




Catálogo de Productos 2019



Índice

- 4 Bases para helado
 - 4 Bases leche
 - 5 Bases fruta
- 5 Suplementos para helado
- 6 Bases especiales para helado
 - 6 Línea Senza
 - 6 Línea Soja
 - 7 Línea Vega & Stevia
- 8 Línea Perfetta
- 8 Línea Piú
- 9 Pastas Saborizantes
 - 9 Pastas de fruta
 - 10 Pastas clásicas
 - 11 Pastas especiales
- 12 Línea Semprepronti
 - 12 Semprepronti fruta
 - 13 Semprepronti leche
 - 13 Semprepronti chocolate
- 13 Línea Fondente Origine
- 13 Bases para helado soft
- 14 Veteados
 - 14 Veteados fruta
 - 14 Veteados de crema y chocolate
- 15 Topping
- 16 Postres Helados
 - 16 Bases especiales para "semifreddi"
 - 16 Coberturas Élite
 - 17 Touche Miroir - Glaseados espejos
 - 17 Touche Satin - Glaseados opacos
 - 17 Decoraciones y granillos
- 18 Bases para granizados
- 18 Crema helada de café
- 18 Chocolate a la taza
- 19 Línea Pastelería
- 19 Línea Lab
 - 19 Neutros crema
 - 19 Neutros fruta

Llos productos marcados con el símbolo  son adecuados para una dieta vegana.

Pasión

Fructital fue fundada en 1922 como pequeño proveedor de esencias naturales para la industria de confitería. A través de los años ha ido creciendo y evolucionando y en el año 2000 ha sido adquirida por la familia Collino que ha decidido dedicarse al sector de los helados, una elección inspirada por el deseo específico de valorar el concepto de artesanía y asociarlo a los estándares de calidad que sólo una pequeña empresa puede garantizar. La pasión por el helado artesanal, rico, auténtico, natural, es el ingrediente esencial que hace que nuestros productos sean únicos.

Calidad

Ponemos todo nuestro esfuerzo en elegir ingredientes de calidad y materias primas cuidadosamente seleccionadas con el fin de ofrecer a nuestros clientes sólo los mejores productos. Elegimos personalmente las materias primas, las tostamos, las refinamos y trabajamos siguiendo paso a paso los procedimientos de transformación. Esto es para mantener el sabor original y para asegurar frescura y autenticidad. La investigación continua sobre los ingredientes tiene como objetivo valorar la búsqueda del natural, un término que hoy en día es de suma importancia y que significa, por ejemplo, un uso limitado de aditivos y de conservantes.

Artesanía

Nuestros sistemas de producción están diseñados para salvaguardar y maximizar el carácter artesanal del producto final, desde los hornos para tostar frutos secos a las máquinas de refinación para cremas, desde los cocedores para jarabes a las plantas de mezcla de los productos en polvo. Las máquinas están diseñadas específicamente para el producto y no viceversa. Todos los frutos secos son tostados internamente con precisión artesanal y transformados con un proceso especial de refinación a frío que exalta el sabor.

Investigación

Fructital está en constante evolución: en los últimos años hemos incrementado el área de "Investigación y Desarrollo" con el fin de crear nuevos productos y mejorar los procesos de producción. Desde siempre ofrecemos a nuestros clientes la oportunidad de crear productos exclusivos poniendo a disposición la profesionalidad y la creatividad de un equipo de profesionales competentes. También continúan las inversiones en la mejora de las instalaciones y de las zonas de producción, con el fin de aumentar la eficiencia del servicio y de las entregas a los clientes y para ofrecer a los trabajadores de producción un entorno de trabajo seguro y agradable.



Bases para helado

Bases leche

Bases en polvo de alta calidad, diseñadas para obtener un excelente helado con una textura suave y aterciopelada. Fructital ofrece una amplia gama de mezclas en diferentes pesos para satisfacer todas las exigencias del fabricante artesanal de helados.



