



COMPRITAL



2025

La nostra vera natura è l'innovazione

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

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

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

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

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



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

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

RELAZIONI

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

RISPETTO

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

EMOZIONE

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

SPIRITO IMPRENDITORIALE

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

1985

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

2005

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

2012

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

2014

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

2016

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

2020

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

2023

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

1994

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

2009

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

2013

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

2015

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

2019

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

2022

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

2024

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

Certificazioni

Una produzione certificata, la sicurezza di una perfetta qualità

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



HALAL CERTIFICATE

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



CERTIFICAZIONE BRC

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



KOSHER CERTIFICATE

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



VEGANOK

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



IGP (Indicazione Geografica Protetta)

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

Indice

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

Legenda



Certificato VEGANOK



Senza Glutine



Senza Lattosio



Prodotto Vegano



Certificato Halal



Novità 2025

DOS: Dosaggio

C/F: Caldo / Freddo

A/V: Grasso Animale / Vegetale

A/L: Acqua / Latte

Le immagini nelle pagine: 4, 6, 9, 13, 14, 16, 18, 26, 32, 35, 44, 45, 46, 48, 49, 50, 54, 56, 62, 74, 76, 85, inserite a scopo illustrativo, sono generate tramite Intelligenza Artificiale Generativa.



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

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

- ☀ Con zucchero d'uva e di canna
- ☀ Senza emulsionanti, grassi idrogenati o raffinati
- ☀ Con carruba e pectina come addensanti
- ☀ Solo materie prime selezionate



Basi Giubileo

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

Basi Giubileo

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

Paste Giubileo

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



Paste Giubileo

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

Aromatizzanti in polvere Giubileo

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

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

Gelato Gastronomico

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

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



Zucchero d'uva

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	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	Fruttato	C/F	●	●	●	●	



Basi Latte

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

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

Basi bassa grammatura

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

Basi media grammatura

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

Basi media grammatura

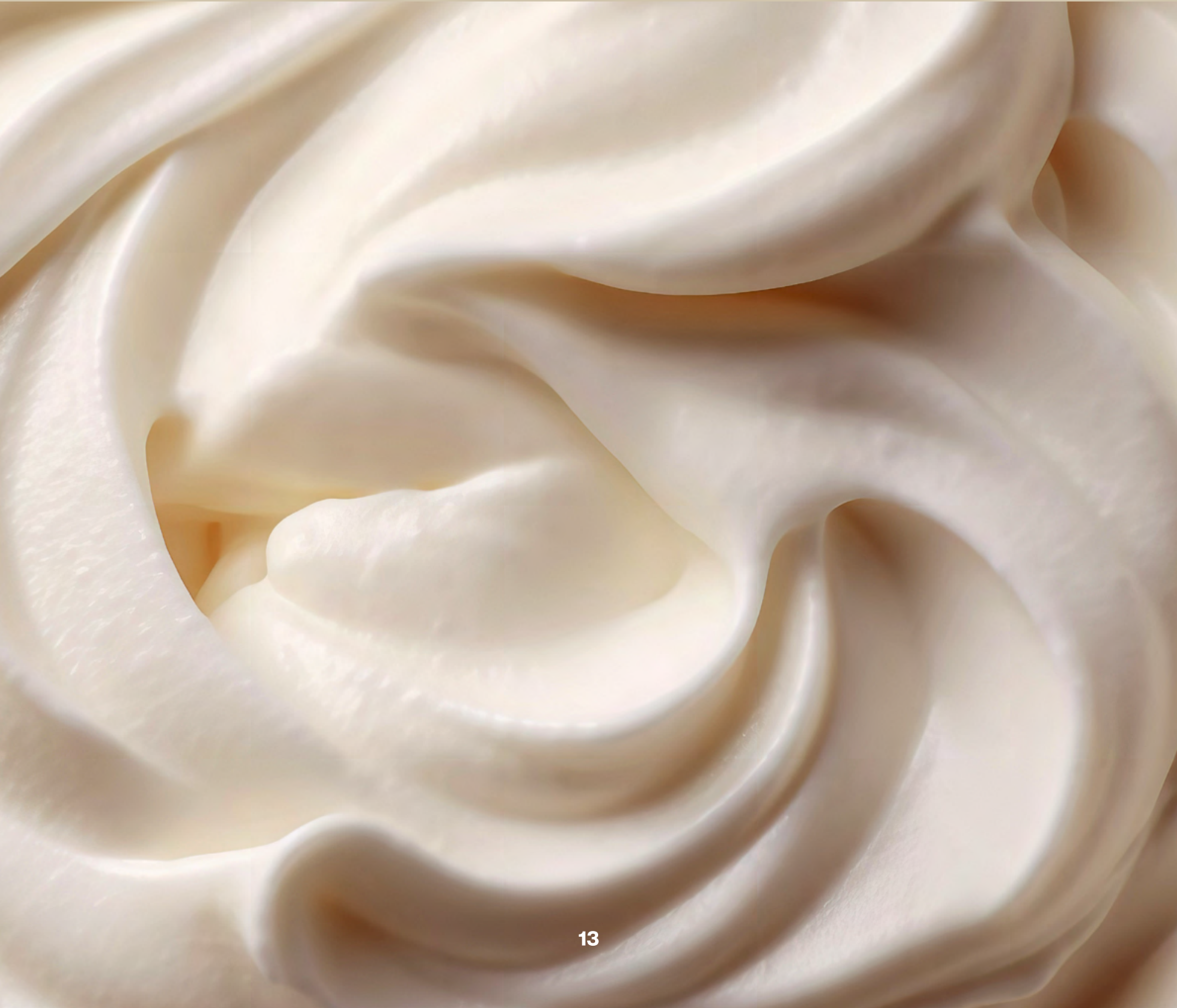
Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B148	BASE SAN MARCO 100 PANNA Base latte lavorabile sia a caldo che a freddo caratterizzata da un marcato aroma di panna, ottima spatolabilità, cremosità e tenuta in vetrina.	100g/L	2,5	4	Panna	C/F	A/V			●		●
B024A	COMPRIPAN 100 Base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

