




Catalogo Prodotti 2018



Sommario

- 4** Basi per gelato artigianale
 - 4** Basi latte
 - 5** Basi frutta
- 5** Integratori per gelato artigianale
- 6** Basi speciali per gelato artigianale
 - 6** Linea Senza
 - 6** Linea Stevia
 - 7** Linea Vega
 - 7** Linea Soia
- 8** Les Parfaits
- 9** Paste frutta
- 9** Linea Più
- 10** Paste classiche
- 11** Paste specialità
- 12** Linea Semprepronti
 - 12** Semprepronti frutta
 - 12** Semprepronti crema
 - 13** Semprepronti cioccolato
- 13** Linea Fondente Origine
- 13** Gelato soft
- 14** Variegati
 - 14** Variegati frutta
 - 14** Variegati crema
- 15** Topping
- 16** Basi speciali per semifreddi
- 16** Coperture Élite
- 17** Touche Miroir - Le glasse a specchio
- 17** Touche Satin - Le glasse ad effetto opaco
- 17** Decorazioni e granelle
- 18** Semprepronti per granite
- 18** Crema fredda al caffè
- 18** Cioccolato in tazza
- 19** Linea Pasticceria
- 19** Linea Laboratorio
 - 19** Neutri crema
 - 19** Neutri frutta

I prodotti contrassegnati dal simbolo  non contengono ingredienti di origine animale

Passione

La Fructital nasce nel 1922 come piccola azienda fornitrice di essenze naturali per l'industria dolciaria. Nel corso degli anni è cresciuta e nel 2000 è stata acquistata dalla famiglia Collino che ha deciso di puntare sui settori gelateria e pasticceria, una scelta dettata dalla precisa volontà di valorizzare il concetto di passione per l'artigianalità ed associarlo agli standard qualitativi che solo una realtà organizzata e flessibile è in grado di garantire.

Qualità

Puntiamo tutto su ingredienti di prima qualità accuratamente selezionati per poter offrire ai nostri clienti solo il meglio. Seguiamo scrupolosamente i processi di lavorazione, come la tostatura e la raffinazione, per mantenere il gusto originario e garantire freschezza e genuinità. Inoltre la continua attività di selezione degli ingredienti ha lo scopo di valorizzare al massimo la ricerca del naturale, un termine che ai giorni nostri è di estrema importanza e significa, ad esempio, un uso limitato di additivi o di conservanti.

Artigianalità

I nostri sistemi di produzione sono progettati in modo da salvaguardare e valorizzare al meglio il carattere artigianale del prodotto finito, dai forni per la tostatura della frutta secca alle macchine raffinatrici per le creme, dai cuocitori per le paste frutta agli impianti di miscelazione delle polveri. I macchinari sono tutti concepiti in funzione del prodotto e non viceversa. Tutta la frutta secca, ad esempio, è tostata internamente con cura artigiana e lavorata con un particolare procedimento di raffinazione a freddo che ne esalta il gusto ed offre una finezza unica.

Ricerca

Fructital è in costante evoluzione: in questi ultimi anni abbiamo implementato il reparto "Ricerca e Sviluppo" al fine di creare nuovi prodotti e migliorare i processi di produzione. Da sempre offriamo alla nostra clientela la possibilità di realizzare articoli esclusivi mettendo a disposizione la professionalità e la creatività di un team di esperti professionisti. Di pari passo continuiamo ad investire sul miglioramento degli impianti e delle aree produttive, in modo da poter incrementare l'efficienza del servizio e delle consegne ai clienti, ma sempre garantendo ai nostri addetti alla produzione un ambiente di lavoro sicuro e gradevole.



Basi per gelato artigianale

Basi latte

Basi in polvere di alta qualità, formulate per ottenere facilmente un ottimo gelato dalla struttura morbida e vellutata. Fructital offre una vasta gamma di miscele in diverse grammature per soddisfare tutte le esigenze del gelatiere.



