



CATALOGO GENERALE
ITA | ENG



GELATERIA

7	KIT GELATERIA
8	NEUTRI <i>STABILIZERS</i>
8	BASI CREMA <i>CREAM BASES</i>
9	BASI FRUTTA <i>FRUIT BASES</i>
10	MIGLIORATORI E INTEGRATORI <i>IMPROVERS AND SUPPLEMENTS</i>
10	INSAPORENTI IN POLVERE <i>FLAVOURINGS</i>
10	CREME BASE <i>BASIC CREAMS</i>
11	CAFFÈ <i>COFFEE</i>
11	CIOKOBÌ
11	LATTE E SOSTITUTI <i>MILK & MILK SUBSTITUTES</i>
11	CACAO <i>COCOA</i>
12	PASTE CLASSICHE <i>TRADITIONAL PASTES</i>
13	PASTE FRUTTA <i>FRUIT PASTES</i>
13	ECCELLENZE <i>SPECIALTIES</i>
14	I RUSTICI
14	PARAISO
15	PISTACCHIO <i>PISTACHIO</i>
15	NOCCIOLA <i>HAZELNUT</i>
16	LESTRACCIATELLE
16	AMARENE
16	SOTTOZERO
18	LESALSE
18	VELLUTATE
19	GRANIMOUSSE
19	CREMUÀ
20	CREME D'ORO
20	PINGUÌ
21	SOFT
21	HASTY
22	SOIA <i>SOYA</i>
23	TOPPING

PASTICCERIA
PASTRY

25	CAPRICCI
25	CAPRICCI VEGAN
26	CAPRICCIOSA
26	CHOCO
26	GLASSAGOLOSA
27	MAGIC COOKIES
27	TENERINI
28	MEDITERRANEO
29	CAPRICCI IN VASETTO <i>CAPRICCI JARS</i>
29	LECOCCOLE

PASTICCERIA
 MODERNA
MODERN PASTRY

31	KIT PASTICCERIA <i>KIT PASTRY</i>
32	LEMOUSSE
32	ICREMOSI
33	FARCIGLASS
33	LEFROLLE

DECORAZIONI
DECORATIONS

35	LEDECORAZIONI
----	---------------

LIMITED EDITION

37	CAPRICCI LIMITED EDITION
37	SOTTOZERO LIMITED EDITION
37	CHOCO LIMITED EDITION



Disio nasce nel cuore e dal cuore della Sicilia.

Frutto di **passione, competenza e ricerca**, coniuga **tradizione** e forte **innovazione** producendo una gamma di ingredienti semilavorati per i maestri artigiani che amano considerare la qualità non un punto di arrivo ma un irrinunciabile punto di partenza verso **l'eccellenza**.

***Disio**, born in the heart of Sicily, is the result of **passion, competence and research**.*

*We combine **tradition** and strong **innovation**, producing a wide range of semi-finished ingredients for master craftsmen who love to look at quality as an essential starting point towards **excellence**.*



Controlli e analisi garantiscono e assicurano
a tutti gli artigiani che ci apprezzano
uno standard qualitativo che parte dalla
materia prima e si conclude
con spedizioni rapide ed efficienti.

*All of our products checks and testings
guarantee to our artisans a quality standard
focused on the raw material and on fast and
efficient shipments.*



GELATERIA



KIT GELATERIA

Kit completi per la realizzazione di golose vaschette gelato.

Complete kits to create delicious Gelato trays.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
I CIOCCOLATOSI		
S09	Kit Ciokobì	Ciokobì Bianco Kg. 6x2 - Sottozerocrock Bianco Kg. 3x1 - Sottozerocrock Ciocco&Latte Kg. 3x1 <i>Ciokobì White Kg. 6x2 - Sottozerocrock White Kg. 3x1 - Sottozerocrock Ciocco&Latte Kg. 3x1</i>
S38	Kit Crema d'Oro Latte <i>Kit Crema d'Oro Milk</i>	Paraiso crema d'Oro Kg. 4x1,2 - Crema d'Oro Latte Kg. 3x1 <i>Paraiso crema d'Oro Kg. 4x1,2 - Crema d'Oro Milk Kg. 3x1</i>
S39	Kit Crema d'Oro Cocco <i>Kit Crema d'Oro Coconut</i>	Paraiso crema d'Oro Kg. 4x1,2 - Crema d'Oro Cocco Kg. 3x1 <i>Paraiso crema d'Oro Kg. 4x1,2 - Crema d'Oro Coconut Kg. 3x1</i>
S40	Kit Crema d'Oro Avola	Paraiso crema d'Oro Kg. 4x1,2 - Crema d'Oro Avola Kg. 3x1 <i>Paraiso crema d'Oro Kg. 4x1,2 - Crema d'Oro Avola Kg. 3x1</i>
S41	Kit Crema d'Oro Alba	Paraiso crema d'Oro Kg. 4x1,2 - Crema d'Oro Alba Kg. 3x1 <i>Paraiso crema d'Oro Kg. 4x1,2 - Crema d'Oro Alba Kg. 3x1</i>
S42	Kit Crema d'Oro Moka	Paraiso crema d'Oro Kg. 4x1,2 - Crema d'Oro Moka Kg. 3x1 <i>Paraiso crema d'Oro Kg. 4x1,2 - Crema d'Oro Moka Kg. 3x1</i>
S19	Kit KroccoNocciola	Ciocco&Latte Base Kg. 6x2 - Sottozero KroccoNocciola Kg. 3x2 <i>Ciocco&latte Base Kg. 6x2 - Sottozero KroccoNocciola Kg. 6x2</i>
S33	Kit Noccio&Bianco	Ciocco&Bianco Base Kg. 6x2 - Cremuà Noccio&Bianco Kg. 6x2 <i>Ciocco&Bianco Base Kg. 6x2 - Cremuà Noccio&Bianco Kg. 6x2</i>
S34	Kit Noccio&Fondente	Cocco&Fondente Base Kg. 6x2 - Cremuà Noccio&Fondente Kg. 6x2 <i>Ciocco&Fondente Base Kg. 6x2 - Cremuà Noccio&Fondente Kg. 6x2</i>
S10	Kit Noccio&Latte	Ciocco&Latte Base Kg. 6x2 - Cremuà Noccio&Latte Kg. 6x2 <i>Ciocco&Latte Base Kg. 6x2 - Cremuà Noccio&Latte Kg. 6x2</i>
S02	Kit Qbano	Pasta Qbano Kg. 3x1 - Sottozero Qbano Kg. 3x1 <i>Qbano paste Kg. 3x1 - Sottozero Qbano Kg. 3x1</i>
S43	Kit Torino-Napoli	Pasta Torino-Napoli Kg. 3x1 - Sottozero Torino-Napoli Kg. 3x1 <i>Torino-Napoli paste Kg. 3x1 - Sottozero Torino-Napoli Kg. 3x1</i>
S36	Kit Ruffianello	Ciokobì Cocco Kg. 5x2 - Sottozero Ruffianello Kg. 3x2 - Cocco rapè Kg. 1 <i>Ciokobì Coconut Kg. 5x2 - Sottozero Ruffianello Kg. 3x2 - Coconut rapè Kg. 1</i>
I GOURMET		
S04	Kit Alba	Pasta FiorAlba Kg. 3x1 - Cremuà Noisette Kg. 6x1 - Mezze nocciole tostate Kg. 1 - Vaschetta gelato black <i>FiorAlba Paste Kg. 3x1 - Cremuà Noisette Kg. 6x1 - Toasted hazelnuts Kg. 1 - Black Gelato tray</i>
S05	Kit Avola Reale	Pasta Avola Reale Kg. 3x1 - Cremuà Avola Kg. 6x1 - Granellona di mandorle tostate Kg. 1 - Vaschetta gelato black <i>Avola Reale Paste Kg. 3x1 - Cremuà Avola Kg. 6x1 - Toasted almond grains Kg. 1 - Black Gelato tray</i>
S03	Kit Lasmeralda	Pasta Smeralda Kg. 3x1 - Cremuà Smeraldicrock Kg. 6x1 - Granellona di pistacchio tostato Kg. 1 - Vaschetta gelato black <i>Smeralda Paste Kg. 3x1 - Cremuà Smeraldicrock Kg. 6x1 - Toasted pistachio grains Kg. 1 - Black Gelato tray</i>
I SICILIANI		
S29	Kit Cannolo	Hasty Ricottamisù Kg. 0,700x6 - Sottozero Cannolo Kg. 3x1 - Biancovo Kg. 0,400 - n. 6 cannoli - Shaker con retina <i>Hasty Ricottamisù Kg. 0,700x6 - Sottozero Cannolo Kg. 3x1 - Biancovo Kg. 0,400 - n. 6 cannoli - Shaker</i>
S37	Kit Cassata Siciliana	Hasty Ricottamisù Kg. 0,700x6 - Sottozero Marzapane Kg. 3x1 - Sottozero Cassata Siciliana Kg. 3x1 <i>Hasty Ricottamisù Kg. 0,700x6 - Sottozero Marzapane Kg. 3x1 - Sottozero Cassata Siciliana Kg. 3x1</i>
S16	Kit Ricotta PistArancia	Hasty Ricottamisù Kg. 0,700x6 - Sottozero PistArancia Kg. 3x1 - Granella di nocciole caramellate agrumate Kg. 1 <i>Hasty Ricottamisù Kg. 0,700x6 - Sottozero PistArancia Kg. 3x1 - Citrus Caramelized hazelnut grains Kg. 1</i>
GLI SPECIALI		
S35	Kit Bisquits	Pasta Bisquits Kg. 3x1 - Cremuà Bisquits Kg. 6x2 - Love Bisquits Kg. 1 - Stand Up vaschetta <i>Bisquits Paste Kg. 3x1 - Cremuà Bisquits Kg. 6x2 - Love Bisquits Kg. 1 - Stand up tray</i>
S13	Kit Cheesecake	Base Cheesecake Kg. 1,25x6 - Sottozero LaFrolla Kg. 3x1 - Sottozero Fragoline Kg. 3x1 - Granella di biscotto Kg. 1 <i>Cheesecake base Kg. 1,25x6 - Sottozero LaFrolla Kg. 3x1 - Sottozero Strawberries Kg. 3x1 - Biscuit grains Kg. 1.</i>
S24	Kit Crema Catalana	Pasta Crema Catalana Kg. 3x1 - Sottozero Crema Catalana Kg. 3x1 - Zucchero candito in polvere Kg. 0,300 - Shaker con retina <i>Crema Catalana paste Kg. 3x1 - Sottozero Crema Catalana Kg. 3x1 - Candy sugar powder Kg. 0,300 - Shaker</i>
S06	Kit Magnì	Pasta Magnì Kg. 3x1 - Sottozero Lattecrock Kg. 3x1 <i>Magnì paste Kg. 3x1 - Sottozero Lattecrock Kg. 3x1</i>
S15	Kit Paradì	Pasta Paradì Kg. 3x1 - Icremini Paradì Kg. 3x1 - Biancovo Kg. 0,400 <i>Paradì pasteKg. 3x1 - Icremini Paradì Kg. 3x1 - Biancovo Kg. 0,400</i>
S32	Kit Segreti di Bosco	Pasta Segreti di bosco kg. 3x1 - Sottozero Segreti di bosco Kg. 3x2 - Granella mix Kg. 1,5x1 <i>Segreti di Bosco paste Kg. 3x1 - Sottozero Segreti di bosco kg.3x2 - Grains mix Kg.1,5x1</i>
S11	Kit Torrone&Amarena <i>Nougat&BlackCherry</i>	Pasta Torrone Imperiale Kg. 3x1 - Vellutate Amarena Kg. 3x1 - Granellona extra Kg. 1 <i>Imperial Nougat paste Kg. 3x1 - Vellutate Black cherry Kg. 3x1 - Extra grains Kg. 1</i>

CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
S23	Kit Torta Limone&Fragoline <i>Lemon&Strawberries</i>	Pasta Torta Kg. 3x1 - Creмуà Biscolimone Kg. 6x1 - LeSalse Fragoline Kg. 3x1 - Granello di meringa Kg. 0,600 <i>Cake paste Kg. 3x1 - Creмуà Biscolimone Kg. 6x1 - LeSalse Strawberries Kg. 3x1 - Meringue grains Kg. 0,600</i>
S25	Kit Viennese	Hasty Viennese Kg. 1,2x6 - Sottozero Viennese Kg. 3x1 - Zucchero candito in polvere Kg. 0,300 - Spatola a onda - Shaker con retina <i>Hasty Viennese Kg. 1,2x6 - Sottozero Viennese Kg. 3x1 - Candy sugar powder Kg. 0,300 - Wave Spatula - Shaker</i>
ACCESSORI KIT KIT ACCESSORIES		
SP	Spatola a onda <i>Wave spatula</i>	Pratica spatola rigida ad onde (ideale per Kit Viennese) <i>Rigid wave spatula</i>
VBLK	Vaschetta gelato black <i>Black Gelato tray</i>	Vaschetta in policarbonato nera per gelato (L360xP250xH80) <i>Polycarbonate tray for Gelato (L360xP250xH80)</i>