Neutri

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

Basi alta grammatura

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



Basi Frutta

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



Basi bassa grammatura

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

Basi media grammatura

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B212	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	-	●	●	●	●	

Basi alta grammatura

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

Neutri

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

Basi Vegane

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



Esponi il crowner nel tuo punto vendita!



Basi Pure Vegan

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

Altre Basi Vegane

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

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B358	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/riso	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	Cioccolato	C	V	●	●	●	●	●
P851	VEGANYÒ Base per realizzare un gelato al gusto yogurt privo di derivati animali, con zucchero di canna e zucchero d'uva.	480g/L	1,3	8	Yogurt			●	●	●		

Basi Lactose Free

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

*con lattosio inferiore a 0,1%

LACTOSE FREE 100

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

LACTOSE FREE 250

NEW

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

LACTOSE FREE 500

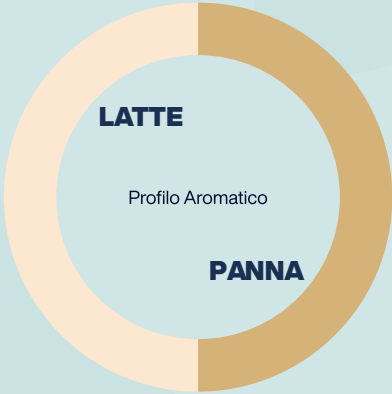
“Lactose free 500” è una base completa, pronta all'uso con la sola aggiunta di acqua. Presenta le medesime caratteristiche della “Lactose free 100” ma con la presenza di grassi vegetali. È completata all'interno di ogni ingrediente necessario per la preparazione del miglior gelato lactose free.



Basi senza Lattosio

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

LACTOSE FREE 500



LACTOSE FREE 250



LACTOSE FREE 100



Basi per utilizzi speciali

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

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



Crea a temperatura ambiente, assapora a -18°C

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

DOLCI PERFETTI DAL FREEZER ALLA TAVOLA!

INNOVATIVE

Sono studiate per essere facilmente lavorabili a temperatura ambiente.

IMPECCABILI

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

IMMEDIATE

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

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



Scopri il KIT DOLCE ASPORTO!

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

Esponi il crowner nel tuo punto vendita!

Altre basi per utilizzi speciali

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

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



Integratori

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



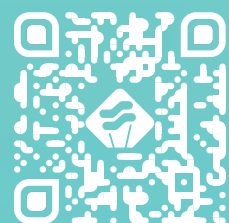
Codice	Articolo e Descrizione	Stato	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	A/V					
PF032	CREMOLINA (in pasta) Integratore in pasta a base di emulsionanti. Un ingrediente tecnico che aumenta il volume del gelato, incrementando la spatolabilità e mantenendo alta la struttura.	Pasta	3g/L	5	1	Neutro	C/F			•	•	•	
P007A	INTEGRA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

Speedy Classic

Semplici, veloci e gustosi

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

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



Scopri di più in Realtà Aumentata!