PO	Nome Base	Temperatura	Grammatura	Packaging	Descrizione
PO0115	Base Latte 50	C/F	35 g/kg	4 x 5 kg	Base dal sapore di latte non troppo marcato permette ai gusti crema di risaltare facilmente. Mantiene il gelato morbido e spatolabile.
PO0128	Base Aurora 50	C	35 g/kg	4 x 5 kg	Base dal sapore di latte abbastanza marcato, con grassi di origine animale. La struttura è allo stesso tempo morbida e compatta, caratteristiche tipiche del gelato tradizionale.
PO0132	Base Romana 100	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg	Base neutra corposa, permette di ottenere un gelato cremoso, caldo al palato e stabile nel tempo.
PO0105	Base Panna 100	C	70 g/kg	4 x 5 kg	Una delle prime "basi 100" prodotte da Fructital. Permette di ottenere un gelato dalla struttura morbida, molto cremoso, con un tenore di materia grassa non troppo elevato, ideale per il mantecatore verticale.
PO0112	Base Panna Regina 100	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg	Con il nucleo funzionale della Panna 100, ma con un tenore di materia grassa più elevato. Il sapore di panna è abbastanza marcato e la struttura del gelato è ricca e cremosa.
PO0124	Base Olimpia 100	C	70 g/kg	4 x 5 kg	Contiene grassi vegetali raffinati speciali che permettono di produrre un gelato a basso tenore di materia grassa ma con un'elevata cremosità. Delicato gusto di latte.
PO0118	Base Aurora 100	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg	A base di grassi di origine animale, conferisce al gelato un'eccellente struttura e tenuta nel tempo; può essere impiegata anche a freddo. Gusto delicato di panna.
PO0131	Base Kailas 100	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg	E' una base moderna, dal gusto neutro, con ingredienti innovativi, resistente agli sbalzi di temperatura ed adatta per la produzione di gelato alto in vaschetta.
PO0152	Base Fiocco 180	C	120 g/kg	4 x 5 kg	Dal gusto leggermente vanigliato, permette di ottenere una bilanciatura ottimale con la sola aggiunta di zucchero, latte e panna.
PO0142	Base Supermilk	C	140 g/kg	4 x 4 kg	Questa base permette di ottenere una bilanciatura ottimale con la sola aggiunta di zucchero, latte e panna. Contiene solo grassi di origine animale. Gusto pieno di latte.
PO0139	Base Nero Cioc	C	170 g/kg	4 x 5 kg	Base semi-completa, alla quale si aggiunge lo zucchero, utilizzabile sia con latte che con acqua, per l'ottenimento di un ottimo gelato al cioccolato già bilanciato.
PO0130	Base Santamonica	C/F	330 g/kg	4 x 5 kg	Base completa, a cui vanno aggiunte l'acqua e la panna. Conferisce struttura e cremosità al gelato ed esalta i vari gusti, avendo un delicato sapore di latte.

Disponibili, a richiesta, anche nel formato 2kg.

Basi frutta

Basi bilanciate per gelati alla frutta cremosi e strutturati, senza grassi idrogenati e derivati del latte, concepite per esaltare tutto il sapore e la freschezza della frutta fresca.



PO0135	Base Fructifruit 50	F	35 g/kg	8 x 2 kg	Indicata nell'utilizzo di frutta in alta percentuale, molto innovativa, con gomma di xantano, senza latte né derivati e senza grassi.
PO0114	Base Frutta 50	F	35 g/kg	8 x 2 kg	Base con grassi vegetali raffinati, non contiene latte né derivati.
PO0156	Fruttissima 100	F	70 g/kg	8 x 2 kg	A base di gomma di xantano e arricchita di fibre, indicata per i gelati ad alta percentuale di frutta.
PO0106	Base Frutta 100	F	70 g/kg	8 x 2 kg	Indicata nell'utilizzo di pasta di frutta, molto strutturante e cremosa, ottima anche per l'impiego a caldo.
PO0108	Base Frutta Completa	F	250 g/kg	8 x 2 kg	Base completa già bilanciata alla quale vanno aggiunte solo acqua e frutta.
PO0144	Base TuttaFrutta	F	250 g/kg	8 x 2 kg	Base completa già bilanciata, con fruttosio, si può utilizzare con acqua e frutta.
PO0166	Base Bollicine	F	250 g/kg	6 x 1 kg	Adatta alla produzione di gelato alcolico, conferisce cremosità e mantiene la struttura nel tempo.

Integratori per gelato artigianale

Prodotti ideali per migliorare corpo, struttura, volume e cremosità. Aumentano la resistenza al gocciolamento e permettono di ottenere un gelato più "caldo" al palato.



IN0101	Fructipan integratore di grassi	C/F	20 g/kg	3 x 2 kg
IN0102	Fructimilk integratore di proteine	C/F	20 g/kg	3 x 2 kg
IN0103	Fructifibra integratore di fibre	C/F	20 g/kg	3 x 2 kg
IN0105	Fructisoft conferisce volume e cremosità	C/F	2-10 g/kg	3 x 2 kg



Basi speciali per gelato artigianale

Linea Senza

La linea di basi Fructital che si caratterizza per l'impiego di fibre con alta capacità di legare acqua, ricche di proteine, per un gelato completamente naturale.

Senza emulsionante				
PO0165	Natura Latte	C	50 g/kg	8 x 2 kg
 PO0169	Natura Frutta	F	35 g/kg	8 x 2 kg
PO0151	Base Ambra Latte	C	100 g/kg	4 x 5 kg *
 PO0177	Frutta Golosa	F	100 g/kg	8 x 2 kg

Emulsionate unicamente con emulsionante naturale

PO0172	Neutro Natura Golosa 10	C	10 g/kg	3 x 2 kg
PO0173	Natura Golosa 100	C	70 g/kg	4 x 5 kg *
PO0174	Natura Golosa 190	C	130 g/kg	4 x 5 kg *

* Disponibili, a richiesta, anche nel formato 2kg.

