g/L	1	10	Vainilla	F/C			•	•	
PF913B	RAPID GEL Gelatina en frío neutra, brillante y transparente para usos en frío.	Pasta	lo suficiente	6	1	Neutro	F	•	•	•	•	

Pastelería rápida

COLLECTION

PASTICCERIA



Riccardo Magni



¡Descubre el
recetario!

Tu aliado para dulces impecables

La pastelería y la heladería son mundos de creatividad, precisión y pasión, pero también de desafíos diarios. Hoy, los profesionales de este sector deben enfrentarse a los **tiempos cada vez más apretados** y con la **exigencia de crear postres** que sean **hermosos, buenos** y, al mismo tiempo, **prácticos a realizar**.

Nuestros ingredientes son mucho más que herramientas, son verdaderos aliados para quien quiere realizar postres de **alta calidad, contemporáneos y seguros**. Diseñados para simplificar el trabajo cotidiano, permiten **ahorrar tiempo**, optimizar los costes y enfrentar con seguridad también los procesamientos más complejos, convirtiéndolos en **éxitos asegurados**.

El **Recetario Pastelería**, realizado por Athenaeum Comprital en colaboración con el **Maestro pastelero Riccardo Magni**, nació para responder a estas exigencias. Aquí se encontrarán **soluciones innovadoras, concretas y al alcance de todos**, que valoran al máximo las potencialidades de los **productos Comprital**.

Que seáis **heladeros, pasteleros o profesionales de la restauración**, este recetario quiere inspirar y ayudarle en transformar las potencialidades de los ingredientes Comprital en creaciones únicas, capaces de distinguirse en el mercado y ganar los paladares más exigentes.

Dentro de este recetario se encontrarán ideas estéticamente atractivas y con un sabor sofisticado, realizables con la practicidad necesaria al trabajo cotidiano. Cada propuesta está diseñada para ser fácilmente replicable y adaptable a sus necesidades, sin nunca perder de vista la factibilidad productiva.



Lasciati ispirare dal nuovo ricettario



Yogur Helado

Una línea de productos en polvo que permite obtener yogur helado, smoothies, bebidas heladas pero también tartas, palitos, porciones individuales.

Productos de uso sencillo, de calidad eficaz en el sabor y en la textura.



Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
P1308	FROZEN KEFIR Producto a base de kéfir nacido para realizar un frozen helado a proponer al natural o enriquecido según la fantasía del heladero.	250g/L	1,5	10	Yogur Kéfir	F				•	
P654	FROZEN YOPIÙ Producto para yogur helado sin grasas y caracterizados por un sabor ácido y fuerte de yogur bajo en grasa.	250g/L	1,5	10	Yogur bajo en grasa	F				•	•
P680	FROZEN YOPIÙ N Producto para yogur helado, natural y con una receta totalmente limpia. Sin grasas, emulsionantes y estabilizantes, con fructosa en lugar de la sacarosa.	250g/L	1,5	10	Yogur bajo en grasa	F				•	•
P759	FROZEN YOPIÙ GREEK Producto cremoso y compacto con un sabor de yogur griego.	340g/L	1,2	10	Yogur de grasa completa	F				•	•
P698	FROZEN YOPIÙ LACTOSE FRE Sin lactosa, garantiza el mismo sabor del yogur helado clásico.	375g/L	1,5	10	Yogur bajo en grasa	F				•	•
P757	FROZEN YOPIÙ STV Rico en fibras y sin azúcares añadidos, es un producto de uso sencillo con un valor energético reducido gracias a la Stevia.	375g/L	1,5	8	Yogur bajo en grasa	F				•	•
P724	FROZEN YOPIÙ W Producto listo y de uso sencillo, que se diluye en agua y yogur.	400g/L	1,5	8	Yogur bajo en grasa	F				•	•

Helado Suave

Gama de productos listos en polvo, solubles en agua y leche para obtener de manera rápida y sencilla un helado cremoso y suave también en las máquinas soft serve



Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
P145	SOFT CIOCCOLATO	400g/L	1,6	8	Chocolate				•	•
P143	SOFT PANNA	400g/L	1,6	8	Nata				•	•
P347	SOFT PANNA PREMIUM	400g/L	1,6	8	Nata				•	•
P452	SOFT VANIGLIA	400g/L	1,6	8	Vainilla				•	•

Chocolates

El chocolate es el rey de la heladería artesanal y Comprital quiere estar al lado del artesano con una línea completa que pueda apoyarlo en sus elecciones. Productos en polvo o en pasta, a base de chocolate o simplemente de cacao. En nuestra línea se encontrará todo lo que es necesario para crear el producto mejor de su banco.

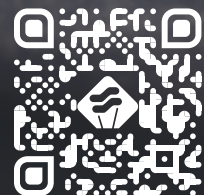


Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
B156C	CIOCCOLATO 130 Producto en polvo a base de cacao, útil para realizar helados y postres helados también en frío. Se utiliza en mezcla blanca o preparación de pastelería.	130g/L	2	4	Chocolate	C/F	•	•	•	•	•
PC511P	CIOCCOLATO BIANCO Pasta a base de chocolate blanco 100%, perfecta para preparaciones en frío.	100g/L	2,5	2	Chocolate blanco				•		•
B136B	CIOCO BLACK 250 Base lista que se usa tanto en caliente como en frío, caracterizada por un color oscuro y un sabor intenso de cacao.	250g/L	2	4	Cacao/ chocolate	C/F			•		•
P394	CIOCCOLATO MIX GIUBILEO Producto a base de chocolate negro en polvo y cacao bajo en grasa. Perfecto para sorbetes al chocolate, mousse, cremas, bavaroise y chocolate a la taza.	10%	1,5	2	Chocolate negro			•	•	•	
PF927	GIANDUIOTTA Pasta para la preparación de la crema Gianduia.	500g/L	5	2	Gianduia				•		
B214A	GIUBILEO CIOCCOLATO 250 Base con etiqueta limpia, equilibrada y caracterizada por un elevado porcentaje de chocolate negro puro, un sabor lleno y persistente. Sin emulsionantes y grasas vegetales.	25%	1	10	Chocolate	C			•		•
PF924A	MONELLA Crema a base de chocolate y avellanas.	lo suficiente	5	2	Chocolate y avellanas				•		•
P154A	SPEEDY CIOCCOLATO Base lista y fácil de usar, al sabor de chocolate.	450g/L	1,25	8	Chocolate				•		•
P451	SPEEDY CIOCCOLATO BIANCO Base lista y fácil de usar, al sabor de chocolate blanco.	450g/L	1,25	8	Chocolate blanco				•		
P257A	SPEEDY CIOCCOLATO FONDENTE Base lista y fácil de usar, al sabor de chocolate negro.	450g/L	1,25	8	Chocolate negro				•		•
P330	SPEEDY GRAN CIOCCOLATO ELVETIA Base lista y fácil de usar, al sabor de chocolate.	600g/L	1,5	8	Chocolate negro	C			•		•
P374A	SPEEDY GRAN CIOCCOLATO ELVETIA EXTRA BITTER Base lista y fácil de usar, al sabor de chocolate.	670g/L	1,6	8	Chocolate negro	C		•	•	•	•
PC782	SUPERCIOCK FONDENTE Pasta a base de cacao y masa de cacao.	100g/L	5	2	Chocolate negro		•	•	•	•	

Los Chocolate de Knam

El Maestro Ernst Knam firma por Comprital una línea de chocolates producida con materias primas de alta calidad, sin grasas vegetales añadidas, con azúcar de caña y uva, sin emulsionantes. *

*en los productos en polvo



Scopri di
più in Realtà
Aumentata!



Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
P479	IL CIOCCOLATO BIANCO DI KNAM Base equilibrada realizada con chocolate blanco puro y notas de vainas de vainilla. Sin grasas vegetales y emulsionantes.	500g/L	1,3	8	Chocolate blanco	C					
P456	IL CIOCCOLATO DI KNAM Base sencilla y equilibrada realizada con una mezcla de chocolates de primera calidad. La ausencia de grasas vegetales, emulsionantes y aromas artificiales permite realizar un helado de alta calidad con un sabor fuerte de chocolate.	500g/L	1,3	8	Chocolate	C					
P1101	KNAM PROFESSIONAL Producto listo en polvo caracterizado por un sabor rico de chocolate negro. Permite obtener un sorbete cremoso con un sabor lleno y redondo.	670g/L	1,8	5	Chocolate negro con chispas de chocolate	C					



Pastas Clásicas

Una línea completa de pastas que propone más de 50 referencias de primera calidad para crear sabores relacionados con la tradición italiana pero también propuestas modernas que podrán realizarse tanto en heladería como en pastelería.



Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC650PB	AMARETTO GIUBILEO Pasta a base de granos de amaretto con azúcar de uva y azúcar de caña en bruto caracterizadas por notas intensas de almendra amarga.	100g/L	2,5	2	Amaretto y almendra amarga				•	•
PC002P	AMBROGIO Pasta a base de cacao, avellanay granillos de praliné de avellanas.	100g/L	2,5	2	Cacao y avellana con granillos de praliné de avellanas			•		•
PC720P	ARACHIDE Pasta pura de cacahuètes tostadosy refinados.	100g/L	2,5	2,5	100% pasta de cacahuètes tostados	•	•	•	•	
PC014P	BABYBLUE (color azul) Pasta de color azulcon un aroma agradablede leche avainillado.	50g/L	3	2	Leche avainillado	•	•	•	•	•
PC005P	BUBBLE GUM (color rosa) Pasta de color rosa con el característico sabor del famoso chicle.	100g/L	3	2	Chicle	•	•	•	•	•
PC626PB	CAFFÈ DEL NONNO GIUBILEO Pasta hecha de extracto de café con una mezcla de arábica y robusta, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva.	50g/L	3	2	Café	•	•	•	•	•
PC508P	CAFFÈ Pasta a base de café puro líquido.	50g/L	3	2	Café	•	•	•	•	•
PC627PB	CANNELLA GIUBILEO Pastas a base de pura canela, azúcar de caña y azúcar de uva.	50g/L	3	2	Canela	•	•	•	•	
PC637PB	CARAMEL MOU GIUBILEO Pasta a base de leche entera concentrada azucarada, azúcar caramelizado, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva en su característico sabor de caramelo de toffee.	80g/L	3	2	Caramelo de toffee			•		•
PC646P	CARAMELLO SALATO GIUBILEO Pasta a base de leche entera concentrada azucarada y azúcar caramelizado, azúcar de cañaen bruto y azúcar de uva en su característico sabor de caramelo de toffee con una nota particular de sal.	100g/L	3	2	Caramelo de toffee salado			•		•
PC511P	CIOCCOLATO BIANCO Pasta a base de chocolate blanco 100%, perfecta para preparaciones en frío.	100g/L	2,5	2	Chocolate blanco			•		•
PC025C	COCCO Pasta a base de coco deshidratado.	100g/L	3	2	Coco	•	•	•	•	
PC634PB	COCCO GIUBILEO Pastas a base de coco rapé, azúcar de caña y azúcar de uva.	100g/L	3	2	Coco	•	•	•	•	
PC770	CREAM CHEESE Pasta con un sabor delicado y refinado de mascarpone, para un helado con una textura suave y cremosa.	70/100g/L	3	2	Mascarpone			•		•
PC073P	CREM VANILLE (con ramas de vainilla) Pasta para la realización de preparaciones a base de cremas de huevo y vainilla.	50g/L	3	2	Crema vainilla			•	•	
PF035P	CROCCANTINO AL RHUM Pasta con un aroma característico de turrón de ron, con avellanas y miel.	100g/L	3	2	Turrón de ron, con avellanas y miel		•	•	•	
PC003P	FIOR DI LATTE Pasta con un sabor marcado de leche, para caracterizar a gusto las diversas preparaciones.	50g/L	3	2	Leche			•		•
PC507P	FROLLINO PASTA Pasta a base de yema de huevo, en su característico sabor de galleta de mantequilla.	50g/L	2,5	2	Galleta de mantequilla			•		•

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC569P	GIANDUIA PREMIUM Pasta clásica Gianduia, con alto contenido de avellanas.	100g/L	2,5	2	Gianduia	●	●	●	●	●
PF927	GIANDUIOTTA Pasta para la preparación de la crema Gianduia.	500g/L	5	2	Gianduia			●		●
PC643PB	LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO Pasta hecha de regaliz con una nota de anís estrellado, con azúcar de caña en bruto y azúcar de uva.	100g/L	2,5	2	Regaliz y anís	●	●	●	●	
PC649PB	MALAGA GIUBILEO Pasta con yema de huevo, ron y pasas sultanas, azúcar de caña y azúcar de uva.	100g/L	3	2	Málaga			●	●	
PC580P	MANDORLA PREMIUM Pasta pura de almendras tostadas y refinadas.	100g/L	2,5	2	100% pasta de almendras tostadas	●	●	●	●	
PC034P	MENTA Pasta con un sabor intenso y fresco de menta.	50g/L	3	2	Menta	●	●	●	●	●
PC628PB	MENTA PIPERITA GIUBILEO Pasta con aroma de menta piperita, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva.	40/ 50g/L	3	2	Menta piperita	●	●	●	●	
PC072P	MERINGA Pasta a base de merengues desmenuzadas.	100g/L	3	2	Merengue					
PC072P	NOCCIOLA DOLCEVITA Pasta pura de avellanas tostadas y refinadas de origen italiana.	100g/L	2,5	2	100% pasta de avellanas tostadas	●	●	●	●	●
PC640PA	“NOCCIOLA PIEMONTE IGP” GIUBILEO Pasta refinada de Avellana Piamonte IGP, con tostadura clara.	100g/L	2,5	2	100% pasta de avellanas tostadas	●	●	●	●	
PC521P	NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE Pasta refinada de Avellana Piamonte IGP, con tostadura ligera.	100g/L	2,5	2	100% pasta de avellanas tostadas	●	●	●	●	●
PC532P	NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE STABILIZZATA Pasta estabilizada para evitar el afloramiento natural del aceite obtenida de avellanas italianas refinadas y tostadas intensamente.	100g/L	2,5	2	100% pasta de avellanas tostadas	●	●	●	●	●
PC041P	NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA Pasta pura de avellanas TGT refinadas y tostadas.	100g/L	2,5	2	100% pasta de avellanas tostadas	●	●	●	●	●
PC050P	NOCE Pasta a base de nueces refinadas con la adición de granillos.	100g/L	2,5	2	Nuez con granillos de nueces		●	●	●	
PC074P	PANNA COTTA BIANCA Pana en su característico saborde panna cotta.	100g/L	3	2	Panna cotta			●		●
PF103PCL	PISTACCHIO EXTRA Pasta a base de pistachosy almendras.	100g/L	2,5	2	Pistacho	●	●	●	●	
PC818	PISTACCHIO MEDITERRANEO Mezcla de pistachos tostados y refinados de origen mediterránea.	100 g/L	5	2	99,6% pasta de pistacho	●	●	●	●	
PC089P	PISTACCHIO PURO GIUBILEO COLOR Pasta de pistacho con adición de clorofila.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	●
PC583PB	PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR Pasta de pistacho sin colorantes.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	●
PC046P	PISTACCHIO PURO REALE COLOR Pasta pura de pistacho.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	●
PC433P	PISTACCHIO PURO REALE NO COLOR Pasta pura de pistacho mediterráneo completamentesin colorantes.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	●
PC624PB	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP COLOR Pasta pura de pistachode Bronte DOP.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC707P	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP NO COLOR Pasta pura de pistachode Bronte DOP completamente sin colorantes.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	
PF902D	PRALICREM Crema para untar de avellanasy cacao (22-24), ideal para rellenos de pastelería.	lo suficiente	3,5	2	Crema de avellanas y cacao			●		
PC530P	RHUM & RAISINS (con pasas) Pasta a base de ron, yema de huevo y pasas sultanas.	100g/L	3	2	Ron, yema de huevo y pasas sultanas			●	●	
PC434P	ROSA GIUBILEO Pasta con notas aromáticas de rosa, azúcar de caña en brutoy azúcar de uva.	50g/L	3	2	Rosa	●	●	●	●	
PF906D	SPALMARELLA (crema para untar) Crema para untar de avellana y cacao (10-12), ideal para rellenos de pastelería.	lo suficiente	3,5	2	Avellanas y cacao			●		
PC012P	SULTANA Pasta a base de yema de huevo, pasas sultanas y vino Marsala.	100g/L	3	2	Málaga			●	●	
PC782	SUPERCIOCK FONDATE Pasta a base de cacaoy masa de cacao.	100g/L	5	2	Chocolate negro	●	●	●	●	●
PC629PB	TIRAMISÙ GIUBILEO (con mascarpone) Pasta inspirada en el popular dulce italiano con yema de huevo, vino Marsala, café y mascarpone fresco, azúcar de caña y azúcar de uva.	80g/L	3	2	Tiramisú			●		
PC098P	TIRAMISÙ IMPERIALE (con mascarpone) Pasta a base de yema de huevo, vino Marsala, café y mascarpone fresco.	100g/L	2,5	2	Tiramisú			●		
PF115P	TORRONCINO Pasta a base de turrón con miel y avellanas.	100g/L	2,5	2	Turrón de avellana y miel			●	●	
PC092P	TORTA DI MELE Pasta condimentada a base de zumo de manzana.	50g/L	3	2	Tarta de manzana	●	●	●	●	
PC048P	VANIGLIA D con BACCHE Vainilla delicada de color pajizo con vino blanco y vainas.	50g/L	3	2	Vainilla	●	●	●	●	
PC555P	VANIGLIA FRANCESE Vainilla de color amarillo marfil con notas herbáceas y amaderadas.	50g/L	3	2	Vainilla	●	●	●	●	
PC636PB	VANIGLIA GIUBILEO (Madagascar) Pasta de color blanco, con yema de huevo, vainas y extracto natural de vainilla de Madagascar, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva. Con notas cítricas y almendradas.	50g/L	3	2	Vainilla			●	●	●
PC517P	VANIGLIA N GIALLA Vainilla amarilla con notas florales y de miel.	50g/L	3	2	Vainilla			●	●	●
PC533P	VANIGLIA TAHITI Vainilla amarilla con notas amaderadas y tostadas, rica en vainas.	50g/L	3	2	Vainilla	●	●	●	●	●
PC523P	WHISKY Pasta a base de whisky.	50g/L	3	2	Whisky			●	●	
PC638PB	ZABAIONE DI ZIBIBBO GIUBILEO Pasta a base de yema de huevo y Zibibbo IGT siciliano.	80g/L	2,5	2	Ponche de huevo			●	●	
PC505P	ZABAIONE PREMIUM Pasta a base de yema de huevo y vino Marsala.	100g/L	2,5	2	Ponche de huevo			●	●	
PC639PB	ZUPPA INGLESE GIUBILEO Pasta con licor de cereza marasca, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva.	50g/L	3	2	Sopa inglesa			●	●	

Pastas de Fruta

Primafrutta es la línea di pastas de fruta que propone más de 20 sabores donde la fruta es el primero elemento de la lista de ingredientes.