Una linea versatile e dalle molteplici applicazioni:



Manteccatore

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



Soft Serve

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



Micro Gelateria

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



Planetaria

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



Granitore

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



Frullatore

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

Speedy Classic Crema

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Acqua/ latte	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P774	BABYBLUE	450g/L	L	125	8	Fior di latte	F			●		
P482	CARAMELLO SALATO	450g/L	L	125	8	Caramello salato	F			●		●
P154A	CIOCCOLATO	450g/L	L	125	8	Cioccolato	F			●		●
P451	CIOCCOLATO BIANCO	450g/L	L	125	8	Cioccolato bianco	F			●		●
P158	CIOCCOLATO BIANCO&COCCO	450g/L	L	125	8	Cioccolato bianco e cocco	F			●		●
P257A	CIOCCOLATO FONDENTE	450g/L	A/L	125	8	Cioccolato fondente	F			●		●
P435	CREMA	450g/L	L	125	8	Crema	F			●		●
P776	CREMA CAFFÈ	450g/L	L	125	10	Crema caffè	F			●		
P781	CREMA CATALANA	450g/L	L	125	8	Crema catalana	F			●		●
P320	FIOR DI LATTE	450g/L	L	125	8	Fior di latte	F			●		●
P1312	GIANDUIA CRUNCH	450g/L	L	125	10	Cacao e nocciola	F			●		
P775	GIANDUIOTTO	450g/L	L	125	10	Gianduaia	F			●		●
P330	GRAN CIOCCOLATO ELVETIA	600g/L	A	1,5	8	Cioccolato fondente	C			●		●
P374A	GRAN CIOCCOLATO ELVETIA EXTRA BITTER	670g/L	A	1,6	8	Cioccolato fondente	C		●	●	●	●
P025C	LATTE DI COCCO	450g/L	L	125	8	Latte di cocco	F			●		●
P483	MANDORLA	450g/L	L	125	10	Mandorla	F			●		●
P429	MASCARPONE	450g/L	L	125	8	Mascarpone	F			●		●
P481	MATCHA	450g/L	L	125	8	Tè matcha	F			●		●
P036A	MENTA	450g/L	A	125	10	Menta	F			●		●
P338	NOCCIOLA	450g/L	L	125	10	Nocciola	F			●		●
P339	PISTACCHIO REALE	450g/L	L	125	10	Pistacchio	F			●		●
P434	RICOTTA	450g/L	L	125	8	Ricotta	F			●		
P426	TIRAMISÙ	450g/L	L	125	8	Tiramisù	F			●		●
P045A	VANIGLIA GIALLA	450g/L	L	125	10	Vaniglia gialla	F			●		●
P396	YOGURT	440g/L	L	1,1	10	Yogurt	F			●		●
P233	YOGURT con FRUTTOSIO	440g/L	L	1,1	10	Yogurt	F			●		

Speedy Classic Frutta

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Acqua/ latte	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P044A	ACE (multivitamin A+C+E)	450g/L	A	125	10	ACE	F		●	●	●	
P053A	ACE con FRUTTOSIO	450g/L	A	125	10	ACE	F		●	●	●	
P283	ACE VERDE	450g/L	A	125	10	Mela, kiwi e limone	F		●	●	●	
P026A	ALBICOCCA	450g/L	A	125	10	Albicocca	F		●	●	●	
P047A	ARANCELLO	450g/L	A	125	10	Arancia	F		●	●	●	
P282	ARANCIA SANGUINELLA	450g/L	A	125	10	Arancia rossa	F		●	●	●	●
P020A	DOLCEANGURIA	450g/L	A	125	10	Anguria	F		●	●	●	●
P260	FRAGOLA	450g/L	A	125	10	Fragola	F		●	●	●	●
P071A	KIWI	450g/L	A	125	10	Kiwi	F		●	●	●	●
P074A	LIME	450g/L	A	125	10	Lime	F		●	●	●	●
P034A	LIMONCELLO	450g/L	A	125	10	Limoncello	F		●	●	●	
P307B	LIMONE	450g/L	A	125	10	Limone	F		●	●	●	●
P259	LIMONE COSTIERA	450g/L	A	125	10	Limone	F		●	●	●	
P038A	MANDARINO	450g/L	A	125	10	Mandarino	F		●	●	●	●
P037A	MELA VERDE	450g/L	A	125	10	Mela verde	F		●	●	●	●
P430	MELOGRANO	450g/L	A	125	10	Melagrana	F		●	●	●	●
P076A	MELONE	450g/L	A	125	10	Melone	F		●	●	●	●
P049A	PESCA GIALLA	450g/L	A	125	10	Pesca gialla	F		●	●	●	●
P050A	POMPELMO ROSA	450g/L	A	125	10	Pompelmo rosa	F		●	●	●	●
P082A	SOLEADA	450g/L	A	125	10	Tropical	F		●	●	●	●
P190	SPEEDY FRUTTA	450g/L	A	0,9	12	Neutro	F		●	●	●	●
P778	SPEEDY FRUTTA STEVIA	360g/L	A	0,9	12	Neutro	F		●	●	●	●