PO0115	Base Latte 50	C/F	35 g/kg	4 x 5 kg
El sabor de la leche no está muy marcado y permite a los sabores de crema de destacar fácilmente. Mantiene el helado suave y blando con la espátula.				
PO0128	Base Aurora 50	C	35 g/kg	4 x 5 kg
Tiene un sabor de leche muy marcado, con grasas de origen animal. La estructura está al mismo tiempo suave y compacta, características típicas del helado tradicional.				
PO0132	Base Romana 100	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg
Es una base neutra muy densa y permite obtener un helado suave, cálido en el paladar y estable en el tiempo.				
PO0105	Base Panna 100	C	70 g/kg	4 x 5 kg
Una de las primeras "Bases 100" producida por Fructital. Permite obtener un helado con una estructura suave y sedosa, muy cremoso, con un contenido graso no demasiado alto. Especialmente indicada para mantecadora vertical.				
PO0112	Base Panna Regina 100	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg
Lleva consigo el núcleo funcional de la Base Panna 100, pero tiene un mayor contenido de grasa. El sabor a nata es muy marcado y la estructura del helado es rica y cremosa.				
PO0124	Base Olimpia 100	C	70 g/kg	4 x 5 kg
Contiene especiales grasas vegetales refinadas que permiten producir un helado con bajo contenido de grasa, pero con una alta cremosidad. Con un delicado sabor de leche.				
PO0118	Base Aurora 100	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg
Con grasas de origen animal, permite obtener un helado con una excelente estructura y una resistencia muy buena al derretimiento. Tiene también utilización fría. Con un delicado gusto de nata.				
PO0131	Base Kailas 100	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg
Es una base moderna con sabor neutro, con ingredientes innovadores, resistente a las variaciones de temperatura y óptima para la producción de helado alto en bandeja.				
PO0152	Base Fiocco 180	C	120 g/kg	4 x 5 kg
Con un suave sabor a vainilla, permite obtener un perfecto equilibrio con la adición de azúcar, leche y nata.				
PO0142	Base Supermilk	C	140 g/kg	4 x 4 kg
Esta base permite obtener un perfecto balance de receta con la adición de azúcar, leche y nata. Contiene sólo grasas de origen animal. El sabor a leche es muy marcado.				
PO0139	Base Nero Ciock	C	170 g/kg	4 x 5 kg
Base semicompleta, se utiliza con agua y también con leche, para obtener un excelente helado de chocolate ya equilibrado.				
PO0130	Base Santamonica	C/F	330 g/kg	4 x 5 kg
Base completa, hay que añadir sólo agua y nata. La base permite a los sabores de destacar fácilmente y el helado posee cremosidad y textura.				

Todas las bases son disponibles, a petición, en el tamaño 2 kg.

Bases fruta

Bases equilibradas para helados de fruta cremosos y con una excelente estructura. Sin grasas hidrogenadas y sin productos lácteos. Diseñadas para exaltar todo el sabor y la frescura de la fruta fresca.



PO0135	Base Fructifruit 50	F	35 g/kg	8 x 2 kg	
Base indicada cuando se utiliza un alto porcentaje de fruta, muy innovadora, con goma de xantano, sin leche ni derivados y sin grasas.					
PO0114	Base Frutta 50	F	35 g/kg	8 x 2 kg	
Base con grasas vegetales refinadas, no contiene leche ni derivados.					
PO0156	Fruttissima 100	F	70 g/kg	8 x 2 kg	
Con goma de xantano y fibras, indicada para helado con un alto porcentaje de fruta.					
PO0106	Base Frutta 100	F	70 g/kg	8 x 2 kg	
Indicada cuando se utilizan pastas de fruta, muy cremosa y con sólida estructura, tiene también utilización caliente.					
PO0179	Fructilemon 100	NOVEDAD	F	75 g/kg	8 x 2 kg
Base específica para la producción de sorbete de limón.					
PO0108	Base Frutta Completa	F	250 g/kg	8 x 2 kg	
Base completa ya equilibrada, hay que añadir sólo agua y fruta.					
PO0144	Base TuttaFrutta	F	250 g/kg	8 x 2 kg	
Base completa ya equilibrada, sin sacarosa, con fructosa, se puede utilizar con agua y fruta o sólo con frutas.					
PO0166	Base Bollicine	F	250 g/kg	6 x 1 kg	
La nueva base para la producción de helado con alcohol. Permite obtener un helado muy cremoso y con una estructura estable en el tiempo.					

Suplementos para helado

La nueva línea de bases Fructital que se caracteriza por el uso de fibras con alta capacidad de retención de agua, ricas en proteínas, para un helado completamente natural y sin emulsionantes.



IN0101	Fructipan suplemento de grasas	C/F	20 g/kg	3 x 2 kg
IN0102	Fructimilk suplemento de proteínas	C/F	20 g/kg	3 x 2 kg
IN0103	Fructifibra suplemento de fibras	C/F	20 g/kg	3 x 2 kg
IN0105	Fructisoft para aumentar el "overrun"	C/F	2-10 g/kg	3 x 2 kg

Bases especiales para helado

Línea Senza

La nueva línea de bases Fructital que se caracteriza por el uso de fibras con alta capacidad de retención de agua, ricas en proteínas, para un helado completamente natural.

sin emulsionantes



PO0165	Natura Latte para helados de leche	C	50 g/kg	8 x 2 kg
✓ PO0169	Natura Frutta para helados de fruta	F	35 g/kg	8 x 2 kg
PO0151	Base Ambra Latte para helados de leche	C	100 g/kg	4 x 5 kg *
✓ PO0177	Frutta Golosa para helados de fruta	F	100 g/kg	8 x 2 kg

con emulsionantes natural

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

* Disponibles, a petición, en el tamaño 2 kg.