Una línea de concentrados que permite crear sorbetes caracterizados por un sabor intenso y por un color natural.



Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC105P	PRIMAFRUTTA ANANAS	100g/L	3	2	Piña	●	●	●	●	●
PC107P	PRIMAFRUTTA ANGURIA	100g/L	3	2	Sandía	●	●	●	●	●
PC108P	PRIMAFRUTTA ARANCIA	100g/L	3	2	Naranja	●	●	●	●	●
PC110P	PRIMAFRUTTA BANANA	100g/L	3	2	Plátano	●	●	●	●	●
PC130P	PRIMAFRUTTA FRAGOLA	100g/L	3	2	Fresa	●	●	●	●	●
PC135P	PRIMAFRUTTA FRUTTIBOSCO	100g/L	3	2	Frutos del bosque	●	●	●	●	●
PC140P	PRIMAFRUTTA KIWI	100g/L	3	2	Kiwi	●	●	●	●	●
PC145P	PRIMAFRUTTA LAMPONE	100g/L	3	2	Frambuesa	●	●	●	●	●
PC149P	PRIMAFRUTTA MANDARINO	100g/L	3	2	Mandarín			●	●	
PC151P	PRIMAFRUTTA MANGO	100g/L	3	2	Mangos	●	●	●	●	●
PC153	PRIMAFRUTTA MANGO ALPHONSO	100g/L	3	2	Mangos alphonso	●	●	●	●	●
PC155P	PRIMAFRUTTA MELA VERDE	100g/L	3	2	Manzana verde	●	●	●	●	●
PC158P	PRIMAFRUTTA MELOGRANO	100g/L	3	2	Granada	●	●	●	●	●
PC160P	PRIMAFRUTTA MELONE	100g/L	3	2	Melón	●	●	●	●	●
PC165P	PRIMAFRUTTA MIRTILLO	100g/L	3	2	Arándano	●	●	●	●	●
PC170P	PRIMAFRUTTA MORA	100g/L	3	2	Mora	●	●	●	●	
PC175P	PRIMAFRUTTA PASSION FRUIT	100g/L	3	2	Fruta de la pasión	●	●	●	●	●
PC180P	PRIMAFRUTTA PERA	100g/L	3	2	Pera	●	●	●	●	●
PC185P	PRIMAFRUTTA PESCA	100g/L	3	2	Melocotón	●	●	●	●	●
PC190P	PRIMAFRUTTA POMPELMO ROSA	100g/L	3	2	Toronja rosa			●	●	
PF273	MANGO ALPHONSO POLPA Polpa di mango Alphonso caratterizzata da un Sabor intenso e piacevole.	lo suficiente	3,1	4	100% puré de Mangos Alphonso	●	●	●	●	

Línea Smart

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC025D	COCCO Pasta a base de coco deshidratado.	100g/L	1	6	Coco	●	●	●	●	
PC046D	PISTACCHIO PURO REALE Pasta pura de pistacho.	100g/L	1	6	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	●
PC555B	VANIGLIA FRANCESE Vainilla de color amarillo marfil con notas herbáceas y amaderadas.	50g/L	1	6	Vainilla	●	●	●	●	

Saborizantes en Polvo

Una línea de concentrados en polvo, con una dosis contenida y creados como alternativa a las más conocidas pastas saborizantes.



Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
P265	RINFORZA Sabor PANNA Producto en polvo soluble tanto en caliente como en frío. El sabor marcado de nata lo hace ideal para caracterizar a gusto el aroma del helado.	20g/L	1	10	Nata				●	
P455C	LIQUIRIZIA PURA PREMIUM 100% regaliz puro en polvo sin aromas y azúcar.	25g/L	1	10	100% regaliz puro	●	●	●	●	
P015B	SUPERLEMON 50 Producto en polvo a base de aromas naturales y zumo de limón, para utilizar como base fruta.	50g/L	1	10	Limón		●	●	●	●
P054A	SUPERLEMON S.A. Producto en polvo a base de aromas naturales y zumo de limón, sin estabilizantes, para utilizar con la base fruta como saborizante.	35g/L	1	10	Limón	●	●	●	●	●
P408A	MASCARGEL GIUBILEO Polvo con un aroma característico de mascarpone para exaltar el sabor del queso fresco.	50g/L	1	8	Mascarpone			●		●
P003B	SUPERYÒ Producto a base de yogur y aromas naturales, con una sabor suave de yogur de grasa completa ligeramente ácido.	50g/L	1	10	Yogur de grasa completa			●		
P1189	TIRAMISÙ Producto en polvo en el característico sabor de crema de mascarpone enriquecido con una ligera nota de café tostado. Ideales para crear recetas con sabor de tiramisù.	50g/L	1	10	Tiramisù			●		●
P1187	YOGURT GRECO Producto en polvo a base de yogur griego.	50g/L	1	10	Yogur griego			●		
P400	YOPIÙ Producto con un sabor marcado y persistente de yogur, con una nota ácida agradable.	50g/L	1	10	Yogur			●		●
P1188	CIOCCOLATO BIANCO Producto en polvo a base de chocolate blanco caracterizado por notas agradables de leche y vainilla.	50/70g/L	1	10	Chocolate blanco			●		●
P485	TÈ MATCHA GIUBILEO Producto en polvo a base de Té Matcha japonés, sin aromas y colorantes.	100g/L	1	12	Té matcha	●	●	●	●	
B156C	CIOCCOLATO 130 Producto en polvo a base de cacao útil para realizar helados y postres helados también en frío. Se utiliza en mezcla blanca o preparación de pastelería.	130g/L	2	4	Chocolate	●	●	●	●	●
P394	CIOCCOLATO MIX GIUBILEO Producto a base de chocolate negro en polvo y cacao bajo en grasa. Perfecto para sorbetes al chocolate, mousse, cremas, bavaroise y chocolate a la taza.	10%	1,5	2	Chocolate negro		●	●	●	

Veteados de Fruta

Una gama amplia de productos base de fruta para una variedad de texturas y sabores nacida para enriquecer el helado. Algunas propuestas se caracterizan por una fórmula donde la fruta está presente en porcentajes superiores al 54%.



Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PF199C	AMARENA Salsa de guinda rica en guindas enteras.	lo suficiente	3,5	2	Guinda con trozos	•	•	•	•	
PC757	ARANCIA (con filetes de naranja) Salsa de naranja rica en filetes de naranja confitada.	lo suficiente	3	2	Naranja con trozos	•	•	•	•	•
PC786	FICO AL CARAMELLO Salsa con higos, caramelo y higos caramelizados.	lo suficiente	3	2	Higo con trozos	•	•	•	•	•
PF198D	FRAGOLINE Salsa de fresas con fresas silvestres enteras.	lo suficiente	3,5	2	Fresa con trozos			•	•	
PF291P	FRUTTI DI BOSCO Salsa de frutos del bosque con frutos rojos enteros.	lo suficiente	3,5	2	Frutos del bosque con trozos	•	•	•	•	•
PC789	LAMPONE Salsa de frambuesa con pulpa y trozos de frambuesas.	lo suficiente	3	2	Frambuesa con pulpa y trozos			•	•	
PC801	LIMONE LIME BERGAMOTTO Salsa de limón, lima y bergamota con filetes de limón y lima semi-confitados.	lo suficiente	3	2	Limay Bergamota con trozos	•	•	•	•	•
PC787	MANGO Salsa de mangos con trozos de mangos semi-confitado.	lo suficiente	3	2	Mangos con trozos	•	•	•	•	•
PC788	MANGO PASSION YUZU Salsa de mangos, fruta de la pasión y yuzu, cítrico japonés característico y muy perfumado.	lo suficiente	3	2	Mangos, Fruta de la pasión y Yuzu	•	•	•	•	•
PF292P	PASSION FRUIT Salsa de fruta de la pasión con semillas de maracuyá.	lo suficiente	3,5	2	Fruta de la pasión con semillas	•	•	•	•	•

Veteados de Crema

Una gama amplia de variegaciones base crema que cubre una variedad de texturas - cremosa, suave o crujiente - y sabores nacida para enriquecer el helado.



Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC785	CHOCO COFFEE CRUNCH Crema de cacao, café y barquillocrujiente.	lo suficiente	2,5	2	Cacao y café con barquillo		•		•	
PC056P	CHOCO CRUNCH Crema de chocolate con barquillo y granillos de avellana crujiente.	lo suficiente	2,5	2	Chocolate con barquillo					•
PC702	CHOCO RICE BIANCO Crema de chocolate blanco enriquecida con arroz inflado crujiente.	lo suficiente	2,5	2	Chocolate blanco con arroz inflado					•
PC792	COCO CRUNCH Crema de chocolate blanco, almendra y coco enriquecida con almendras crujientes y chips de coco.	lo suficiente	2,5	2	Chocolate blanco, coco y almendra					•
PC743	CREMA CHOCO-REO Crema de chocolate enriquecida con galletas de cacao adecuada para golosos veteados.	lo suficiente	2,5	2	Chocolate y galleta					•
PC510P	FROLLINO Crema de chocolate negro con galletas de cacao en trozos.	lo suficiente	2,5	2	Chocolate negro con galletas de cacao					•
PC826	LAMPONE BISCOTTO Crema al sabor de frambuesa enriquecida con el 10% de galleta sin gluten.	lo suficiente	3	2	Galleta de frambuesa			•		
PC815	LIMONE BISCOTTO Crema al sabor de limón con el 10% de granillos de galleta sin gluten.	lo suficiente	3	2	Galleta de limón			•		
PF296P	NOCCIOLA CRUNCH Crema de avellana con granillos de praliné de avellanas crujientes.	lo suficiente	3	2	Avellana con granillos			•		•
PC706	PEANUT CRUNCH Crema de cacahuets enriquecida con cacahuets crujientes salados.	lo suficiente	2,5	2	Enriquecidas con cacahuets crujientes salados.			•		•
PF295P	PISTACCHIO CRUNCH Crema de pistacho con pistachos confitados crujientes.	lo suficiente	3	2	Pistacho con pistachos crujientes			•		•
PF902D	PRALICREM Crema para untar de avellana y cacao (22-24), ideal para rellenar productos de pastelería.	lo suficiente	3,5	2	Avellanas y cacao			•		
PF906D	SPALMARELLA Crema para untar de avellana y cacao (10-12), ideal para vetear y rellenar productos de pastelería.	lo suficiente	3,5	2	Avellanas y cacao			•		
PC816	SPECULOOS Crema sin aromas artificiales al sabor de galleta condimentada con canela. Enriquecida con el 37% de granillos finos de galleta.	lo suficiente	3	2	Galleta de canela		•		•	
PC528P	TOFFEE MOU Crema en su característico sabor de caramelo toffee.	lo suficiente	3	2	Caramelo toffee			•		•
PC093P	TORTA DI MELE Crema con el sabor inconfundible de tarta de manzana.	lo suficiente	3	2	Tarta de manzana	•	•	•	•	•
PC524P	WHISKY Crema de whisky.	lo suficiente	3	2	Whisky			•		



Monelle

Cremas a base de chocolate blanco, con leche o negro, avellana y pistacho. Ideales para el uso tal cual en tarrina (bombones helados), para veteados, rellenos de tortas y porciones individuales de helado o postre helado.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PF924A	MONELLA Crema a base de chocolatey avellanas.	lo suficiente	5	2	Chocolatey avellanas			•		•
PF929	MONELLA BIANCA Crema a base de chocolate blanco.	lo suficiente	2,5	2	Chocolate blanco			•		•
PC749	MONELLA CIOCCOLATO AL LATTE Crema de chocolate con leche al sabor suave y persistente de chocolatecon leche.	lo suficiente	3	2	Cacahuete tostado			•		•
PC751	MONELLA FONDENTE Crema a base de chocolate negro.	lo suficiente	3	2	Chocolate negro	•	•	•	•	•
PC784	MONELLA FONDENTE con LAMPONE Crema de chocolate negro enriquecida con frambuesas deshidratadas.	lo suficiente	3	2	Chocolate negro y frambuesas deshidratadas	•	•	•	•	•
PC752	MONELLA PISTACCHIO Crema rica en pistachos tostadosy refinados.	lo suficiente	3	2	Pistacho			•		•
PC809	MONELLO SALATO Crema a base de chocolate y avellanas enriquecida con una pizca de sal.	lo suficiente	2,5	2	Caramelo salado			•		•
PC696	MONELLA VEGAN Crema de chocolate y avellanas sin cualquier ingrediente de origen animal.	lo suficiente	3	2	Chocolatey avellanas	•	•	•	•	•

Le Glasse di Fusto

Gianluca Fusto, Maestro pastelero y chocolatero de renombre internacional, ha creado para Comprital cuatro líneas de Glaseados para pasteles cálidos y fríos. Una gama única en su género por intensidad de aromas, perfumes, colores, texturas.



Classic edition

Sabores excepcionales e innovadores, con materias primas de primera calidad y una elevada concentración de fruta para proporcionar una experiencia sensorial excepcional con respecto a perfume, color, sabor y aroma del ingrediente.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC813	LA GLASSA AMARENA	lo suficiente	3,3	2	Guinda			•	•	
PC753	LA GLASSA BIANCA	lo suficiente	3,3	2	Neutro	•	•	•	•	•
PC747	LA GLASSA CACAO	lo suficiente	3,3	2	Cacao	•	•	•	•	•
PC759	LA GLASSA CARMELLO AL BURRO SALATO	lo suficiente	3,3	2	Caramelo de mantequilla salada			•		•
PC746	LA GLASSA FRAGOLA	lo suficiente	3,3	2	Fresa			•	•	
PC817	LA GLASSA FRUTTI DI BOSCO	lo suficiente	3,3	2	Frutos del bosque (frambuesa, mora, arándano y fresa)			•	•	
PC756	LA GLASSA LAMPONE	lo suficiente	3,3	2	Frambuesa			•	•	
PC755	LA GLASSA LIMONE	lo suficiente	3,3	2	Limón	•	•	•	•	
PC754	LA GLASSA MANGO-YUZU	lo suficiente	3,3	2	Mangos y yuzu	•	•	•	•	
PC748	LA GLASSA NEUTRA	lo suficiente	3,3	2	Neutro	•	•	•	•	•
PC758	LA GLASSA PISTACCHIO	lo suficiente	3,3	2	Pistacho	•	•	•	•	•

Vogue edition

Una línea de glaseados únicos en el mercado desde muchos puntos de vista. Una combinación de naturaleza y sabor para combinaciones de sabores y colores de moda.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC779	LA GLASSA CASSIS E LAVANDA	lo suficiente	3,3	2	Cassisy lavanda	•	•	•	•	•
PC778	LA GLASSA MORA E MIRTILLO	lo suficiente	3,3	2	Moray Arándano	•	•	•	•	•
PC777	LA GLASSA NERA	lo suficiente	3,3	2	Neutro	•	•	•	•	•

Crock edition

Productos que se pueden usar para helado y postre helado con la textura de una cobertura entre el suave y crujiente gracias a las inclusiones. Las aplicaciones, de aspecto apagado con tonos brillantes, son fácilmente cortables a -18 °C y la textura en degustación es cremosa.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC794	LA GLASSA BIANCA CROCK	lo suficiente	3	2	Chocolate blancocon almendras			•		•
PC795	LA GLASSA FONDENTE CROCK	lo suficiente	3	2	Chocolate negrocon granos de cacao			•		
PC796	LA GLASSA GIANDUIA CROCK	lo suficiente	3	2	Gianduiacon avellanas			•		•
PC804	LA GLASSA PISTACCHIO CROCK	lo suficiente	3	2	Pistacho			•		•