Speedy Classic Frutta con pezzi

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Acqua/ latte	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P245	ANANAS con pezzi	450g/L	A	125	8	Ananas	F		●	●	●	●
P243	BANANA con pezzi	450g/L	L	125	8	Banana	F			●		●
P244	FRAGOLA con pezzi	450g/L	A	125	8	Fragola	F		●	●	●	●
P246	FRUTTI DI BOSCO con pezzi	450g/L	A	125	8	Frutti di bosco	F		●	●	●	●
P427	MANGO ALPHONSO con pezzi	450g/L	A	125	8	Mango alphonso	F		●	●	●	●
P287	MANGO con pezzi	450g/L	A	125	8	Mango	F		●	●	●	●
P247	MELA VERDE con pezzi	450g/L	A	125	8	Mela verde	F		●	●	●	●
P254	MELONE con pezzi	450g/L	A	125	8	Melone	F		●	●	●	●
P292	MIRTILLO con pezzi	450g/L	A	125	8	Mirtillo	F		●	●	●	●
P293	MORA con pezzi	450g/L	A	125	8	Mora	F		●	●	●	●
P294	PERA con pezzi	450g/L	A	125	8	Pera	F		●	●	●	●
P248	PESCA GIALLA con pezzi	450g/L	A	125	8	Pesca gialla	F		●	●	●	●
P290	SOLEADA con pezzi	450g/L	A	125	8	Tropical	F		●	●	●	●

Speedy Mix



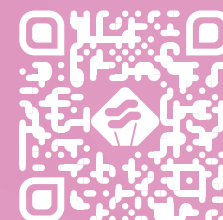
Speedy Mix è il nostro progetto legato al mondo Speedy.

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



Mixa 2 buste di gusti diversi e crea nuove ricette esclusive

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



Scopri il Ricettario Speedy Mix!

Speedy Trilogy

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

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

Si presenta in un pack monomateriale e riciclabile.

*Rispetto ai prodotti analoghi sul mercato.



Scopri di più in Realtà Aumentata!



NATURALE

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

GENUINO

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

VERSATILE

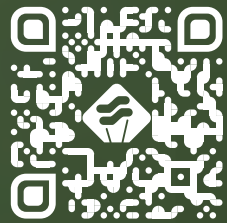
Utilizzabile in diverse applicazioni.

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

*Rispetto a prodotti analoghi sul mercato

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

*Rispetto a prodotti analoghi sul mercato



Scopri il Ricettario
Speedy Trilogy!

Semifreddi

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

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



Basi per semifreddi

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

Prodotti complementari

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

Prodotti per Pasticceria

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



Pasticceria veloce

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

Altri prodotti per pasticceria

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

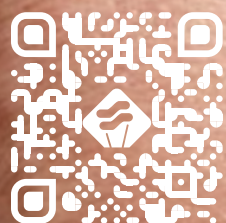
Pasticceria Veloce

COLLECTION

PASTICCERIA



Ricardo Magni



Scopri il
ricettario!

Il tuo alleato per dolci impeccabili

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

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

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

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

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



**Lasciati ispirare
dal nuovo ricettario**



Frozen Yogurt

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

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



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

Soft Gelato

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



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

Cioccolati

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

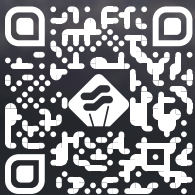


Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
B156C	CIOCCOLATO 130 Prodotto in polvere a base di cacao, utile per realizzare gelati e semifreddi anche a freddo. Da utilizzare su miscela bianca o preparazione di pasticceria.	130g/L	2	4	Cioccolato	C/F	•	•	•	•	•
PC511P	CIOCCOLATO BIANCO Pasta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

I Cioccolati di Knam

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

*nei prodotti in polvere



Scopri di
più in Realtà
Aumentata!



