



# *Catalogue de Produits 2019*



# Index

## 4 Bases pour glaces

4 Bases pour glace au lait

5 Bases pour glace aux fruits

## 5 Compléments pour glaces

## 6 Bases spéciales pour glaces

6 Ligne "Senza"

6 Ligne "Soja"

7 Ligne "Vega & Stevia"

## 8 Ligne Perfetta

## 8 Ligne "Più"

## 9 Pâtes Aromatisantes

9 Pâtes fruits

10 Pâtes classiques

11 Pâtes spécialité

## 12 Ligne "Semprepronti"

12 Semprepronti fruits

13 Semprepronti au lait

13 Semprepronti chocolat

## 13 Ligne "Fondente Origine"

## 13 Bases pour glace soft

## 14 Marbrages

14 Marbrages fruits

14 Marbrages crème

## 15 Toppings - Garnitures

## 16 Pâtisserie Froide

16 Bases pour "semifreddi"

16 Couvertures Élite

17 Touche Miroir - Effet miroir

17 Touche Satin - Effet mat

17 Décorations et granules

## 18 Semprepronti pour granité

## 18 Crème froide au café


## 18 Chocolat chaud en tasse

## 19 Ligne Pâtisserie

## 19 Ligne Laboratoire

19 Neutres glace au lait

19 Neutres glace aux fruits

Les produits avec le symbole  sont adaptés au régime végétalien.

## Passion

Fructital a été fondée en 1922 comme petit fournisseur d'essences naturelles pour l'industrie de la confiserie. Au fil des ans il a grandi et dans l'année 2000 a été acheté par la famille Collino qui a décidé de tout miser sur le secteur de la crème glacée, un choix dicté par la volonté spécifique de maximiser la notion de savoir-faire et l'associer avec les normes de qualité que seulement une petite industrie est en mesure de garantir.

## Qualité

Notre objectif est tout au sujet de la qualité des matières premières soigneusement sélectionnés afin d'offrir le mieux à nos clients. Nous suivons pas à pas les différentes étapes de la production, comme le grillage et l'affinement pour garder la fraîcheur et l'authenticité du produit. La recherche sur les ingrédients vise à maximiser la poursuite de naturel, une caractéristique qui est aujourd'hui de la plus haute importance et qui se traduit, par exemple, en un usage limité d'additifs et de agents conservateurs.

## Maîtrise Du Métier

Nos systèmes de production sont conçus pour protéger et optimiser le caractère du produit fini, à partir des fours de grillage des noix aux machines de raffinage pour les crèmes, les cuisinières de sirops et les plantes de mélange des poudres. Les machines sont toutes conçues en fonction du produit et non l'inverse. Tous les noix sont grillées à l'intérieur de notre établissement et fabriqués soigneusement à la main selon un procédé spécial de raffinage froid qui en améliore le goût.

## Recherche

Fructital est en constante évolution: au cours des dernières années nous avons augmenté le département de "recherche et développement" afin de créer de nouveaux produits, améliorer les processus de production et de nous consacrer à l'évolution des goûts des consommateurs et aux nouvelles exigences du marché. Toujours nous offrons à nos clients la possibilité de créer des produits exclusifs offrant le professionnalisme et la créativité d'une équipe de professionnels expérimentés. Les investissements ont été poursuivis aussi en l'amélioration des installations et des zones de production, afin d'accroître l'efficacité du service et les livraisons aux clients et d'offrir aux travailleurs de la production un environnement de travail sûr et agréable.



# Bases pour glaces

## Bases pour glace au lait

Bases en poudre de haute qualité, designées pour obtenir facilement une glace avec une structure douce et veloutée. Fructital propose une vaste gamme des produits en poudre de différents poids pour répondre à toutes les exigences du maître de la glace.



