



Cátalogo productos 2015

EL helado
es una cuestión seria.

Y nosotros lo sabemos bien.

Desde 1922 seleccionamos con esmero materias primas de calidad superior, para producir todos los días los ingredientes para el mejor helado. Tu helado.





CALIDAD

No podemos imaginar una palabra que mejor represente
nuestros productos y nuestra empresa.

Ser cada día mejor es la meta que nos hemos fijado desde hace
más de noventa años.
Siempre con la misma pasión.

ÍNDICE

Bases Leche.....	Página 2
Bases Fruta.....	Página 3
Bases especiales para Helado Soft.....	Página 3
Bases especiales para Semifríos.....	Página 3
Línea Senza (sin emulsionantes).....	Página 4
Línea Stevia (sin calorías).....	Página 4
Línea Soja.....	Página 4
Suplementos.....	Página 5
Neutros y Estabilizadores.....	Página 5
Línea Più.....	Página 5
“Semprepronti”.....	Página 6
Granizados.....	Página 7
Crema Helada de café.....	Página 7
Pastas Clásicas.....	Página 9
Pastas Especiales.....	Página 10
Pastas de Fruta.....	Página 11
Veteados.....	Página 12
Les Parfaits.....	Página 13
Coberturas “élite”.....	Página 13
Touche Miroir – Glaseados espejo.....	Página 15
Touche Satin – Glaseados opacos.....	Página 15
Decoraciones y Granillos.....	Página 15
Topping.....	Página 16
Línea Pastelería.....	Página 17
Chocolate a la taza.....	Página 17

BASES PARA HELADO

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.

BASES LECHE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	UTILIZACIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
P00115 GR	Base Latte 50 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.	C/F	50 g/l	4 x 5 kg
P00128 GA	Base Aurora 50 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.	C	50 g/l	4 x 5 kg
P00134 SG	Base Perla 50 Es la única base en ese rango que, además de no contener grasas vegetales, no contiene azúcar. Ideal para la sustitución del neutro, mejora la estructura del helado.	C	50 g/l	4 x 5 kg
P00132 GI	Base Romana Es una base neutra muy densa y permite obtener un helado suave, cálido en el paladar y estable en el tiempo.	C/F	100 g/l	4 x 5 kg
P00105 GI	Base Panna 100 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.	C	100 g/l	4 x 5 kg
P00112 GR	Base Panna Regina 100 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.	C/F	100 g/l	4 x 5 kg
P00124 GR	Base Olimpia 100 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.	C	100 g/l	4 x 5 kg
P00118 GA	Base Aurora 100 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.	C/F	100 g/l	4 x 5 kg
P00131 GR	Base Kailas 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.	C/F	100 g/l	4 x 5 kg
P00152 GR	Base Fiocco 180 Con un suave sabor a vainilla, permite obtener un perfecto equilibrio con la adición de azúcar, leche y nata.	C	180 g/l	4 x 5 kg
P00142 GA	Base Supermilk Esta 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.	C	200 g/l	4 x 4 kg
P00139 GR	Base Nero Cioc Base semicompleta, se utiliza con agua y también con leche, para obtener un excelente helado de chocolate ya equilibrado.	C	250 g/l	4 x 5 kg
P00127 GR	Euromix 300 Base completa, tiene utilización caliente o fría con dosificación 330 g/l de agua o 100 g/l si es utilizada con Neutro Crema 10. Sabor neutro.	C/F	300 g/l	4 x 5 kg
P00130 GR	Base Santamonica 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.	C	500 g/l	4 x 5 kg

Estas mezclas de grasas nobles, leche en polvo, proteínas, azúcares, estabilizadores y emulsionantes aseguran un equilibrio perfecto para el helado y por lo tanto una estructura ideal a la exposición en escaparate.