Línea Soja

El helado de soja es totalmente vegetal, rico en fibra y sin sacarosa. Ideal para quien quiere ofrecer a sus clientes un buen helado con sabor a chocolate o crema, pero que no contiene productos de origen animal.



✓ SO0101	Fructisoy Chantilly sabor a crema fresca	1 bolsa en 2,5 lt. agua caliente (75°C)	10 x 1,25 kg
✓ SO0102	Fructisoy Cioccolato chocolate	1 bolsa en 2,5 lt. agua caliente (75°C)	10 x 1,25 kg

Línea Vega & Stevia

Una línea de productos para el heladero artesano que quiere proponer a su cliente un buen helado, manteniendo bajo control su consumo de calorías y, al mismo tiempo, eliminando el consumo de leche y derivados.

Incluye bases completas sin azúcares añadidos, bases sin ningún tipo de derivado animal y, al final, bases completamente veganas sin azúcares añadidos.

Sin azúcar añadido



PO1201	LatteStevia base blanca para helado	Ver recetas específicas	9 x 1 kg
--------	--	-------------------------	----------

Sin leche y productos lácteos



✓ PO0175	BiancaVega base blanca para helado	Ver recetas específicas	6 x 1,5 kg
✓ PO0176	YoVega	1 bolsa en 2,5 lt. agua caliente (75°C)	6 x 1,5 kg

Sin leche y productos lácteos, sin azúcar añadido



✓ PO0178	BiancaVega&Stevia base blanca para helado	Ver recetas específicas	6 x 1,5 kg
✓ PO0180	CioccoVega&Stevia para helado de chocolate	NOVEDAD 1 bolsa en 2,5 lt. agua caliente (90°C)	8 x 1,65 kg
✓ PO0182	YoVega&Stevia para helado de yogur	NOVEDAD 1 bolsa en 2,5 lt. agua caliente (75°C)	6 x 1,5 kg
✓ PO1203	FruttaVega&Stevia para helados de fruta	Ver recetas específicas	9 x 1,05 kg
✓ PO0181	LemonVega&Stevia para helado de limón	NOVEDAD 1 bolsa en 2,8/3 lt. agua caliente (75°C)	12 x 1,25 kg



Linea Perfetta

La Línea Perfetta es una de las más innovadoras creaciones de Fructital: una línea de cremas que mantienen su suavidad incluso a -15°C, resultando siempre cremosas y suaves.



PA0417	Perfetta Crema suave de chocolate y avellana		2 x 4 kg
✓ PA0441	PiùChePerfetta Sin leche y sin azúcar añadido	NOVEDAD	2 x 4 kg
✓ PA0434	Perfetta Fondente Chocolate amargo		2 x 4 kg
PA0421	Perfetta Cioccolato Bianco Chocolate blanco		2 x 4 kg
PA0422	Perfetta Nocciola Avellanas		2 x 4 kg
PA0438	Perfetta Caramel Caramelo		2 x 4 kg
PA0423	Perfetta Pistacchio Pistachos		2 x 4 kg
PA0424	Perfetta Caffè Café		2 x 4 kg
PA0427	Perfetta Cubana Ron y granillos de avellanas		2 x 4 kg
PA0425	Perfetta Limone Limón		2 x 4 kg
PA0440	Perfetta Arancia Naranja		2 x 4 kg

KIT0108 Kit Passione Perfetta

3 cajas a elegir entre Perfetta, Perfetta Fondente, Perfetta Cioccolato Bianco, Perfetta Nocciola, Perfetta Caramel + dispenser

Usos:

- con leche (50% Perfetta y 50% leche), se utiliza directamente en la máquina de helado
- tal cual en la bandeja como sabor helado
- como relleno para pasteles, postres helados, palitos y monoporciones
- como veteado, para dar al helado una nueva personalidad
- en el práctico dispensador



Linea Più

Productos en polvo de bajo peso, fácil de usar, perfectos para añadir al helado un toque más rico.



PO0601	Yogurt Più Yogur		40-60 g/kg	3 x 2 kg
✓ PO0901	Cocco Più Coco		80-100 g/kg	6 x 1,5 kg
✓ PO0902	Lemon Più Limón		40-60 g/kg	6 x 1,5 kg
✓ PO0903	Panna Più Nata		15-25 g/kg	3 x 1,5 kg
✓ PO0413	Caffè Più 100% Café Arabica		15-25 g/kg	6 x 0,5 kg
✓ PO0412	Liquirizia Più Regaliz		15-25 g/kg	3 x 1,5 kg
✓ PO0905	Cannella Più Canela		40-60 g/kg	3 x 2 kg
PO0906	Mascarpone Più Queso mascarpone		25-35 g/kg	3 x 1,5 kg
PO0908	Cheesecake Più Tarta de queso		80-100 g/kg	6 x 1,5 kg

Pastas Saborizantes

Pastas de fruta

La línea, con un alto porcentaje de fruta, permite preparar una amplia gama de helados con un sabor intenso. También pueden ser utilizadas como un complemento de la fruta fresca, para mejorar el sabor y el color, y en la fabricación de helados de palo, postres helados y monoporciones.