Linea Stevia







Prodotto completo in polvere di alta qualità con estratto di Stevia, il dolcificante a zero calorie di origine completamente naturale.

La Stevia Rebaudiana è un'erba nativa del Centro e Sud America, coltivata per le sue foglie dolci e, avendo un potere dolcificante di circa 200/300 volte superiore a quello del saccarosio, ne è sufficiente una piccolissima quantità per ottenere il grado di dolcezza desiderato.

				
PO1201	LatteStevia	come da ricettario LineaStevia		9 x 1 kg
 PO1203	FruttaStevia	come da ricettario LineaStevia		9 x 1,05 kg
PO1202	YoStevia	come da ricettario LineaStevia		9 x 1,1 kg
PO1204	FreeStevia senza lattosio, senza zuccheri aggiunti	1 busta in 2,6 lt. acqua calda (60°C)		6 x 1,5 kg


Linea Vega

La linea vegana Fructital: una gamma di prodotti senza derivati di origine animale, che possono quindi essere consumati anche dagli intolleranti al lattosio. Completamente Palm free. La linea di basi comprende LatteVega, base crema per gelati vegani, YoVega, base per gelato yogurt vegano e LatteVega&Stevia, senza zuccheri aggiunti, dolcificata con Stevia.

				
 PO0175	LatteVega	1 busta in 2,5 lt. acqua calda (60°C)		6 x 1,5 kg
 PO0176	YoVega	1 busta in 2,5 lt. acqua calda (60°C)		6 x 1,5 kg
 PO0178	LatteVega&Stevia senza zuccheri aggiunti	1 busta in 2,5 lt. acqua calda (60°C)		6 x 1,5 kg

Linea Soia

Il gelato alla soia è un prodotto interamente vegetale, ricco di fibra e senza saccarosio. Ideale per chi vuole offrire alla propria clientela un buon gelato artigianale che non contenga latte e derivati.

				
 SO0101	Fructisoy Chantilly	1 busta in 2,5 lt. acqua calda (60°C)		10 x 1,25 kg
 SO0102	Fructisoy Cioccolato	1 busta in 2,5 lt. acqua calda (60°C)		10 x 1,25 kg



Les Parfaits

Les Parfaits sono una tra le più innovative creazioni della Fructital: una linea di creme che mantengono la loro morbidezza anche a -15° C, risultando sempre cremose e spatolabili.



PA0417	Perfetta	2 x 4 kg
PA0434	Perfetta Fondente	2 x 4 kg
PA0421	Perfetta Cioccolato Bianco	2 x 4 kg
PA0422	Perfetta Nocciola	2 x 4 kg
PA0438	Perfetta Caramel	2 x 4 kg
PA0423	Perfetta Pistacchio	2 x 4 kg
PA0424	Perfetta Caffè	4 x 2 kg
PA0427	Perfetta Cubana cioccolato, torrone, rhum	4 x 2 kg
PA0425	Perfetta Limone	4 x 2 kg
PA0440	Perfetta Arancia	4 x 2 kg

KIT0108 Kit Passione Perfetta

3 cartoni a scelta tra Perfetta, Perfetta Fondente, Perfetta Cioccolato Bianco, Perfetta Nocciola, Perfetta Caramel + dispenser in OMAGGIO

Utilizzi:

- diluita con il latte (50% Perfetta e 50% latte) per essere utilizzata direttamente nel mantecatore
- tal quale in vaschetta, come gusto gelato vero e proprio o per creare gustosi cremini
- come ripieno per torte, semifreddi, stecchi e monoporzioni
- come variegato, per dare al gelato nuova personalità
- nel pratico dispenser per guarnire coppe o da servire dentro al cono



Paste frutta

La linea, ad alta percentuale di frutta, consente di preparare una vasta gamma di gelati dal gusto intenso e costante nel tempo. Possono essere utilizzate anche come complemento alla frutta fresca, per esaltarne sapore e colore, e trovano interessante impiego nella produzione di stecchi, semifreddi e monoporzioni.



FR0101	Albicocca	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0102	Amarena	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0103	Ananas	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0105	Banana	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0106	Cocco	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0107	Fragola	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0139	Fragola Premium	NOVITÀ	80-100 g/kg 4 x 2 kg
FR0116	Kiwi	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0108	Lampone	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0122	Mango	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0125	Mela verde	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0132	Melograno	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0113	Melone	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0114	Mirtillo	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0131	Passion Fruit	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0118	Pera	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0117	Pesca	80-100 g/kg	4 x 2 kg
FR0121	Sottobosco	80-100 g/kg	4 x 2 kg

Le paste agrumi possono essere utilizzate anche in ricette a base di latte.

