



*Novità 2018*

## *Bergamotto*

Pasta a basso dosaggio aromatizzata esclusivamente **con olio essenziale di Bergamotto Calabrese**, ottima per la realizzazione di sorbetti, gelati a base latte, semifreddi, torroncini e cioccolatini.

## *Fragola Premium*

Nata dall'evoluzione della nostra pasta Fragola alla quale abbiamo **incrementato lo spunto aromatico e la capacità di apportare la tipica colorazione del frutto** con il solo utilizzo di colorante naturale. Ottima per la realizzazione di un sorbetto alla frutta e molto interessante, su base latte, per realizzare il gusto Panna & Fragola.

## *Leche Merengada*

Prendendo spunto dalla ricetta originale della bevanda spagnola a base **di latte, albume, scorza di limone e cannella**, abbiamo ottenuto una pasta a basso dosaggio che ne richiama tutte le note aromatiche e i sentori tradizionali. Ottima per la realizzazione di un gelato classico, o di un semifreddo, arricchiti e decorati da una spolverata della nostra Cannella Più come richiede la tradizione oppure con il variegato Sorriso al Latte.

**FRUCTITAL SRL**  
Via Circonvallazione, 20  
10060 Buriasco (TO) Italy  
Tel.: +39 0121 56587 Fax: +39 0121 56597  
E-mail: [info@fructital.it](mailto:info@fructital.it)  
[www.fructital.it](http://www.fructital.it)





## *Pesto di Nocciola TGT*

La gamma delle paste di **Nocciola Tonda Gentile Trilobata** si arricchisce di una nuova referenza con diverse granulometrie che ne caratterizzano ed identificano la percezione sensoriale.

## *Nocciola Italia*

A completamento della nostra gamma di paste 100% Nocciola si aggiunge la nuova Nocciola Italia nata dal mélange di **Nocciole esclusivamente Italiane** con tostatura decisa e raffinazione a freddo.

## *Variegato Passion Fruit*

Variegato **ricco di frutta e di semi croccanti**, grazie al suo tipico sapore permette di giocare con gli abbinamenti più diversi, spaziando dal dolce all'acido, ha un'ottima tenuta in variegatura aggrappando perfettamente al gelato, in farcitura rimane morbido a temperature negative.

Ottimo come variegatura di un gelato soft ottenuto con il nostro Yogurt Soft o di un gelato tradizionale ottenuto con il nostro Yogolat o Yogurt Più.

## *Variegato Albicocca*

Variegato **ricco di frutta**, ha un'ottima tenuta in variegatura aggrappando perfettamente al gelato mentre in farcitura rimane morbido a temperature negative. Ottimo come variegatura di un gelato ottenuto con il nostro Cioccolato Fondente Nero o abbinato ad un fiordilatte.

## *Variegato Arancia*

Variegato ricco di **filetti canditi di arance Italiane** che donano alla texture una piacevolissima differenza di consistenze, ha un'ottima tenuta in variegatura aggrappando perfettamente al gelato mentre in farcitura rimane morbido a temperature negative. Ottimo come variegatura di un gelato ottenuto con il nostro Cioccolato Extra Bitter.



## *Pesto di Pistacchio Puro Extra*

La gamma delle paste di Pistacchio si arricchisce di un'ulteriore referenza nata dal mélange di Pistacchi già utilizzati per il nostro **Pistacchio Puro Extra** ma con diverse granulometrie che ne caratterizzano ed identificano la percezione sensoriale.

## *Pistacchio California*

Completamente nuova, questa pasta è ottenuta esclusivamente da **Pistacchi Californiani**, sempre tramite raffinazione a freddo; vista la classica colorazione chiara della materia prima e l'alta percentuale di fibra in essa contenuta abbiamo impreziosito la miscela con una piccolissima percentuale di colorante naturale.