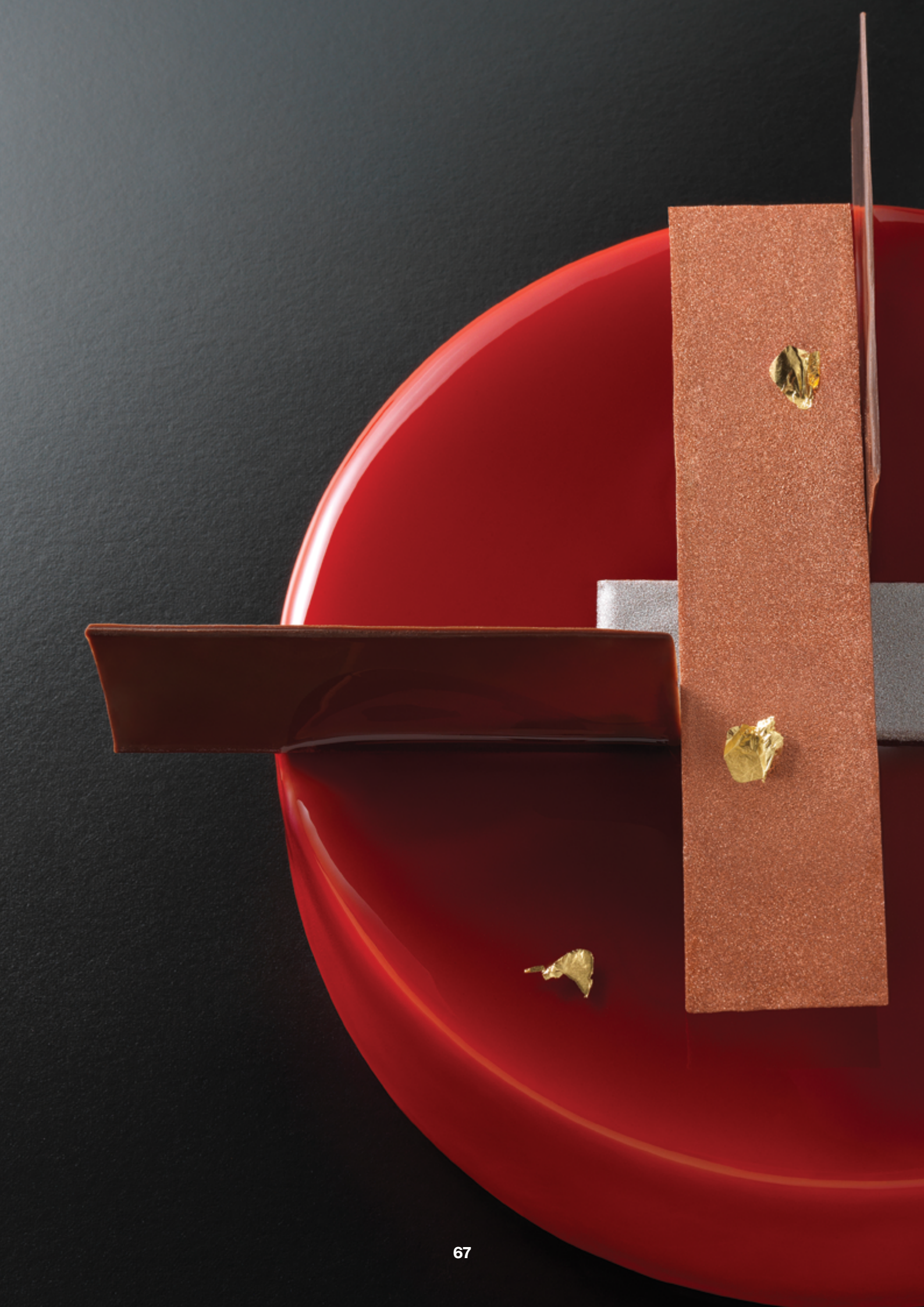
Glam edition

Glaseados de tonos metalizados para obtener, usándolas solas o haciéndolas más intensas, resultados estéticamente extraordinarios.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC776	LA GLASSA BRONZO	lo suficiente	3,3	2	Neutra	•	•	•	•	•
PC775	LA GLASSA ORO	lo suficiente	3,3	2	Neutra	•	•	•	•	•



Scopri di più in Realtà Aumentata!



Coberturas y Virutas de chocolate

Una nueva línea de Cobertura al sabor intenso y envolvente perfectas para realizar coberturas crujientes para palitos y sándwiches de helado, bombones y para virutas de chocolate en tarrina.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
NOVEDAD PC828	COPERTURA BIANCA Cobertura al sabor de chocolate blanco perfecta para realizar coberturas crujientes para palitos y sándwiches de helado, bombones y para virutas de chocolate en tarrina.	lo suficiente	3	2	Chocolate blanco			•		
NOVEDAD PC827	COPERTURA CIOCCO LATTE Cobertura al sabor de chocolate con leche perfecta para realizar coberturas crujientes para palitos y sándwiches de helado, bombones y para virutas de chocolate en tarrina.	lo suficiente	3	2	Chocolate con leche			•		
NOVEDAD PC830	COPERTURA YOGURT con FRUTTI ROSSI Cobertura al sabor de yogur con inclusiones de fresas y frambuesas, ofrece un contraste delicioso entre frescura del yogur y vivacidad de los frutos rojos. Perfecta para realizar coberturas crujientes para palitos y sándwiches de helado, bombones y para virutas de chocolate en tarrina.	lo suficiente	3	2	Yogur y frutos rojos			•		

Coberturas

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
NOVEDAD PF106D	COPERTURA FONDENTE (Stracciatella Extra) Cobertura con un sabor intenso y envolvente de chocolate negro, rica en manteca de cacao, perfecta para realizar coberturas crujientes para palitos y sándwiches de helado, bombones y para virutas de chocolate en tarrina.	lo suficiente	3	2	Chocolate negro		•	•	•	
NOVEDAD PC829	COPERTURA FONDENTE con COCCO Cobertura al sabor de chocolate negro enriquecida con el 10% de coco rapé, perfecta para realizar coberturas crujientes para palitos y sándwiches de helado, bombones y para virutas de chocolate en tarrina.	lo suficiente	3	2	Chocolate negro y coco	•	•	•	•	
NOVEDAD PC831	COPERTURA FONDENTE con POP CORN CARAMELLATO Cobertura al sabor de chocolate negro enriquecida con inclusiones de maíz caramelizado, perfecta para realizar coberturas crujientes para palitos y sándwiches de helado, bombones y para virutas de chocolate en tarrina.	lo suficiente	3	2	Chocolate negro y palomitas de maíz	•	•		•	



Virutas de chocolate

Una gama de productos ideales para realizar virutas de chocolate en tarrina, coberturas crujientes de palitos y para enriquecer conos y tarros de helado.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PF026D	COPERT CIOK (stracciatella) Virutas de chocolate ideal para coberturas crujientes y sutiles de palitos, sándwiches de helado y postres helados.	lo suficiente	3	2	Chocolate	•	•	•	•	
PC717	NERO FONDATE Chocolate en botella, líquido que supera los 20°C y se solidifica en contacto con el helado. Cómodo de usar para virutas de chocolate en tarrina, copas y conos de helado.	lo suficiente	0.8	6	Chocolate negro			•		
PF106D	STRACCIATELLA EXTRA Virutas de chocolate de calidad con mantecade cacao para una mayor elasticidad y un sabor que se derrite.	lo suficiente	3	2	Chocolate		•	•	•	

Gelosissima Ice Candy Gum

Una cobertura de fácil uso y con una textura inusual cuyas características son:

- Textura suave y compacta,
- Un sabor fresco e intenso
- Cinco sabores perfectos para creaciones originales: palitos, porciones individuales, Piruletas, pastry candy.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
P1142	ICE CANDY GUM BUBBLE GUM	450g de producto en 450g de agua.	0,45	6	Chicle			•	•	
P1143	ICE CANDY GUM COLA	450g de producto en 450g de agua.	0,45	6	Cola			•	•	
P1145	ICE CANDY GUM FRAGOLA	450g de producto en 450g de agua.	0,45	6	Fresa			•	•	
P1144	ICE CANDY GUM LIMONE	450g de producto en 450g de agua.	0,45	6	Limón			•	•	
P1141	ICE CANDY GUM MELA VERDE	450g de producto en 450g de agua.	0,45	6	Manzana verde			•	•	
P1140	ICE CANDY GUM NEUTRO	450g de producto en 450g de agua.	0,45	6	Neutro			•	•	



Topping

BE THE TOP

Una línea de salsas listas útil para la decoración de postres
copas de helado, yogur helado.

Formada tanto por sabores clásicos como por sabores de moda.



Topping

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor				
PC305	AMARENA	lo suficiente	1	6	Guinda			•	•
PC306	BANANA	lo suficiente	1	6	Plátano	•	•	•	•
PC308	CAFFÈ	lo suficiente	1	6	Café	•	•	•	•
PC315	CARAMELLO	lo suficiente	1	6	Caramelo	•	•	•	•
PC310	CIOCCOLATO	lo suficiente	1	6	Chocolate	•	•	•	•
PC814	CREMA CIOCCOLATO BIANCO	lo suficiente	0,8	6	Chocolate blanco			•	
PC320	FRAGOLA	lo suficiente	1	6	Fresa			•	•
PC323	FRUTTI BOSCO	lo suficiente	1	6	Frutos del bosque			•	•
PC325	KIWI	lo suficiente	1	6	Kiwi	•	•	•	•
PC330	LAMPONE	lo suficiente	1	6	Frambuesa			•	•
PC333	MENTA	lo suficiente	1	6	Menta	•	•	•	•
PC783	MIELE	lo suficiente	1	6	Miel			•	•
PC717	NERO FONDENTE	lo suficiente	0,8	6	Chocolate negro			•	
PC398	NOCCIOLA PREMIUM	lo suficiente	0,8	6	Avellana		•	•	•
PC730	PISTACCHIO	lo suficiente	0,8	6	Pistacho	•	•	•	•
PC317	TOFFEE MOU	lo suficiente	1	6	Caramelo toffee			•	
PC347	VANIGLIA	lo suficiente	1	6	Vainilla			•	

Granizados y Cremas Frías

Gama de productos a diluir con agua o leche, que se pueden usar tanto en granizadora como en licuadora.



Granite

Productos en polvo a diluir con agua o leche y usar en granizadora o licuadora para ser luego en su caso enriquecidos con topping o pastas saborizantes.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
P115A	GRANI AMARENA	170g/L	0,6	20	Guinda	●	●	●	●	
P110A	GRANI ARANCIA	170g/L	0,6	20	Naranja	●	●	●	●	
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	Fresa	●	●	●	●	
P100A	GRANI LIMONE	170g/L	0,6	20	Limón	●	●	●	●	
P107A	GRANI MELA VERDE	170g/L	0,6	20	Manzana verde	●	●	●	●	
P109A	GRANI PESCA	170g/L	0,6	20	Melocotón	●	●	●	●	

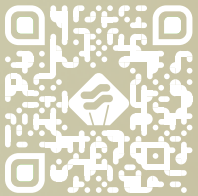
Bebidas y cremas frías

Una gama de preparados de uso sencillo que permite obtener batidos, smoothies y bebidas heladas.

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
P630	ICE CAFFÈ Producto en polvo para utilizar en granizadora para la realización de cremas frías al sabor de café Columbia.	250g/L	1	10	Café		●			●
P322A	BASE SMOOTHY Perfecta para la preparación de smoothies y bebidas heladas a base de yogur. Se utilizar tanto en granizadora como en batidora y se puede aromatizar con fruta fresca, topping y cremas.	200g/L	0,6	16	Yogur		●			●
PC670H	SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO Base natural, sin emulsionantes y formada solo por ingredientes naturales. Perfecta para crear sorbetes, cremolatas y postres helados.	31%	1,5	12	Neutro	●	●	●		

VEGANOK

VEGANOK rappresenta una marca di garanzia in la que las empresas confían para asegurar a los consumidores la total ausencia de derivados animales en sus productos y el respeto de estrictos estándares éticos. La adhesión al pliego de condiciones VEGANOK expresa transparencia, fiabilidad y ética. La mayoría de nuestra propuesta vegan está certificada VEGANOK e incluye una línea de más de 160 productos para preparar un helado sin elementos de origen animal pero fiel al sabor de la mejor tradición artesanal.