Code	Nom	Température	Poids	Emballage	Description
PO0115	<b>Base Latte 50</b>	C/F	35 g/kg	4 x 5 kg	Base avec un saveur de lait pas trop fort, permet aux goûts de ressortir facilement. Maintient la glace crémeuse.
PO0128	<b>Base Aurora 50</b>	C	35 g/kg	4 x 5 kg	Base avec une saveur de lait plutôt fort, avec matières grasses d'origine animale. La structure de la glace est au même temps crémeuse et compacte.
PO0132	<b>Base Romana 100</b>	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg	Base neutre corsée, permet d'obtenir une glace crémeuse, chaude au palais et constante dans le temps.
PO0105	<b>Base Panna 100</b>	C	70 g/kg	4 x 5 kg	Une des premières bases 100 produites par Fructital. Permet d'obtenir une glace avec une structure très crémeuse, avec un niveau de matière grasse pas trop élevé.
PO0112	<b>Base Panna Regina 100</b>	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg	Avec le même noyau de la Panna 100, mais avec un niveau de matière grasse plus élevé. Saveur de crème plutôt fort, la structure de la glace est riche et crémeuse.
PO0124	<b>Base Olimpia 100</b>	C	70 g/kg	4 x 5 kg	Contient des matières grasses végétales raffinées spéciales qui permettent de produire une glace avec un niveau bas de matière grasse mais avec une bonne crémosité. Saveur délicat de lait.
PO0118	<b>Base Aurora 100</b>	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg	Contient seulement des matières grasses d'origine animale, donne à la glace une structure excellente et une bonne durée dans le temps. Saveur délicat de crème.
PO0131	<b>Base Kailas 100</b>	C/F	70 g/kg	4 x 5 kg	Une base moderne, avec une saveur neutre, avec des ingrédients innovants, résistante aux écarts de température et adapte pour la production de glace "haute".
PO0152	<b>Base Fiocco 180</b>	C	120 g/kg	4 x 5 kg	Avec une saveur légèrement vanillé, cette base permet d'obtenir un équilibre d'ingrédients parfait en ajoutant seulement sucre, lait et crème.
PO0142	<b>Base Supermilk</b>	C	140 g/kg	4 x 4 kg	Cette base permet d'obtenir un équilibre d'ingrédients parfait en ajoutant seulement sucre, lait et crème. Contient exclusivement matières grasses d'origine animale. Saveur de lait.
PO0139	<b>Base Nero Cioc</b>	C	170 g/kg	4 x 5 kg	Base demi-complète, à utiliser avec lait ou avec eau, pour obtenir une glace au chocolat équilibrée.
PO0130	<b>Base Santamonica</b>	C/F	330 g/kg	4 x 5 kg	Base complète, il faut seulement rajouter eau et crème. Donne structure et crémosité et accentue les goûts.

Disponible, sur demande, en taille 2 kg.

## Bases pour glaces aux fruits

Bases pour les glaces aux fruits, créées pour apporter stabilité et crémosité à la crème glacée, sans matières grasses hydrogénées ou produits laitiers. Cela permet de faire ressortir le goût des fruits.



Code	Nom	Température	Poids	Emballage	Description
PO0135	<b>Base Fructifruit 50</b>	F	35 g/kg	8 x 2 kg	Indiquée dans l'utilisation de fruits en haute pourcentage, très innovante, avec gomme de xanthane, sans matières grasses et sans produits laitiers.
PO0114	<b>Base Frutta 50</b>	F	35 g/kg	8 x 2 kg	Avec graisses végétales raffinées, ne contient pas produits laitiers.
PO0156	<b>Fruttissima 100</b>	F	70 g/kg	8 x 2 kg	Avec gomme de xanthane et enrichie en fibres, pour glaces en haute pourcentage de fruits.
PO0106	<b>Base Frutta 100</b>	F	70 g/kg	8 x 2 kg	Indiquée dans l'utilisation de pâtes aux fruits, très structurante et crémeuse, peut être utilisée à chaud aussi.
PO0179	<b>Fructilemon 100</b>	F	75 g/kg	8 x 2 kg	Base spécifique pour la production de sorbet au citron. <b>NOUVEAUTÉ</b>
PO0108	<b>Base Frutta Completa</b>	F	250 g/kg	8 x 2 kg	Base complète équilibrée, il faut ajouter seulement eau et fruits.
PO0144	<b>Base TuttaFrutta</b>	F	250 g/kg	8 x 2 kg	Base complète équilibrée, sans sucrose, avec fructose, peut être utilisée avec eau et fruits ou seulement avec fruits aussi.
PO0166	<b>Base Bollicine</b>	F	250 g/kg	6 x 1 kg	Base adapte pour la production de glace alcoolisée, donne crémosité et maintient la structure stable dans le temps.

## Compléments pour glaces

Ce sont des ingrédients qui on peut rajouter aux préparés au lait ou aux fruits. Ils permettent l'amélioration de la structure et du goût de la glace.



Code	Nom	Température	Poids	Emballage
IN0101	<b>Fructipan</b> (Complément de matières grasses)	C/F	20 g/kg	3 x 2 kg
IN0102	<b>Fructimilk</b> (Complément de protéines)	C/F	20 g/kg	3 x 2 kg
IN0103	<b>Fructifibra</b> (Complément de fibres)	C/F	20 g/kg	3 x 2 kg
IN0105	<b>Fructisoft</b> (Donne volume et onctuosité)	C/F	2-10 g/kg	3 x 2 kg

# Bases spéciales pour glaces

## Ligne "Senza"

La nouvelle ligne de bases Fructital qui se caractérise pour l'emploi de fibres avec haute capacité d'attacher eau, riches de protéines, pour une glace complètement naturel et "clean label".

sans émulsifiants



PO0165	Natura Latte (pour goûts crème)	C	50 g/kg	8 x 2 kg
PO0169	Natura Frutta (pour goûts fruits)	F	35 g/kg	8 x 2 kg
PO0151	Base Ambra Latte (pour goûts crème)	C	100 g/kg	4 x 5 kg *
PO0177	Frutta Golosa (pour goûts fruits)	F	100 g/kg	8 x 2 kg

Emulsifié seulement avec émulsifiant naturel

PO0172	Neuro Natura Golosa 10 (pour goûts crème)	C	10 g/kg	3 x 2 kg
PO0173	Natura Golosa 100 (pour goûts crème)	C	70 g/kg	4 x 5 kg *
PO0174	Natura Golosa 190 (pour goûts crème)	C	130 g/kg	4 x 5 kg *

\* Disponible, sur demande, en taille 2 kg.