NEUTRI | STABILIZERS

Linea di neutri latte e frutta da completare con integratori e altre materie prime.
Line of milk and fruit stabilizers to be completed with supplements and other raw material.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
AB01	Neutro F	Neutro indicato per stabilizzare miscele frutta (4/5gr.) <i>This product is ideal to stabilize fruit mixtures (4/5 gr.)</i>	3 - 4	1	4
AB02	Neutro CR	Neutro indicato per stabilizzare miscele latte (4/5 gr.) <i>This product is ideal to stabilize milk mixtures (4/5 gr.)</i>	3 - 4	1	4
AB03	Neutro 10% C/F	Neutro per miscele base frutta o crema (10 gr.) <i>Stabilizer for fruit or cream base mixtures (10 gr.)</i>	10	1	4
AB04	Neutro 15% C	Neutro per miscele base frutta o crema (15 gr.) <i>Stabilizer for fruit or cream base mixtures (15 gr.)</i>	15	1	4



BASI CREMA | CREAM BASES

Vasta gamma di miscele base in polvere per soddisfare tutte le esigenze di lavorazione del gelatiere.
Wide range of base powder mixtures designed to meet all the Gelato maker's needs.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
BASI A CALDO HOT PROCESS BASES					
BA01	Accademia 50	Base a caldo ideale per miscele al latte <i>Hot process base, ideal for milk mixtures</i>	35	2	8
BA02	NaturGel 50	Base a caldo senza grassi ideale per miscele al latte <i>Hot process base without fats, ideal for milk mixtures</i>	35	2	8
BA03	ArtePanna 50 C	Base a caldo con panna in polvere <i>Hot process base with cream powder</i>	35	2	8
BA33	Hegò 50 C	Base con grandi doti di stabilità, spatolabilità e gusto <i>This base has great characteristics of stability, paddling and taste</i>	35	2	8
BA04	Accademia 100	Base a caldo ideale per miscele al latte <i>Hot process base, ideal for milk mixtures</i>	70	2	8
BA05	ArtePanna 100 C	Base a caldo con panna in polvere <i>Hot process base with cream powder</i>	70	2	8
BA21	Base Cremastabile 100	Base a caldo per cremose miscele al latte <i>Hot process base for creamy milk mixtures</i>	70	2	8
BA29	Hegò 100 C	Base con grandi doti di stabilità, spatolabilità e gusto <i>This base has great characteristics of stability, paddling and taste</i>	70	2	8
BA32	Latte Top 100 C	Base con alta % di latte e proteine per gelato "alto" <i>Base with high % of milk and proteins for a very "high" gelato</i>	70	2	8
BA30	Hegò 200 C	Base con grandi doti di stabilità, spatolabilità e tenuta <i>This base has great characteristics of stability, paddling and tightness</i>	140	2	8
BA22	Base CremAssenza	Base latte senza grassi, stabilizzanti ed emulsionanti <i>Milk base without fat, stabilizers or emulsifiers</i>	70	2	8
BA06	Accademia 125	Base a caldo ideale per miscele al latte <i>Hot process base, ideal for milk mixtures</i>	90	2	8

CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK	CONF. PER CT. PACKS PER CARTON
BASI A FREDDO COLD PROCESS BASES					
BA07	Crema Base 50 C/F	Base a freddo ideale per miscele al latte <i>Cold process base ideal for milk mixtures</i>	35	2	8
BA08	ArtePanna 50 F	Base a freddo con panna in polvere <i>Cold process base with cream powder</i>	35	2	8
BA09	Maestro 100	Base a freddo ideale per miscele al latte <i>Cold process base ideal for milk mixtures</i>	70	2	8
BA10	ArtePanna 100 F	Base a freddo con panna in polvere <i>Cold process base with cream powder</i>	70	2	8
BA31	Hegò 100 F	Base con grandi doti di stabilità, spatolabilità e gusto <i>This base has great characteristics of stability, paddling and taste</i>	70	2	8
BA23	Base PiNo	Base pronta per gelati al gusto di pistacchio e nocciola <i>Ready to use pistachio and hazelnut gelato base</i>		1,2	12
BA11	Maestro 125	Base a freddo ideale per miscele al latte <i>Cold use base, ideal for milk mixtures</i>	90	2	8
BA12	Maestro Plus	Base a freddo ideale per miscele al latte <i>Cold use base, ideal for milk mixtures</i>	110	2	8
BA18	Maestro 400	Base a freddo completa per miscele al latte <i>Complete cold use base for milk mixtures</i>	280	2,4	8
BA13	Maestro 250	Base a freddo ideale per miscele al latte <i>Cold use base ideal for milk mixtures</i>	175	2	8
BA14	Vellutata	Base a freddo ideale per miscele al latte <i>Cold use base ideal for milk mixtures</i>	250	2	8
BA15	TotalCream	Base a freddo ideale per miscele al latte <i>Cold use base ideal for milk mixtures</i>	350	2	8
BA16	Base Vegan 	Base completa a freddo VeganOk 100% vegetale <i>Complete cold use 100% VeganOk vegetal base</i>		1,25	10
BA17	Base Cheesecake	Base completa ideale per gelato gusto di Cheesecake <i>Complete cheesecake gelato base</i>		1,25	10



BASI FRUTTA | FRUIT BASES

Linea di prodotti ideali per la preparazione di golosi gelati alla frutta dalla struttura fresca e cremosa.

Line of products ideal for the preparation of delicious fruit gelato having a fresh and creamy structure.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
BB01	FruttaCream 50	Base frutta completa senza derivati del latte <i>Complete fruit base without milk derivatives</i>	35	2	8
BB02	Priva 50	Base frutta senza grassi vegetali aggiunti <i>Fruit base without vegetal fats</i>	35	2	8
BB03	FruttaCream 100	Base frutta completa senza derivati del latte <i>Complete fruit base without milk derivatives</i>	70	2	8
BB04	Priva 100	Base frutta senza grassi vegetali aggiunti <i>Fruit base without vegetal fats</i>	70	2	8
BB05	Frutta&fruit	Base frutta dolcificata con solo fruttosio <i>A fruit base sweetened with fructose</i>	300	1	12
BB07	Frozen Fruit	Base Frutta ideale per l'utilizzo di frutta surgelata <i>Fruit base ideal to use frozen fruits</i>	330	2	8



MIGLIORATORI E INTEGRATORI | IMPROVERS AND SUPPLEMENTS

Linea di prodotti da aggiungere alla miscela base di latte o frutta per esaltarne i sapori, la spatolabilità e la cremosità.

Line of products to be added to the basic blend of milk or fruit to enhance the taste, the spreadability and the creaminess of your gelato.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
ADC01	Soffy	Emulsionante in pasta per gelati <i>Gelato emulsifier in paste</i>	Q.B. <i>at will</i>	5	2
ADC02	Isomalto	Zucchero in polvere per decorazione <i>Sugar powder for decorations</i>	Q.B. <i>at will</i>	2	6
AD01	ProtoPlus	Integratore di proteine indicato per dare struttura <i>This protein supplement will improve the structure of your product</i>	30 - 40	2	6
AD02	FiberGold	Integratore di fibre indicato per migliorare la tenuta <i>This fiber supplement will improve the holding of your product.</i>	20 - 40	2	6
AD03	XTruttura	Integratore indicato per una struttura più compatta <i>This supplement aims at making the structure of the product more compact</i>	30 - 40	2	6
AD04	XPatolabile	Integratore indicato per dare morbidezza alla struttura <i>This supplement aims at giving softness to the structure of the product</i>	30	2	6
AD05	Voilà	Integratore di grasso in polvere per conferire cremosità <i>Fat supplement powder aiming at giving smoothness to the product</i>	30 - 50	2	6
AD06	Cremasoffice	Integratore di grasso in polvere per conferire sofficità <i>Fat supplement powder aiming at giving softness to the product</i>	50	2	6



INSAPORENTI IN POLVERE | FLAVOURINGS

Gamma di prodotti in grado di facilitare ed ottimizzare l'ottenimento di alcuni sapori base del gelato artigianale.

Range of products facilitating and optimizing the reach of some basic artisanal Gelato flavours.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
BD01	Fior di panna	Insaporente alla panna con panna in polvere <i>Flavouring with cream powder</i>	50	1,5	4
BD02	Mascarpò	Insaporente ideale per gelato al mascarpone <i>This flavouring is ideal for the preparation of the Mascarpone gelato</i>	30	1,5	4
BD03	DYog	Insaporente per cremoso gelato allo yogurt <i>This flavouring is ideal for the preparation of the yogurt flavor gelato</i>	35 - 45	1,5	4
BD08	Dyog Greco	Insaporente per cremoso gelato allo yogurt Greco <i>This powdered flavouring is ideal for the preparation of the yogurt flavor gelato</i>	35 - 45	1,5	4
BDC01	Limone Sicilia 50 <i>Sicilian Lemon 50</i>	Insaporente per un intenso gelato al limone <i>This flavouring is ideal for the preparation of the lemon flavor gelato</i>	35	1,5	4



CREME BASE | BASIC CREAMS

Basi pronte in crema per gelato e/o cremini.

Ready-to-use creams for Gelato and/or "Cremini".



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
ED01	Ciocco&Latte Base	Base completa in crema per cioccolato al latte <i>Complete cream base for milk chocolate</i>		6	2
ED05	Ciocco&Fondente Base	Base completa in crema per cioccolato fondente <i>Complete cream base for dark chocolate</i>		6	2
ED06	Ciocco&Bianco Base	Base completa in crema per cioccolato bianco <i>Complete cream base for white chocolate</i>		6	2
ED07	Ciocco&Torino Base	Base completa in crema per gianduia con 18% nocciole <i>Complete cream base for gianduja with 18% of hazelnuts</i>		6	2



CAFFÈ | COFFEE

Linea di liofilizzati solubili al caffè.

A line of instant coffee freeze-dried products



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
BD04	Gran Caffè	Caffè liofilizzato arabica 100% 100% lyophilised arabic coffee	15 - 25	0,75	8
G05	Pasta Caffè Oro Chicco Oro Chicco Coffee paste	Pasta gelato con caffè arabica 100% This is a traditional paste with 100% arabic coffee	40	3	2



CIOKOBÌ

Basi complete in crema con cioccolato bianco.

Complete white chocolate cream bases.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
EG02	Bianco White	Base completa in crema con cioccolato bianco Complete white chocolate cream base		6	2
EG05	Cocco Coconut	Base completa in crema con cioccolato bianco e cocco Complete white chocolate and coconut cream base		5	2



LATTE E SOSTITUTI | MILK & MILK SUBSTITUTES

Latte e derivati in polvere per gelateria e pasticceria moderna.

Milk and derivatives powders for Gelato and Modern Pastry.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
LATTE MILK					
EAC01	Latte magro spray Nonfat Milk Spray	Latte in polvere spray Powdered milk spray		1	12
EAC02	Latte intero spray Whole Milk Spray	Latte in polvere spray Powdered milk spray		1	12
SOSTITUTI LATTE MILK SUBSTITUTES					
EA01	Armil	Integratore di magri del latte Non-fat milk contents supplement		2	8
EA02	Armil Creamy	Integratore di grassi e magri del latte Non-fat and fat milk contents supplement		2	8



CACAO | COCOA

Cacao in polvere dalle mille applicazioni ottimo per preparare gelati al cioccolato, semifreddi e dessert di pasticceria.

These very fine cocoa powders can be used in several ways: They are perfect to prepare chocolate Gelatos, semifreddos and Pastry desserts.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
EBC01	Cacao 10/12	Cacao amaro in polvere al 11% burro di cacao Dark cocoa powder (11% cocoa butter)		1	12
EBC02	Cacao 22/24	Cacao amaro in polvere al 23% burro di cacao Dark cocoa powder (23% cocoa butter)		1	12



PASTE CLASSICHE | TRADITIONAL PASTES

Ricca gamma di paste di altissima qualità disponibili sia nei gusti classici e tradizionali che in quelli più innovativi.