FR0104K	Arancia	40-60 g/kg	4 x 2 kg
FR0140K	Bergamotto	NOVITÀ	40-60 g/kg 4 x 2 kg
FR0109K	Limone	40-60 g/kg	4 x 2 kg
FR0110K	Mandarino	40-60 g/kg	4 x 2 kg
	Ogni cartone è accompagnato da Acido citrico	1-3 g/kg	4 x 0,2 kg

Linea Più

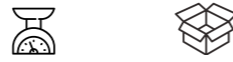
Prodotti in polvere di bassa grammatura e di facile utilizzo, per dare al gelato una marcia in più.



PO0601	Yogurt Più con yogurt in polvere	40-60 g/kg	3 x 2 kg
PO0901	Cocco Più con cocco rapè e latte di cocco disidratato	80-100 g/kg	6 x 1,5 kg
PO0902	Lemon Più con aroma naturale di limone	40-60 g/kg	6 x 1,5 kg
PO0903	Panna Più per rinforzare fiordilatte, stracciatella e variegati	15-25 g/kg	3 x 1,5 kg
PO0413	Caffè Più 100% miscela di caffè liofilizzato	15-25 g/kg	8 x 0,5 kg
PO0412	Liquirizia Più 100% liquirizia in polvere	15-25 g/kg	3 x 1,5 kg
PO0905	Cannella Più con pura cannella in polvere	40-60 g/kg	3 x 2 kg
PO0906	Mascarpone Più con mascarpone in polvere	25-35 g/kg	3 x 1,5 kg
PO0908	Cheesecake Più con formaggio in polvere	80-100 g/kg	6 x 1,5 kg

Paste classiche

Per la linea delle Paste Classiche vengono impiegati esclusivamente ingredienti di qualità superiore. Tutte le materie prime sono rigorosamente selezionate, tostate, miscelate e quindi raffinate a freddo nel nostro stabilimento al fine di ottenere un prodotto costante e di assoluta qualità, controllando l'intero processo.



✓	PA0119-4	Amaretto Premium	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0103-4	Arachide salata 100%	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
	PA0118-4	Bacio Bianco cioccolato bianco con nocciole in pezzi	80-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0108-4	Bezo Ciocch gianduja con nocciole in pezzi	80-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0133-4	Caffè RCF ottenuto dalla raffinazione di caffè in grani	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0185-4	Cioccolato cioccolato delicato	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0120-4	Cioccolato bianco	80-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0176-4	Cioccolato Nero Dark	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0113-4	Croccantino al Rhum	100-120 g/kg	2 x 3 kg
✓	PA0106-4	Gianduja Amara Premium	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0125-4	Giandujotto Super ricetta originale piemontese	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0126-4	Gran Torino cioccolato, amaretto, caffè e rhum	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0146-4	Krem Rafael cioccolato bianco, mandorla e cocco	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
	PA0145-4	Krem Rok cioccolato, granella di nocciole	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0121-4	Mandorla Gelateria 100% Premium	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0159-4	Mandorla tostata	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0192-4	Nocciola Italia mélange di nocciole italiane NOVITÀ	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0128-4	Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata *	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0161-4	Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata M. *	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0166-4	Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata Special *	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0189-4	Pesto di Nocciola TGT NOVITÀ	100-120 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0151-4	Noce	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0193-4	Pistacchio California NOVITÀ	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
	PA0105-4	Pistacchio Export crema al pistacchio	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0104-4	Pistacchio Puro 100% puro, miscela di varietà	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0140-4	Pistacchio Puro Extra leggermente colorato e salato	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0153-4	Pistacchio Puro Oro puro Sicilia	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0190-4	Pesto di Pistacchio Puro Extra NOVITÀ	100-120 g/kg	2 x 3,5 kg
	PA0154	Torroncino con Pistacchi	100-120 g/kg	2 x 2,5 kg
	PA0111	Torrone Italia Premium	100-120 g/kg	2 x 2,5 kg

* Per la Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata del Piemonte proponiamo tre diverse gradazioni di tostatura per rispondere a tutte le esigenze dell'artigiano gelatiere.

Paste specialità

Dai grandi classici ai gusti più particolari per arricchire la vostra vetrina.