## Ligne "Soja"

La glace au soja est un produit entièrement végétale, riche en fibre et sans sucrose. Ces produits sont idéals pour une glace artisanale aux goût de crème ou chocolat, sans lait et produits laitiers.



SO0101	Fructisoy Chantilly crème végétale	1 sac en 2,5 L eau chaude (75°C)	10 x 1,25 kg
SO0102	Fructisoy Cioccolato chocolat végétal	1 sac en 2,5 L eau chaude (75°C)	10 x 1,25 kg

## Ligne "Vega & Stevia"

Une ligne de produits pour le glacier qui veut proposer à son client une bonne glace artisanale, en maîtrisant son apport calorique et en éliminant la consommation de lait et de dérivés.

La ligne comprend des bases complètes sans sucres ajoutés, des bases sans aucun type de dérivé animal et enfin des bases entièrement végétaliennes sans sucres ajoutés.

Sans sucre ajouté



PO1201	LatteStevia base neutre	Comme par livre de recettes	9 x 1 kg
--------	-------------------------	-----------------------------	----------

Sans lait et produits laitiers



PO0175	BiancaVega base neutre	Comme par livre de recettes	6 x 1,5 kg
PO0176	YoVega	1 sac en 2,5 L eau chaude (75°C)	6 x 1,5 kg

Sans lait et produits laitiers, sans sucres ajoutés



PO0178	BiancaVega&Stevia base neutre	Comme par livre de recettes	6 x 1,5 kg
PO0180	CioccoVega&Stevia pour glace au chocolat	1 sac en 2,5 L eau chaude (90°C)	8 x 1,65 kg
PO0182	YoVega&Stevia	1 sac en 2,5 L eau chaude (75°C)	6 x 1,5 kg
PO1203	FruttaVega&Stevia pour sorbets de fruits	Comme par livre de recettes	9 x 1,05 kg
PO0181	LemonVega&Stevia pour sorbet au citron	1 sac en 2,8/3 L eau chaude (75°C)	12 x 1,25 kg



## Ligne Perfetta

La Ligne Perfetta c'est une des plus innovantes créations de Fructital: une gamme de crèmes qui conservent leur onctuosité même à -15°C.



PA0417	<b>Perfetta</b> Chocolat et noisette		2 x 4 kg
♥ PA0441	<b>PiùChePerfetta</b> Sans lait et sans sucres ajoutés	<b>NOUVEAUTÉ</b>	2 x 4 kg
♥ PA0434	<b>Perfetta Fondente</b> Chocolat noir		2 x 4 kg
PA0421	<b>Perfetta Cioccolato Bianco</b> Chocolat blanc		2 x 4 kg
PA0422	<b>Perfetta Nocciola</b> Noisette		2 x 4 kg
PA0438	<b>Perfetta Caramel</b>		2 x 4 kg
PA0423	<b>Perfetta Pistacchio</b> Pistache		2 x 4 kg
PA0424	<b>Perfetta Caffè</b> Café		2 x 4 kg
PA0427	<b>Perfetta Cubana</b> Rhum et nougat		2 x 4 kg
PA0425	<b>Perfetta Limone</b> Citron		2 x 4 kg
PA0440	<b>Perfetta Arancia</b> Orange		2 x 4 kg

### KIT0108 Kit Passione Perfetta

3 cartons à votre choix entre Perfetta, Perfetta Fondente, Perfetta Cioccolato Bianco, Perfetta Nocciola, Perfetta Caramel + dispenser 2 lt. gratuit

#### Conseils d'utilisation:

- mélangée avec le lait et utilisée directement dans la turbine
- seule dans le bac ou en combinaison avec la glace pour obtenir des "cremini"
- comme garniture pour les gâteaux, les desserts glacés, les bâtonnets de gelato et les mini-portions
- comme marbrage, pour donner à la glace une nouvelle personnalité
- dans le pratique distributeur



## Ligne "Più"

Parfums en poudre de bas grammage et faciles à utiliser. Ils donnent aux glaces une touche plus naturelle et plus riche.



PO0601	<b>Yogurt Più</b> Yaourt	40-60 g/kg	3 x 2 kg
♥ PO0901	<b>Cocco Più</b> Coco	80-100 g/kg	6 x 1,5 kg
♥ PO0902	<b>Lemon Più</b> Citron	40-60 g/kg	6 x 1,5 kg
♥ PO0903	<b>Panna Più</b> Crème	15-25 g/kg	3 x 1,5 kg
♥ PO0413	<b>Caffè Più</b> 100% Café Arabica	15-25 g/kg	6 x 0,5 kg
♥ PO0412	<b>Liquirizia Più</b> Réglisse	15-25 g/kg	3 x 1,5 kg
♥ PO0905	<b>Cannella Più</b> Cannelle	40-60 g/kg	3 x 2 kg
PO0906	<b>Mascarpone Più</b>	25-35 g/kg	3 x 1,5 kg
PO0908	<b>Cheesecake Più</b> Gâteau au fromage	80-100 g/kg	6 x 1,5 kg

## Pâtes Aromatisantes

### Pâtes fruits

L'utilisation d'une haute pourcentage de fruits sélectionnés de première qualité ainsi qu'un procédé de travail soigné permettent que la pâte de fruit soit une alternative efficace à l'utilisation des fruits frais qui garantissent une glace excellente et toujours durable. Elles peuvent être utilisées aussi dans la production de semifreddi.