✓ FR0101	Albicocca Albaricoque	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0102	Amarena Cereza negra	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0103	Ananas Piña	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0105	Banana Plátano	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0106	Cocco Coco	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0107	Fragola Fresa	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0139	Fragola Premium Fresa	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0121	Frutti di Bosco Frutos rojos	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0116	Kiwi	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0108	Lampone Frambuesa	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0122	Mango	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0125	Mela verde Manzana verde	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0132	Melograno Granada	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0113	Melone Melón	80-100 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0114	Mirtillo Arándano	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 Melocotón	80-100 g/kg	4 x 2 kg

Las pastas cítricas se pueden utilizar también en recetas a base de leche.

✓ FR0104	Arancia Naranja	40-60 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0140	Bergamotto Bergamota	40-60 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0109	Limone Limón	40-60 g/kg	4 x 2 kg
✓ FR0110	Mandarino Mandarina	40-60 g/kg	4 x 2 kg

Cada caja se acompaña de: Acido citrico (acido cítrico)

1-5 g/kg 4 x 0,2 kg



Pastas clásicas

Para la línea "Pastas clásicas" se utilizan únicamente materias primas seleccionadas de alta calidad. Todas las materias primas son estrictamente controladas, mezcladas y refinadas en nuestra planta productiva con el fin de obtener un producto constante y de absoluta calidad, controlando todo el proceso de producción desde las materias primas hasta el embalaje.



✓	PA0119-4	Amaretto Premium Licor de almendras	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0103-4	Arachide salata 100% Cacahuetes salados	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
	PA0118-4	Bacio Bianco Chocolate blanco con avellanas	80-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0108-4	Bezo Ciocck Chocolate con avellanas	80-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0133-4	Caffè RCF Café refinado	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0185-4	Cioccolato Chocolate delicado y suave	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0120-4	Cioccolato bianco Chocolate blanco	80-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0176-4	Cioccolato Nero Dark Chocolate negro	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0113-4	Croccantino al Rhum Barras de avellanas crujientes con ron	100-120 g/kg	2 x 3 kg
✓	PA0106-4	Gianduja Amara Premium Chocolate negro y avellanas, típico de Turín	80-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0197-4	Gianduja Dolce Premium Con el 46% de avellana NOVEDAD	80-120 g/kg	2 x 4 kg
	PA0125-4	Giandujotto Super Similar a Gianduja, más dulce	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0126-4	Gran Torino Chocolate, café, ron, licor de almendras	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0146-4	Krem Rafael Chocolate blanco, almendras, coco	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
	PA0145-4	Krem Rok Chocolate con granillos de avellanas	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0121-4	Mandorla Gelateria 100% Premium Almendras puras	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0159-4	Mandorla tostata Almendras tostadas	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0192-4	Nocciola Italia Mix de avellanas italianas con un alto grado de tostado	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0128-4	Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata * TGT avellanas	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0161-4	Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata M. * TGT avellanas con un grado medio de tostado	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0166-4	Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata Special * TGT avellanas con un grado medio-alto de tostado	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0189-4	Pesto di Nocciola TGT Pesto de avellana	100-120 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0151-4	Noce Nuez	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0105-4	Pistacchio Export Crema de pistacho	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0193-4	Pistacchio Selezione Mezcla de variedad, ligeramente coloreada NOVEDAD	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0104-4	Pistacchio Puro 100% Mezcla de variedad	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0140-4	Pistacchio Puro Extra Ligeramente coloreado y salado	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0153-4	Pistacchio Puro Oro Puro de Sicilia	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0190-4	Pesto di Pistacchio Puro Extra Pesto de pistacho	100-120 g/kg	2 x 3,5 kg
	PA0154	Torroncino con Pistacchi Turrón con pistachos	100-120 g/kg	2 x 2,5 kg
	PA0111	Torrone Italia Premium Turrón con avellanas	100-120 g/kg	2 x 2,5 kg

* Para las avellanas TGT del Piemonte ofrecemos diferentes grados de torrefacción con el fin de responder a todas las necesidades del artesano del helado.

Pastas especiales

Pastas a base de azúcar obtenidas por proceso de cocción. Desde los sabores clásicos hasta los más particulares para enriquecer su escaparate.