BASES FRUTA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
P00135	Base Fructifruit 50 Base indicada cuando se utiliza un alto porcentaje de fruta, muy innovadora, con goma de xantano, sin leche ni derivados y sin grasas.	50 g/l	8 x 2 kg
P00114	Base Frutta 50 Base con grasas vegetales refinadas, no contiene leche ni derivados.	50 g/l	8 x 2 kg
P00156	Fruttissima Con goma de xantano y fibras, indicada para helado con un alto porcentaje de fruta.	100 g/l	8 x 2 kg
P00106	Base Frutta 100 Indicada cuando se utilizan pastas de fruta, muy cremosa y con sólida estructura, tiene también utilización caliente.	100 g/l	8 x 2 kg
P00108	Base Frutta Completa Base completa ya equilibrada, hay que añadir sólo agua y fruta.	25%	8 x 2 kg
P00144	Base TuttaFrutta Base completa ya equilibrada, sin sacarosa, con fructosa, se puede utilizar con agua y fruta o sólo con frutas.	25%	8 x 2 kg
P00166	Base Bollicine La nueva base para la producción de helado con alcohol. Permite obtener un helado muy cremoso y con una estructura estable en el tiempo.	Ver recetas para Bollicine	8 x 2 kg

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.

BASES ESPECIALES 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.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
P00226	Pronto Soft Chantilly <i>sabor a crema fresca</i>	1 bolsa en 4lt. de leche	10 x 1,4 kg
P00227	Pronto Soft Cioccolato <i>chocolate</i>	1 bolsa en 4lt. de leche	8 x 1,8 kg
P00605	Yogurt Soft <i>yogur</i>	1 bolsa en 4lt. de leche y 2 kg de yogur fresco	10 x 1,6 kg

BASES ESPECIALES PARA SEMIFRÍOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
P00133	Bianco Monviso	500 g en 1 lt. de leche y 1,5 lt. de nata	3 x 2 kg
P00207	Panna Top	60/80 g en 1 lt. de nata	3 x 2 kg

Un producto, numerosos usos:

- para decorar: 300 gr Bianco Monviso + 1 lt base leche pasteurizada
- para gelato caliente: 300 gr Bianco Monviso + 400 gr leche fría + 300 gr helado (medio montaje)
- para postres helados: 500 gr Bianco Monviso + 1000 gr leche + 1500 gr nata + 200/300 gr pasta

LÍNEA SENZA

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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
P00168	Natura Latte <i>(para helados de leche)</i>	5%	8 x 2 kg
P00169	Natura Frutta <i>(para helados de fruta)</i>	3,50%	8 x 2 kg
P00151	Base Ambra Latte <i>con azúcar de caña</i>	10%	4 x 5 kg

LINEASTEVIA - sin azúcar añadido

Productos completos en polvo de alta calidad con el extracto de Stevia, el edulcorante sin calorías de origen totalmente natural. La Stevia Rebaudiana es nativa de las regiones de Centro y Sudamérica, se cultiva por sus hojas de sabor dulce con propiedades edulcorantes y su ínfimo contenido calórico. Tiene un poder edulcorante de aproximadamente 200/300 veces mayor que la sacarosa y una cantidad muy pequeña es suficiente para conseguir la dulzura deseada.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
P01201	LatteStevia <i>(para helados de leche)</i>	Ver recetas para LineaStevia	9 x 1 kg
P01203	FruttaStevia <i>(para helados de fruta)</i>	Ver recetas para LineaStevia	9 x 1,05 kg
P01202	YoStevia <i>(para helados con yogur)</i>	Novedad! Ver recetas para LineaStevia	9 x 1,1 kg
P01204	FreeStevia <i>sin lactosa, sin azúcar</i>	Novedad! 1 bolsa en 2,4 lt. de agua	6 x 1,5 kg

LÍNEA SOIA

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, fresa o crema, pero que no contiene productos de origen animal.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
S00101	Fructisoy Chantilly <i>sabor a crema fresca</i>	1 bolsa en 2,5lt. de agua	10 x 125 kg
S00102	Fructisoy Cioccolato <i>chocolate</i>	1 bolsa en 2,5lt. de agua	10 x 125 kg



SUPLEMENTOS

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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
IN0101	Fructipan <i>suplemento de grasas</i>	20 q/l	3 x 2 kg
IN0102	Fructimilk <i>suplemento de proteínas</i>	20 q/l	3 x 2 kg
IN0103	Fructifibra <i>suplemento de fibras</i>	20 q/l	3 x 2 kg
IN0105	Fructisoft <i>para aumentar el "overrun"</i>	2-10 q/l	3 x 2 kg

NEUTROS Y ESTABILIZADORES

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.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
	CREMA		
P00202	Stabilizzante Cream Gel 5	5 q/l	3 x 2 kg
P00206	Neutro Crema 10	10 q/l	3 x 2 kg
P002S3	Neutro S3	5 q/l	3 x 2 kg
	FRUTA		
P00204	Stabilizzante Frutta 5	5 q/l	3 x 2 kg
P002S4	Neutro S4	5 q/l	3 x 2 kg