Rich range of high quality pastes: available both in traditional tastes and in the most innovative ways.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
GC01	Pasta Amaretto <i>Amaretto Paste</i>	Pasta dal tipico sapore dei biscotti a base di mandorla <i>This paste is characterized by the typical almond biscuits flavour</i>	80	3	2
G01	Pasta Arachide <i>Peanut Paste</i>	Pasta pura al sapore tipico di arachide tostata <i>This pure paste is characterized by the typical toasted peanut flavour</i>	80	3	2
G02	Pasta Avola Reale <i>Avola Reale Paste</i>	Pasta alla mandorla (100 gr/Kg.) <i>Almond paste (100 gr/Kg.)</i>	80	3	2
GC02	Pasta Azzurro <i>Azzurro Paste</i>	Pasta al sapore di vaniglia e fiordilatte <i>This is a Vanilla and Fiordilatte flavour paste</i>	40	3	2
G03	Pasta Bacio <i>Bacio Paste</i>	Pasta classica al gusto di nocciola e cacao <i>This is a traditional hazelnut and cocoa flavour paste</i>	100	5	2
G04	Pasta Biscotto <i>Cookie Paste</i>	Pasta classica al sapore del tipico frollino all'uovo <i>This is a traditional cookie flavour paste</i>	40	3	2
G51	Pasta Biscuits <i>Biscuits Paste</i>	Pasta classica al sapore di frollino <i>This is a traditional cookie flavour paste</i>	50	3	2
GC03	Pasta Bubble <i>Bubble Paste</i>	Pasta gelato al gusto bubble gum <i>Bubble gum flavour Gelato paste</i>	40	3	2
G05	Pasta Caffè Oro Chicco <i>Oro Chicco Coffee Paste</i>	Pasta classica con caffè arabica 100% <i>This is a traditional paste with 100% arabic coffe</i>	40	3	2
GC04	Pasta Cannella <i>Cinnamon Paste</i>	Pasta classica al gusto delicato e speziato di cannella <i>This is a classic paste characterized by the delicate and spicy cinnamon flavour</i>	40	3	2
G06	Pasta Caramou <i>Caramou Paste</i>	La dolcezza del caramello in una pasta dal sapore unico <i>The sweetness of caramel in a unique flavour paste</i>	80	3	2
G07	Pasta Ciokobi <i>Ciokobi Paste</i>	Pasta al cioccolato bianco dal gusto intenso e naturale <i>This is a traditional white chocolate paste, characterized by a natural and intense flavour</i>	100	3	2
G08	Pasta Cocco <i>Coconut Paste</i>	Pasta classica gusto cocco <i>This is a traditional coconut flavour paste</i>	80	3	2
G33	Pasta Crema Catalana <i>Crema Catalana Paste</i>	Pasta classica al gusto di crema catalana <i>Traditional crema catalana flavoured paste</i>	40	3	2
G09	Pasta Cremyogurt <i>Cremyogurt Paste</i>	Leggerezza e sapore in una pasta al gusto di Yogurt (35%) <i>Lightness and full taste in a Yogurt flavoured paste (35%)</i>	80	3	2
GC05	Pasta Croccantino al rum <i>Rum Treat Paste</i>	Pasta classica al sapore di croccante aromatizzato al rum <i>This is a traditional paste characterized by the Rum flavour</i>	80	3	2
G1030	Pasta Gianduia <i>Gianduia Paste</i>	Pasta classica dal caratteristico sapore di gianduia dolce <i>Traditional sweet Gianduia flavour paste</i>	90	3	2
G1055	Pasta Gianduia <i>Gianduia Paste</i>	Pasta classica dal caratteristico sapore di gianduia dolce <i>Traditional sweet Gianduia flavour paste</i>	90	5	2
G11	Pasta Magni <i>Magni Paste</i>	Deliziosa versione del celebre "Stecco gelato" <i>This is a delicious version of the traditional "Stecco gelato"</i>	50	3	2
GC06	Pasta Malaga <i>Malaga Paste</i>	Pasta classica caratterizzata dal sapore dell'uvetta passa <i>This is a traditional paste characterized by the raisin flavour</i>	80	3	2
GC07	Pasta Mascarpone <i>Mascarpone Paste</i>	Pasta classica al gusto di mascarpone <i>This is a traditional mascarpone flavour paste</i>	90	3	2
GC08	Pasta Menta <i>Mint Paste</i>	Pasta concentrata per cremoso gelato alla menta <i>This is a concentrated paste for a creamy mint gelato.</i>	50	3	2
GC09	Pasta Noce <i>Walnut Paste</i>	Pasta classica al sapore tipico della noce <i>This is a traditional walnut flavour paste.</i>	80	3	2
GC10	Pasta Panna Cotta <i>Panna Cotta Paste</i>	Pasta classica al sapore del famoso dolce a base di latte <i>This is a traditional paste with the classic milk based dessert flavour</i>	40	3	2
G14	Pasta Paradì <i>Paradì Paste</i>	Pasta gelato al gusto "Torta Paradiso" <i>This paste is ideal for making a "Paradiso cake" gelato</i>	40	3	2
G16	Pasta Qbano <i>Qbano Paste</i>	Pasta al cioccolato fondente e rum (100 gr/Kg.) <i>This product is a dark chocolate and rum flavoured paste (100 gr/Kg)</i>	80	3	2
G48	Pasta Segreti di Bosco <i>Segreti di Bosco Paste</i>	Pasta gelato con crema di yogurt ai frutti di bosco <i>This gelato paste includes a berries yogurt flavour cream</i>	50	3	2

CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
GC11	Pasta Tiramisù <i>Tiramisù Paste</i>	Pasta classica dal caratteristico sapore del tiramisù <i>This product is a Tiramisù flavour paste</i>	80	3	2
G17	Pasta Torta <i>Cake Paste</i>	Deliziosa versione della classica torta "Pasticcera" <i>This paste is a delicious version of the traditional "Pasticcera" cake</i>	50	3	2
GC12	Pasta Vaniglia classica <i>Traditional Vanilla Paste</i>	Per ottenere un gelato alla crema, dal sapore di vaniglia <i>This paste will allow you to obtain a creamy vanilla flavoured Gelato</i>	25	3	2
GC13	Pasta Zuppa Inglese <i>Zuppa Inglese Paste</i>	Un classico della pasticceria in versione gelato <i>The Gelato version of a traditional Pastry product</i>	40	3	2
G53	Pasta Torino-Napoli	Pasta che unisce nocciola e caffè chicco appena tostati <i>This paste combines just-toasted hazelnut and coffee</i>	80	3	2



PASTE FRUTTA | FRUIT PASTES

Linea di paste concentrate ideali per la realizzazione di gelati e/o sorbetti alla frutta.

Line of concentrated pastes: ideal to make fruit sorbet or gelato.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
G18	Pasta Amarena <i>Black Cherry Paste</i>	Pasta concentrata per cremoso gelato all'amarena <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy Black Cherry gelato</i>	70	3	2
GC14	Pasta Ananas <i>Pineapple Paste</i>	Pasta concentrata per cremoso gelato all'ananas <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy Pineapple gelato</i>	70	3	2
GC15	Pasta Banana <i>Banana Paste</i>	Pasta concentrata per cremoso gelato alla banana <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy Banana gelato</i>	70	3	2
GC16	Pasta Ciliegia <i>Cherry Paste</i>	Pasta concentrata per cremoso gelato alla ciliegia <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy cherry gelato</i>	70	3	2
GC17	Pasta Fragola <i>Strawberry Paste</i>	Pasta concentrata per cremoso gelato alla fragola <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy Strawberry gelato</i>	70	3	2
GC18	Pasta Fragolina di Bosco <i>Wild Strawberry Paste</i>	Pasta per cremoso gelato alle fragoline di bosco <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy Wild Strawberries gelato</i>	70	3	2
GC19	Pasta Frutti di Bosco <i>Berries Paste</i>	Pasta concentrata per cremoso gelato ai frutti di bosco <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy berries gelato</i>	70	3	2
GC20	Pasta Kiwi <i>Kiwi Paste</i>	Pasta cocentrata per cremoso gelato al kiwi <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy kiwi gelato</i>	70	3	2
GC21	Pasta Lampone <i>Raspberry Paste</i>	Pasta concentrata per cremoso gelato al lampone <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy Raspberry gelato</i>	70	3	2
GC22	Pasta Mela verde <i>Green Apple Paste</i>	Pasta concentrata per cremoso gelato alla mela verde <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy green apple gelato</i>	70	3	2
GC23	Pasta Melone <i>Melon Paste</i>	Pasta concentrata per cremoso gelato al melone <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy melon gelato</i>	70	3	2
GC24	Pasta Mirtillo <i>Blueberry Paste</i>	Pasta concentrata per cremoso gelato ai mirtilli <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy blueberry gelato</i>	70	3	2
GC25	Pasta Pesca gialla <i>Yellow Peach Paste</i>	Pasta concentrata per cremoso gelato alla pesca gialla <i>This paste is ideal for the preparation of a creamy yellow peach gelato</i>	70	3	2



ECCELLENZE | SPECIALTIES

Linea di prodotti d'eccellenza a marchio Disio.

Line of specialty products under the Disio label.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
GC28	Pasta Pistacchio Disio Top <i>Disio Top Pistachio Paste</i>	100% Pistacchi di Bronte DOP <i>100% DOP Bronte Pistachio paste</i>	90	1,45	4
G19	Pasta Cassata siciliana <i>Cassata siciliana Paste</i>	Una riproduzione fedele del celebre dolce siciliano <i>The faithful reproduction of the typical Sicilian cassata dessert</i>	120	3	2
G2030	Pasta Gianduia amara	Pasta classica dal caratteristico sapore di giand. amara	100	3	2
G2055	Bitter Gianduia Paste	Traditional bitter gianduia Paste		5	2



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
G21	Pasta Mandorla <i>Almond Paste</i>	Pasta alla mandorla di Sicilia <i>Sicilian almond paste</i>	90	3	2
GC2930	Pasta Nocciola Piemonte IGP <i>IGP Piedmont Hazelnut paste</i>	Purissima pasta gelato realizzata con nocciole Piemonte IGP delicatamente tostate e raffinate <i>Pure gelato paste made with gently toasted and refined IGP Piedmont hazelnuts</i>	90 - 110	3	2
GC2955				5	2
GC30	Pasta Pinolo puro <i>Pure Pine Nut Paste</i>	Pasta classica pura dal sapore di pinolo <i>Traditional pure paste; pine nut flavoured</i>	90 - 110	3	2
G22	Pasta Torrone Imperiale <i>Imperial Nougat Paste</i>	Tutto il gusto del vero e croccante torrone siciliano <i>The real taste of the crunchy sicilian nougat</i>	90	3	2
GC31	Pasta Vaniglia Bourbon <i>Bourbon Vanilla Paste</i>	Pasta classic. concentrata ottenuta con estratto di vaniglia <i>Traditional paste made with vanilla extract</i>	30	3	2
GC32	Pasta Zabaione XO <i>XO Zabaione Paste</i>	Pasta classica con uova e marsala artigianale siciliano <i>Traditional paste with eggs and sicilian artisanal marsala.</i>	80	3	2



I RUSTICI

Linea di paste ottenute da frutta secca tostata e leggermente raffinata per un effetto rustico.

Line of pastes made from toasted and slightly refined dried fruit for a rustic effect.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
RU01	Pistacchio rustico <i>Rustic Pistachio</i>	Pasta pistacchio leggermente raffinata <i>Slightly refined pistachio paste</i>	100	3	2
RU02	Mandorla rustica <i>Rustic Almond</i>	Pasta mandorla leggermente raffinata <i>Slightly refined almond paste</i>	100	3	2
RU03	Nocciola rustica <i>Rustic Hazelnut</i>	Pasta nocciola leggermente raffinata <i>Slightly refined hazelnut paste</i>	100	3	2



PARAISO

Dalla selezione delle migliori polveri di cacao nasce la linea Paraíso ideale per la realizzazione di ottimi gelati al cioccolato.

Paraíso powders come from the selection of the best raw material: they are perfect to make the real chocolate Gelato.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
FA01	Bianco <i>White</i>	Preparato completo per gelato al cioccolato bianco <i>Complete base for a white chocolate flavour gelato</i>		1,2	10
FA02	Ecuador	Profilo aromatico intenso, con cacao origine Ecuador <i>Intense aromatic taste, with Ecuador cocoa</i>		1,6	10
FA03	Extradark <i>Extradark</i>	Preparato al cioccolato per gelato al fondente extra (sdl) <i>Complete base for an extradark chocolate flavour gelato</i>		1,6	10
FA04	Fondente <i>Dark</i>	Gusto pieno ed intenso, con vero cioccolato fondente <i>Complete base for a full and intense dark chocolate flavour gelato</i>		1,6	10
FA05	Latte <i>Milk</i>	Preparato completo per gelato al cioccolato al latte <i>Complete base for an irresistible milk chocolate flavour gelato</i>		1,2	10
FA06	Pinky	Preparato completo con fave di cacao ruby naturali <i>Complete base made with natural Ruby cocoa beans</i>		1,2	10
FA07	Crema d'Oro	Preparato completo per gelato al latte cioccocaramellato <i>Complete base for a choco-caramelized milk chocolate</i>		1,2	10



PISTACCHIO | PISTACHIO

Il grande classico della gelateria in un'ampia gamma di referenze e proposte.