	PA0225-4	Biscotto Galletas	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0240-4	Bubble Gum Blu chicle azul NOVEDAD	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0157-4	Caffè Premium Infusión de café 100% Arabica	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0260-4	Caramel Beurre Salé Caramelo salado con mantequilla	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0237-4	Caramella Mou Caramelo	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0221-4	Chantilly Nata	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0244-4	Crema Catalana	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0241-4	Crema Vaniglia Crema de vainilla con huevo	40-60 g/kg	2 x 4 kg
	PA0263-4	Cremalatte Cookies Relleno galletas sabor leche	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 Dessert de leche y caramelo	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0202-4	Grand Manier Coñac y esencias destiladas de naranja	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0271-4	Leche Merengada	40-60 g/kg	2 x 4 kg
	PA0233-4	Lemon Cake Pastel de limón	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0219-4	Liquirizia Regaliz	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0204-4	Malaga Vino Marsala con pasas de uva	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0205-4	Marron Glacé Castañas glaseadas	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0207-4	Menta Bianca Piperita di Pancalieri Menta blanca	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. Sin colorantes AZO	40-60 g/kg	2 x 4 kg
	PA0239-4	Ovocrema superiore Pasta de huevo concentrada	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0220-4	Panna Cotta Postre típico italiano	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0222-4	Rosa	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0242-4	Rhum Raisin Ron con pasas de uva	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0248-4	Speculoos Galletas especiadas	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0245-4	Tiramipiùsù Con un ligero toque alcohólico	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0216-4	Tiramisù Con un toque alcohólico muy marcado	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0218-4	Vaniglia Bourvan CB Con vainas y un ligero sabor a limón	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0224-4	Vaniglia Bourvan Sin vainas y un ligero sabor a limón	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0236-4	Vaniglia Francese CB Con vainas y un dulce sabor	40-60 g/kg	2 x 4 kg
	PA0264-4	Vaniglia Premium Vainilla con huevo	25-35 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0270-4	Vaniglia Bianca Madagascar Vainilla blanca	25-35 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0223-4	Viola Violeta	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0268-4	Zabaione Yemas de huevo, azúcar, vino dulce	80-120 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0247-4	Zucchero filato azzurro Algodón de azúcar azul	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0246-4	Zucchero filato rosa Algodón de azúcar rosa	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0215-4	Zuppa Inglese Postre a base de bizcocho empapado en licores y con crema pastelera	70-100 g/kg	2 x 4 kg

Línea "Semprepronti"

Completos, rápidos, requieren solamente la adición de agua o leche, no necesitan pasteurización ni maduración. Permiten al artesano del helado de optimizar tiempo y esfuerzo y de obtener un helado constante y equilibrado.

Semprepronti fruta



✓ PO0230	Ace Naranja, zanahoria, limón	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0234	Ananas Piña	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0235	Anguria Sandía	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0252	Arancia Sanguinella Naranja sanguina	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0243	Banana Plátano	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua o en 1,3 lt. de agua + 1,3 lt. de leche	12 x 1,25 kg
✓ PO0225	Fragolissima Fresa	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0231	Frutti di Bosco Frutos rojos	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0248	Lime Lima	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0224	Limoncello Licor de limón italiano	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0250	Limone Limón	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0221	Limone Sicilia Limón siciliano	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0237	Mandarino Mandarina	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0267	Mango	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0229	Mela Verde Manzana verde	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0233	Melone Melón	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0232	Pesca Melocotón	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0222	Pompelmo Rosa Pomelo rosado	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0259	Soleros Guayaba - maracuyá	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg
✓ PO0277	The Verde Té verde	1 bolsa en 2,4/2,6 lt. de agua	12 x 1,25 kg

Semprepronti leche



PO0270	CioccoMalto Chocolate y malta	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de leche caliente (75°C)	10 x 1,25kg
PO0802	Cocco Coco	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de leche	8 x 1,40kg
PO0603	Crema Antica Crema tradicional de huevo	1 bolsa en 3 lt. de leche	10 x 1,36kg
PO0803	Fior di Latte Leche	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de leche	10 x 1,25kg
PO0811	Ricotta Queso cottage	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de leche	8 x 1,25kg
PO0806	Vaniglia Gialla Francese C/B Vainilla francesa con vainas	1 bag in 2,6/2,8 lt. milk	10 x 1,25kg
PO0808	Yogolat con fruttosio Yogur con fructosa	1 bag in 2,6/2,8 lt. milk	10 x 1,25kg

Semprepronti chocolate



PO0810	Ciocolato Biancolatte Chocolate blanco	NUEVA RECETA	1 vaso en 2/2,2 lt. de agua caliente (90°C)	4 x 1,8 Kg
PO0238	Ciocolato Chocolate		1 bolsa en 2,1/2,3 lt. de agua caliente (90°C)	10 x 1,5 kg
✓ PO0240	Ciocolato Fondente Nero		1 bolsa en 2,1/2,3 lt. de agua caliente (90°C)	10 x 1,5 kg
	Sin leche ni derivados			
✓ PO0269	Ciocolato Extra Bitter		1 bolsa en 2,1/2,3 lt. de agua caliente (90°C)	10 x 1,5 kg
	Sin leche ni derivados			

Línea Fondente Origine

Mezcla previamente medida, diseñada exclusivamente para la realización de sorbetes de chocolate negro con un alto porcentaje de cacao (65%-80%). Sin leche o derivados y sin emulsionantes.