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



Paste Classiche

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



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

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC569P	GIANDUIA PREMIUM Pasta classica Gianduja, con alto contenuto di nocciole.	100g/L	2,5	2	Gianduja	●	●	●	●	●
PF927	GIANDUIOTTA Pasta per la preparazione della crema Gianduja.	500g/L	5	2	Gianduja			●		●
PC643PB	LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO Pasta a base di liquirizia con una nota di anice stellato, con zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva..	100g/L	2,5	2	Liquirizia e anice	●	●	●	●	
PC649PB	MALAGA GIUBILEO Pasta con tuorlo d'uovo, rum e uva sultanina, zucchero di canna e zucchero d'uva.	100g/L	3	2	Malaga			●	●	
PC580P	MANDORLA PREMIUM Pasta pura di mandorle tostate e raffinate.	100g/L	2,5	2	100% pasta di mandorle tostate	●	●	●	●	
PC034P	MENTA Pasta dal sapore intenso e fresco di menta.	50g/L	3	2	Menta	●	●	●	●	●
PC628PB	MENTA PIPERITA GIUBILEO Pasta con aroma naturale di menta piperita, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	40/ 50g/L	3	2	Menta piperita	●	●	●	●	
PC072P	MERINGA Pasta a base di meringhe sbriciolate.	100g/L	3	2	Meringa					
PC728	NOCCIOLA DOLCEVITA Pasta pura di nocciole tostate e raffinate di provenienza italiana.	100g/L	2,5	2	100% pasta di nocciole tostate	●	●	●	●	●
PC640PA	"NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GIUBILEO Pasta raffinata di Nocciola Piemonte IGP, con tostatura chiara.	100g/L	2,5	2	100% pasta di nocciole tostate	●	●	●	●	
PC521P	NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE Pasta raffinata di Nocciola Piemonte IGP, con tostatura leggera.	100g/L	2,5	2	100% pasta di nocciole tostate	●	●	●	●	●
PC532P	NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE STABILIZZATA Pasta stabilizzata per evitare l'affioramento naturale dell'olio ottenuta da nocciole italiane raffinate e tostate intensamente.	100g/L	2,5	2	100% pasta di nocciole tostate	●	●	●	●	●
PC041P	NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA Pasta pura di nocciole TGT raffinate e tostate.	100g/L	2,5	2	100% pasta di nocciole tostate	●	●	●	●	●
PC050P	NOCE Pasta a base di noci raffinate con granella.	100g/L	2,5	2	Noce con granella di noci		●	●	●	
PC074P	PANNA COTTA BIANCA Pasta dal sapore caratteristico di panna cotta.	100g/L	3	2	Panna cotta			●		●
PF103PCL	PISTACCHIO EXTRA Pasta a base di pistacchi e mandorle.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	
PC818	PISTACCHIO MEDITERRANEO Blend di pistacchi tostati raffinati di origine mediterranea.	100 g/L	5	2	99,6% pasta di pistacchio	●	●	●	●	
PC089P	PISTACCHIO PURO GIUBILEO COLOR Pasta di pistacchio con aggiunta di clorofilla.	100g/L	2,5	2	100% pasta di pistacchio	●	●	●	●	●
PC583PB	PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR Pasta di pistacchio priva di coloranti.	100g/L	2,5	2	100% pasta di pistacchio	●	●	●	●	●
PC046P	PISTACCHIO PURO REALE COLOR Pasta pura di pistacchio.	100g/L	2,5	2	100% pasta di pistacchio	●	●	●	●	●
PC433P	PISTACCHIO PURO REALE NO COLOR Pasta pura di pistacchio mediterraneo totalmente privo di coloranti.	100g/L	2,5	2	100% pasta di pistacchio	●	●	●	●	●
PC624PB	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP COLOR Pasta pura di pistacchio di Bronte DOP.	100g/L	2,5	2	100% pasta di pistacchio	●	●	●	●	

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC707P	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP NO COLOR Pasta pura di pistacchio di Bronte DOP totalmente privo di coloranti.	100g/L	2,5	2	100% pasta di pistacchio	●	●	●	●	
PF902D	PRALICREM Crema spalmabile di nocciole e cacao (22-24), ideale per farciture di pasticceria.	q.b.	3,5	2	Crema di nocciole e cacao			●		
PC530P	RHUM & RAISINS (con uvetta) Pasta a base di rum, tuorlo d'uovo e uva sultanina.	100g/L	3	2	Rum, tuorlo d'uovo e uva sultanina			●	●	
PC434P	ROSA GIUBILEO Pasta con note aromatiche di rosa, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Rosa	●	●	●	●	
PF906D	SPALMARELLA (crema spalmabile) Crema spalmabile di nocciole e cacao (10-12), ideale per farciture di pasticceria.	q.b.	3,5	2	Nocciole e cacao			●		
PC012P	SULTANA Pasta a base di tuorlo d'uovo, uva sultanina e vino marsala.	100g/L	3	2	Malaga			●	●	
PC782	SUPERCIOCK FONDENTE Pasta a base di cacao e massa di cacao.	100g/L	5	2	Cioccolato fondente	●	●	●	●	●
PC629PB	TIRAMISÙ GIUBILEO (con mascarpone) Pasta ispirata al popolare dolce italiano con tuorlo d'uovo, vino marsala, caffè e mascarpone fresco, zucchero di canna, zucchero d'uva.	80g/L	3	2	Tiramisù			●		
PC098P	TIRAMISÙ IMPERIALE (con mascarpone) Pasta a base di tuorlo d'uovo, vino marsala, caffè e mascarpone fresco.	100g/L	2,5	2	Tiramisù			●		
PF115P	TORRONCINO Pasta a base di torrone con miele e nocciole.	100g/L	2,5	2	Torrone di nocciola e miele			●	●	
PC092P	TORTA DI MELE Pasta speziata a base di succo di mela.	50g/L	3	2	Torta di mele	●	●	●	●	
PC048P	VANIGLIA D con BACCHE Vaniglia delicata di colore paglierino con vino bianco e bacche.	50g/L	3	2	Vaniglia	●	●	●	●	
PC555P	VANIGLIA FRANCESE Vaniglia di colore giallo avorio con note erbacee e legnose.	50g/L	3	2	Vaniglia	●	●	●	●	
PC636PB	VANIGLIA GIUBILEO (Madagascar) Pasta di colore bianco, con tuorlo d'uovo, bacche con estratto naturale di vaniglia del Madagascar, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva dalle note agrumate e mandorlate.	50g/L	3	2	Vaniglia			●	●	●
PC517P	VANIGLIA N GIALLA Vaniglia gialla con note floreali e di miele.	50g/L	3	2	Vaniglia			●	●	●
PC533P	VANIGLIA TAHITI Vaniglia gialla con note legnose e tostate, ricca in bacche.	50g/L	3	2	Vaniglia	●	●	●	●	●
PC523P	WHISKY Pasta a base di whisky.	50g/L	3	2	Whisky			●	●	
PC638PB	ZABAIONE DI ZIBIBBO GIUBILEO Pasta a base tuorlo d'uovo e zibibbo IGT siciliano.	80g/L	2,5	2	Zabaione			●	●	
PC505P	ZABAIONE PREMIUM Pasta a base di tuorlo d'uovo e vino marsala.	100g/L	2,5	2	Zabaione			●	●	
PC639PB	ZUPPA INGLESE GIUBILEO Pasta con liquore di marasche, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Zuppa inglese			●	●	