	PA0225-4	Biscotto	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0235-4	Bubble Gum rosa	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0157-4	Caffè Premium infuso di caffè	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0260-4	Caramel Beurre Salé caramello al burro salato	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0237-4	Caramella Mou	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0221-4	Chantilly gusto panna montata	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0244K	Crema Catalana	70-100 g/kg	2 x 4 kg
		Ogni cartone è accompagnato da Granella di zucchero	a piacere	2 x 0,5 kg
	PA0241-4	Crema Vaniglia con tuorlo d'uovo	40-60 g/kg	2 x 4 kg
	PA0263-4	Cremalatte Cookies ripieno biscotti gusto latte	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0226-4	Crema Caramel	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0269-4	Dulce de Leche a base di latte caramellato	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0202-4	Grand Manier	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0271-4	Leche Merengada a base di limone e cannella NOVITÀ	40-60 g/kg	2 x 4 kg
	PA0233-4	Lemon Cake	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0219-4	Liquirizia	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0204-4	Malaga	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0205-4	Marron Glacé con marroni in pezzi	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0207-4	Menta Bianca Piperita di Pancalieri	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0208-4	Menta Verde	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0208-4N	Menta Verde N. AZO free	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0213-4	Moscato con Moscato D'Asti DOCG	70-100 g/kg	4 x 2 kg
	PA0239-4	Ovocrema superiore	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0220-4	Panna Cotta	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0222-4	Rosa	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0242-4	Rhum Raisin	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0248-4	Speculoos con gli originali biscotti Lotus	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0245-4	Tiramipiùsù nota alcolica più leggera	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0216-4	Tiramisù nota alcolica marcata	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0218-4	Vaniglia Bourvan CB nota agrumata, con bacche	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0224-4	Vaniglia Bourvan nota agrumata	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0236-4	Vaniglia Francese CB nota dolce, con bacche	40-60 g/kg	2 x 4 kg
	PA0264-4	Vaniglia Premium con bacche e tuorlo d'uovo	25-35 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0270-4	Vaniglia Bianca Madagascar senza coloranti	25-35 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0223-4	Viola	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0268-4	Zabaglione	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0247-4	Zucchero filato azzurro	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0246-4	Zucchero filato rosa	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0215-4	Zuppa Inglese	70-100 g/kg	2 x 4 kg

Linea Semprepronti

Completi, veloci, prevedono l'aggiunta di sola acqua o latte, non necessitano né di pastorizzazione né di maturazione tradizionale. Permettono al gelatiere di ottimizzare tempo e lavoro e di ottenere un gelato costante e bilanciato. E' possibile utilizzare sia i gusti frutta che i gusti crema nelle macchine Soft modificando la diluizione.

Semprepronti frutta



♥	PO0230	Ace	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0234	Ananas	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0235	Anguria	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0252	Arancia Sanguinella	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0243	Banana	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua o in 1,3 lt. di acqua + 1,3 lt. di latte	12 x 1,25 kg
♥	PO0225	Fragolissima	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0231	Frutti di bosco	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0248	Lime	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0224	Limoncello	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0250	Limone	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0221	Limone Sicilia	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0237	Mandarino	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0267	Mango	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0229	Mela Verde	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0233	Melone	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0232	Pesca	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0222	Pompelmo Rosa	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0259	Soleros	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
♥	PO0277	The Verde	1 busta in 2,4/2,6 lt. di acqua	12 x 1,25 kg

Semprepronti crema



	PO0810	Cioccolato Biancolatte	1 busta in 2,6/2,8 lt. di latte caldo (75°C)	10 x 1,25 kg
	PO0270	CioccoMalto	1 busta in 2,6/2,8 lt. di latte caldo (75°C)	10 x 1,25 kg
	PO0802	Cocco	1 busta in 2,6/2,8 lt. di latte	8 x 1,40 kg
	PO0603	Crema Antica	1 busta in 3 lt. di latte	10 x 1,36 kg
	PO0803	Fior di Latte	1 busta in 2,6/2,8 lt. di latte	10 x 1,25 kg
	PO0811	Ricotta	1 busta in 2,6/2,8 lt. di latte	8 x 1,25 kg
	PO0806	Vaniglia Gialla Francese C/B	1 busta in 2,6/2,8 lt. di latte	10 x 1,25 kg
	PO0808	Yogolat con fruttosio	1 busta in 2,6/2,8 lt. di latte	10 x 1,25 kg

Semprepronti cioccolato



	PO0238	Cioccolato	1 busta in 2,1/2,3 lt. di acqua calda (90°C)	10 x 1,5 kg
♥	PO0240	Cioccolato Fondente Nero	1 busta in 2,1/2,3 lt. di acqua calda (90°C)	10 x 1,5 kg
		senza derivati del latte		
♥	PO0269	Cioccolato Extra Bitter	1 busta in 2,1/2,3 lt. di acqua calda (90°C)	10 x 1,5 kg
		senza derivati del latte		

Linea Fondente Origine

Miscela base predosata, studiata esclusivamente per la realizzazione di sorbetti al cioccolato fondente ad alta percentuale di cacao (65%-80%). Priva di latte e derivati e senza emulsionanti.



♥	PO0278	Miscela Fondente Origine	800 g di copertura ciocc. fondente in 2 lt. di acqua calda (90°C) + 1 busta di prodotto	10 x 1,2 kg
---	--------	--------------------------	---	-------------

Sciogliere 800 g di Cioccolato Fondente ad alta percentuale di cacao (65%-80%) in 2 lt. di acqua precedentemente riscaldata (90°C) avendo cura di mescolare la miscela ottenuta sino al completo scioglimento del cioccolato. Inserire a pioggia l'intero sacchetto di Miscela Fondente Origine da 1,2 kg mescolando con frusta o mixer ad immersione. Lasciare riposare per 5/10 minuti e mantecare.