✓ PO0278	Miscela Fondente Origine	800 g chocolate amargo en 2 lt. de agua caliente (90°C) + 1 bolsa de producto	10 x 1,2 kg
----------	---------------------------------	---	-------------

Disolver 800 g de chocolate amargo con alto porcentaje de cacao (65%-80%) en 2 litros de agua previamente calentada (90°C), agitando la mezcla obtenida hasta la disolución completa del chocolate. Añadir toda la bolsa de Miscela Fondente Origine de 1,2 kg mezclando con un batidor o un mezclador de inmersión. Dejar reposar durante 5-10 minutos y luego poner en la mantecadora.

Bases para helado soft

Productos en polvo específicos para la preparación de mezclas para máquinas de helado soft, caracterizados por la solubilidad fácil, aseguran un excelente rendimiento en términos de volumen.



PO0226	Pronto Soft Chantilly Crema	1 bolsa en 4 lt. leche	10 x 1,4 kg
PO0227	Pronto Soft Ciocolato Chocolate	1 bolsa en 4 lt. leche	8 x 1,8 kg
PO0605	Yogurt Soft Yogur	1 bolsa en 4 lt. leche y 2 Kg. yogur fresco o 1 bolsa en 5 lt. leche	10 x 1,6 kg



Veteados

Una amplia gama de especialidades para la variegación obtenida de la transformación de materias primas seleccionadas. Nuestros veteados son codiciosas propuestas que permiten al fabricante de helados de crear nuevas y atractivas combinaciones. Además de los helados también son excelentes para rellenar y decorar tartas y postres helados.

Veteados fruta

✓	FR0425	Variegato Albicocca	Albaricoque	2 x 4 kg
✓	FR0401	Variegato Amarena	Cereza negra en trozos	2 x 4 kg
✓	FR0401R	Variegato Amarena Rubino	Cereza roja en trozos	2 x 4 kg
✓	FR0405	Variegato Arancia	Con naranja confitada	2 x 4 kg
✓	FR0402	Variegato Fragola	Fresa	2 x 4 kg
✓	FR0413	Variegato Fragoline di Bosco	Fresas silvestres	4 x 2 kg
✓	FR0410	Variegato Fichi Caramellati	Higos caramelizados	2 x 4 kg
✓	FR0408	Variegato Frutti di Bosco	Frutos rojos	2 x 4 kg
✓	FR0406	Variegato Lampone	Frambuesa	2 x 4 kg
✓	FR0415	Variegato Lime	Lima	2 x 4 kg
✓	FR0421	Variegato Mango	Mango	2 x 4 kg
✓	FR0419	Variegato Melograno	Granada	2 x 4 kg
✓	FR0424	Variegato Passion Fruit	Maracuyá	2 x 4 kg
✓	FR0420	Variegato Pesca	Melocotón	2 x 4 kg
✓	FR0426	Variegato Zenzero	Con cubos de jengibre confitado	NOVEDAD 2 x 4 kg
✓	FR0501	Amarenata	Cerezas enteras de tamaño 20/22	2 x 4 kg
✓	FR0501R	Amarenata Rubino	Cerezas rojas enteras de tamaño 20/22	2 x 4 kg

Veteados de crema y chocolate

✓	PA0195	Buenissimo	Crema de cacao y avellanas con trocitos de wafer crujiente	NOVEDAD 2 x 4 kg
✓	PA0401	Copertura Stracciatella Cioccolato Fondente	Cobertura stracciatella de chocolate negro	2 x 4 kg
	PA0182	Crunchy Peanut	Crema de cacahuete con cacahuetes en trozos	2 x 4 kg
	PA0165	Fiocchi Crunchy	Cereales crujientes con chocolate	2 x 3,5 kg
	PA0435	Giandujetta	Crema de chocolate y avellanas	2 x 4 kg
	PA0138	Sorriso al latte	Arroz crujiente y chocolate blanco	2 x 3 kg
	PA0139	Sorriso al cioccolato	Arroz crujiente y chocolate	2 x 3 kg
	PA0150	Variegato Biscotto	Chocolate y galletas	2 x 4 kg
	PA0181	Variegato Black&White	Chocolate amargo y galletas con cacao	2 x 4 kg
	PA0147	Variegato Cointreau	Chocolate y naranja confitada	2 x 4 kg
	PA0188	Variegato Dulce de Leche	Postre de leche y caramelo	2 x 4 kg
	PA0187	Variegato Krem Rafael	Chocolate blanco, almendras, coco y crocantes napolitanas	2 x 4 kg
	PA0148	Variegato Krem Rok	Chocolate, avellanas y crocantes napolitanas	2 x 4 kg
	PA0191	Variegato Lemon Cake	Crema de tarta limón con galletas con mantequilla	NOVEDAD 2 x 4 kg
	PA0433	Variegato Mandorlato	Crema de almendra y almendras en trozos	2 x 4 kg
	PA0177	Variegato Meliga	Crema de chocolate blanco con galletas de maíz crujiente típicas de Piemonte	2 x 4 kg
	PA0416	Variegato Peanut	Crema de chocolate con cacahuetes	2 x 4 kg
	PA0410	Variegato Pistacchio	Crema de pistacho con pistachos en trozos	2 x 4 kg
	PA0170	Variegato Speculoos	Galletas especiadas	2 x 4 kg
	PA0436	Variegato Gran Tiramisù Italiano	con Savoiardi en trozos y café	2 x 4 kg