Paste Frutta

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

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



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

Linea Smart

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

Aromatizzanti in Polvere

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



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

Variegati Frutta

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

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



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

Variegati Crema

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



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



Monelle

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

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

Le Glasse di Fusto

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



Classic edition

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

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

Vogue edition

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

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

Crock edition

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

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

Glam edition

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

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



Scopri di più in Realtà Aumentata!



Coperture e Stracciatelle

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

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

Coperture

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



Stracciatelle

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

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PF026D	COPERT CIOK (stracciatella) Stracciatella ideale per coperture croccanti e sottili di stecchi, biscotti gelato e semifreddi.	q.b.	3	2	Cioccolato	●	●	●	●	
PC717	NERO FONDENTE Cioccolato in bottiglia, liquido sopra i 20°C, che solidifica a contatto con il gelato. Comodo da usare per stracciatella in vaschetta, coppe e coni gelato.	q.b.	0.8	6	Cioccolato fondente			●		
PF106D	STRACCIATELLA EXTRA Stracciatella di qualità con burro di cacao per una maggiore elasticità e scioglievolezza.	q.b.	3	2	Cioccolato		●	●	●	

Gelosissima Ice Candy Gum

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

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

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



Topping

BE THE TOP

Una linea di salse pronte utile per la decorazione di dessert
coppe gelato, frozen yogurt.
Composta sia da gusti classici che da gusti di tendenza.



Topping

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

Granite e Creme Fredde

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



Granite

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

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

Bevande e creme fredde

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

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

VEGANOK

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

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



Scopri di più in Realtà Aumentata!



Basi

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
B921	BASE PURE VEGAN P.G. Base vegana dall'etichetta pulita, priva di aromi e perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste grasse (nociola, pistacchio, etc.). Con zucchero di canna, burro di cacao, fibre di agrumi.	480 g/L	1,3	8	Neutro	C	●	●	●	●	
B920	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 polvere (15%) e cacao magro in polvere (18,8%).	670 g/L	1,6	8	Cioccolato fondente	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/riso	C	●	●	●	●	●
P851	VEGANYÒ Base per realizzare un gelato al gusto yogurt privo di derivati animali. Con zucchero di canna e zucchero d'uva.	480g/L	1,3	8	Yogurt	C	●	●	●	●	
P374D	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	Cioccolato	C	●	●	●	●	●

Neutri

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

Integratori

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P152	INTEGRA FIBRE Integratore a base di fibre vegetali e fruttosio, privo di saccarosio, grassi e derivati del latte. Previene la formazione di cristalli di ghiaccio e migliora la tenuta in vetrina, conferendo al gelato un aspetto più cremoso, pieno e stabile. Perfetto per correggere difetti di separazione dell'acqua nei sorbetti.	20g/L	1	8	Neutro	C/F	●	●	●	●	●
PC606A	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	Fruttato	C/F	●	●	●	●	