Gelato soft

Prodotti in polvere specifici per la preparazione di miscele per macchine soft-ice, di facile solubilità, assicurano un'ottima resa in termini di volume.



	PO0226	Pronto Soft Chantilly	1 busta in 4 lt. di latte	10 x 1,4 kg
	PO0227	Pronto Soft Cioccolato	1 busta in 4 lt. di latte	8 x 1,8 kg
	PO0605	Yogurt Soft	1 busta in 4 lt. di latte e 2 kg di yogurt fresco o 1 busta in 5 lt. di latte	10 x 1,6 kg

Variegati

Una ampia gamma di specialità per la variegatura ottenuta dalla lavorazione di materie prime rigorosamente selezionate. I nostri variegati sono golosissime proposte che permettono al gelatiere di creare abbinamenti nuovi ed accattivanti. Oltre che sul gelato sono ottimi anche per farcire e decorare torte e semifreddi.

Variegati frutta

♥	FR0425	Variegato Albicocca	NOVITÀ	2 x 4 kg
♥	FR0401	Variegato Amarena amarena in pezzi	NUOVA RICETTA	2 x 4 kg
♥	FR0401R	Variegato Amarena Rubino amarena in pezzi, rosso rubino	NUOVA RICETTA	2 x 4 kg
♥	FR0405	Variegato Arancia con filetti di arancia canditi	NOVITÀ	2 x 4 kg
♥	FR0402	Variegato Fragola		2 x 4 kg
♥	FR0413	Variegato Fragoline di Bosco con fragoline di bosco intere	NUOVA RICETTA	4 x 2 kg
♥	FR0410	Variegato Fichi Caramellati con cubetti di fichi caramellati		2 x 4 kg
♥	FR0408	Variegato Frutti di Bosco		2 x 4 kg
♥	FR0406	Variegato Lampone		2 x 4 kg
♥	FR0415	Variegato Lime con cubetti di lime canditi		2 x 4 kg
♥	FR0421	Variegato Mango con mango a cubetti		2 x 4 kg
♥	FR0419	Variegato Melograno con semi di melograno	NUOVA RICETTA	2 x 4 kg
♥	FR0424	Variegato Passion Fruit con semi di passion fruit	NOVITÀ	2 x 4 kg
♥	FR0420	Variegato Pesca con fettine di pesca		2 x 4 kg
♥	FR0501	Amarenata amarene intere		2 x 4 kg
♥	FR0501R	Amarenata Rubino amarene intere, rosso rubino		2 x 4 kg

Variegati crema

♥	PA0401	Copertura Stracciatella Cioccolato Fondente		2 x 4 kg
	PA0182	Crunchy Peanut crema all'arachide con arachidi croccanti intere e a pezzi		2 x 4 kg
	PA0165	Fiocchi Crunchy cioccolato al latte con cereali croccanti		2 x 3,5 kg
	PA0435	Giandujetta crema di nocciola e cioccolato		2 x 4 kg
	PA0138	Sorriso al latte riso soffiato con cioccolato bianco		2 x 3 kg
	PA0139	Sorriso al cioccolato riso soffiato con cioccolato		2 x 3 kg
	PA0150	Variegato Biscotto con croccanti biscotti a pezzi		2 x 4 kg
	PA0181	Variegato Black&White cioccolato fondente e biscotti al cacao		2 x 4 kg
	PA0147	Variegato Cointreau con cioccolato e scorze d'arancia		2 x 4 kg
	PA0188	Variegato Dulce de Leche crema di latte caramellato		2 x 4 kg
	PA0187	Variegato Krem Rafael cioccolato bianco, mandorla, cocco e wafers croccanti		2 x 4 kg
	PA0148	Variegato Krem Rok cioccolato con granella di nocciole e wafers croccanti		2 x 4 kg
	PA0433	Variegato Mandorlato con granella di croccante alle mandorle		2 x 4 kg
	PA0177	Variegato Meliga crema di cioccolato bianco con croccanti biscotti di Meliga		2 x 4 kg
	PA0416	Variegato Peanut cioccolato con arachidi croccanti		2 x 4 kg
	PA0410	Variegato Pistacchio con granella di croccante di pistacchi		2 x 4 kg
	PA0170	Variegato Speculoos con gli originali biscotti Lotus		2 x 4 kg
	PA0436	Variegato Gran Tiramisù Italiano con savoiardi in pezzi e caffè		2 x 4 kg

Topping

In pratiche bottiglie con tappo salvagoccia, indispensabili per decorare coppe, vaschette e dessert al piatto, permettono di lavorare con fantasia e professionalità.