The great Gelato Classic in a wide range of references and proposals.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
G2330	Pasta Pist. Ciuriciuri Natural	Pasta al pistacchio dal sapore intenso e avvolgente con pistacchio di Bronte (100 gr./kg.)	90	3	2
G2355	<i>Natural Ciuriciuri Pistachio paste</i>	<i>Intense Pistachio flavour paste with Bronte pistachio. (100 gr./kg.)</i>	90	5	2
G2430	Pas. Pist. Ciuriciuri Standard	Pasta al pistacchio dal sapore intenso e avvolgente con pistacchio di Bronte (100 gr./kg.)	90	3	2
G2455	<i>Standard Ciuriciuri Pistachio paste</i>	<i>Intense Pistachio flavour paste with Bronte pistachio (100 gr./kg.)</i>	90	5	2
G2530	Pasta Pist. Ciuriciuri Rustico	Pasta al pistacchio dal sapore intenso e avvolgente Con granella di pistacchio e con pistacchio di Bronte (100 gr./kg.)	90	3	2
G2555	<i>Rustic Ciuriciuri Pistachio paste</i>	<i>Intense Pistachio flavour paste with pistachio grains with Bronte pistachio (100 gr./kg.)</i>	90	5	2
GC28	Pasta Pistacchio Disio Top	Pasta 100% pistacchio di Bronte DOP	90	1,45	4
	<i>Disio Top Pistachio Paste</i>	<i>100% DOP Bronte pistachio</i>			
GC33	Pasta Pistacchio Bahira	Pasta pistacchio puro Medio Oriente	90	5	2
	<i>Bahira Pistachio Paste</i>	<i>Pure middle east pistachio paste</i>			
G41	Pasta Pistacchio Deluxe	Pasta con alta percentuale di pistacchio di Bronte DOP	80	3	2
	<i>Deluxe Pistachio Paste</i>	<i>This Paste contains an high percentage of DOP Bronte Pistachio</i>			
G4430	Pasta Pistacchio Intenso	Pasta pistacchio misto con tostatura intensa	80	5	2
G44	<i>Intense Pistachio Paste</i>	<i>Mixed Pistachio paste with intense toasting</i>			
G26	Pasta Smeralda	Ideale per ottenere il gusto classico del gelato al pistacchio	80	3	2
	<i>Smeralda Paste</i>	<i>Ideal to get the classic taste of pistachio gelato</i>			



NOCCIOLA | HAZELNUT

Una gamma completa, in pasta o in crema, di nocciole selezionate.

A complete range of selected Hazelnuts in cream or paste.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
GC3430	Pasta Nocciola Preziosa	Purissima pasta gelato realizzata con nocciole italiane delicatamente tostate e raffinate	90	3	2
GC3455	<i>Preziosa Hazelnut Paste</i>	<i>Pure gelato paste made with Italian hazelnuts; gently toasted and refined</i>		5	2
GC3530	Pasta Nocciola Preziosa "Scura"	Purissima pasta gelato realizzata con nocciole italiane Gusto intenso, tostatura scura	90	3	2
GC3555	<i>Dark Preziosa Hazelnut Paste</i>	<i>Pure gelato paste made with Italian hazelnuts; intense taste and dark toasting</i>		5	2
GC3630	Crema Nocciola Preziosa	Crema di nocciole italiane stabilizzate	90	3	2
GC3655	<i>Preziosa Hazelnut Cream</i>	<i>Italian stabilized hazelnut cream</i>		5	2
GC2930	Pasta Nocciola Piemonte IGP	Purissima pasta gelato realizzata con nocciole Piemonte IGP delicatamente tostate e raffinate	90 - 110	3	2
GC2955	<i>IGP Piedmont Hazelnut Paste</i>	<i>Pure gelato paste made with IGP piedmont hazelnuts; gently toasted and refined</i>		5	2
GC3730	Crema Nocciola Piemonte IGP	Crema di nocciola Piemonte IGP delicatamente tostate e stabilizzate	90 - 110	3	2
GC3755	<i>IGP Piedmont Hazelnut cream</i>	<i>IGP Piedmont Hazelnuts cream; gently toasted and refined</i>		5	2
GC2730	Pasta Nocciola del Re	Pasta nocciola varietà tonda gentile trilobata lievemente tostata	80 - 100	3	2
GC2755	<i>Nocciola del Re Paste</i>	<i>This Hazelnut paste is made with the "Tonda", gentle, trilobed and light toasted hazelnut variety</i>		5	2
GC3830	Pasta Nocc. Simposio	Blend di nocciole con tre diversi gradi di tostatura e nocciola trilobata	80 - 100	3	2
GC3855		<i>Hazelnut blend paste with three levels of roasting and trilobed hazelnut</i>		5	2
GC3930	Pasta Nocc. Intensa	Pasta di nocciole nazionali ad alto grado di tostatura dal gusto intenso e deciso	80	3	2
GC3955		<i>National hazelnuts paste with high level of roasting having a sharp and</i>		5	2

CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
GC4030	Pasta Nocciola BIO	Purissima pasta gelato realizzata con nocciole italiane BIO delicatamente tostate e raffinate.	90 - 110	3	2
GC4055		Pure gelato paste made with gently roasted and refined italian BIO hazelnuts		5	2
GC3630	Crema Nocciola Preziosa	Crema di nocciole italiane stabilizzate.	90	2,5	2
GC3655		Italian stabilized hazelnuts cream		5	2
G27	Pasta FiorAlba FiorAlba Paste	Pasta con nocciole 100 gr/Kg Paste with hazelnuts 100 gr/Kg	80	3	2



LE STRACCIATELLE

Coperture ideali per la realizzazione del gusto Stracciatella in vaschetta o per la copertura di gelati.

These products are perfect to make the delicious Stracciatella trays and/or to cover your gelato.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
DE01	Bianca	Copertura al cioccolato bianco The delicate taste of white chocolate		6	2
DE02	Fondente Dark Chocolate	Copertura al gusto intenso di cioccolato fondente The intense taste of dark chocolate		6	2



AMARENE | CHERRIES

Amarene intere in sciroppo di governo per decorare e/o farcire.

Whole Black cherries in syrup to decorate and/or fill your product.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
AM01	Amarena Pastry	Amarene intere per guarnire prodotti di pasticceria Whole black cherries to variegate pastry products		3	2
AM04	Lamarenarossa	Variegato per gelato con amarene intere colore rosso intenso Deep Red Amarena cherries ripple (whole and pieces)		3	2
AM05	Lamarenarossa Pastry	Amarene intere per guarnire prodotti di pasticceria Deep red Amarena cherries to variegate pastry products		3	2



SOTTOZERO

Golose creme lisce e croccanti ideali per variegare il gelato, farcire e decorare torte, semifreddi e mousse.

These delicious creams are ideal to variegate your Gelato and to fill and decorate cakes, semifreddos and mousses.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
SOTTOZERO					
D11	Amarena Black Cherry	Variegatura all'amarena Black Cherry variegate		3	2
DC03	Arancia Orange	Variegatura all'arancia Orange variegate		3	2
D02	Bisconero	Variegatura fondente con biscotto al cacao Dark chocolate variegate with cocoa biscuits		3	2
D03	Biscottino	Variegatura croccante al biscotto Crispy biscuits variegate		3	2
D30	Cassata Siciliana	Variegatura con mix di frutta candita tipica Siciliana Sicilian candied fruit mix variegate		3	2
D22	Cannolo	Variegatura (con alta percentuale) di veri cannoli Siciliani Real Sicilian Cannoli variegate		3	2
DC01	Crème caramel	Variegatura al sapore dolce di crème Caramel Crème Caramel variegate		3	2



SCOPRI "SOTTOZERO LIMITED EDITION 40%"
a pagina 37



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
DC02	Crema Mou <i>Mou Cream</i>	Variegatura al caramel mou <i>Caramel mou variegate</i>		0,850	6
DC06	Fragoline <i>Wild Strawberries</i>	Variegatura con fragoline di bosco <i>Delicious wild strawberries variegate</i>		3	2
DC07	Frutti di Bosco <i>Berries</i>	Variegatura ai frutti di bosco <i>Berries variegate</i>		3	2
D14	Lampone <i>Raspberry</i>	Variegatura al lampone <i>Raspberry variegate</i>		3	2
D31	Pralinè	Variegatura croccante a base di nocciola pralinata <i>Hazelnut praline based crunchy variegate</i>		3	2
D32	Ruffianello	Variegatura alle mandorle con granella di mandorla tostata <i>Almond variegate with toasted almond grains</i>		3	2
D13	Salsa Ciocco&latte <i>Ciocco&latte Sauce</i>	Variegatura al cioccolato al latte <i>Milk Chocolate variegate</i>		3	2
D28	Segreti di bosco	Variegatura alla nocciola con croccanti inclusioni <i>Hazelnut variegate with crunchy inclusions</i>		3	2
D10	Snooky	Variegatura alla gianduia con arachidi tostati salati <i>Gianduja variegate with salted and toasted peanuts</i>		3	2
D34	Bianco wafer	Variegatura al cioccolato bianco con sfoglie croccanti <i>White chocolate variegate with crunchy wafers</i>		3	2
D35	Ciocco&latte wafer	Variegatura al cioccolato al latte con sfoglie croccanti <i>Milk chocolate variegate with crunchy wafers</i>		3	2
D36	Nocciola wafer	Variegatura alla nocciola con sfoglie croccanti <i>Hazelnut variegate with crunchy wafers</i>		3	2
D37	Noccioloso	Crema gianduia dalla consistenza più accentuata <i>Gianduja cream having a better consistency</i>		6	2
D42	Sottozero Crema Catalana	Crema pronta al gusto di crema catalana <i>Catalan cream flavor ready to use cream</i>		3	2
D43	Sottozero LaFrolla	Crema pronta gusto frollino classico <i>Traditional shortbread flavor, ready to use cream</i>		3	2
D44	Sottozero Marzapane	Crema al tipico gusto di marzapane colore verde <i>Marzipane flavor cream, green color</i>		3	2
D45	Sottozero Krokknocciola	Crema alla nocciola con croccante riso crispy e nocciole <i>Hazelnut cream with crispy rice and hazelnuts</i>		3	2
D46	Sottozero Paradì	Crema past. con note al limone e microgranella di biscotto <i>Custard cream with lemon notes and shortbread micrograins</i>		3	2
D47	Sottozero Qbano	Fondente con inclusioni di nocciola pralinata e agrumata <i>Dark chocolate flavor cream with citrus praline hazelnut inclusions</i>		3	2
D48	Sottozero Pistarancia	Crema pronta al pistacchio con granella di nocciole agrumate <i>Ready to use pistachio cream with citrus hazelnuts grains</i>		3	2
D49	Sottozero Viennese	Crema al cioccolato fondente con sfoglie croccanti <i>Dark chocolate cream with crunchy crusts</i>		3	2
D50	Sottozero Torinocrock	Crema gianduia con gran. e piccole sfoglie croccanti <i>Gianduja cream with grains and little crunchy crusts</i>		3	2
D51	Sottozero Lattecrock	Ciocolate al latte con bastoncini di mandorla pralinata <i>Milk chocolate flavor cream with praline almond sticks</i>		3	2
D52	Sottozero Torino-Napoli	Crema gianduia e caffè appena tostato con inclusioni croccanti <i>Gianduja and just-toasted coffee cream with crunchy inclusions</i>		3	2
SOTTOZEROCROCK					
D20	Alba	Variegatura alla nocciola con croccanti crispies di riso <i>Hazelnut variegate with rice crispies</i>		3	2
D21	Avola	Variegatura alla mandorla con croccanti crispies di riso <i>Almond variegate with rice crispies</i>		3	2
D01	Bianco <i>White</i>	Variegatura al cioccolato bianco con croccanti crispies di riso <i>White chocolate variegate with rice crispies</i>		3	2
D19	Caffè <i>Coffee</i>	Variegatura al caffè con croccanti crispies di riso <i>Coffee variegate with rice crispies</i>		3	2
D15	Caramou	Variegatura al caramello con croccanti crispies di riso <i>Caramel variegate with rice crispies</i>		3	2
D16	Ciocco&Latte	Variegatura al cioccolato al latte con croccanti crispies di riso <i>Milk Chocolate variegate with rice crispies</i>		3	2
D29	Cocco <i>Coconut</i>	Variegatura al cocco con croccanti crispies di riso <i>Coconut variegate with rice crispies</i>		3	2
D17	Fondente <i>Dark Chocolate</i>	Variegatura al cioccolato fondente con croccanti crispies di riso <i>Dark chocolate variegate with rice crispies</i>		3	2

CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
D12	Limone <i>Lemon</i>	Variegatura al limone con croccanti crispies di riso <i>Lemon variegated with rice crispies</i>		3	2
D27	Pinky 	Variegatura rosa con cioccolato ruby e crispies di riso <i>Pink variegated with Ruby Chocolate and rice crispies</i>		3	2
D18	Smeraldi	Variegatura al pistacchio con croccanti crispies di riso <i>Pistachio variegated with rice crispies</i>		3	2



LESALSE

Golose e delicate salse di frutta per gelateria e dessert freddi.

Delicious and Fresh sauces for Gelato and cold desserts.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
AA02	Amarena <i>Black Cherry</i>	Delicata e fresca salsa all'amarena <i>Fresh and delicate black cherry sauce</i>		3	2
AA04	Fragoline <i>Strawberries</i>	Golosa e delicata salsa alle fragoline di bosco <i>Delicious and delicate wild strawberries sauce</i>		3	2
AA03	Frutti di Bosco <i>Berries</i>	Golosa e fresca salsa ai frutti di bosco <i>Fresh and delicious berries sauce</i>		3	2
AA01	Limone <i>Lemon</i>	Delicata e fresca salsa al lim. con olii essenz. di Sicilia <i>Fresh and delicate lemon sauce with sicilian essential oils</i>		3	2
AA13	Fondente <i>Dark Chocolate</i>	Golosissima salsa al cioccolato fondente <i>Delicious Dark Chocolate sauce</i>		3	2
AA14	Lamarenarossa <i>Lamarenarossa</i>	Fresca salsa all'amarena colore rosso intenso <i>Fresh black berry sauce having an intense red color</i>		3	2



VELLUTATE

Salse vellutate (senza pezzi) alla frutta per gelateria e dessert freddi.