Speedy Trilogy

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	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 acqua	1,25	10	Ananas e cocco	F	●		●	●	
P1247A	CASSIS E KARKADÈ con pezzi Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*.	454 g/L acqua	1,25	8	Cassis e karkadè	F	●	●	●	●	
P1313	ESOTICO con pezzi Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti. Un gusto inconfondibile ricco di mango, cocco, passion fruit e banana.	450 g/L acqua	1,25	8	Mango, cocco, banana e passion fruit	F	●	●	●	●	
P1241A	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 acqua	1,25	10	Fragola, lime e sambuco	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 acqua	1,25	10	Guava mango e cocco	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 acqua	1,25	10	Limone	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 gusto limone.	454g/L acqua	1,25	10	Limone e zenzero	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	Pesca mango e maracuja	F	●	●	●	●	

*Rispetto a prodotti analoghi sul mercato

Paste Classiche

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC720P	ARACHIDE Pasta pura di arachidi tostate e raffinate.	100g/L	2,5	2,5	100% pasta di arachidi tostate	●	●	●	●	
PC014P	BABYBLUE (colore azzurro) Pasta di colore azzurro dal piacevole aroma di latte vanigliato.	50g/L	3	2	Latte vanigliato	●	●	●	●	●
PC005P	BUBBLE GUM (colore rosa) Pasta di colore rosa dal sapore caratteristico del famoso chewing gum.	100g/L	3	2	Chewing gum	●	●	●	●	●
PC626PB	CAFFÈ DEL NONNO GIUBILEO Pasta a base di vero estratto di caffè con una miscela arabica e robusta, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Caffè	●	●	●	●	●
PC508P	CAFFÈ Pasta a base di puro caffè liquido.	50g/L	3	2	Caffè	●	●	●	●	●
PC627PB	CANNELLA GIUBILEO Pasta a base di pura cannella, zucchero di canna e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Cannella	●	●	●	●	
PC025C	COCCO Pasta a base di cocco essiccato.	100g/L	3	2	Cocco	●	●	●	●	
PC634PB	COCCO GIUBILEO Pasta a base di cocco rapè, zucchero di canna e zucchero d'uva.	100g/L	3	2	Cocco	●	●	●	●	
PC569P	GIANDUIA PREMIUM Pasta classica Gianduia, con alto contenuto di nocciole.	50g/L	2,5	2	Gianduia	●	●	●	●	●
PC643PB	LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO Pasta a base di liquirizia con una nota di anice stellato, con zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva..	100g/L	2,5	2	Liquirizia e anice	●	●	●	●	
PC580P	MANDORLA PREMIUM Pasta pura di mandorle tostate e raffinate.	100g/L	2,5	2	100% pasta di mandorle tostate	●	●	●	●	
PC034P	MENTA Pasta dal sapore intenso e fresco di menta.	50g/L	3	2	Menta	●	●	●	●	●
PC628PB	MENTA PIPERITA GIUBILEO Pasta con aroma naturale di menta piperita, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	40/50g/L	3	2	Menta piperita	●	●	●	●	
PC728	NOCCIOLA DOLCEVITA Pasta pura di nocciole tostate e raffinate di provenienza italiana.	100g/L	2,5	2	100% pasta di nocciole tostate	●	●	●	●	●
PC640PA	“NOCCIOLA PIEMONTE IGP” GIUBILEO Pasta raffinata di Nocciola Piemonte IGP, con tostatura chiara.	100g/L	2,5	2	100% pasta di nocciole tostate	●	●	●	●	
PC521P	NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE Pasta raffinata di Nocciola Piemonte IGP, con tostatura leggera.	100g/L	2,5	2	100% pasta di nocciole tostate	●	●	●	●	●
PC532P	NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE STABILIZZATA Pasta stabilizzata per evitare l'affioramento naturale dell'olio ottenuta da nocciole italiane raffinate e tostate intensamente.	100g/L	2,5	2	100% pasta di nocciole tostate	●	●	●	●	●
PC041P	NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA Pasta pura di nocciole TGT raffinate e tostate.	100g/L	2,5	2	100% pasta di nocciole tostate	●	●	●	●	●
PF103PCL	PISTACCHIO EXTRA Pasta a base di pistacchi e mandorle.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	
PC807	PISTACCHIO MEDITERRANEO Bland di pistacchi tostati raffinati di origine mediterranea.	100 g/L	5	2	99,6% pasta di pistacchio	●	●	●	●	
PC089P	PISTACCHIO PURO GIUBILEO COLOR Pasta di pistacchio con aggiunta di clorofilla.	100g/L	2,5	2	100% pasta di pistacchio	●	●	●	●	●
PC583PB	PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR Pasta di pistacchio priva di coloranti.	100g/L	2,5	2	100% pasta di pistacchio	●	●	●	●	●
PC046P	PISTACCHIO PURO REALE COLOR Pasta pura di pistacchio.	100g/L	2,5	2	100% pasta di pistacchio	●	●	●	●	●