Topping

En prácticas botellas con tapón dosificador, con diseño y gráfica renovados, los toppings son esenciales para decorar copas y envases con varios sabores y colores. Permiten trabajar con imaginación y profesionalidad.

✓	TO0105	Topping Amarena	Cereza negra, con pulpa de frutas	6 x 1 kg
✓	TO0111	Topping Caffè	Café	6 x 1 kg
✓	TO0107	Topping Caramello	Caramelo	6 x 1 kg
✓	TO0130	Topping Caramel Beurre Salé	Caramelo mantequilla y sal	6 x 1 kg
✓	TO0106	Topping Cioccolato	Chocolate	6 x 1 kg
✓	TO0101	Topping Fragola	Fresa, con pulpa de frutas	6 x 1 kg
✓	TO0117	Topping Frutti di Bosco	Frutos rojos, con pulpa de frutas	6 x 1 kg
✓	TO0102	Topping Kiwi	con pulpa de frutas	6 x 1 kg
✓	TO0103	Topping Lampone	Frambuesa, con pulpa de frutas	6 x 1 kg
	TO0129	Topping Miele	Miel	6 x 1 kg
	TO0126	Topping Mou	Toffee	6 x 1 kg
✓	TO0110	Topping Nocciola	Avellanas	6 x 1 kg
	TO0112	Topping Tiramisù		6 x 1 kg
✓	TO0113	Topping Tropical		6 x 1 kg
✓	TO0127	Topping Blue Candy	Algodón de azúcar azul	6 x 1 kg
✓	TO0128	Topping Pink Candy	Algodón de azúcar rosa	6 x 1 kg
	TO0109	Topping Zabaione	Yemas de huevo, azúcar, vino dulce	6 x 1 kg



Postres Helados

Bases especiales para "semifreddi"



PO0133	Bianco Monviso Base para "semifreddi"	500 g en 1000 g de leche y 1500 g de nata	3 x 2 kg
--------	--	---	----------

Bianco Monviso, un producto, diferentes usos:

- para decorar: 300 g Bianco Monviso + 1 lt base leche pasteurizada
- para helado caliente: 300 g Bianco Monviso + 400 g leche fría + 300 g helado
- para postres helados: 500 g Bianco Monviso + 1000 g leche + 1500 g nata + 150-250 g/kg pasta caracterizadora



PO0207	Panna Top para trabajar con nata	60/80 g in 1000 g de nata	3 x 2 kg
PO0168	BiancoStecco base para helado sobre palitos	260 g en 600 g de leche, 140 g de nata y 150/250 de pasta caracterizadora	3 x 2 kg

Coberturas Elite

Coberturas listas para el uso, en diez diferentes sabores y colores. No contienen grasas hidrogenadas ni colorantes artificiales. En prácticos envases de plástico que se calientan en el microondas.



PA0420	Copertura Elite Extra Fondente Chocolate amargo	4 x 2 kg
PA0412	Copertura Elite Cioccolato Bianco Chocolate blanco	4 x 2 kg
PA0414	Copertura Elite Pistacchio Puro Pistacho puro	4 x 2 kg
PA0418	Copertura Elite Nocciola TGT Avellanas TGT	4 x 2 kg
PA0413	Copertura Elite Fragola Fresa	4 x 2 kg
PA0419	Copertura Elite Limone Limón	4 x 2 kg
PA0431	Copertura Elite Arancia Naranja	4 x 2 kg
PA0432	Copertura Elite Caffè Café	4 x 2 kg

Coberturas con granillos



PA0437	Copertura Elite Crock Nocciola Chocolate con granillos de avellana	4 x 2 kg
PA0439	Copertura Elite Crock Mandorla Chocolate blanco con granillos de almendra	4 x 2 kg



Touche Miroir - Glaseados espejo

Línea de productos listos para decorar postres helados, semifríos y monoporciones con un glaseado brillante. Perfectos para trabajar a temperatura negativa.