LÍNEA PIÙ

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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
P00601	Yogurt Più <i>yogur</i>	50 q/l	3 x 2 kg
P00901	Cocco Più <i>coco</i>	100 q/l	6 x 1,5 kg
P00902	Lemon Più <i>limón</i>	50 q/l	6 x 1,5 kg
P00903	Panna Più <i>nata</i>	20 q/l	3 x 1,5 kg
P00413	Caffè Più <i>café</i>	20 q/l	4 x 1 kg
P00412	Liquirizia Più <i>regaliz</i>	20 q/l	3 x 1,5 kg
P00905	Cannella Più <i>canela</i>	50 q/l	3 x 2 kg
P00906	Mascarpone Più <i>queso mascarpone</i>	30 q/l	3 x 1,5 kg
P00908	Cheesecake Più <i>tarta de queso</i>	Novedad! 100 q/l	6 x 1,5 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 equilibrada

SEMPREPRONTI DE FRUTA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
P00230	Ace <i>naranja, zanahoria, limón</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00251	Albicocca <i>albaricoque</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00234	Ananas <i>piña</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00235	Anguria <i>sandía</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00252	Arancia Sanquinella <i>naranja sanguina</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00243	Banana <i>plátano</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua o en 1,3lt. de agua+1,3lt. de leche	12 x 1,25 kg
P00225	Fragolissima <i>fresa</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00231	Frutti di bosco <i>frutos del bosque</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00248	Lime	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00224	Limoncello <i>licor de limón italiano</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00250	Limone <i>limón</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00221	Limone Sicilia <i>limón siciliano</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00237	Mandarino <i>mandarina</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00267	Mango	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00229	Mela Verde <i>manzana verde</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00233	Melone <i>melón</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00232	Pesca <i>melocotón</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00222	Pompelmo Rosa <i>pomelo rosado</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00258	Ice Power Plus <i>famosa bebida energética</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00260	Ribes Nero <i>grosella negra</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg
P00259	Soleros <i>quajada - maracujá</i>	1 bolsa en 2,6/2,8 lt. de agua	12 x 1,25 kg

Novedad!

SEMPREPRONTI DE CHOCOLATE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
P00238	Ciocolato <i>chocolate</i>	1 bolsa en 2,1 / 2,3 lt. de agua	10 x 1,5 kg
P00240	Ciocolato Fondente Nero <i>sin leche ni derivados</i>	1 bolsa en 2,1 / 2,3 lt. de agua	10 x 1,5 kg
P00269	Ciocolato Extra Bitter <i>sin leche ni derivados</i>	1 bolsa en 2,1 / 2,3 lt. de agua	10 x 1,5 kg

SEMPREPRONTI DE CREMA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
P00810	Ciocolato Biancolatte <i>chocolate bianco</i>	1 bolsa en 2,6 / 2,8 lt. de leche	10 x 125 kg
P00801	Caffè <i>café</i>	1 bolsa en 2,6 / 2,8 lt. de leche	10 x 125 kg
P00270	CioccoMalto <i>chocolate y malta</i>	1 bolsa en 2,6 / 2,8 lt. de leche	10 x 125 kg
P00802	Cocco <i>coco</i>	1 bolsa en 2,6 / 2,8 lt. de leche	8 x 1,40 kg
P00603	Crema Antica <i>crema tradicional de huevo</i>	1 bolsa en 3 lt. de leche	10 x 1,36 kg
P00803	Fior di Latte <i>leche</i>	1 bolsa en 2,6 / 2,8 lt. de leche	10 x 125 kg
P00804	Liquirizia <i>regaliz</i>	1 bolsa en 2,6 / 2,8 lt. de leche	10 x 125 kg
P00805	Menta	1 bolsa en 2,6 / 2,8 lt. de leche	10 x 125 kg
P00806	Vaniglia Gialla Francese C/B <i>vainilla francesa con vainas</i>	1 bolsa en 2,6 / 2,8 lt. de leche	10 x 125 kg
P00808	Yogolat con fruttosio <i>yogur con fructosa</i>	1 bolsa en 2,6 / 2,8 lt. de leche	10 x 125 kg

Disolver el contenido de una bolsa en 2,6/2,8 lt de agua o de leche. Dejar reposar por 5/10 minutos y luego poner en la mantecadora. Se pueden utilizar las cremas y los sabores de fruta en las máquinas para helado soft aumentando la leche o el agua hasta 3 litros.