♥ FR0101	<b>Albicocca</b> Abricot	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0102	<b>Amarena</b> Cerise noire	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0103	<b>Ananas</b>	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0105	<b>Banana</b> Banane	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0106	<b>Cocco</b> Coco	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0107	<b>Fragola</b> Fraise	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0139	<b>Fragola Premium</b> Fraise	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0121	<b>Frutti di Bosco</b> Fruits rouges	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0116	<b>Kiwi</b>	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0108	<b>Lampone</b> Framboise	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0122	<b>Mango</b> Mangue	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0125	<b>Mela verde</b> Pomme verte	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0132	<b>Melograno</b> Grenade	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0113	<b>Melone</b> Melon	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0114	<b>Mirtillo</b> Myrtille	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0131	<b>Passion Fruit</b> Fruit de la passion	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0118	<b>Pera</b> Poire	80-100 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0117	<b>Pesca</b> Pêche	80-100 g/kg	4 x 2 kg

Les pâtes agrumes peuvent même être utilisées dans les recettes à base de lait.

♥ FR0104	<b>Arancia</b> Orange	40-60 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0140	<b>Bergamotto</b> Bergamote	40-60 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0109	<b>Limone</b> Citron	40-60 g/kg	4 x 2 kg
♥ FR0110	<b>Mandarino</b> Mandarin	40-60 g/kg	4 x 2 kg

Chaque carton est accompagné par: Acido Citrico (Acide Citrique)

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



## Pâtes classiques

Pour la ligne des pâtes classiques on utilise des matières premières d'haute qualité: les noisettes de variété "Tonda Gentile Trilobata", les pistaches et les amandes de Sicile, les meilleurs poudres de cacao. Tous les produits sont contrôlés, mélangés et raffinés à froid: ça permet d'obtenir un produit durable et de qualité supérieure, en contrôlant l'entier processus productif à partir des matières premières jusqu'au emballage.



✓	PA0119-4	Amaretto Premium Liqueur au goût d'amande amère	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0103-4	Arachide salata 100% Arachide salée 100%	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
	PA0118-4	Bacio Bianco Chocolat blanc avec morceaux de noisette	80-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0108-4	Bezo Ciocck Chocolat avec morceaux de noisette	80-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0133-4	Caffè RCF Café raffiné	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0185-4	Ciocolato Chocolat doux	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0120-4	Ciocolato bianco Chocolat blanc	80-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0176-4	Ciocolato Nero Dark Chocolat noir	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0113-4	Croccantino al Rhum Bar croustillant aux noisettes avec du rhum	100-120 g/kg	2 x 3 kg
✓	PA0106-4	Gianduja Amara Premium Chocolat et noisettes, typique de Turin	80-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0197-4	Gianduja Dolce Premium avec le 46% de noisette <b>NOUVEAUTÉ</b>	80-120 g/kg	2 x 4 kg
	PA0125-4	Giandujotto Super Semblable au Gianduja, doux, avec amandes	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0126-4	Gran Torino Chocolat, café, rhum, liqueur d'amande	80-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0146-4	Krem Rafael Chocolat blanc, amandes, coco	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
	PA0145-4	Krem Rok Chocolat avec noisettes concassées	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0121-4	Mandorla Gelateria 100% Premium Amande 100%	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0159-4	Mandorla tostata Amande grillée	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0192-4	Nocciola Italia Mix de noisettes italiennes	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0128-4	Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata * Noisette TGT 100%	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0161-4	Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata M. * Noisette TGT 100%	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0166-4	Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata Special * Noisette TGT 100%	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0189-4	Pesto di Nocciola TGT Pesto de noisette	100-120 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0151-4	Noce Noix	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0105-4	Pistacchio Export Pâte avec goût, couleur et arôme intense de pistache	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0193-4	Pistacchio Selezione Mélange de pistaches, coloré <b>NOUVEAUTÉ</b>	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0104-4	Pistacchio Puro 100% Mélange de pistaches	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0140-4	Pistacchio Puro Extra Légèrement coloré et salé	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0153-4	Pistacchio Puro Oro Pistache de Sicile	80-100 g/kg	2 x 3,5 kg
✓	PA0190-4	Pesto di Pistacchio Puro Extra Pesto de pistache	100-120 g/kg	2 x 3,5 kg
	PA0154	Torroncino con Pistacchi Nougat aux pistaches vertes	100-120 g/kg	2 x 2,5 kg
	PA0111	Torrone Italia Premium Nougat avec noisettes	100-120 g/kg	2 x 2,5 kg

\* Pour la Noisette TGT du Piemonte nous proposons différentes gradations de grillage pour toutes les exigences de l'artisan glacier."