♥	TO0105	Topping Amarena	6 x 1 kg
♥	TO0119	Topping Ananas	6 x 1 kg
♥	TO0111	Topping Caffè	6 x 1 kg
♥	TO0107	Topping Caramel	6 x 1 kg
♥	TO0130	Topping Caramel Beurre Salé	6 x 1 kg
♥	TO0106	Topping Cioccolato	6 x 1 kg
♥	TO0101	Topping Fragola	6 x 1 kg
♥	TO0102	Topping Kiwi	6 x 1 kg
♥	TO0103	Topping Lampone	6 x 1 kg
♥	TO0133	Topping Lemon Cedro	6 x 1 kg
♥	TO0116	Topping Mela verde	6 x 1 kg
♥	TO0120	Topping Melone	6 x 1 kg
♥	TO0114	Topping Menta	6 x 1 kg
	TO0129	Topping Miele	6 x 1 kg
♥	TO0104	Topping Mirtillo	6 x 1 kg
	TO0126	Topping Mou	6 x 1 kg
♥	TO0110	Topping Nocciola	6 x 1 kg
♥	TO0121	Topping Noce	6 x 1 kg
♥	TO0115	Topping Pesca	6 x 1 kg
♥	TO0117	Topping Sottobosco	6 x 1 kg
	TO0112	Topping Tiramisù	6 x 1 kg
♥	TO0113	Topping Tropical	6 x 1 kg
♥	TO0127	Topping Blue Candy	6 x 1 kg
♥	TO0128	Topping Pink Candy	6 x 1 kg
	TO0109	Topping Zabaglione	6 x 1 kg



Basi speciali per semifreddi



PO0133	Bianco Monviso base per semifreddi	500 g in 1000 g latte e 1500 g panna	3 x 2 kg
--------	---	--------------------------------------	----------

Bianco Monviso, un solo prodotto diversi utilizzi:

- per decorare: 300 g Bianco Monviso + 1 lt pastorizzata bianca
- per gelato caldo: 300 g Bianco Monviso + 400 g latte freddo + 300 g gelato
- per semifreddi: 500 g Bianco Monviso + 1000 g latte + 1500 g panna + 150-250 g/kg pasta caratterizzante



PO0207	Panna Top fermapanna	60/80 g in 1000 g panna	3 x 2 kg
PO0168	BiancoStecco base per gelato su stecco da montare in planetaria	260 g in 600 g latte, 140 g di panna e 150/250 g di pasta caratterizzante	3 x 2 kg

Coperture Élite

Coperture pronte all'uso, in dieci diversi gusti, lisce o con granella. Senza grassi idrogenati e senza coloranti artificiali. Nella pratica confezione in plastica, riscaldabile anche in microonde.

Lisce



♥ PA0420	Copertura Élite Extra Fondente	4 x 2 kg
PA0412	Copertura Élite Cioccolato Bianco	4 x 2 kg
PA0414	Copertura Élite Pistacchio Puro	4 x 2 kg
PA0418	Copertura Élite Nocciola TGT	4 x 2 kg
PA0413	Copertura Élite Fragola	4 x 2 kg
PA0419	Copertura Élite Limone	4 x 2 kg
PA0431	Copertura Élite Arancia	4 x 2 kg
PA0432	Copertura Élite Caffè	4 x 2 kg

Con granella



PA0437	Copertura Élite Crock Nocciola	4 x 2 kg
PA0439	Copertura Élite Crock Mandorla	4 x 2 kg



Touche Miroir - Le glasse a specchio

Ideali per la glassatura ad effetto lucido di torte gelato e semifreddi. Le glasse sono pronte all'uso a temperatura ambiente. Adatte per realizzazioni a temperatura negativa.



♥ GS0101	Touche Miroir Bianca	4 x 2 kg
♥ GS0102	Touche Miroir Cioccolato	4 x 2 kg
♥ GS0103	Touche Miroir Fragola	4 x 2 kg
♥ GS0104	Touche Miroir Limone	4 x 2 kg
♥ GS0105	Touche Miroir Trasparente	4 x 2 kg
♥ GS0106	Touche Miroir Arancia	4 x 2 kg

Touche Satin - Le glasse ad effetto opaco

Ideali per la glassatura ad effetto opaco di torte gelato e semifreddi. Le glasse sono pronte all'uso a temperatura ambiente. Adatte per realizzazioni a temperatura negativa.