GRANIZADOS

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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
GR0109	Granita ACE <i>naranja, zanahoria, limón</i>	1 bolsa en 8 lt. di acqua	12 x 125 kg
GR0101	Granita Amarena <i>cereza negra</i>	1 bolsa en 8 lt. di acqua	12 x 125 kg
GR0103	Granita Ananas <i>piña</i>	1 bolsa en 8 lt. di acqua	12 x 125 kg
GR0108	Granita Anguria <i>sandía</i>	1 bolsa en 8 lt. di acqua	12 x 125 kg
GR0102	Granita Fragola <i>fresa</i>	1 bolsa en 8 lt. di acqua	12 x 125 kg
GR0104	Granita Limone <i>limón</i>	1 bolsa en 8 lt. di acqua	12 x 125 kg
GR0107	Granita Melone <i>melón</i>	1 bolsa en 8 lt. di acqua	12 x 125 kg
GR0105	Granita Menta	1 bolsa en 8 lt. di acqua	12 x 125 kg
GR0118	Granita Neutra	1 bolsa en 8 lt. di acqua	8 x 125 kg
GR0106	Granita Pesca <i>melocotón</i>	1 bolsa en 8 lt. di acqua	12 x 125 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.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
CF0101	Coffee Ice <i>crema de café</i>	1 bolsa en 3 lt. de leche	6 x 1 kg

A close-up photograph of several scoops of creamy vanilla gelato. The gelato is topped with a generous amount of small, golden-brown sugar crystals or sprinkles. The lighting is soft, highlighting the texture of the gelato and the sparkle of the toppings.