Velvety fruit sauces (without fruit pieces) for Gelato and cold desserts.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
AA05	Amarena <i>Black cherry</i>	Delicata e fresca salsa all'amarena <i>Fresh and delicate black cherry sauce</i>		3	2
AA06	Arancia <i>Orange</i>	Fresca salsa all'arancia <i>Delicious and delicate orange sauce</i>		3	2
AA07	Fragola <i>Strawberry</i>	Delicata salsa alla fragola <i>Delicate Strawberry sauce</i>		3	2
AA08	Frutti di Bosco <i>Berries</i>	Golosa e fresca salsa ai frutti di bosco <i>Delicious and fresh berries sauce</i>		3	2
AA09	Limone <i>Lemon</i>	Delicata e fresca salsa al lim. con olii essenz. di Sicilia <i>Fresh and delicate lemon sauce with Sicilian essential oils</i>		3	2
AA10	Mandarino <i>Mandarin</i>	Fresca salsa al mandarino <i>Fresh Mandarin Sauce</i>		3	2
AA14	Lamarenarossa <i>Lamarenarossa</i>	Fresca salsa all'amarena colore rosso intenso <i>Fresh black berry sauce having an intense red color</i>		3	2



GRANIMOUSSE

Preparati dry ideali per realizzare in granitore deliziose creme fredde dense e cremose.

These dry products are perfect to make delicious dense cold creams with the help of a slush machine.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
FC01	GraniBase	Prodotto facile e completo per la preparazione di granite <i>Easy and complete product for the preparation of smoothies</i>		1	12
FC02	Sorbetto Limone <i>Lemon Sorbet</i>	Preparato per sorbetti al gusto di limone <i>This product is ideal for the preparation of a Lemon flavour sorbet</i>		1,25	12
F01	Cappuccino Freddo <i>Cold Cappuccino</i>	Base per crema fredda la gusto di caffè <i>Cold use base for a coffee cream</i>		0,850	12
F02	Pistacchino Freddo <i>Cold Pistachino</i>	Base per crema fredda al gusto di pistacchio <i>Cold use base for a pistachio cream</i>		1,050	8



CREMUÀ

Creme pronte all'uso ideali per variegare il gelato, semifreddi e preparare golosi cremini gelato.

A wide range of ready-to-use creams to prepare or variegate delicious "Cremino" Gelato.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
CU15	Noisette	Gusto nocciola appena tostata <i>Just-toasted hazelnut flavor</i>		6	2
CU09	LaitNoisette	Gusto latte e nocciola <i>Hazelnut and milk flavor</i>		6	2
CU01	Avola	Gusto mandorla leggermente tostata <i>Slightly-toasted almond flavor</i>		6	2
CU02	Bianco	Gusto cioccolato bianco <i>White chocolate flavor</i>		6	2
CU03	Biscolimone	Gusto limone con microgranella di frolla <i>Lemon flavor with shortbread micrograins</i>		6	2
CU05	Caramuà	Gusto caramello salato <i>Salted caramel flavor</i>		6	2
CU06	Ciocco&Latte	Gusto cioccolato al latte <i>Milk chocolate flavor</i>		6	2
CU08	Fondente	Gusto cioccolato fondente <i>Dark chocolate flavor</i>		6	2
CU12	Noccio&Bianco	Gusto cioccolato bianco con nocciole intere tostate <i>White chocolate flavor with toasted whole hazelnuts</i>		6	2
CU13	Noccio&Fondente	Gusto cioccolato fondente con nocciole intere tostate <i>Dark chocolate flavor with toasted whole hazelnuts</i>		6	2
CU14	Noccio&Latte	Gusto cioccolato al latte con nocciole intere tostate <i>Milk chocolate flavor with toasted whole hazelnuts</i>		6	2
CU17	Pinky 	Gusto cioccolato Ruby <i>Ruby chocolate flavor</i>		6	2
CU18	Smeraldi	Gusto pistacchio <i>Pistachio flavor</i>		6	2
CU10	L'Originale	Gusto gianduia <i>Gianduja flavor</i>		6	2
CU07	Cocò	Gusto cocco con polpa e rapè <i>Coconut flavor with pulp and flakes</i>		6	2
CU04	Bisquits	Gusto gianduia con granella di frolla artigianale <i>Gianduja flavor with artisanal shortbread grains</i>		6	2
CU16	Peanuts	Gusto arachidi leggermente tostate e salate <i>Salted and slightly toasted peanuts flavor</i>		6	2
CU11	Moka	Gusto caffè chicco appena tostato <i>Just-toasted chicco coffee flavor</i>		6	2
CU20	Tahiti	Gusto vaniglia di bacca con semi <i>Berry vanilla flavor with seeds</i>		6	2
CU19	Smeraldicrock	Gusto pistacchio con granella di pistacchio tostata <i>Pistachio flavor with toasted pistachio grains</i>		6	2



CREME D'ORO

Raffinati variegati a base di cioccolato e caramellato con sfoglie croccanti per gelato, pasticceria moderna e tradizionale

*Refined variegates based on caramelized chocolate with crunchy dough-sheets.
For Ice-cream, modern and traditional pastry*



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
AU01	Latte	Variegato cioccolato e caramellato con sfoglie croccanti <i>Choco-milk caramelized variegate with crunchy dough-sheets</i>		3	2
AU02	Cocco	Variegato cioccolato e cocco con sfoglie croccanti <i>Choco-milk variegate and coconut with crunchy sheets</i>		3	2
AU03	Avola	Variegato cioccolato e mandorle con sfoglie croccanti <i>Choco-milk variegate and almonds with crunchy sheets</i>		3	2
AU04	Alba	Variegato cioccolato e nocciola con sfoglie croccanti <i>Choco-milk variegate and hazelnuts with crunchy sheets</i>		3	2
AU05	Moka	Variegato cioccolato e caffè con sfoglie croccanti <i>Choco-milk variegate and coffee with crunchy sheets</i>		3	2



PINGUI'

Coperture per gelato facili e subito pronte per ogni tipo di decorazione e creatività.

These easy-to-use Gelato coverings are perfect for any kind of creative decoration.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
P06	Bianca	Copertura per gelato al cioccolato bianco <i>Covering for a white chocolate flavour gelato</i>		3	2
P03	Boscocrock	Con muesli e frutti di bosco <i>Covering with berries and muesli</i>		3	2
P10	Caffè <i>Coffee</i>	Copertura per gelato al caffè arabica 100% <i>Covering for a 100% arabic coffee flavour gelato</i>		3	2
P19	Caramou	Copertura per gelato al caramello mou <i>Covering for a caramel mou flavour gelato</i>		3	2
P20	Cocco <i>Coconut</i>	Copertura per gelato gusto cocco <i>Covering for a coconut flavor gelato</i>		3	2
P07	Fondente <i>Dark</i>	Copertura per gelato al cioccolato fondente <i>Covering for a dark chocolate flavour gelato</i>		3	2
P12	Fondecrock	Ciocolato fondente con granella di nocciola <i>Covering for a dark chocolate flavour gelato with hazelnut grains</i>		3	2
P17	Fragola <i>Strawberry</i>	Copertura per gelato alla fragola <i>Covering for a strawberry flavour gelato</i>		3	2
P04	Latte <i>Milk</i>	Copertura per gelato al cioccolato al latte <i>Covering for a milk chocolate flavour gelato</i>		3	2
P05	Lattecrock	Ciocolato al latte e bastoncini di mandorla <i>Covering for a milk chocolate flavour gelato with almond sticks</i>		3	2
P15	Limone <i>Lemon</i>	Copertura per gelato al limone con olii di Sicilia <i>Covering for a lemon flavour gelato with sicilian essential oils</i>		3	2
P16	Mandarino <i>Mandarin</i>	Copertura per gelato al mandarino con olii di Sicilia <i>Covering for a mandarin flavour gelato with sicilian essential oils</i>		3	2
P18	Mandorla <i>Almond</i>	Copertura per gelato alla mandorla di Sicilia <i>Covering for a Sicilian almond flavour gelato</i>		3	2
P08	Nocciola <i>Hazelnut</i>	Copertura per gelato alla nocciola <i>Covering for a hazelnut flavour gelato</i>		3	2
P13	Pinky 	Copertura per gelato rosa con cioccolato ruby <i>Covering for a Pinky flavour gelato made with Ruby chocolate</i>		3	2
P01	Pistacchio <i>Pistachio</i>	Copertura per gelato al pistacchio (senza aromi) <i>Covering for pistachio Gelato (no-flavourings added)</i>		3	2



SOFT

Gamma di basi in polvere perfettamente stabilizzate ideali per ottenere un gelato soft cremoso e ricco di gusto.

Wide range of perfectly stabilized powder bases, ideal to obtain a creamy and taste-rich soft Gelato.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
YC01	Cioccolato Chocolate	Base per un cremoso gelato soft al cioccolato <i>Base for a creamy and soft chocolate gelato</i>		1,6	8
YC02	Fior di latte	Base per un classico gelato soft al fiordilatte <i>Base for a creamy and soft fiordilatte gelato</i>		1,6	8
YC03	Yogurt	Base per un gustoso e fresco gelato soft allo yogurt <i>Base for a tasty and fresh yogurt gelato</i>		1,6	8
YC05	Yogurt light Light Yogurt	Base per un cremoso gelato soft allo yogurt (0% di grassi) <i>Base for a creamy and soft yogurt gelato (0% fats)</i>		1,6	8
YC06	Yogurt greco Greek Yogurt	Base per gelato soft allo yogurt greco (sapore pieno) <i>Base for a soft Greek yogurt gelato (full flavour)</i>		1,6	8
YC04	Vaniglia Vanilla	Base per un cremoso gelato al gusto classico di vaniglia <i>Base for a creamy and classic vanilla gelato</i>		1,6	8



HASTY

Prodotti di facile impiego che permettono di realizzare gusti particolari utili per rendere più attraente il banco di vendita.

Easy to use products that will allow you to create special flavours: they will make your Gelato showcase more attractive.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
HASTY CREME HASTY CREAMS					
XC01	Caffè Coffee	Prodotto completo per gelato al caffè di sola Arabica <i>Complete product for an arabic coffee flavour gelato</i>		1,6	8
XC02	Cocco Coconut	Specialità completa dal gusto unico e delicato di cocco <i>Complete product having the unique and delicate taste of coconut</i>		1,25	12
X01	Fior di latte	Prodotto completo per cremoso gelato al latte <i>Complete product for a creamy milk flavour gelato</i>		1,6	8
XC03	Liquirizia Licorice	Completo per gelato al gusto di liquirizia <i>Complete product for a licorice flavour gelato</i>		1,6	8
XC04	Menta Mint	Prodotto fresco e completo alla menta <i>Complete product for a fresh mint flavour gelato</i>		1,25	12
X02	Yogurt	Base compl. per un gelato allo yogurt ricco di gusto <i>Complete product for a fresh and tasty greek yogurt flavour gelato</i>		1,25	12
X05	Yogurt greco Greek Yogurt	Il gusto pieno, ricco e deciso del tradizionale yogurt greco <i>The full and rich taste of traditional Greek yogurt</i>		1,25	12
X03	Ricottamisù	Base completa per gelato alla ricotta <i>Complete product for a ricotta flavour gelato</i>		0,700	12
X06	Viennese	Base compl. della golosa versione torta gelato alla panna <i>Complete product for the delicious gelato cake</i>		1,2	12
HASTY FRUTTA HASTY FRUITS					
XC05	Ananas Pineapple	Prodotto completo per gelato al gusto ananas <i>Complete product for a pineapple flavour gelato</i>		1,25	12
XC06	Anguria Watermelon	Prodotto completo per gelato al gusto anguria <i>Complete product for a watermelon flavour gelato</i>		1,25	12
XC07	Banana	Prodotto completo per gelato al gusto banana <i>Complete product for a banana flavour gelato.</i>		1,25	12
XC08	Ciliegia Cherry	Prodotto completo per gelato al gusto ciliegia <i>Complete product for a cherry flavour gelato</i>		1,25	12
XC09	Energy Bull	Specialità completa gusto energy bull <i>Complete product for a energy-bull flavour gelato</i>		1,25	12
X04	Fragola Strawberry	Prodotto completo per gelato al gusto fragola <i>Complete product for a strawberry flavour gelato</i>		1,25	12
XC10	Frutti di bosco Berries	Prodotto fresco e completo ai frutti di bosco <i>Complete product for a berries flavour gelato</i>		1,25	12

CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
XC11	Frutti tropicali <i>Tropical fruits</i>	Prodotto fresco e completo ai frutti tropicali <i>Complete product for a tropical fruits flavour gelato</i>		1,25	12
XC12	Kiwi	Prodotto completo per gelato al gusto kiwi <i>Complete product for a kiwi flavour gelato</i>		1,25	12
XC13	Lime	Con zucchero di canna <i>With cane sugar</i>		1,25	12
XC14	Limoncello	Specialità completa al gusto di limoncello <i>Compleat product for a limoncello flavour gelato</i>		1,25	12
XC15	Limone di Sicilia <i>Sicilian Lemon</i>	Specialità completa dal gusto fresco del lim. di Sicilia <i>Compleat product for a Sicialian lemon flavour gelato</i>		1,25	12
XC16	Mandarino <i>Mandarin</i>	Prodotto completo per gelato al gusto di mandarino <i>Compleat product for a mandarin flavour gelato</i>		1,25	12
XC17	Mango	Specialità completa per un gelato gusto mango <i>Compleat product for a mango flavour gelato</i>		1,25	12
XC18	Maracuja	Specialità completa per gelato al gusto maracujia <i>Compleat product for a maracuja flavour gelato</i>		1,25	12
XC19	Mela verde <i>Green Apple</i>	Specialità completa al gusto di mela verde <i>Compleat product for a green apple flavour gelato</i>		1,25	12
XC20	Melograno <i>Pomegranade</i>	Specialità completa al gusto di melograno <i>Compleat product for a pomegranade flavour gelato</i>		1,25	12
XC21	Melone <i>Melon</i>	Prodotto completo per gelato al gusto melone <i>Compleat product for a melon flavour gelato</i>		1,25	12
XC22	Pesca gialla <i>Yellow Peach</i>	Specialità completa dal gusto dolce della pesca gialla <i>Compleat product for a yellow peach flavour gelato</i>		1,25	12
XC23	Pompelmo rosa <i>Grapefruit</i>	Specialità completa per gelato al gusto di pompelmo rosa <i>Compleat product for a grapefruit flavour gelato</i>		1,25	12
XC24	Sprits	Specialità completa gusto sprits <i>Compleat product for a spritz flavour gelato</i>		1,25	12
HASTY LIGHT COLD PROCESS BASED					
XC25	Ace	Prodotto completo gusto ACE <i>Compleat product for a ACE flavour gelato</i>		1,25	12
XC26	Agrumi <i>Citrus fruits</i>	Prodotto completo per fresco gelato agli agrumi <i>Compleat product for a citrus fruits flavour gelato</i>		1,25	12
XC27	Cioccolato <i>Chocolate</i>	Prodotto completo al gusto cacao <i>Compleat product for a chocolate flavour gelato</i>		1,25	12
XC28	Fior di latte	Prodotto completo ideale per gelato al fior di latte <i>Compleat product for a Fiordilatte flavour gelato</i>		1,25	12
XC29	Yogurt	Base completa per gelato allo yogurt light (0% di grassi) <i>Compleat product for a light yogurt flavour gelato (0% fats)</i>		1,25	12
XC30	Pesca <i>Peach</i>	Prodotto completo al gusto pesca <i>Compleat product for a peach flavour gelato</i>		1,25	12



SOIA | SOYA

Linea di prodotti per gelateria pensata per chi è intollerante al latte, alle sue proteine ed in particolare al lattosio.

Line of Gelato products created for those who are intolerant to milk, milk proteins and lactose.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
IC01	Base	Base in polvere per gelato alla soia <i>Powder base for soya gelato</i>		1	12
IC02	Cacao <i>Cocoa</i>	Base in polvere per gelato alla soia gusto cacao <i>Powder base for cocoa flavour soya gelato</i>		1,2	12
IC03	Vaniglia <i>Vanilla</i>	Base in polvere per gelato alla soia gusto vaniglia <i>Powder base for vanilla flavour soya gelato</i>		1	12



TOPPING

Vasta scelta di topping alla frutta e alla crema ideali per arricchire di gusto e colore dessert e gelati.

Wide selection of fruit and cream toppings, ideal for enriching desserts and Gelatos with taste and colors.

CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
MC01	Amarena	Salsa a base di fresche e sfiziose amarene Fresh and tasty black cherries flavour sauce		1	4
MC02	Caramel	Salsa al caramel mou Caramel mou flavour sauce		1	4
MC03	Caffè Coffee	Salsa dall'inconfondibile aroma del caffè Unique coffee flavour sauce		1	4
MC04	Cioccolato Chocolate	Salsa al gusto di puro cioccolato Pure chocolate flavour sauce		1	4
MC05	Fragola Strawberry	Salsa a base di fragole fresche Fresh strawberry flavour sauce		1	4
MC06	Frutti di Bosco Berries	Salsa dallo sfizioso sapore dei frutti tipici di bosco Tasty berries flavour sauce		1	4
MC07	Kiwi	Salsa a base di kiwi Kiwi flavour sauce		1	4
MC08	Lampone Raspberry	Salsa a base di gustosi lamponi Raspberry flavour sauce		1	4
MC09	Mirtillo Blue Berry	Salsa a base di gustosi mirtilli Blue berry flavour sauce		1	4
M01	Nocciola Hazelnut	Salsa al gusto di nocciola Hazelnut flavour sauce		1	4
M02	Pistacchio Pistachio	Salsa al gusto di pistacchio Pistachio flavour sauce		1	4
M03	Torino	Salsa al gusto gianduia Gianduja flavour sauce		1	4
MC10	Tropical	Salsa dal gusto fresco tropicale Fresh tropical flavour sauce		1	4



PASTICCERIA | *PASTRY*



CAPRICCI

Creme pronte per la farcitura di prodotti pre e post forno a lunga conservazione e senza grassi idrogenati.

A rich selection of ready-made creams to fill pre and post-oven long-life products without hydrogenated fats.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
L06	Arancia <i>Orange</i>	Farcitura all'arancia con olii essenziali spremuti a freddo <i>Orange stuffing containing cold-pressed essential oils</i>		3	2
L07	Bianca	Farcitura al cioccolato bianco <i>White chocolate stuffing</i>		3	2
L11	Caffè Oro <i>Coffee Oro</i>	Farcitura al caffè chicco appena tostato <i>Freshly toasted Coffee stuffing</i>		3	2
L15	Caramou	Farcitura con vero caramello artigianale <i>Stuffing made with the real original caramel</i>		3	2
L10	Fondente <i>Dark</i>	Farcitura al cioccolato fondente <i>Dark Chocolate stuffing</i>		3	2
L12	Fragola <i>Strawberry</i>	Farcitura alla fragola <i>Strawberry stuffing</i>		3	2
L04	Gianduia Oro	Farcitura alla gianduia con altissima percentuale di nocciole <i>Gianduja stuffing containing with a very high percentage of hazelnuts</i>		3	2
L05	Limone <i>Lemon</i>	Farcitura al limone con olii essenziali spremuti a freddo <i>Lemon stuffing containing cold-pressed essential oils</i>		3	2
L14	Mandarino <i>Mandarin</i>	Farcitura al mandarino con olii essenz. spremuti a freddo <i>Mandarin stuffing containing cold-pressed essential oils</i>		3	2
L02	Mandorla <i>Almond</i>	Farcitura con altissima percentuale di mandorla <i>Stuffing containing a very high percentage of almonds</i>		3	2
L16	Barocco	Farcitura al cioccolato fondente con cristalli di zucchero <i>Dark chocolate stuffing with sugar crystals</i>		3	2
L03	Nocciola Oro <i>Hazelnut Oro</i>	Farcitura con altissima percentuale di nocciole <i>Stuffing containing a very high percentage of hazelnuts</i>		3	2
L18	Pinky 	Farcitura al cioccolato ruby <i>Ruby chocolate stuffing</i>		3	2
L01	Pistacchio <i>Pistachio</i>	Farcitura con altissima percentuale di pistacchio <i>Stuffing containing a very high percentage of pistachios</i>		3	2
L13	Pistacchio <i>Pistachio</i>	Farcitura con altissima percentuale di pistacchio <i>Stuffing containing a very high percentage of pistachios</i>		6	2
L19	Tahiti	Farcitura con vaniglia di bacche <i>Berry vanilla stuffing</i>		3	2
L22	Cocco <i>Coconut</i>	Farcitura con latte di cocco disidratato <i>Stuffing with dehydrated coconut milk</i>		3	2



SCOPRI "CAPRICCI LIMITED EDITION 35%"
a pagina 37



CAPRICCI VEGAN

Creme pronte per la farcitura di prodotti pre e post forno 100% vegetali senza derivati di origine animale e palm oil free.

Ready-made creams for filling 100% vegetal pre and post oven products without animal derivatives and palm oil free.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
LA03	Gianduia  <i>Gianduja</i>	Farcitura di nocciola e cacao 100% vegetale <i>100% vegetal hazelnut and cocoa stuffing</i>		3	2
LA02	Nocciola  <i>Hazelnut</i>	Farcitura alla nocciola 100% vegetale <i>100% vegetal hazelnut stuffing</i>		3	2
LA01	Pistacchio  <i>Pistachio</i>	Farcitura al pistacchio 100% vegetale <i>100% vegetal pistachio stuffing</i>		3	2



CAPRICCIOSA

Creme pronte per la farcitura di prodotti pre e post forno a lunga conservazione e senza grassi idrogenati.

Ready-made creams for filling pre and post-oven products with long preservation and without hydrogenated fats.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
V03	Alba	Crema nocciola ideale per farcitura pre e post forno <i>Hazelnut cream for pre and post-oven stuffing</i>		6	2
V02	Bianca	Crema bianca ideale per la farcitura pre e post forno <i>White cream for pre and post-oven stuffing</i>		6	2
V08	Marachella Pastry	Crema gianduia ideale per la farcitura pre e post forno <i>Gianduja cream ideal for pre and post-oven stuffing</i>		6	2
V05	Smeralda	Crema pistacchio (vendita a pallet) <i>Pistachio cream for pre and post-oven stuffing (pallet sale)</i>		6	100



CHOCO

Versatili coperture pronte all'uso per la glassatura di dolci, pralineria, biscotteria ed elaborati di pasticceria tradizionale e moderna.

Tasty and versatile ready-to-use coverings designed to glaze and cover desserts and other traditional and Modern Pastry products.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
H04	Chocoalba	Copertura con altissima percentuale di nocciole <i>Covering containing a very high percentage of hazelnuts</i>		3	2
H07	Chocoarancia	Copertura all'arancia con olii essenziali <i>Orange flavour covering with essential oils</i>		3	2
H05	Chocoavola	Copertura alle mandorle lievemente tostate <i>Gently toasted almonds flavour covering</i>		3	2
H13	Chocobianco	Copertura al cioccolato bianco <i>White chocolate flavour covering</i>		3	2
H10	Chococaramou	Copertura con vero caramello artigianale <i>Real artisanal caramel flavour covering</i>		3	2
H12	Chococaffè	Copertura con caffè chicco appena tostato <i>Freshly toasted coffee flavour covering</i>		3	2
H09	Chocoextrabitter	Copertura fondente con ciocc. al 78% di massa di cacao <i>Dark chocolate flavour covering with 78% of cocoa mass</i>		3	2
H08	Chocolimone	Copertura al limone con olii essenziali <i>Lemon flavour covering with essential oils</i>		3	2
H06	Chocomandarino	Copertura al mandarino con olii essenziali <i>Mandarin flavour covering with essential oils</i>		3	2
H14	Chocobarocco	Copertura al cioccolato di Modica <i>Modican chocolate flavour covering</i>		3	2
H15	Chocopinky 	Copertura al puro cioccolato ruby <i>Ruby chocolate flavour covering</i>		3	2
H01	Chocopistacchio	Copertura con altissima percentuale di pistacchi <i>Covering containing a very high percentage of pistachios</i>		3	2

SCOPRI "CHOCO LIMITED EDITION" a pagina 37



GLASSAGOLOSA

Gamma di cremose glasse morbide al taglio a temperature positive.

Range of creamy and soft glazes at positive temperatures.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
E03	Arancia <i>Orange</i>	Glassa cremosa all'arancia con olii essenziali <i>Creamy orange glaze with essential oils</i>		3	2
E04	Bianca	Glassa cremosa al cioccolato bianco <i>Creamy white chocolate glaze</i>		3	2

CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
E05	Caffè <i>Coffee</i>	Glassa cremosa al caffè chicco appena tostato <i>Creamy freshly toasted coffee glaze</i>		3	2
E06	Fondente <i>Dark chocolate</i>	Glassa cremosa al cioccolato fondente <i>Creamy Dark chocolate glaze</i>		3	2
E07	Limone <i>Lemon</i>	Glassa cremosa al limone con olii essenziali <i>Creamy lemon glaze with essential oils</i>		3	2
E08	Nocciola <i>Hazelnut</i>	Glassa cremosa con altissima percentuale di nocciole <i>Creamy glaze with a very high percentage of hazelnuts</i>		3	2
E09	Pistacchio <i>Pistachio</i>	Glassa cremosa con altissima percentuale di pistacchi <i>Creamy glaze with a very high percentage of pistachios</i>		3	2



MAGIC COOKIES

Preparato facile e veloce da realizzare per golosi choco - biscotti.

Ready-to-use products to easily make delicious choco-cookies.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
NM02	Alba	Preparato per choco - biscotti alla nocciola <i>Ready-to-use product for hazelnut choco-biscuits</i>		3	2
NM05	Caramel	Preparato per choco - biscotti al caramello <i>Ready-to-use product for caramel choco-biscuits</i>		3	2
NM04	Extrabitter	Preparato per choco - biscotti al cioccolato fondente <i>Ready-to-use product for dark chocolate choco-biscuits</i>		3	2
NM03	Limone <i>Lemon</i>	Preparato per choco - biscotti al limone <i>Ready-to-use product for lemon choco-biscuits</i>		3	2
NM08	Pinky 	Preparato per choco - biscotti al cioccolato ruby <i>Ready-to-use product for Ruby chocolate choco-biscuits</i>		3	2
NM01	Smeraldi	Preparato per choco - biscotti al pistacchio <i>Ready-to-use product for pistachio choco-biscuits</i>		3	2



TENERINI

Preparato facile e veloce ricco di croccante riso crispy ideale per realizzare torroncini e basi croccanti.