GO0101	Touche Satin Cioccolato	4 x 2 kg
GO0102	Touche Satin Cioccolato Bianco	4 x 2 kg
GO0103	Touche Satin Nocciola	4 x 2 kg
GO0104	Touche Satin Pistacchio	4 x 2 kg

Decorazioni e granelle



♥ DG0102	Pistacchi Tostati (origine: Sicilia)	2 x 2 kg
♥ DG0106	Cocco Rapè	3 x 1 kg
♥ DG0101	Nocciole tostate calibro 14 varietà "Tonda Gentile Trilobata"	2 x 2 kg
♥ DG0103	Granella di Nocciole tostate varietà "Tonda Gentile Trilobata"	2 x 2 kg
♥ DG0104	Granella di Pistacchi (origine: Sicilia)	2 x 2 kg
DG0105	Granella di Amaretto	3 x 1 kg

Semprepronti per granite

Prodotti di facile impiego, pronti per il granitore con la sola aggiunta di acqua.



✓	GR0101	Granita Amarena	1 busta in 8 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
✓	GR0108	Granita Anguria	1 busta in 8 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
✓	GR0102	Granita Fragola	1 busta in 8 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
✓	GR0104	Granita Limone	1 busta in 8 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
✓	GR0105	Granita Menta	1 busta in 8 lt. di acqua	12 x 1,25 kg
✓	GR0118	Granita Neutra	1 busta in 8 lt. di acqua	8 x 1,25 kg
✓	GR0106	Granita Pesca	1 busta in 8 lt. di acqua	12 x 1,25 kg

Crema fredda al caffè

Morbida, fresca, cremosa: è la crema fredda al caffè Fructital. Gustoso preparato da granitore per creare, con la sola aggiunta di latte, un capolavoro di dolcezza. Un piacere fresco ed intenso per gli amanti del caffè.



CF0101	Coffee Ice	1 busta in 3 lt. di latte	6 x 1 kg
--------	------------	---------------------------	----------

Cioccolato in tazza

Per il piacere del palato una bevanda gustosa e delicata. Dall'accurata selezione del cacao migliore nascono le nostre cioccolate in tazza in vari gusti. Una linea completa per realizzare bevande calde, dense e cremose.



✓	PO0703	Cioccolato in tazza "FONDENTE"	250 g/l	6 x 1 kg
	PO0702	Cioccolato in tazza "BIANCO"	250 g/l	6 x 1 kg
	PO0704	Cioccolato in tazza "AL LATTE"	250 g/l	6 x 1 kg
✓	PO0705	Cioccolato in tazza "NOCCIOLA"	250 g/l	6 x 1 kg
✓	PO0706	Cioccolato in tazza "CANNELLA"	250 g/l	6 x 1 kg
✓	PO0707	Cioccolato in tazza "CILIEGIA"	250 g/l	6 x 1 kg
	PO0709	Cioccolato in tazza "COCCO"	250 g/l	6 x 1 kg
✓	PO0710	Cioccolato in tazza "MENTA"	250 g/l	6 x 1 kg
✓	PO0708	Cioccolato in tazza "ARANCIA"	250 g/l	6 x 1 kg

Per una cioccolata VEGANA, usare acqua o latte di soia.

Linea Pasticceria

Le paste della Linea Pasticceria possono essere utilizzate per aromatizzare creme, ottime per farciture e ripieni per torte e praline. Molto interessanti le due referenze "Fior di Nocciola" da proporre in vendita per il consumatore finale in abbinamento a torte e biscotteria secca. A completamento della Linea abbiamo anche delle coperture cioccolato fondente ad alta percentuale di cacao e cioccolato bianco.



PA0132	Pasta Noisette Spalmabile	2 x 4 kg
PA0134	Pasta Noisette Spalmabile Bianca	2 x 4 kg
PA0142	Fior di Nocciola "Cacao"	24 x 150 g
PA0143	Fior di Nocciola "Latte"	24 x 150 g

✓	CC01	Fondente Origine Blend callets	2 x 2,5 kg
✓	CC03	Fondente Origine Madagascar callets	2 x 2,5 kg
	CC02	Copertura Cioccolato Bianco callets	2 x 2,5 kg



Linea Laboratorio

Miscela addensanti ed emulsionanti di differenti grammature. Il rapporto tra gli ingredienti è studiato in modo da ottenere i maggiori benefici derivati dalle sinergie degli ingredienti che li compongono.

Neutri crema

			🌡️	⚖️	📦
✓	PO0202	Stabilizzante Cream Gel 5	C	5 g/kg	3 x 2 kg
	PO0206	Neutro Crema 10	C	10 g/kg	3 x 2 kg
✓	PO02S3	Neutro S3	C	5 g/kg	3 x 2 kg

Neutri frutta

			🌡️	⚖️	📦
✓	PO0204	Stabilizzante Frutta 5	C/F	5 g/kg	3 x 2 kg
✓	PO02S4	Neutro S4	C	5 g/kg	3 x 2 kg

Note

A series of 21 horizontal dotted lines for writing.

FRUCTITAL SRL

Via Circonvallazione, 20
10060 Buriasco (TO) Italy

Tel.: +39 0121 56587 Fax: +39 0121 56597

E-mail: info@fructital.it
www.fructital.it