La qualità
en los detalles

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 consistente y de alta calidad.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
PA0119-4	Amaretto Premium <i>licor de almendras</i>	80-100 q/l	2 x 4 kg
PA0103-4	Arachide salata 100% <i>cacahuètes saladas</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0118-4	Bacio Bianco <i>chocolate blanco con avellanas</i>	80-100 q/l	2 x 4 kg
PA0108-4	Bezo Cioc <i>chocolate con avellanas</i>	80-100 q/l	2 x 4 kg
PA0133-4	Caffè RCF <i>café refinado</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0185-4	Ciocolato <i>chocolate delicado y suave</i>	Novedad! 80-100 q/l	2 x 4 kg
PA0120-4	Ciocolato bianco <i>chocolate blanco</i>	80-100 q/l	2 x 4 kg
PA0176-4	Ciocolato Nero Dark <i>chocolate negro</i>	80-100 q/l	2 x 4 kg
PA0109-4	Ciotofresh <i>chocolate, turrón, menta</i>	80-100 q/l	2 x 4 kg
PA0113-4	Croccantino al Rhum <i>barras de avellanas crujientes con ron</i>	120 q/l	2 x 3 kg
PA0106-4	Gianduja Amara Premium <i>chocolate negro y avellanas, típico de Turín</i>	80-100 q/l	2 x 4 kg
PA0125-4	Giandujotto Super <i>similar a Gianduja, más dulce, más fragante</i>	80-100 q/l	2 x 4 kg
PA0126-4	Gran Torino <i>chocolate, café, ron, licor de almendras</i>	80-100 q/l	2 x 4 kg
PA0146-4	Krem Rafael <i>chocolate blanco, almendras, coco</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0145-4	Krem Rok <i>chocolate con granillos de avellanas</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0121-4	Mandorla Gelateria 100% Premium <i>almendras puras</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0159-4	Mandorla tostata <i>almendras tostadas</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0128-4	Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata * <i>TGT avellanas</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0161-4	Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata M. * <i>TGT avellanas con un grado medio de tostado</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0166-4	Nocciola Varietà Tonda Gentile Trilobata Special * <i>TGT avellanas con un grado medio-alto de tostado</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0102-4	Nocciola G.M. <i>variedades italianas de avellanas con un grado alto de tostado</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0183-4	Nocciola TGT Plus <i>TGT avellanas, nuevo producto con dosificación 50 q/l</i>	Novedad! 40-50 q/l	2 x 3,5 kg
PA0151-4	Noce <i>nuez</i>	80-100 q/l	2 x 4 kg
PA0105-4	Pistacchio Export <i>crema de pistacho</i>	80-100 q/l	2 x 4 kg
PA0104-4	Pistacchio Puro 100% <i>pistachos puros, mezcla de variedades</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0140-4	Pistacchio Puro Extra <i>un poco coloreado y salado</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0153-4	Pistacchio Puro Oro <i>pistachos puros de Sicilia</i>	80-100 q/l	2 x 3,5 kg
PA0156-4	Torroncino <i>turrón</i>	80-100 q/l	2 x 2,5 kg
PA0154	Torroncino con Pistacchi <i>turrón con pistachos</i>	120 q/l	2 x 2,5 kg
PA0111	Torrone Italia Premium <i>alta calidad de turrón en granillos secos</i>	120 q/l	2 x 2,5 kg
PA0184	Torrone Mandorlato <i>turrón y almendras</i>	Novedad! 120 q/l	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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
PA0225-4	Biscotto <i>galletas</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0235-4	Bubble Gum <i>goma de mascar</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0250-4	Caffè Bianco <i>café blanco</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0157-4	Caffè Premium <i>infusión de café</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0260-4	Caramel Beurre Salé <i>caramelo de mantequilla salada</i>	Novedad! 80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0237-4	Caramella Mou <i>caramelo</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0221-4	Chantilly <i>nata</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0244-4	Crema Catalana	Novedad! 80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0241-4	Crema Vaniglia <i>crema de vainilla</i>	50 g/l	2 x 4 kg
PA0263-4	Cremalatte Cookies <i>relleno galletas sabor leche</i>	Novedad! 80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0226-4	Crema Caramel	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0202-4	Grand Manier <i>coñac y esencias destiladas de naranja amarga</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0233-4	Lemon Cake <i>pastel de limón</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0219-4	Liquirizia <i>regaliz</i>	50 g/l	2 x 4 kg
PA0204-4	Malaga <i>vino Marsala con pasas de uva</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0205-4	Marron Glacé <i>castañas glaseadas</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0207-4	Menta Bianca Piperita di Pancalieri <i>menta blanca de Pancalieri</i>	60 g/l	2 x 4 kg
PA0208-4	Menta Verde	60 g/l	2 x 4 kg
PA0208-4N	Menta Verde N. <i>con colorantes naturales</i>	60 g/l	2 x 4 kg
PA0238-4	Meringa <i>merengue</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0213-4	Moscato <i>vino moscatel</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0239-4	Ovocrema superiore <i>pasta de huevo concentrada</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0220-4	Panna Cotta <i>postre típico italiano</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0222-4N	Rosa <i>rosa con colorantes naturales</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0242-4	Rhum Raisin	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0248-4	Speculoos <i>galletas especiadas</i>	60-80 g/l	2 x 4 kg
PA0245-4	Tiramipiùsù <i>con un ligero toque alcohólico</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0216-4	Tiramisù <i>con un toque alcohólico muy marcado</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0218-4	Vaniglia Bourvan CB <i>con vainas de vainilla y un ligero sabor a limón</i>	50 g/l	2 x 4 kg
PA0224-4	Vaniglia Bourvan <i>sin vainas de vainilla y un ligero sabor a limón</i>	50 g/l	2 x 4 kg
PA0236-4	Vaniglia Francese CB <i>con vainas de vainilla y un dulce sabor</i>	50 g/l	2 x 4 kg
PA0223-4	Viola <i>violeta</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0214-4	Zabaiglione <i>yemas de huevo, azúcar, vino dulce</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0247-4	Zuccherò filato azzurro <i>algodón de azúcar azul</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0246-4	Zuccherò filato rosa <i>algodón de azúcar rosa</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg
PA0215-4	Zuppa Inglese <i>postre a base de bizcocho empapado en licores y con crema pastelera</i>	80-100 g/l	2 x 4 kg

PASTAS DE FRUTA

La línea, con un alto porcentaje de fruta, permite preparar una amplia gama de helados con un sabor intenso para satisfacer incluso a los más exigentes fabricantes artesanales de helados.