Scopri di più in Realtà Aumentata!



Bases

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

Neutros

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
P097A	NEUTRO 3 - 5 FRUTTA	5g/L	1	8	Neutro	C	●	●	●	●	●

Suplementos

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

Pastas Clásicas

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F					
P1238A	ANANAS E COCCO con pezzi Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. Contiene cocco essiccato.	454g/L agua	1,25	10	Piña y coco	F	●		●	●	
P1313	ESOTICO con pezzi Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti. Un Sabor inconfondibile ricco di mango, cocco, passion fruit e banana.	450 g/L agua	1,25	8	Mangos, coco, plátano y fruta de la pasión	F	●	●	●	●	
P1241A	FRAGOLA, LIME E SAMBUCO con pezzi Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. Contiene fragola liofilizzata in pezzi.	454g/L agua	1,25	10	Fresa, lima y saúco	F	●		●	●	
P1248A	GUAVA, MANGO E COCCO con pezzi Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*.	454g/L agua	1,25	10	Guayaba mangos y coco	F	●		●	●	
P1237	LIMONE Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*.	454g/L agua	1,25	10	Limón	F	●		●	●	
P1240	LIMONE E ZENZERO Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri* per una delle più classiche varianti del Sabor limone.	454g/L agua	1,25	10	Limón y jengibre	F	●		●	●	
P1309	PESCA, MANGO E MARACUJA con pezzi Base pronta completamente naturale con zucchero di agave e certificata VEGANOK. Fonte di fibre e senza emulsionanti.	450 g/L	1,25	8	Melocotón mangos y maracuyá	F	●	●	●	●	

*En comparación con productos similares en el mercado

Pastas Clásicas

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC720P	ARACHIDE Pasta pura de cacahuets tostadosy refinados.	100g/L	2,5	2,5	100% pasta de cacahuets tostados	●	●	●	●	
PC014P	BABYBLUE (color azul) Pasta de color azulcon un aroma agradablede leche avainillado.	50g/L	3	2	Leche avainillado	●	●	●	●	●
PC005P	BUBBLE GUM (color rosa) Pasta de color rosa con el característico sabor del famoso chicle.	100g/L	3	2	Chicle	●	●	●	●	●
PC626PB	CAFFÈ DEL NONNO GIUBILEO Pasta hecha de extracto de café con una mezcla de arábica y robusta, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva.	50g/L	3	2	Café	●	●	●	●	●
PC508P	CAFFÈ Pasta a base de café puro liquido.	50g/L	3	2	Café	●	●	●	●	●
PC627PB	CANNELLA GIUBILEO Pastas a base de pura canela, azúcar de caña y azúcar de uva.	50g/L	3	2	Canela	●	●	●	●	
PC025C	COCCO Pasta a base de coco deshidratado.	100g/L	3	2	Coco	●	●	●	●	
PC634PB	COCCO GIUBILEO Pastas a base de coco rapé, azúcar de caña y azúcar de uva.	100g/L	3	2	Coco	●	●	●	●	
PC569P	GIANDUIA PREMIUM Pasta clásica Gianduia, con alto contenido de avellanas.	50g/L	2,5	2	Gianduia	●	●	●	●	●
PC643PB	LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO Pasta a base de regalizcon una nota de anís estrellado,con azúcar de caña en brutoy azúcar de uva.	100g/L	2,5	2	Regalizy anis	●	●	●	●	
PC580P	MANDORLA PREMIUM Pasta pura de almendras tostadasy refinadas.	100g/L	2,5	2	100% pasta de almendras tostadas	●	●	●	●	
PC034P	MENTA Pasta con un sabor intensoy fresco de menta.	50g/L	3	2	Menta	●	●	●	●	●
PC628PB	MENTA PIPERITA GIUBILEO Pasta con aroma de menta piperita, azúcar de caña en bruto y azúcar de uva.	40/50g/L	3	2	Menta piperita	●	●	●	●	
PC034P	NOCCIOLA DOLCEVITA Pasta pura de avellanas tostadas y refinadas de origen italiana.	100g/L	2,5	2	100% pasta de avellanas tostadas	●	●	●	●	●
PC640PA	“NOCCIOLA PIEMONTE IGP” GIUBILEO Pasta de avellanas Piamonte refinadas a tostadura clara, certificadas IGP.	100g/L	2,5	2	100% pasta de avellanas tostadas	●	●	●	●	
PC521P	NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE Pasta refinada de avellanas Piamonte IGP con tostadura ligera.	100g/L	2,5	2	100% pasta de avellanas tostadas	●	●	●	●	●
PC532P	NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE STABILIZZATA Pasta estabilizada para evitar el afloramiento natural del aceite obtenida de avellanas italianas refinadas y tostadas intensamente.	100g/L	2,5	2	100% pasta de avellanas tostadas	●	●	●	●	●
PC041P	NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA Pasta pura de avellanas TGT refinadas y tostadas.	100g/L	2,5	2	100% pasta de avellanas tostadas	●	●	●	●	●
PF103PCL	PISTACCHIO EXTRA Pasta a base de pistachosy anacardos.	100g/L	2,5	2	Pistacho	●	●	●	●	
PC807	PISTACCHIO MEDITERRANEO Mezcla de pistachos tostados refinados de origen mediterránea.	100 g/L	5	2	99,6% pasta de pistacho	●	●	●	●	
PC089P	PISTACCHIO PURO GIUBILEO COLOR Pasta de pistachocon la adición de clorofila.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	●
PC583PB	PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR Pasta de pistacho sin colorantes.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	●
PC046P	PISTACCHIO PURO REALE COLOR Pasta pura de pistacho mediterráneo.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	●

Pastas Clásicas

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC433P	PISTACCHIO PURO REALE NO COLOR Pasta pura de pistacho mediterráneo completamente sincolorantes.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	●
PC624PB	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP COLOR Pasta pura de pistacho de Bronte DOP.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	
PC707P	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP NO COLOR Pasta pura de pistacho de Bronte DOP completamente sin colorantes.	100g/L	2,5	2	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	
PC434P	ROSA GIUBILEO Pasta con notas aromáticas de rosa, azúcar de caña en brutoy azúcar de uva.	50g/L	3	2	Rosa	●	●	●	●	
PC782	SUPERCIOCK FONDENTE Pasta a base de cacaoy masa de cacao.	100g/L	5	2	Chocolate negro	●	●	●	●	●
PC092P	TORTA DI MELE Pasta condimentada a base de zumode manzana.	50g/L	3	2	Tarta de manzana	●	●	●	●	
PC048P	VANIGLIA D con BACCHE Vainilla delicada de color pajizo con vino blanco y vainas.	50g/L	3	2	Vainilla	●	●	●	●	
PC555P	VANIGLIA FRANCESE Vainilla blanca dulce con vainas, notas caramelizadas y de almendra.	50g/L	3	2	Vainilla	●	●	●	●	
PC533P	VANIGLIA TAHITI Vainilla amarilla con notas amaderadasy tostadas, rica en vainas.	50g/L	3	2	Vainilla	●	●	●	●	●

Línea Smart

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC025D	COCCO Pasta a base de coco deshidratado.	100g/L	1	6	Coco	●	●	●	●	
PC046D	PISTACCHIO PURO REALE COLOR Pasta pura de pistacho mediterráneo.	100g/L	1	6	100% pasta de pistacho	●	●	●	●	●
PC555B	VANIGLIA FRANCESE Vainilla blanca dulce con vainas, notas caramelizadas y de almendra.	50g/L	1	6	Vainilla	●	●	●	●	

Pastas de Fruta

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC105P	PRIMAFRUTTA ANANAS	100g/L	3	2	Piña	●	●	●	●	●
PC107P	PRIMAFRUTTA ANGURIA	100g/L	3	2	Sandía	●	●	●	●	●
PC108P	PRIMAFRUTTA ARANCIA	100g/L	3	2	Naranja	●	●	●	●	●
PC110P	PRIMAFRUTTA BANANA	100g/L	3	2	Plátano	●	●	●	●	●
PC130P	PRIMAFRUTTA FRAGOLA	100g/L	3	2	Fresa	●	●	●	●	●
PC135P	PRIMAFRUTTA FRUTTIBOSCO	100g/L	3	2	Frutos del bosque	●	●	●	●	●
PC140P	PRIMAFRUTTA KIWI	100g/L	3	2	Kiwi	●	●	●	●	●
PC145P	PRIMAFRUTTA LAMPONE	100g/L	3	2	Frambuesa	●	●	●	●	●
PC149P	PRIMAFRUTTA MANDARINO	100g/L	3	2	Mangos	●	●	●	●	●
PC151P	PRIMAFRUTTA MANGO	100g/L	3	2	Mangos alphonso	●	●	●	●	●
PC153	PRIMAFRUTTA MANGO ALPHONSO	100g/L	3	2	Manzana verde	●	●	●	●	●
PC155P	PRIMAFRUTTA MELA VERDE	100g/L	3	2	Granada	●	●	●	●	●
PC158P	PRIMAFRUTTA MELOGRANO	100g/L	3	2	Melón	●	●	●	●	●
PC160P	PRIMAFRUTTA MELONE	100g/L	3	2	Arándano	●	●	●	●	●
PC165P	PRIMAFRUTTA MIRTILLO	100g/L	3	2	Mora	●	●	●	●	●
PC170P	PRIMAFRUTTA MORA	100g/L	3	2	Fruta de la pasión	●	●	●	●	
PC175P	PRIMAFRUTTA PASSION FRUIT	100g/L	3	2	Pera	●	●	●	●	●
PC180P	PRIMAFRUTTA PERA	100g/L	3	2	Melocotón	●	●	●	●	●
PC185P	PRIMAFRUTTA PESCA	100g/L	3	2	100% puré de Mangos Alphonso	●	●	●	●	●
PF273	MANGO ALPHONSO POLPA Pulpa de mangos Alphonso caracterizada por un sabor intensoy agradable.	lo suficiente	3,1	4	100% puré de Mangos Alphonso	●	●	●	●	