GS0101	Touche Miroir Bianca Blanca	4 x 2 kg
GS0102	Touche Miroir Cioccolato Chocolate	4 x 2 kg
GS0103	Touche Miroir Fragola Fresa	4 x 2 kg
GS0104	Touche Miroir Limone Limón	4 x 2 kg
GS0105	Touche Miroir Trasparente	4 x 2 kg
GS0106	Touche Miroir Arancia Naranja	4 x 2 kg

Touche Satin - Glaseados opacos

Línea de productos listos para decorar postres helados, semifríos y monoporciones con un glaseado opaco. Perfectos para trabajar a temperatura negativa.



GO0101	Touche Satin Cioccolato Chocolate	4 x 2 kg
GO0102	Touche Satin Cioccolato Bianco Chocolate blanco	4 x 2 kg
GO0103	Touche Satin Nocciola Avellanas	4 x 2 kg
GO0104	Touche Satin Pistacchio Pistachos	4 x 2 kg

Décorations et granules



DG0102	Pistacchi Tostati Pistachos tostados	2 x 2 kg
DG0106	Cocco Rapé Coco rallado	3 x 1 kg
DG0101	Nocciole tostate scelte calibro 14 Varietà Tonda Gentile Trilobata	3 x 5 kg
DG0103	Granella di Nocciole tostate Varietà Tonda Gentile Trilobata	2 x 2 kg
DG0104	Granella di Pistacchi Granillos de pistachos, origen Sicilia	2 x 2 kg
DG0105	Granella di Amaretto Granillos de macarrones de almendras	3 x 1 kg



Bases para granizados

Producto fácil de usar, con sólo la adición de agua se puede crear una amplia gama de sabores y colores.



✓	GR0101	Granita Amarena Cereza negra	1 sac en 8 L eau	12 x 1,25 kg
✓	GR0108	Granita Anguria Sandía	1 sac en 8 L eau	12 x 1,25 kg
✓	GR0102	Granita Fragola Fresa	1 sac en 8 L eau	12 x 1,25 kg
✓	GR0104	Granita Limone Limón	1 sac en 8 L eau	12 x 1,25 kg
✓	GR0105	Granita Menta	1 sac en 8 L eau	12 x 1,25 kg
✓	GR0118	Granita Neutra	1 sac en 8 L eau	8 x 1,25 kg
✓	GR0106	Granita Pesca Melocotón	1 sac en 8 L eau	12 x 1,25 kg

Crema helada de café

Suave, fresca, aterciopelada: es la crema helada de café Fructital. Sabroso preparado para la máquina de granizado para crear, con la sola adición de leche, una obra maestra de dulzura. Un placer fresco e intenso para los amantes del café.



CF0101	Coffee Ice Crema de café	1 sac en 3 L lait	6 x 1 kg
--------	--------------------------	-------------------	----------

Chocolate a la taza

Por el placer del paladar una bebida delicada y sabrosa. Desde una cuidadosa selección de los mejores cacao nacen nuestros chocolates calientes en varios sabores. Una línea completa para crear bebidas calientes, densas y cremosas.*



✓	PO0703	Ciocolato in tazza "FONDENTE" Chocolate amargo	250 g/l	6 x 1 kg
	PO0702	Ciocolato in tazza "BIANCO" Chocolate blanco	250 g/l	6 x 1 kg
	PO0704	Ciocolato in tazza "AL LATTE" Leche	250 g/l	6 x 1 kg
✓	PO0705	Ciocolato in tazza "NOCCIOLA" Avellanas	250 g/l	6 x 1 kg
✓	PO0707	Ciocolato in tazza "CILIEGIA" Cereza	250 g/l	6 x 1 kg
	PO0709	Ciocolato in tazza "COCCO" Coco	250 g/l	6 x 1 kg

* Para una chocolata a la taza VEGANA utilizar leche de soja o agua

Línea Pastelería

Las pastas de la Línea Pastelería pueden ser utilizadas para aromatizar cremas. Son ideales para coberturas y rellenos de tartas y bombones.



PA0132	Pasta Noisette Spalmabile Crema de chocolate y avellanas para untar	2 x 4 kg	
PA0134	Pasta Noisette Spalmabile Bianca Crema de chocolate blanco y avellanas para untar	2 x 4 kg	
PA0142	Fior di Nocciola "Cacao" Crema de chocolate y avellanas para untar	24 x 150 g	
PA0143	Fior di Nocciola "Latte" Crema de chocolate blanco y avellanas para untar	24 x 150 g	
✓	CC01	Fondente Origine Blend callets de chocolate amargo	2 x 2,5 kg
✓	CC03	Fondente Origine Madagascar callets de chocolate amargo	2 x 2,5 kg
	CC02	Copertura Cioccolato Bianco callets de chocolate blanco	2 x 2,5 kg



Línea Lab

Mezclas de espesantes de diferentes pesos. La proporción de los ingredientes está diseñada para ofrecer los mayores beneficios derivados de la sinergia de los ingredientes que la componen.

Neutros 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

Neutros fruta



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

Artesanos, como ustedes



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