Paste Classiche

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

Linea Smart

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

Paste Frutta

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

Aromatizzanti in polvere

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

Variegati

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

Monelle

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

Le Glasse di Fusto

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

Coperture

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

Topping

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

Semifreddi

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

Giubileo Chef Experience

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

Granite

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



Comprital Athenaeum

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

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

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

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

Tecnici del gusto

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



Formazione d'eccellenza

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

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

NEW

I nostri Maestri



Gianluca Fusto

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



Riccardo Magni

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



Emanuele Di Biase

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



Stefano Ferrara

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



Mattia Mainardi

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



Alessandro Tiscione

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





Servizi

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

Realtà Aumentata

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

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



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

Alphabetum

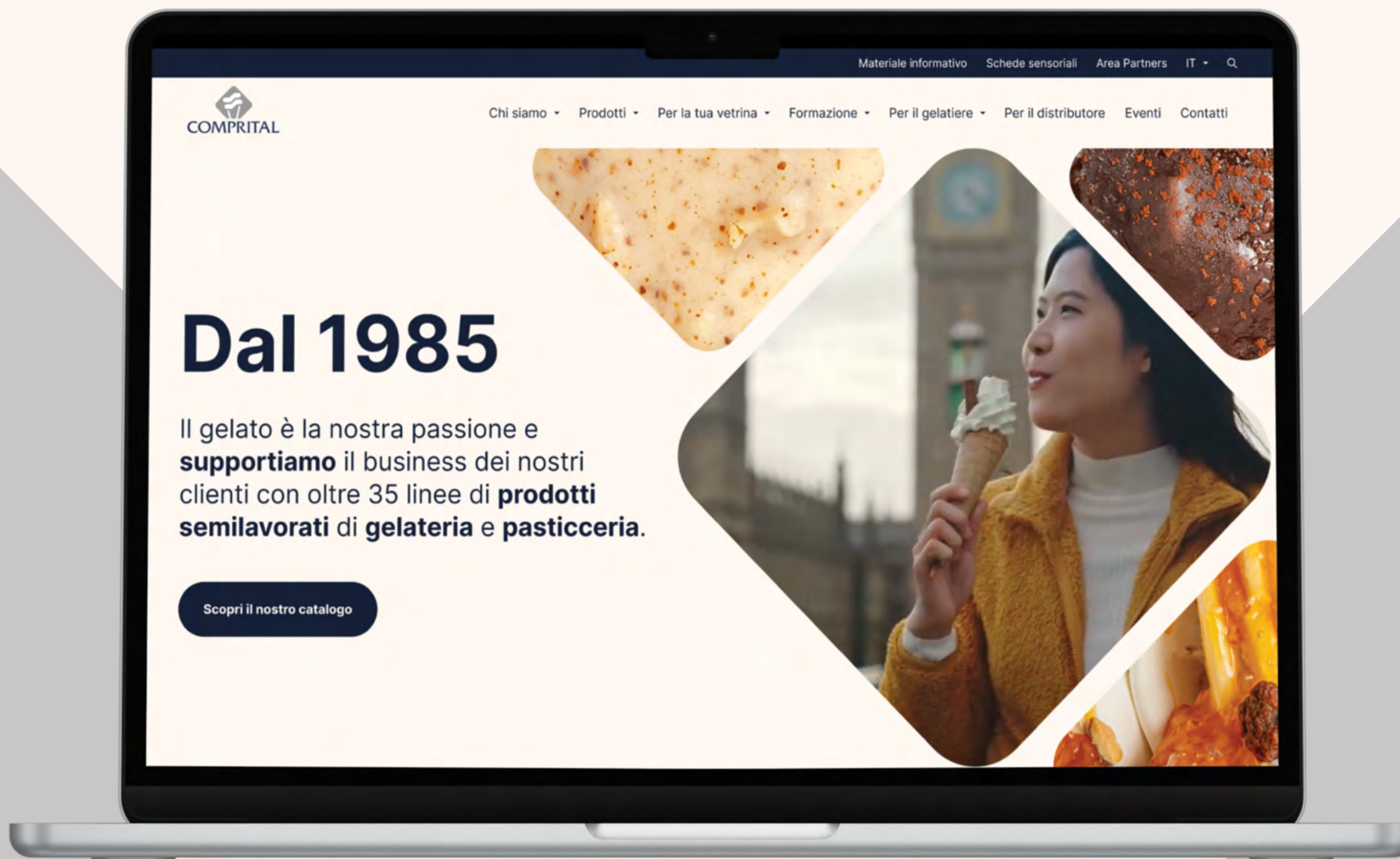
Alphabetum è una libreria digitale che fornisce informazioni tecniche e profili sensoriali realizzati in una versione moderna. Un approccio innovativo sempre a portata di mano e in costante aggiornamento grazie al formato digitale e al contributo creativo dei nostri Maestri.



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



Visitalo ora
e scopri lo nella
nuova veste!





COMPRITAL

COMPRITAL S.p.A.

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