## Pâtes spécialité

Pâtes de cuisson, à base de sucre.

Les grands classiques et les goûts plus particuliers pour enrichir votre vitrine.



	PA0225-4	Biscotto Biscuit	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0240-4	Bubble Gum Blu <b>NOUVEAUTÉ</b>	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0157-4	Caffè Premium Avec 100% Arabica	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0260-4	Caramel Beurre Salé	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0237-4	Caramella Mou Caramel	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0221-4	Chantilly Crème	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0244-4	Crema Catalana Gateau d'Espagne	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0241-4	Crema Vaniglia Crème oeuf et vanille	40-60 g/kg	2 x 4 kg
	PA0263-4	Cremalatte Cookies Farce de biscuits au lait	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 lait et caramel	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0202-4	Grand Manier	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0271-4	Leche Merengada avec citron et cannelle	40-60 g/kg	2 x 4 kg
	PA0233-4	Lemon Cake Gâteau au citron	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0219-4	Liquirizia Réglisse	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0204-4	Malaga Vin Marsala avec raisins	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0205-4	Marron Glacé	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0207-4	Menta Bianca Piperita di Pancalieri Menthe blanche	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0208-4	Menta Verde Menthe verte	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0208-4N	Menta Verde N. Menthe verte sans AZO	40-60 g/kg	2 x 4 kg
	PA0239-4	Ovocrema superiore Pâte d'oeufs concentrée	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0220-4	Panna Cotta Gateau d'Italie de crème cuite	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0222-4	Rosa Rose	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0242-4	Rhum Raisin Rhum avec raisins	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0248-4	Speculoos Biscuits épicés de la Belgique	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0245-4	Tiramipiùsù Note alcoolisé légère	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0216-4	Tiramisù Note alcoolisé forte	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0218-4	Vaniglia Bourvan CB Vanille avec gousses, saveur léger de citron	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0224-4	Vaniglia Bourvan Vanille sans gousses, saveur léger de citron	40-60 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0236-4	Vaniglia Francese CB Vanille française avec gousses	40-60 g/kg	2 x 4 kg
	PA0264-4	Vaniglia Premium Vanille avec oeuf et gousses	25-35 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0270-4	Vaniglia Bianca Madagascar Vanille blanche avec gousses	25-35 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0223-4	Viola Violet	70-100 g/kg	2 x 4 kg
	PA0268-4	Zabaione Crème d'oeufs et vin Marsala	80-120 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0247-4	Zucchero filato azzurro Barbe à papa bleu	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0246-4	Zucchero filato rosa Barbe à papa rose	70-100 g/kg	2 x 4 kg
✓	PA0215-4	Zuppa Inglese du traditionnel gâteau italien (biscuits, crème anglaise et liqueur)	70-100 g/kg	2 x 4 kg

## Ligne "Semprepronti"

Complets, rapides, il suffit d'ajouter du lait ou d'eau. Cela donne au glacier la possibilité de travailler rapidement et d'obtenir des bons résultats. Une autre stratégie gagnante fruit de notre recherche.

### Semprepronti fruits



♥ PO0230	Ace Orange, carotte, citron	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0234	Ananas	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0235	Anguria Pastèque	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0252	Arancia Sanguinella Orange Sanguine	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0243	Banana Banane	1 sac en 2,4/2,6 L eau ou en 1,3 L eau + 1,3 L lait	12 x 1,25 kg
♥ PO0225	Fragolissima Fraise	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0231	Frutti di Bosco Fruits des bois	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0248	Lime	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0224	Limoncello Liqueur de citron italien	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0250	Limone Citron	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0221	Limone Sicilia Citron de Sicile	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0237	Mandarino Mandarin	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0267	Mango Mangue	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0229	Mela Verde Pomme verte	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0233	Melone Melon	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0232	Pesca Pêche	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0222	Pompelmo Rosa Pamplemousse rose	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0259	Soleros Goyave - fruit de la passion	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg
♥ PO0277	The Verde Thé vert du Japon	1 sac en 2,4/2,6 L eau	12 x 1,25 kg

### Semprepronti au lait



PO0270	CioccoMalto Chocolat et malt	1 sac en 2,6/2,8 L lait chaud (75°C)	10 x 1,25 kg
PO0802	Cocco Coco	1 sac en 2,6/2,8 L lait	8 x 1,40 kg
PO0603	Crema Antica Crème d'oeuf traditionnelle	1 sac en 3 L lait	10 x 1,36 kg
PO0803	Fior di Latte Crème	1 sac en 2,6/2,8 L lait	10 x 1,25 kg
PO0811	Ricotta Fromage blanc	1 sac en 2,6/2,8 L lait	8 x 1,25 kg
PO0806	Vaniglia Gialla Francese C/B Vanille française avec gousses	1 sac en 2,6/2,8 L lait	10 x 1,25 kg
PO0808	Yogolat con fruttosio Yaourt avec fructose	1 sac en 2,6/2,8 L lait	10 x 1,25 kg