Crispy rice based products, ideal to easily make nougats and crunchy bases.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
N07	Arancia <i>Orange</i>	Preparato completo all'arancia con olii essenziali <i>Ready-to-use orange flavour product with essential oils</i>		2,5	2
N02	Avola	Preparato completo alla mandorla <i>Ready-to-use almond flavour product</i>		2,5	2
N04	Bianco <i>White</i>	Preparato completo al cioccolato bianco <i>Ready-to-use white chocolate flavour product</i>		2,5	2
N10	Caramou	Preparato completo al caramello <i>Ready-to-use caramel flavour product</i>		2,5	2
N11	Extrabitter	Preparato completo con cioccolato al 78% di massa di cacao <i>Ready-to-use chocolate flavour product with 78% of cocoa mass</i>		2,5	2
N08	Limone <i>Lemon</i>	Preparato completo al limone con olii essenziali <i>Ready-to-use lemon flavour product with essential oils</i>		2,5	2
N03	Nocciolatte	Preparato completo al cioccolato al latte e nocciole <i>Ready-to-use milk chocolate and hazelnut flavour product</i>		2,5	2
N12	Pinky 	Preparato completo al cioccolato ruby <i>Ready-to-use Ruby chocolate flavour product</i>		2,5	2
N01	Smeraldi	Preparato completo al pistacchio <i>Ready-to-use pistachio flavour product</i>		2,5	2
N09	Kit stecche in plex <i>Plexiglas sticks kit</i>	Stecche in plex per realizzazione tenerini <i>Plexiglas sticks to make "Tenerini"</i>			1



MEDITERRANEO

Polpe aromatiche ideali per aromatizzare, insaporire e personalizzare dessert freddi, creme e gelati.

Sicilian aromatic products having a fresh and fragrant taste, ideal for flavouring and personalizing cold desserts, creams and Gelato.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
MEDITERRANEO AGRUMI DI SICILIA MEDITERRANEO SICILIAN CITRUS FRUITS					
Q02 Q02D	Arance <i>Oranges</i>	Polpa di arance con olii essenziali spremuti a freddo <i>Aromatic orange pulp with cold-pressed essential oils</i>	30	1,5	2
Q10 Q10D	Arancia Zenzero&Vaniglia <i>Orange Ginger & Vanilla</i>	Polpa di arance e zenzero con note di vaniglia bacca <i>Orange and ginger pulp with berry vanilla notes</i>	30	1,5	2
Q01 Q01D	Limoni <i>Lemons</i>	Polpa di limoni con olii essenziali spremuti a freddo <i>Aromatic lemon pulp with cold-pressed essential oils</i>	30	1,5	2
Q03 Q03D	Mandarini <i>Mandarins</i>	Polpa di mandarini con olii essenziali spremuti a freddo <i>Aromatic mandarin pulp with cold-pressed essential oils</i>	30	1,5	2
MEDITERRANEO GRANDI CLASSICI MEDITERRANEO GREAT CLASSICS					
Q17 Q17D	Alba	Crema di nocciole ideale per pasticceria e semifreddi <i>Hazelnut cream ideal for Pastry and semifreddos</i>	80	1,5	2
Q07 Q07D	Brioche	Polpa aromatica ideale per croissant e lievitati <i>Aromatic pulp ideal for the preparation of croissants and yeast doughs</i>	30	1,5	2
Q05 Q05D	Caffè antico	Insaporente in crema con caffè chicco appena tostato <i>Freshly toasted coffee cream flavouring</i>	30	1,5	2
Q13 Q13D	Crema pasticcera <i>Custard</i>	Polpa agrumi e vaniglia di bacche ideale per esaltare e personalizzare la crema pasticcera <i>Citrus and vanilla pulp ideal to enhance and customize the craftsmanship of custard</i>	20	1,5	2
Q12 Q12D	Extrabianco <i>Extra White</i>	Insaporente in crema al cioccolato bianco <i>Flavouring in white chocolate cream</i>	80	1,5	2
Q11 Q11D	Extrafondente <i>Extra Dark</i>	Insaporente in crema al cioccolato fondente 78% <i>Flavouring in dark chocolate (78% of cocoa mass) cream</i>	80	1,5	2
Q04 Q04D	Fragole <i>Strawberries</i>	Polpa aromatica alla fragola matura <i>Aromatic ripe strawberries pulp</i>	40	1,5	2
Q15 Q15D	Frolla	Polpa aromatica per impreziosire frolla stampata e montata <i>Aromatic pulp to embellish assembled shortcrust pastry</i>	20	1,5	2
Q16 Q16D	Lampone <i>Raspberry</i>	Polpa aromatica ai lamponi maturi <i>Aromatic ripe raspberries pulp</i>	40	1,5	2
Q18 Q18D	Pan di Spagna	Polpa aromatica per dare carattere a pan di Spagna, rollè e savoiardi <i>Aromatic pulp for sponge cake, roulades and savoiardi</i>	20	1,5	2
Q19 Q19D	Smeraldi	Crema di pistacchi ideale per pasticceria e semifreddi <i>Pistachio cream ideal for pastry and semifreddos</i>	80	1,5	2
Q20 Q20D	Tiramisù	Pasta aromatica con uova, caffè e marsala per pasticceria tradizionale e moderna <i>Aromatic pulp with eggs, coffee and Marsala for modern and traditional Pastry</i>	80	1,5	2
Q21 Q21D	Vaniglia <i>Vanilla</i>	Pasta aromatica con vaniglia di bacche <i>Aromatic paste with berry vanilla</i>	20	1,5	2
Q22 Q22D	Zabaione	Pasta aromatica con uova e marsala siciliano <i>Aromatic paste with eggs and Sicilian Marsala</i>	80	1,5	2
MEDITERRANEO RICORRENZE MEDITERRANEO CELEBRATIONS					
Q09 Q09D	Colomba	Polpa aromatica misto agrumi e vaniglia bacca <i>Aromatic citrus pulp with Berry vanilla</i>	30	1,5	2
Q14 Q14D	Natale <i>Christmas</i>	Polpa aromatica con arancia, vaniglia, olii essenziali e pregiate spezie natalizie <i>Aromatic pulp with orange, vanilla, essential oils and fine Christmas spices</i>	30	1,5	2
Q06 Q06D	Panettone	Polpa aromatica misto agrumi e vaniglia bacca <i>Aromatic citrus pulp with Berry vanilla</i>	30	1,5	2

SPECIALITÀ ARTIGIANALI CAPRICCI&CO.

*La nostra qualità,
la tua immagine.*



CAPRICCI IN VASETTO | CAPRICCI JARS

Creme pronte in vasetto ideali per la vendita al dettaglio.

Ready-to-use cream jars, ideal for retail sale.

CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
L07VAS	Bianca	Farcitura in vasetto al cioccolato bianco <i>White chocolate stuffing</i>		0,200	36
L10VAS	Fondente <i>Dark</i>	Farcitura in vasetto al cioccolato fondente <i>Dark chocolate stuffing</i>		0,200	36
L04VAS	Gianduia <i>Gianduja</i>	Farcitura in vasetto di nocciola e cacao <i>Hazelnut and Cocoa stuffing</i>		0,200	36
L05VAS	Limone <i>Lemon</i>	Farcitura in vasetto al limone <i>Lemon stuffing</i>		0,200	36
L02VAS	Mandorla <i>Almond</i>	Farcitura in vasetto alla mandorla di Sicilia <i>Sicilian almond stuffings</i>		0,200	36
L16VAS	Barocco	Farcitura in vasetto al cioccolato di Modica <i>Spreadable dark chocolate stuffing with sugar crystals</i>		0,200	36
L03VAS	Nocciola <i>Hazelnut</i>	Farcitura in vasetto alla nocciola <i>Hazelnut stuffing</i>		0,200	36
L18VAS	Pinky 	Farcitura in vasetto al cioccolato ruby <i>Ruby chocolate stuffing</i>		0,200	36
L01VAS	Pistacchio <i>Pistachio</i>	Farcitura in vasetto al pistacchio <i>Pistachio stuffing</i>		0,200	36
L21VAS	Pistacchio L.E. <i>Pistachio</i>	Farcitura con il 35% di pistacchi <i>Stuffing containing 35% of pistachios</i>		0,200	36
L01VAS	Pistacchio <i>Pistachio</i>	Farcitura al pistacchio 100% vegetale <i>Spreadable pistachio stuffing</i>		0,200	36



LECOCCOLE | LECOCCOLE

Selezionatissime specialità siciliane in astuccio.

Very selected typical sicilian products.

CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
CC01	Arachidi pralinate	Pralinate in rame con 70% di frutta secca <i>Praline containing the 70% of dried fruit</i>		100	21
CC02	Mandorle pralinate	Pralinate in rame con 70% di frutta secca <i>Praline containing the 70% of dried fruit</i>		100	21
CC03	Pistacchi pralinati	Pralinate in rame con 70% di frutta secca <i>Praline containing the 70% of dried fruit</i>		100	21
CC04	Martorana siciliana	Formata e dipinta a mano, con mandorla siciliana <i>Hand-made and hand-painted, with sicilian almond</i>		120	20
CC05	Torrone originario MILLE800	Con mandorle, pistacchi siciliani e miele di Achillea <i>With almonds, sicilian pistachios and Yarrow honey</i>		150	32
CC06	Torrone morbido	Con mandorle siciliane e miele di Zagara <i>With sicilian almonds and Zagara honey</i>		150	32



PASTICCERIA MODERNA
MODERN PASTRY



KIT PASTICCERIA | KIT PASTRY

Kit completi per la realizzazione di golosi dessert e semifreddi.

Complete kits to make delicious desserts and semifreddos.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION		
T01	Kit Cheesecake A	Philamisù Kg. 1,5x4 - Frolla kg. 3x1 - LeSalse Frutti di Bosco Kg. 3x1 LeSalse Fragoline Kg. 3x1 Philamisù Kg. 1,5x4 - Frolla kg. 3x1 - LeSalse Berries Kg. 3x1 LeSalse Strawberries Kg. 3x1	3	2
T02	Kit Cheesecake B	Philamisù Kg. 1,5x4 - Chocofrolla Kg. 3x1 - LeSalse Frutti di Bosco Kg. 3x1 - LeSalse Fragoline Kg. 3x1 Philamisù Kg. 1,5x4 - Chocofrolla Kg. 3x1 - LeSalse Berries Kg. 3x1 LeSalse Strawberries Kg. 3x1	3	2





LEMOUSSE

Gamma completa di basi evolute per la realizzazione di mousse, semifreddi e dessert.

A complete range of advanced bases for the production of mousses, semifreddos and dessert.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
MONTATE TECNICHE TECHNICAL POWDERS					
B07	Artico	Nucleo professionale sostitutivo della gelatina <i>Professional gelatine substitute nucleus</i>	50	2	2
B08	CremAssoluta	Base completa per semifreddi a temperature negative <i>Complete base for negative temperatures semifreddo desserts</i>	200	2	6
B03	Cremousse	Base completa per semifreddo cremoso e innesti <i>Complete base for a creamy semifreddo and "innesto"</i>	500	1,5	8
B11	Innestofacile	Base dry per la realizzazione di innesti per semifreddi e mousse <i>This dry base will allow you to make the "innesto" for semifreddos and mousse</i>	350	2	2
B09	MousseArt	Base completa per mousse a temperature positive <i>Complete base for positive temperature mousse</i>	200	2	6
B10	Supersemifreddo	Base completa per semifreddi e mousse <i>Complete base for semifreddos and mousse</i>	350	2	6
MONTATE SPECIALISTICHE SPECIALIZED POWDERS					
B02	Cremamisù	Deliziosa mousse da crema pasticcera <i>Delicious mousse for custard</i>	400	1,6	8
B04	Mascarponemisù	Base dry per soffice mousse di mascarpone <i>Dry base for a soft mascarpone mousse</i>	500	1,5	8
B05	Philamisù	Base dry per mousse cheesecake <i>Dry base for cheesecake mousse</i>	500	1,5	8
B01	Ricottamisù	Base completa per una deliziosa montata di ricotta <i>Complete base for a delicious whipped ricotta</i>	200	2	4
STAMPO MOLD					
B06	Stampo monoporzione <i>Single Dose Mold</i>	Stampo monoporzione in plastica (Ø60h-45mm) <i>Plastic single dose mold (Ø60h-45mm)</i>		3	2



ICREMOSI

Linea di coperture cremose da utilizzare nella creazione di torte più gusto o per glassare pasticceria fredda.