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, semifríos y monoporciones.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
FR0101-4	Albicocca <i>albaricoque</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0102-4	Amarena <i>cereza negra</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0103-4	Ananas <i>piña</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0135-4	Anguria <i>sandía</i>	Novedad! 100 q/l	2 x 4 kg
FR0105-4	Banana <i>plátano</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0126-4	Ciliegia <i>cereza</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0106-4	Cocco <i>coco</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0107-4	Fragola <i>fresa</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0116-4	Kiwi	100 q/l	2 x 4 kg
FR0108-4	Lampone <i>frambuesa</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0122-4	Mango	100 q/l	2 x 4 kg
FR0125-4	Mela verde <i>manzana verde</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0132-4	Melograno <i>granada</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0113-4	Melone <i>melón</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0114-4	Mirtillo <i>arándano</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0115-4	Mora	100 q/l	2 x 4 kg
FR0131-4	Passion Fruit	100 q/l	2 x 4 kg
FR0104-4	Pasta Gusto Arancia <i>naranja</i>	50 q/l	2 x 4 kg
FR0109-4	Pasta Gusto Limone <i>limón</i>	50 q/l	2 x 4 kg
FR0110-4	Pasta Gusto Mandarinino <i>mandarina</i>	50 q/l	2 x 4 kg
FR0119-4	Pasta Gusto Pompelmo <i>pomelo</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0118-4	Pera	100 q/l	2 x 4 kg
FR0117-4	Pesca <i>melocotón</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0130-4	Ribes Nero <i>grosella negra</i>	100 q/l	2 x 4 kg
FR0121-4	Sottobosco <i>frutas rojas</i>	100 q/l	2 x 4 kg



VETEADOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PAQUETES
FR0401	Variegato Amarena <i>cereza negra en trozos</i>	2 x 4 kg
FR0401R	Variegato Amarena Rubino <i>cereza roja en trozos</i>	2 x 4 kg
FR0402	Variegato Fragola <i>fresa</i>	Novedad! 2 x 4 kg
FR0413	Variegato Fragoline di Bosco <i>fresas silvestres</i>	4 x 2 kg
FR0410	Variegato Fichi Caramellati <i>higos caramelizados</i>	2 x 4 kg
FR0408	Variegato Frutti di Bosco <i>frutos rojos</i>	2 x 4 kg
FR0406	Variegato Lampone <i>frambuesa</i>	2 x 4 kg
FR0501	Amarenata <i>cerezas enteras de tamaño 18/20</i>	2 x 4 kg
FR0501R	Amarenata Rubino <i>cerezas rojas enteras de tamaño 18/20</i>	2 x 4 kg
PA0136	Moretta <i>crema de chocolate y avellanas</i>	2 x 4 kg
PA0401	Copertura Stracciatella Cioccolato Fondente <i>cobertura stracciatella de chocolate negro</i>	2 x 4 kg
PA0138	Variegato Sorriso al latte <i>arroz crujiente y chocolate blanco</i>	2 x 3 kg
PA0139	Variegato Sorriso al cioccolato <i>arroz crujiente y chocolate</i>	2 x 3 kg
PA0152	Variegato Bignolata <i>buñuelos pequeños y chocolate</i>	2 x 3,5 kg
PA0150	Variegato Biscotto <i>galletas</i>	2 x 4 kg
PA0181	Variegato Black&White <i>chocolate amargo con galletas negras</i>	Novedad! 2 x 4 kg
PA0160	Variegato Cioccolato Bianco <i>chocolate blanco</i>	2 x 4 kg
PA0147	Variegato Cointreau	2 x 4 kg
PA0182	Crunchy Peanut <i>crema de cacahuate con cacahuates enteros o en trozos</i>	Novedad! 2 x 4 kg
PA0165	Fiocchi Crunchy <i>cereales crujientes con chocolate</i>	2 x 3,5 kg
PA0187	Variegato Krem Rafael <i>chocolate blanco, almendras, coco y crocantes napolitanas</i>	2 x 4 kg
PA0148	Variegato Krem Rok <i>chocolate, avellanas y crocantes napolitanas</i>	2 x 4 kg
PA0433	Variegato Mandorlato <i>almendras</i>	Novedad! 2 x 4 kg
PA0177	Variegato Meliga <i>crema de chocolate blanco con galletas de maíz crujiente típicas de Piemonte</i>	Novedad! 2 x 4 kg
PA0416	Variegato Peanut <i>crema de chocolate con cacahuates</i>	2 x 4 kg
PA0186	Variegato Pinolo <i>piñones</i>	Novedad! 2 x 4 kg
PA0410	Variegato Pistacchio <i>pistachos</i>	2 x 4 kg
PA0170	Variegato Speculoos <i>galletas especiadas</i>	2 x 4 kg

LES PARFAITS

Les Parfaits son una de las últimas innovadoras creaciones de Fructital: una línea de cremas que mantienen su suavidad incluso a -15 ° C Son siempre cremosas y suaves.