### Semprepronti chocolat



PO0810	Ciocolato Biancolatte Chocolat blanc	NOUVELLE RECETTE	1 pot en 2/2,2 L eau chaude (90°C)	4 x 1,8 Kg
PO0238	Ciocolato Chocolat		1 sac en 2,1/2,3 L eau chaude (90°C)	10 x 1,5 kg
♥ PO0240	Ciocolato Fondente Nero Chocolat noir - sans lait		1 sac en 2,1/2,3 L eau chaude (90°C)	10 x 1,5 kg
♥ PO0269	Ciocolato Extra Bitter Chocolat extra amer - sans lait		1 sac en 2,1/2,3 L eau chaude (90°C)	10 x 1,5 kg

### Ligne "Fondente Origine"

Mélange de base prémesurée, conçue exclusivement pour la réalisation des sorbets au chocolat noir avec un pourcentage élevé de cacao (65% -80%). Sans lait ou des produits dérivés et aucun émulsifiant.



♥ PO0278	Miscela Fondente Origine		800 g de chocolat en 2 L d'eau chaude (90°C) + 1 sac de produit	10 x 1,2 kg
----------	--------------------------	--	---	-------------

Dissoudre 800 g de chocolat noir dans 2 litres de eau précédemment chauffé (90°C), en agitant le mélange obtenu jusqu'à dissolution complète du chocolat. Ajoutez tout le sac base Miscela Fondente Origine 1,2 kg en remuant avec un fouet ou un mélangeur à immersion. Laisser reposer pendant 5-10 minutes et mettre dans la turbine.

### Bases pour glace soft

Produits en poudre qui permettent la préparation des mélanges pour les machines du glace soft, caractérisés par une bonne solubilité. Ils assurent un bon volume.



PO0226	Pronto Soft Chantilly Crème		1 sac en 4 L lait	10 x 1,4 kg
PO0227	Pronto Soft Ciocolato Chocolat		1 sac en 4 L lait	8 x 1,8 kg
PO0605	Yogurt Soft Yaourt		1 sac en 4 L lait et 2 Kg. yaourt frais ou 1 sac en 5 L lait	10 x 1,6 kg





## Marbrages

Une large gamme de spécialités obtenues à partir de la transformation de matières premières sélectionnées. Nos marbrages sont des propositions gourmandes qui permettent au artisan de créer des combinaisons nouvelles et attrayantes.

### Marbrages fruits

♥	FR0425	Variegato Albicocca	Abricot		2 x 4 kg
♥	FR0401	Variegato Amarena	Cerises noires en pièces		2 x 4 kg
♥	FR0401R	Variegato Amarena Rubino	Cerises rouges en pièces		2 x 4 kg
♥	FR0405	Variegato Arancia	Avec orange confit		2 x 4 kg
♥	FR0402	Variegato Fragola	Fraise		2 x 4 kg
♥	FR0413	Variegato Fragoline di Bosco	Fraise sauvage		4 x 2 kg
♥	FR0410	Variegato Fichi Caramellati	Figues caramélisé		2 x 4 kg
♥	FR0408	Variegato Frutti di Bosco	Fruits des bois		2 x 4 kg
♥	FR0406	Variegato Lampone	Framboise		2 x 4 kg
♥	FR0415	Variegato Lime	Citron Vert		2 x 4 kg
♥	FR0421	Variegato Mango	Mangue		2 x 4 kg
♥	FR0419	Variegato Melograno	Pomegrenade		2 x 4 kg
♥	FR0424	Variegato Passion Fruit	Fruit de la passion		2 x 4 kg
♥	FR0420	Variegato Pesca	Pêche		2 x 4 kg
♥	FR0426	Variegato Zenzero	Avec cubes de gingembre confit	NOUVEAUTÉ	2 x 4 kg
♥	FR0501	Amarenata	Cerises entières taille 20/22		2 x 4 kg
♥	FR0501R	Amarenata Rubino	Cerises rouges entières taille 20/22		2 x 4 kg

### Marbrages crème

♥	PA0195	Buenissimo	Crème de cacao et noisettes avec copeaux de wafer croustillantes	NOUVEAUTÉ	2 x 4 kg
♥	PA0401	Copertura Stracciatella Cioccolato Fondente	Couverture au chocolat noir		2 x 4 kg
♥	PA0182	Crunchy Peanut	Crème à l'arachide avec arachides croquantes en morceaux		2 x 4 kg
♥	PA0165	Fiocchi Crunchy	Céréales croustillants au chocolat		2 x 3,5 kg
♥	PA0435	Giandujetta	Chocolat et noisette		2 x 4 kg
♥	PA0138	Sorriso al latte	Riz croustillant au chocolat blanc		2 x 3 kg
♥	PA0139	Sorriso al cioccolato	Riz croustillant au chocolat		2 x 3 kg
♥	PA0150	Variegato Biscotto	Chocolat et biscuits		2 x 4 kg
♥	PA0181	Variegato Black&White	Chocolat et biscuits noirs		2 x 4 kg
♥	PA0147	Variegato Cointreau	Chocolat et oranges confites		2 x 4 kg
♥	PA0188	Variegato Dulce de leche			2 x 4 kg
♥	PA0187	Variegato Krem Rafael	Chocolat blanc, amandes, noix de coco et gaufrettes croustillantes		2 x 4 kg
♥	PA0148	Variegato Krem Rok	Chocolat, noisettes et gaufrettes croquantes		2 x 4 kg
♥	PA0191	Variegato Lemon Cake	Crème tarte au citron avec biscuits au beurre	NOUVEAUTÉ	2 x 4 kg
♥	PA0433	Variegato Mandorlato	Crème aux amandes avec amandes croquantes en morceaux		2 x 4 kg
♥	PA0177	Variegato Meliga	Chocolat blanc avec biscuits croquants Meliga du Piémont		2 x 4 kg
♥	PA0416	Variegato Peanut	Chocolat et cacahuètes		2 x 4 kg
♥	PA0410	Variegato Pistacchio	Crème aux pistaches avec pistaches croquants en morceaux		2 x 4 kg
♥	PA0170	Variegato Speculoos	Biscuits épicés		2 x 4 kg
♥	PA0436	Variegato Gran Tiramisù Italiano	Avec Savoiardi en morceaux et café		2 x 4 kg