Saborizantes en polvo

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
B156C	CIOCCOLATO 130 Producto en polvo a base de cacao útil para realizar heladosy postres helados también en frío. Se utiliza en mezcla blanca o preparación de pastelería.	130g/L	2	4	Chocolate	●	●	●	●	
P455C	LIQUIRIZIA PURA PREMIUM 100% regaliz puro en polvosin aromas y azúcar.	25g/L	1	10	100% regaliz puro	●	●	●	●	●
P054A	SUPERLEMON S.A. Producto en polvo a base de aromas naturales y zumo de limón, sin estabilizantes, para utilizar con la base fruta como saborizante.	35g/L	1	10	Limón	●	●	●	●	●
P485	TÈ MATCHA GIUBILEO Producto en polvo a base de Té Matcha, sin aromasy colorantes.	100g/L	1	12	Té matcha	●	●	●	●	

Veteados

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PF199C	AMARENA Salsa de guinda rica en guindas enteras.	lo suficiente	3,5	2	Guindacon trozos	●	●	●	●	
PC757	ARANCIA (con filetes de naranja) Salsa de naranja rica en filetes de naranja confitada.	lo suficiente	3,5	2	Naranja con trozos	●	●	●	●	●
PC786	FICO AL CARAMELLO Salsa con higos, caramelo y higos caramelizados.	lo suficiente	3	2	Higo con trozos	●	●	●	●	●
PF291P	FRUTTI DI BOSCO Salsa de frutos del bosque con frutos rojos enteros.	lo suficiente	3	2	Frutos del bosque con trozos	●	●	●	●	●
PC801	LIMONE LIME BERGAMOTTO Salsa de limón, lima y bergamotacon filetes de limón y lima semi-confitados.	lo suficiente	3,5	2	Limay Bergamotacon trozos	●	●	●	●	●
PC787	MANGO Salsa de mangos con trozos de mangos semi-confitado.	lo suficiente	3	2	Mangos con trozos	●	●	●	●	●
PC788	MANGO PASSION YUZU Salsa de mangos, fruta de la pasión y yuzu, cítrico japonés característico y muy perfumado.	lo suficiente	3	2	Mangos, Fruta de la pasión y Yuzu	●	●	●	●	●
PF292P	PASSION FRUIT Salsa de fruta de la pasión con semillasde maracuyá.	lo suficiente	3,5	2	Fruta de la pasióncon semillas	●	●	●	●	●
PC093P	TORTA DI MELE Crema con el sabor inconfundible de tarta de manzana.	lo suficiente	3	2	Tarta de manzana	●	●	●	●	●

Monelle

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC751	MONELLA FONDENTE Crema a base de chocolate negro.	lo suficiente	3	2	Chocolate negro	●	●	●	●	●
PC784	MONELLA FONDENTE con LAMPONE Crema de chocolate negro enriquecida con frambuesas deshidratadas.	lo suficiente	3	2	Chocolate negro y frambuesas deshidratadas	●	●	●	●	●
PC696	MONELLA VEGAN Crema de chocolate y avellanas sin cualquier ingrediente de origen animal.	lo suficiente	3	2	Chocolatey avellanas	●	●	●	●	●

Le Glasse di Fusto

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC753	LA GLASSA BIANCA	lo suficiente	3,3	2	Chocolate blanco	●	●	●	●	●
PC747	LA GLASSA CACAO	lo suficiente	3,3	2	Cacao	●	●	●	●	●
PC755	LA GLASSA LIMONE	lo suficiente	3,3	2	Limón	●	●	●	●	
PC754	LA GLASSA MANGO-YUZU	lo suficiente	3,3	2	Mangos y yuzu	●	●	●	●	
PC748	LA GLASSA NEUTRA	lo suficiente	3,3	2	Neutro	●	●	●	●	●
PC758	LA GLASSA PISTACCHIO	lo suficiente	3,3	2	Pistacho	●	●	●	●	●
PC776	LA GLASSA BRONZO	lo suficiente	3,3	2	Neutra	●	●	●	●	●
PC775	LA GLASSA ORO	lo suficiente	3,3	2	Neutro	●	●	●	●	●
PC779	LA GLASSA CASSIS E LAVANDA	lo suficiente	3,3	2	Cassisy lavanda	●	●	●	●	●
PC778	LA GLASSA MORA E MIRTILLO	lo suficiente	3,3	2	Moray Arándano	●	●	●	●	●
PC777	LA GLASSA NERA	lo suficiente	3,3	2	Neutro	●	●	●	●	●

Coberturas

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC829	COPERTURA FONDENTE con COCCO Cobertura al sabor de chocolate negro enriquecida con el 10% de coco rapé, perfecta para realizar coberturas crujientes para palitos y sándwiches de helado, bombones y para virutas de chocolate en tarrina.	lo suficiente	3	2	Chocolate negro y coco	●	●	●	●	
PC831	COPERTURA FONDENTE con POP CORN CAMELLATO Cobertura al sabor de chocolate negro enriquecida con inclusiones de maíz caramelizado, perfecta para realizar coberturas crujientes para palitos y sándwiches de helado, bombones y para virutas de chocolate en tarrina.	lo suficiente	3	2	Chocolate negro y palomitas de maíz	●	●		●	
PF026D	COPERT CIOK (Stracciatella) Virutas de chocolate ideal para coberturas crujientes y pingüinos helados sutiles y postres helados.	lo suficiente	3	2	Chocolate	●	●	●	●	

Topping

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
PC306	BANANA	lo suficiente	1	6	Plátano	●	●	●	●	
PC308	CAFFÈ	lo suficiente	1	6	Café	●	●	●	●	
PC315	CARAMELLO	lo suficiente	1	6	Caramelo	●	●	●	●	
PC310	CIOCCOLATO	lo suficiente	1	6	Chocolate	●	●	●	●	
PC325	KIWI	lo suficiente	1	6	Kiwi	●	●	●	●	
PC333	MENTA	lo suficiente	1	6	Menta	●	●	●	●	
PC730	PISTACCHIO	lo suficiente	0,8	6	Pistacho	●	●	●	●	

Postres helados

Código Producto	Artículo y Descripción	Estado	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F						
P1000	SEMIFREDDO VEGAN Preparación en polvo para la realización de postres helados veganos, sin emulsionantes y cualquier elemento de origen animal.	Polvo	200g/L	1	10	Avainillado	F	●	●	●	●		
PC670H	SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO Base de fruta natural de gran versatilidad y sin emulsionantes para crear sorbetes, cremolatas y postres helados.	Pasta	31%	1,25	12	Neutro	F	●	●	●	●		

Giubileo Chef Experience

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor	C/F						
B355	GIUBILEO CHEF EXPERIENCE SORBETTO Base caracterizada por una etiqueta limpia, sin grasas vegetales y emulsionantes, indicada para la preparación de sorbetes gastronómicos hechos de verduras. Para obtener una textura lisa y cremosa tanto en mantecador como en Pacojet.	320g/L	1,3	8	Neutro	C	●	●	●	●		

Granizados

Código Producto	Artículo y Descripción	Dosis	Kg	Pz	Sabor					
P115A	GRANI AMARENA	170g/L	0,6	20	Guinda	●	●	●	●	
P110A	GRANI ARANCIA	170g/L	0,6	20	Naranja	●	●	●	●	
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	Fresa	●	●	●	●	
P100A	GRANI LIMONE	170g/L	0,6	20	Limón	●	●	●	●	
P107A	GRANI MELA VERDE	170g/L	0,6	20	Manzana verde	●	●	●	●	



Comprital Athenaeum

A tu lado con servicios y tecnología en un camino de crecimiento profesional.

Diseñado por el arquitecto Paolo Maldotti, Athenaeum es una obra de diseño moderno, candidato al **Premio Compasso d'oro**.