PA0417	Perfetta <i>crema suave de chocolate</i>	2 x 4 kg
PA0421	Perfetta Cioccolato Bianco <i>chocolate blanco</i>	4 x 2 kg
PA0434	Perfetta Fondente <i>chocolate amargo</i>	Novedad! 4 x 2 kg
PA0423	Perfetta Pistacchio <i>pistachos</i>	4 x 2 kg
PA0422	Perfetta Nocciola <i>avellanas</i>	4 x 2 kg
PA0424	Perfetta Caffè <i>café</i>	4 x 2 kg
PA0429	Perfetta Ciotofresh <i>chocolate, turrón, menta</i>	4 x 2 kg
PA0427	Perfetta Cubana <i>ron y granillos de avellanas</i>	4 x 2 kg
PA0428	Perfetta Ciliegia <i>cereza</i>	4 x 2 kg
PA0425	Perfetta Limone <i>limón</i>	4 x 2 kg
PA0430	Perfetta Mandarino <i>mandarina</i>	4 x 2 kg

USOS: - con leche, se utiliza directamente en la máquina de helado,
 - tal cual en la bandeja como sabor helado,
 - como relleno para pasteles, semifríos, palitos y monoporciones,
 - como veteado, para dar el helado una nueva personalidad.
 - en el práctico dispensador



COBERTURAS ÉLITE

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

PA0420	Copertura Élite Extra Fondente <i>chocolate amargo</i>	4 x 2 kg
PA0412	Copertura Élite Cioccolato Bianco <i>chocolate blanco</i>	4 x 2 kg
PA0414	Copertura Élite Pistacchio Puro <i>pistacho puro</i>	4 x 2 kg
PA0418	Copertura Élite Nocciola TGT <i>avellanas TGT</i>	4 x 2 kg
PA0413	Copertura Élite Fragola <i>fresa</i>	4 x 2 kg
PA0419	Copertura Élite Limone <i>limón</i>	4 x 2 kg
PA0431	Copertura Élite Arancia <i>naranja</i>	4 x 2 kg
PA0432	Copertura Élite Caffè <i>café</i>	4 x 2 kg

Sorprender con la calidad



TOUCHE MIROIR - Glaseados espejo

La nueva línea de productos listos para decorar postres helados, semifríos y monoporciones con un glaseado brillante.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PAQUETES
GS0101	Touche Miroir Bianca <i>blanca</i>	4 x 2 kg
GS0102	Touche Miroir Cioccolato <i>chocolate</i>	4 x 2 kg
GS0103	Touche Miroir Fragola <i>fresa</i>	4 x 2 kg
GS0104	Touche Miroir Limone <i>limón</i>	4 x 2 kg

TOUCHE SATIN - Glaseados opacos

La nueva línea de productos listos para decorar postres helados, semifríos y monoporciones con un glaseado opaco.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PAQUETES
G00101	Touche Satin Cioccolato <i>chocolate</i>	4 x 2 kg
G00102	Touche Satin Cioccolato Bianco <i>chocolate blanco</i>	4 x 2 kg
G00103	Touche Satin Nocciola <i>avellanas</i>	4 x 2 kg
G00104	Touche Satin Pistacchio <i>pistachos</i>	4 x 2 kg
G00105	Touche Satin Vaniglia <i>vainilla</i>	4 x 2 kg

Novedad!