## Topping - Garnitures

En bouteilles, ils sont pratiques à utiliser grâce à un bouchon "goutte à goutte". Indispensables pour garnir coupes et pots avec fantaisies.

♥	TO0105	Topping Amarena	Cerise noire, avec pulpe de fruits	6 x 1 kg
♥	TO0111	Topping Caffè	Café	6 x 1 kg
♥	TO0107	Topping Caramello		6 x 1 kg
♥	TO0130	Topping Caramel Beurre Salé		6 x 1 kg
♥	TO0106	Topping Cioccolato	Chocolat	6 x 1 kg
♥	TO0101	Topping Fragola	Fraise, avec pulpe de fruits	6 x 1 kg
♥	TO0117	Topping Frutti di Bosco	Fruits des bois, avec pulpe de fruits	6 x 1 kg
♥	TO0102	Topping Kiwi	avec pulpe de fruits	6 x 1 kg
♥	TO0103	Topping Lampone	Framboise, avec pulpe de fruits	6 x 1 kg
♥	TO0129	Topping Miele	Miel	6 x 1 kg
♥	TO0126	Topping Mou	Toffee	6 x 1 kg
♥	TO0110	Topping Nocciola	Noisette	6 x 1 kg
♥	TO0112	Topping Tiramisù		6 x 1 kg
♥	TO0113	Topping Tropical		6 x 1 kg
♥	TO0127	Topping Blue Candy	Barbe à papa bleu	6 x 1 kg
♥	TO0128	Topping Pink Candy	Barbe à papa rose	6 x 1 kg
♥	TO0109	Topping Zabaione	Oeufs et Marsala	6 x 1 kg



## Pâtisserie Froide

### Bases pour "semifreddi"



PO0133	<b>Bianco Monviso</b> base pour semifreddi	500 g en 1000 g lait et 1500 g crème	3 x 2 kg
--------	--	--------------------------------------	----------

Bianco Monviso - un seul produit, plusieurs usages:

- pour décorer: 300 g Bianco Monviso + 1 lt mélange pasteurisée
- pour la glace à chaud: 300 gr Bianco Monviso + 400 gr lait + 300 gr glace
- pour semifreddi: 500 gr Bianco Monviso + 1000 gr lait + 1500 gr crème + 150-250 gr/kg pâte



PO0207	<b>Panna Top</b>	60/80 g en 1000 g crème	3 x 2 kg
PO0168	<b>BiancoStecco</b> base pour crème glacée sur bâton	260 gr en 600 gr lait, 140 gr crème et 150-250 gr pâte	3 x 2 kg

### Couvertures Elite

Couvertures prêtes à l'usage en huit divers goûts et couleurs. Sans graisses hydrogénées et sans colorants artificiels. Celles-ci peuvent se réchauffer au microondes grâce à leurs boites en plastique.

#### Lisse



PA0420	<b>Copertura Elite Extra Fondente</b> Chocolat noir	4 x 2 kg
PA0412	<b>Copertura Elite Cioccolato Bianco</b> Chocolat blanc	4 x 2 kg
PA0414	<b>Copertura Elite Pistacchio Puro</b> Pistache pure	4 x 2 kg
PA0418	<b>Copertura Elite Nocciola TGT</b> TGT noisettes	4 x 2 kg
PA0413	<b>Copertura Elite Fragola</b> Fraise	4 x 2 kg
PA0419	<b>Copertura Elite Limone</b> Citron	4 x 2 kg
PA0431	<b>Copertura Elite Arancia</b> Orange	4 x 2 kg
PA0432	<b>Copertura Elite Caffè</b> Café	4 x 2 kg

#### Avec granules



PA0437	<b>Copertura Elite Crock Nocciola</b> Chocolat et noisettes croustillantes	4 x 2 kg
PA0439	<b>Copertura Elite Crock Mandorla</b> Chocolat blanc et amandes croustillantes	4 x 2 kg



## Touche Miroir - Effet miroir

La nouvelle ligne de produits prêts au usage et idéale pour le glaçage avec effet miroir de semifreddi et de portions à utiliser à temperature negative.