Una estructura abierta y luminosa que acoge uno espacio demo, la tasting area soft serve y estaciones conectadas con tecnología digital. El color elegido para los muebles toma origen desde las materias primas con las cuales se prepara el helado y desde del gusto en combinarlas, pero el elemento que más lo caracteriza es la naturaleza: no existe punto del edificio desde el cual no se perciba el contacto con ella. **Desde 2014, año de su nacimiento, Athenaeum ha acogido a miles de profesionales que han elegido formarse con Comprital.**

Técnicos del sabor

Nuestros técnicos ponen a disposición toda su experiencia y conocimiento, desarrollando cada año cientos de clases de formación prácticas y clases magistrales teóricas para heladeros y pasteleros, tanto individuales como de grupo. La formación se desarrolla en nuestro centro de formación Athenaeum en Milán, en todo el territorio italiano y en el extranjero, para poder estar siempre cerca de las necesidades de nuestros clientes y apoyarlos en su crecimiento profesional. A tal efecto, se han también desarrollado dos herramientas: Realidad Aumentada y Alphabetum, accesibles del móvil, ofrecen contenidos exclusivos, videotutorial, recetarios y consejos de los Maestros, para obtener siempre nuevas ideas en línea con las tendencias del mercado.



Formación de excelencia

Cada año, en colaboración con algunos de los Maestros más renombrados a nivel nacional e internacional, ofrecemos en nuestra sede de Milán cursos de alta calidad, diseñados para proporcionar a heladeros y pasteleros herramientas prácticas e ideas innovadoras, con el fin de enriquecer su oferta y aumentar el éxito de su actividad. Desde este año, para hacer cada vez más accesible la formación de alto nivel firmada Athenaeum, los cursos con los Maestros se impartirán también en las sedes de los distribuidores más importantes de la escena italiana gracias al proyecto: **Athenaeum on tour.**

NOVEDAD

I nostri Maestri



Gianluca Fusto

Gianluca Fusto trabajó bajo la dirección de Alain Ducasse antes de ir a École du Grand Chocolat Valrhona de Tain-l'Hermitage, en calidad de primero pastelero extranjero del cuerpo docente. El trabajo con químicos, físicos e ingenieros de alimentos le permite entender integralmente el mundo del sabor, llevándolo en 2021 a abrir la labo boutique FUSTO Milano, la primera pastelería y chocolatería speakeasy de Italia donde creatividad e innovación se emulsionan.



Riccardo Magni

Chef activo desde hace más de dos décadas en el mundo de la pastelería, alterna trabajo y formación, frecuentando también estructuras como Ecole Lenôtre y Bellouet Conseil en Francia y Richemont de Lucerna. Desde hace tiempo colabora con realidades importantes de la pastelería en Italia y en el extranjero, actualmente desarrolla la actividad de consultoría y docente en 360 grados, tarea que le ve ocupado en el mundo de la formación con empresas de primer nivel.



Emanuele Di Biase

Emanuele Di Biase empieza a poner las «manos en la pasta» a la edad de 8 años, en 1989 se convirtió en aprendiz de pastelería en la pastelería Jolly de Prato mientras asistía la escuela profesional de pastelería y cocina IAPAF de Florencia, graduándose en un solo año. En 2003 ganó la medalla de oro a los INTERNACIONALES DE ITALIA, primero de muchos reconocimientos a nivel mundial. Director y titular de la VEGANOK ACADEMY, formula productos vegan Para industrias alimentarias, cocina, pastelería y heladería.



Stefano Ferrara

Stefano Ferrara, heladero desde hace más de 20 años, es titular del renombrado Stefano Ferrara Gelato Lab y embajador del sabor DOC ITALY. Se ha acercado al trabajo de manera personal, desarrollando conocimientos de química y física del helado e investigando y haciendo muchísimas pruebas de materias primas como fibras, estabilizantes y azúcares diferentes que ha estudiado durante más de 13 años.



Mattia Mainardi

Su experiencia y pasión para el mundo del helado lo llevan a profundizar el mundo sensorial de los ingredientes orientándole en un enfoque innovador en la propuesta de nuevos sabores y combinaciones. Crece dentro de Comprital como demostrador internacional y hoy ocupa el cargo de responsable de Athenaeum y responsable de la aplicación de productos.



Alessandro Tiscione

Alessandro Tiscione, de apenas dieciocho años, enseñaba cocina en los cursos de aficionados en Gambero Rosso, pero su gran pasión para la pastelería lo llevó rápidamente a formarse en grandes restaurantes y ganar concursos en todo el mundo. Asesor de pastelería talentoso y sofisticado y docente en Gambero Rosso Academy, hoy colabora con empresas muy importantes del sector de la confitería.





Servicios

La mejora continua de la calidad de nuestro servicio es nuestro objetivo más importante. Por eso hemos implementado las propuestas que ponemos a disposición de cada profesional: un proceso formativo que parte de **Athenaeum**, con **cursos dirigidos por grandes Maestros**, pasa a través la **Realidad Aumentada**, hasta la librería digital de **Alphabetum** rica en fichas sensoriales e informaciones técnicas en continua actualización.

Realidad Aumentada

La Realidad Aumentada Comprital toma vida de los embalajes y proporciona informaciones puntuales ayudando con el uso del producto. Si se encuadra el código QR en el paquete se tendrá acceso a contenidos exclusivos y la posibilidad de recibir formación y sugerencia de manera dinámica.

Explora todos nuestros mundos ricos en recetas, videotutorial, fichas sensoriales evolucionadas y muchos detalles técnicos.



Descúbrelo a través de la Realidad Aumentada encuadrando el Código QR presente en los paquetes.

Alphabetum

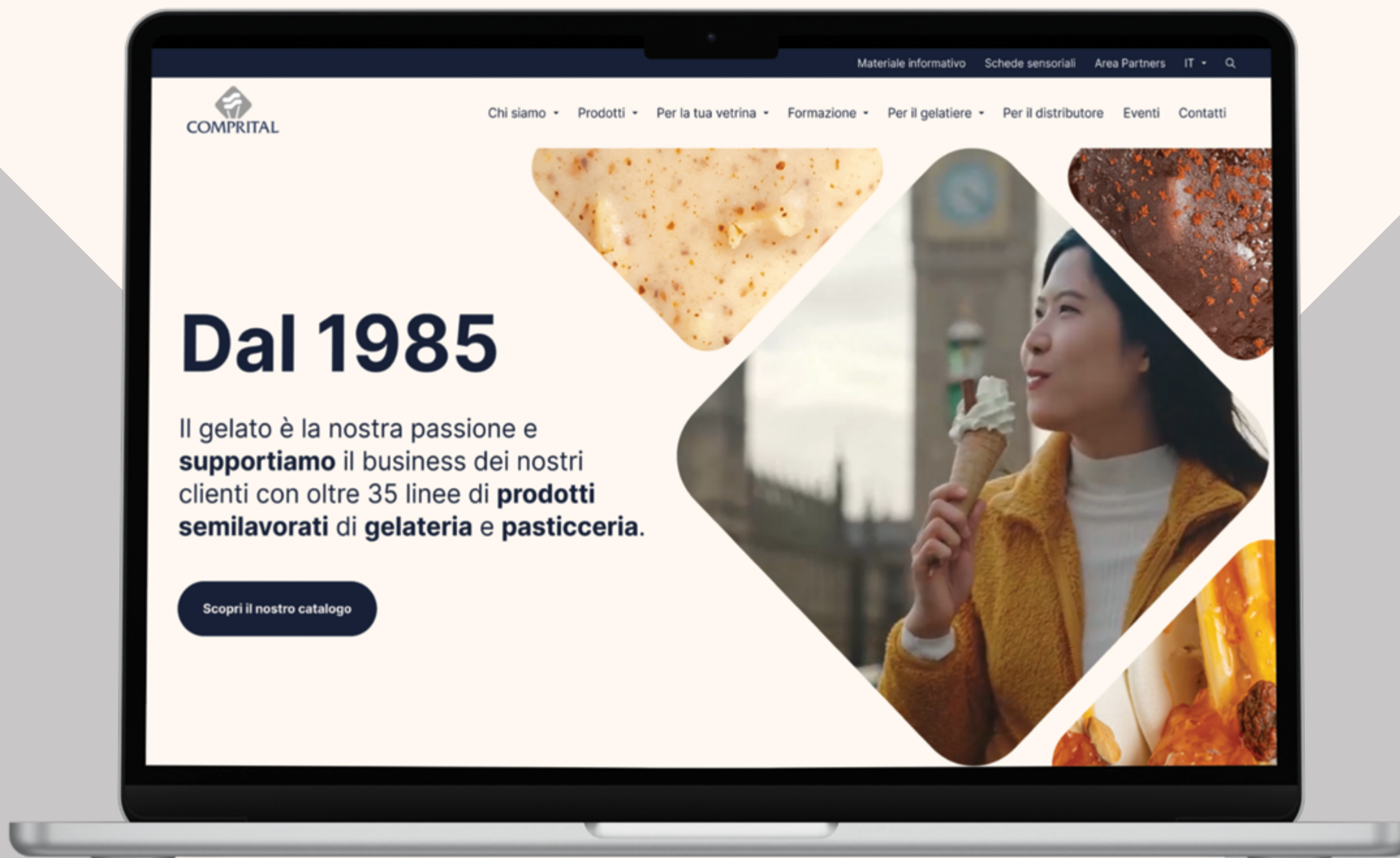
Alphabetum es una librería digital que proporciona informaciones técnicas y perfiles sensoriales realizados en una versión moderna. Un enfoque innovador siempre al alcance de la mano y en constante actualización gracias al formato digital y a la contribución creativa de nuestros Maestros.



¡Vamos a celebrar juntos 40 años de éxito con nuestro nuevo sitio!



¡Visítelo ahora
y descúbrelo después
de su cambio de
imagen!





COMPRITAL

COMPRITAL S.p.A.

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