DECORACIONES Y GRANILLOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PAQUETES
DG0102	Pistacchi Tostati <i>pistachos tostados</i>	2 x 2 kg
DG0106	Cocco Rape' <i>coco rallado</i>	3 x 1 kg
DG0101	Nocciole tostate calibro 14 varietà "Tonda Gentile Trilobata" <i>avellanas TGT de tamaño 14</i>	2 x 2 kg
DG0103	Granella di Nocciole tostate varietà "Tonda Gentile Trilobata" <i>granillos de avellanas TGT</i>	2 x 2 kg
DG0104	Granella di Pistacchi <i>granillos de pistachos</i>	2 x 2 kg
DG0105	Granella di Amaretto <i>granillos de macarrones de almendras</i>	3 x 1 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.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PAQUETES
T00105	Topping Amarena <i>cereza negra</i>	6 x 1 kg
T00119	Topping Ananas <i>piña</i>	6 x 1 kg
T00111	Topping Caffè <i>café</i>	6 x 1 kg
T00107	Topping Caramel <i>caramelo</i>	6 x 1 kg
T00107	Topping Caramel Beurre Salé <i>caramelo mantequilla y sal</i>	Novedad! 6 x 1 kg
T00106	Topping Cioccolato <i>chocolate</i>	6 x 1 kg
T00101	Topping Fragola <i>fresa</i>	6 x 1 kg
T00102	Topping Kiwi	6 x 1 kg
T00103	Topping Lampone <i>frambuesa</i>	6 x 1 kg
T00116	Topping Mela verde <i>manzana verde</i>	6 x 1 kg
T00120	Topping Melone <i>melón</i>	6 x 1 kg
T00114	Topping Menta	6 x 1 kg
T00104	Topping Mirtillo <i>arándano</i>	6 x 1 kg
T00126	Topping Mou <i>toffee</i>	6 x 1 kg
T00110	Topping Nocciola <i>avellanas</i>	6 x 1 kg
T00121	Topping Noce <i>nuez</i>	6 x 1 kg
T00115	Topping Pesca <i>melocotón</i>	6 x 1 kg
T00117	Topping Sottobosco <i>frutas rojas</i>	6 x 1 kg
T00112	Topping Tiramisu	6 x 1 kg
T00113	Topping Tropical	6 x 1 kg
T00127	Topping Blue Candy <i>algodón de azúcar azul</i>	6 x 1 kg
T00128	Topping Pink Candy <i>algodón de azúcar rosa</i>	6 x 1 kg



LÍNEA PASTERERÍA

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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PAQUETES
PA0132	Pasta Noisette Spalmabile <i>crema de chocolate y avellanas para untar</i>	2 x 4 kg
PA0134	Pasta Noisette Spalmabile Bianca <i>crema de chocolate blanco y avellanas para untar</i>	2 x 4 kg
PA0142	Fior di Nocciola "Cacao" <i>crema de chocolate y avellanas para untar</i>	24 x 150 g
PA0143	Fior di Nocciola "Latte" <i>crema de chocolate blanco y avellanas para untar</i>	24 x 150 g

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.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETES
P00703	Ciocolato in tazza "FONDENTE" <i>chocolate amargo</i>	250 g/l	6 x 1 kg
P00702	Ciocolato in tazza "BIANCO" <i>chocolate blanco</i>	250 g/l	6 x 1 kg
P00704	Ciocolato in tazza "AL LATTE" <i>leche</i>	250 g/l	6 x 1 kg
P00705	Ciocolato in tazza "NOCCIOLA" <i>avellanas</i>	250 g/l	6 x 1 kg
P00706	Ciocolato in tazza "CANNELLA" <i>canela</i>	250 g/l	6 x 1 kg
P00707	Ciocolato in tazza "CILIEGIA" <i>cereza</i>	250 g/l	6 x 1 kg
P00709	Ciocolato in tazza "COCCO" <i>coco</i>	250 g/l	6 x 1 kg
P00710	Ciocolato in tazza "MENTA"	250 g/l	6 x 1 kg
P00708	Ciocolato in tazza "ARANCIA" <i>naranja</i>	250 g/l	6 x 1 kg

NUESTROS KITS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PAQUETES
KIT0104	Kit Moscato&Fragolina 6 kg Base Bollicine + 2 kg Moscato + 2 kg Variegato Fragoline di Bosco + 6 btg Moscato D'Asti Bricco del Dente DOCG + Segnaagusto	1 ct
KIT0106	Kit Torroncino&Pistacchio 2,5 kg Torroncino con Pistacchi + 4 kg Variegato Pistacchio + Segnaagusto	1 ct
KIT0109	Kit Torrone&Mandorla 2,5 kg Torrone Mandorlato + 4 kg Variegato Mandorlato + Segnaagusto	Novedad! 1 ct
KIT0108	Kit Passione Perfetta 1 dispenser 2lt Passione Perfetta + 3 ct Perfetta sabores à elegir (Classica, Cioccolato Bianco, Nocciola)	Novedad! 4 ct



FRUCTITAL SRL

Via Circonvallazione, 20
10060 Buriasso (TO) Italy
Tel. +39 0121 56587 Fax +39 0121 56597 Email info@fructital.it
www.fructital.it