GS0101	<b>Touche Miroir Bianca</b> Blanche	4 x 2 kg
GS0102	<b>Touche Miroir Cioccolato</b> Chocolat	4 x 2 kg
GS0103	<b>Touche Miroir Fragola</b> Fraise	4 x 2 kg
GS0104	<b>Touche Miroir Limone</b> Citron	4 x 2 kg
GS0105	<b>Touche Miroir Trasparente</b> Transparent	4 x 2 kg
GS0106	<b>Touche Miroir Arancia</b> Orange	4 x 2 kg

## Touche Satin - Effet mat

La nouvelle ligne de produits prêts au usage et idéale pour le glaçage avec effet mat de semifreddi et de portions à utiliser à temperature negative.



GO0101	<b>Touche Satin Cioccolato</b> Chocolat	4 x 2 kg
GO0102	<b>Touche Satin Cioccolato Bianco</b> Chocolat blanc	4 x 2 kg
GO0103	<b>Touche Satin Nocciola</b> Noisette	4 x 2 kg
GO0104	<b>Touche Satin Pistacchio</b> Pistache	4 x 2 kg

## Décorations et granules



DG0102	<b>Pistacchi Tostati</b> Pistaches grillés, origine Sicile	2 x 2 kg
DG0106	<b>Cocco Rapé</b> Coco rapé	3 x 1 kg
DG0101	<b>Nocciole tostate scelte calibro 14</b> Varietà Tonda Gentile Trilobata	3 x 5 kg
DG0103	<b>Granella di Nocciole tostate</b> Varietà Tonda Gentile Trilobata	2 x 2 kg
DG0104	<b>Granella di Pistacchi</b> Grains de pistache, origine Sicile	2 x 2 kg
DG0105	<b>Granella di Amaretto</b> Grains d'Amaretto	3 x 1 kg



## Semprepronti pour granité

Produits faciles à utiliser, qu'avec l'utilisation de l'eau permettent de créer une vaste gamme de goûts et couleurs.



♥	GR0101	Granita Amarena Cerise noire	1 sac en 8 L eau	12 x 1,25 kg
♥	GR0108	Granita Anguria Pastèque	1 sac en 8 L eau	12 x 1,25 kg
♥	GR0102	Granita Fragola Fraise	1 sac en 8 L eau	12 x 1,25 kg
♥	GR0104	Granita Limone Citron	1 sac en 8 L eau	12 x 1,25 kg
♥	GR0105	Granita Menta Menthe	1 sac en 8 L eau	12 x 1,25 kg
♥	GR0118	Granita Neutra Neutre	1 sac en 8 L eau	8 x 1,25 kg
♥	GR0106	Granita Pesca Pêche	1 sac en 8 L eau	12 x 1,25 kg

## Crème froide au café

Douce, fraîche, volupté: c'est la crème froide au café de Fructital. Grâce à ce préparé et à l'ajout de lait vous pourrez créer un chef-d'oeuvre de douceur. Une délice frais et intense pour les amateurs du café.



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

## Chocolat chaud en tasse

Pour le plaisir du palais une boisson gourmande et douce. Nos chocolats en tasse nés de la sélection des meilleurs grains de cacao, en différent saveurs. Une ligne complète pour réaliser une boisson chaude, crémeuse et intense.\*



♥	PO0703	Ciocolato in tazza "FONDENTE" Chocolat noir	250 g/l	6 x 1 kg
	PO0702	Ciocolato in tazza "BIANCO" Chocolat blanc	250 g/l	6 x 1 kg
	PO0704	Ciocolato in tazza "AL LATTE" Lait	250 g/l	6 x 1 kg
♥	PO0705	Ciocolato in tazza "NOCCIOLA" Noisette	250 g/l	6 x 1 kg
♥	PO0707	Ciocolato in tazza "CILIEGIA" Cerise	250 g/l	6 x 1 kg
	PO0709	Ciocolato in tazza "COCCO" Coco	250 g/l	6 x 1 kg

\*VEGAN si préparé avec eau ou lait de soja

## Ligne Pâtisserie

Les produits de la ligne pâtisserie peuvent être utilisés pour aromatiser crèmes, comme farce de gâteaux et des pralines.



PA0132	Pasta Noisette Spalmabile	Pâtes à tartiner noisette et chocolat	2 x 4 kg
PA0134	Pasta Noisette Spalmabile Bianca	Pâtes à tartiner noisette blanche	2 x 4 kg
PA0142	Fior di Nocciola "Cacao"	Pâtes à tartiner noisette et chocolat	24 x 150 g
PA0143	Fior di Nocciola "Latte"	Pâtes à tartiner noisette blanche	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 chocolat blanc	2 x 2,5 kg



## Ligne Laboratoire

Mélanges épaississants, en plusieurs grammages. Le rapport entre les différents ingrédients a été étudié afin d'obtenir les meilleurs profits.

### Neutres glace au lait



♥	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

### Neutres glace aux fruits



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

*Artisans, comme vous*



**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)