A line of anhydrous coverings to be used for cakes or cold pastries frosting.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
J07	Arancia <i>Orange</i>	Gustosa e versatile copertura cremosa all'arancia <i>Delicious and versatile orange anhydrous covering</i>		3	2
J02	Avola	Gustosa e versatile copertura cremosa alla mandorla <i>Delicious and versatile Sicilian almond anhydrous covering</i>		3	2
J05	Caramou	Gustosa e versatile copertura cremosa al caramello <i>Delicious and versatile caramel anhydrous covering</i>		3	2
J04	Fondente <i>Dark chocolate</i>	Gustosa e versatile copertura cremosa al cioccolato fondente <i>Delicious and versatile dark chocolate anhydrous covering</i>		3	2
J06	Limone <i>Lemon</i>	Gustosa e versatile copertura cremosa al limone <i>Delicious and versatile lemon anhydrous covering</i>		3	2
J01	Smeraldi	Gustosa e versatile copertura cremosa al pistacchio <i>Delicious and versatile Sicilian pistachio anhydrous covering</i>		3	2



FARCIGLASS

Glassature a specchio pronte all'uso di ultima generazione.

Mirrored ready-to-use glazes.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
R01	Amarena <i>Black Cherry</i>	Glassatura a specchio al gusto di amarena <i>Black cherry flavour mirror glaze</i>		3	2
R02	Arancia <i>Orange</i>	Glassatura a specchio al gusto di arancia <i>Orange flavour mirror glaze</i>		3	2
R07	Bianco <i>White</i>	Glassatura a specchio bianca al gusto di vaniglia <i>White mirror glaze</i>		3	2
R11	Boscoviola	Glassatura a specchio al gusto di frutti di bosco <i>Berries flavour mirror glaze</i>		3	2
R12	Blu Frozen	Glassatura a specchio al gusto di vaniglia <i>Vanilla flavour mirror glaze</i>		3	2
R16	Blu Ottanio	Glassatura a specchio al gusto di vaniglia <i>Vanilla flavour mirror glaze</i>		3	2
R09	Caramou	Glassatura a specchio al gusto di caramello <i>Caramel flavour mirror glaze</i>		3	2
R03	Fondente	Glassatura a specchio al gusto di cioccolato <i>Dark Chocolate flavour mirror glaze</i>		3	2
R05	Fragola <i>Strawberry</i>	Glassatura a specchio al gusto di fragola <i>Strawberry flavour mirror glaze</i>		3	2
R21	Lamarenarossa	Glassatura a specchio dal colore rosso intenso <i>Intense red mirror glaze</i>		3	2
R10	Lampone <i>Raspberry</i>	Glassatura a specchio al gusto di lampone <i>Raspberry flavour mirror glaze</i>		3	2
R13	Lime Punch	Glassatura a specchio al gusto di limone e zenzero <i>Ginger and lemon flavour mirror glaze</i>		3	2
R06	Limone <i>Lemon</i>	Glassatura a specchio al gusto di limone <i>Lemon flavour mirror glaze</i>		3	2
R04	Neutro	Glassatura a specchio trasparente <i>Transparent mirror glaze</i>		3	2
R08	Pistacchio <i>Pistachio</i>	Glassatura a specchio al gusto di pistacchio <i>Pistachio flavour mirror glaze</i>		3	2
R14	Rosa Quartz	Glassatura a specchio al gusto di panna e fragola <i>Cream and strawberry flavour mirror glaze</i>		3	2
R15	Verde Tiffany	Glassatura a specchio al gusto di confetto <i>Sugar plum flavour mirror glaze</i>		3	2



LEFROLLE

Linea di frolle pronte all'uso ideali per basi torte.

Ready-to-use shortbreads, ideal for cake bases.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	DOSAGGIO / DOSAGE GR./KG. MIX	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK.	CONF. PER CT. PACK. PER CART.
DA01	Chocofrolla	Biscotto di frolla al cacao pronto all'uso <i>Ready-to-use cocoa crust biscuit</i>		3	2
DA02	Frolla	Biscotto di frolla classico pronto all'uso <i>Ready-to-use crust biscuit</i>		3	2



DECORAZIONI
DECORATIONS



LEDECORAZIONI

Vasta gamma di prodotti e granelle pensata per impreziosire, decorare e personalizzare le proprie creazioni.

Wide range of products, designed to embellish, decorate and customize your own creations.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK	CONF. PER CT. PACKS PER CARTON
OC01	Bastoncini di mandorla pralinata <i>Candied almond Sticks</i>	Bastoncini di mandorle tostati e pralinati con zucchero <i>Toasted and candied almond sticks with sugar</i>	1	2
OC02	Biancovo	Zucchero per decorazioni non igroscopico <i>Non-hygroscopic sugar for decorations</i>	1,5	3
OC32	Cocco rapè <i>Coconut rapè</i>	Cocco essiccato in scaglie (granella media) <i>Grated dried coconut (medium grains)</i>	1	2
OC04	Crispy Cioccobianchi	Cereali mignon ricoperti di cioccolato bianco <i>Mignon cereals covered with white chocolate</i>	1	2
OC05	Crispy Cioccofondente	Cereali mignon ricoperti di cioccolato fondente <i>Mignon cereals covered with dark chocolate</i>	1	2
OC08	Crispy Cioccolatte	Cereali mignon ricoperti di cioccolato al latte <i>Mignon cereals covered with milk chocolate</i>	1	2
OC18	Granella di amaretto <i>Amaretto grains</i>	Amaretti in granella (5 mm.) <i>Delicious amaretto grains (5 mm.)</i>	0,600	2
OC19	Granella di biscotto <i>Biscuits grains</i>	Biscotti in granella <i>Delicious biscuits grains</i>	1	2
OC30	Granella mix	Mix granella nocciole, biscotto e sfoglie croccanti <i>Mixture of hazelnuts, biscuits and crunchy crusts grains</i>	1,5	2
OC15	Granella di nocciole caramellate agrumate <i>Citrus caramelized hazelnut grains</i>	Croccante granella di nocc. caramellate aromatizzate agli agrumi <i>Crunchy hazelnut grains flavoured with citrus fruits</i>	1	2
OC28	Granellina di nocciole <i>Hazelnut grains</i>	Granella di nocciole tostate (2/4 mm.) <i>Toasted hazelnut grains (2/4 mm.)</i>	2	2
OC24	Granellona extra <i>Extra grains</i>	Mix granella amaretto, biscotto, mandorle e ciocc. fondente <i>Mixture of amaretto, biscuits, almonds and dark chocolate grains</i>	1	3
OC25	Granellona di mandorle tostate <i>Toasted almond grains</i>	Granella di mandorle appena tostate <i>Freshly roasted almond grains</i>	2	2
OC20	Granellona di meringa <i>Meringue grains</i>	Friabili e dolci meringhe sbriciolate in granella <i>Crumbly and sweet meringue crumbled in granules</i>	0,600	2
OC13	Granellona di nocciole tostate <i>Toasted hazelnuts grains</i>	Granella di nocciole tostate (5/8 mm.) <i>Toasted hazelnut grains (5/8 mm.)</i>	2	2
OC16	Granellona di pistacchio tostato <i>Toasted pistachio grains</i>	Granellona di pistacchio tostato (6/8 mm.) <i>Toasted pistachio grains (6/8mm.)</i>	2	2
OC21	Lentine di cioccolato <i>Chocolate Drops</i>	Allegre, sfiziose e colorate lentine di cioccolato <i>Funny, cool and colorful chocolate drops</i>	1,5	3
OC27	Mezze nocciole tostate <i>Toasted Hazelnuts</i>	Mezze nocciole tostate (8/12 mm.) <i>Toasted half hazelnuts (8/12 mm.)</i>	2	2
OC22	Nocciole intere <i>Whole hazelnuts</i>	Nocciole intere Giffoni <i>Giffoni's whole hazelnuts</i>	2	2
OC23	Riso soffiato crispy <i>Crispy Puffed Rice</i>	Leggero e croccante crispies di riso <i>Soft and crispy puffed rice</i>	0,600	2
OC26	Zucchero candito in polvere <i>Candy Sugar Powder</i>	Sciroppo di zucchero caramellato dry <i>Caramelized sugar dry syrup</i>	1	2





LIMITED EDITION



CAPRICCI LIMITED EDITION

Creme pronte per la farcitura di prodotti pre e post forno a lunga conservazione e senza grassi idrogenati.

Ready to use creams to fill pre and post oven long-life products without hydrogenated fats.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK	CONF. PER CT. PACKS PER CARTON
L21	Pistacchio Limited Edition	Farcitura con 35% di pistacchio <i>Stuffing containing 35% of pistachio</i>	3	2



SOTTOZERO LIMITED EDITION

Creme vellutate con inclusioni di frutta secca e sfoglie croccanti, ideali per variegare il gelato, farcire e decorare torte, semifreddi e mousse.

Velvety creams with dried fruits and crunchy sheets inclusions, ideal to variegate gelato, filling and decorate cakes, semifreddos and mousse.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK	CONF. PER CT. PACKS PER CARTON
D41	Roch Limited Edition	Farcitura al gusto roch con 40% di nocciole e cacao ecuador mono origine <i>Roch flavor cream containing 40% of hazelnuts and single origin ecuador cocoa</i>	3	2
D40	Pistacchio Limited Edition <i>Pistachio Limited Edition</i>	Farcitura con 40% di pistacchi <i>Stuffing containing 40% of pistachios</i>	3	2
D39	Nocciola Limited Edition <i>Hazelnut Limited Edition</i>	Farcitura con 40% di nocciole <i>Stuffing containing 40% of hazelnuts</i>	3	2
D38	Mandorla Limited Edition <i>Almond Limited Edition</i>	Farcitura con 40% di mandorle <i>Stuffing containing 40% of almonds</i>	3	2



CHOCO LIMITED EDITION

Versatili coperture pronte all'uso per la glassatura di dolci, pralineria, biscotteria ed elaborati di pasticceria tradizionale e moderna.

Versatile ready-to-use coverings designed to glaze and cover desserts and other traditional Modern Pastry products.



CODE	ARTICOLO / ARTICLE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	PESO PER CONF. WEIGHT PER PACK	CONF. PER CT. PACKS PER CARTON
H21	Chocopistacchio Limited Edition	Copertura con 35% di pistacchio <i>Covering with 35% of pistachios</i>	3	2

Tutti i prodotti **Disìo**, dai semilavorati per gelateria e pasticceria alle nostre creme sono frutto di una lavorazione artigianale attenta, minuziosa e rispettosa della tradizione che dona il gusto dell'unicità alle prelibatezze.

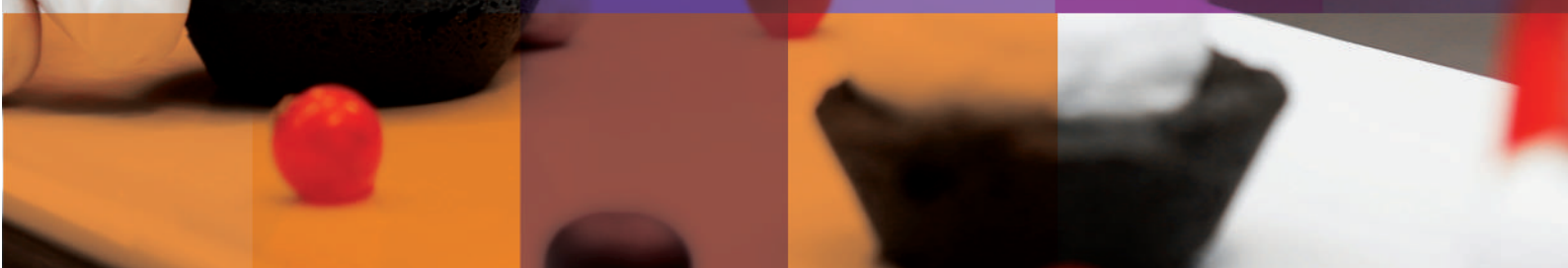
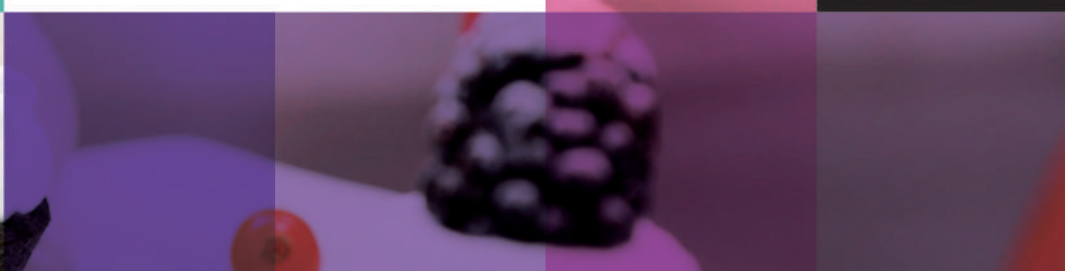
*All **Disìo** products, from our semi-finished products for Pastry and Gelato to our creams, are the result of a careful, meticulous and respectful traditional craftsmanship that provide Disìo's delicacies with the taste of uniqueness.*



Amore per la tradizione, passione e innovazione sono gli ingredienti principali che rendono unici i nostri prodotti.

Love for traditions, passion and strong innovation are the main and irreplaceable ingredients that make our products unique.







made with love

Via Luigi Greco, 1 (Z. I.)
93100 Caltanissetta (CL)

Tel. +39 0934.595632
Fax +39 0934.595632

info@disiosrl.it
disiosrl.it

