



V A R I E G A T I

Quattrostagioni





V A R I E G A T I

Quattrostagioni

Un concentrato di bontà e di bellezza tutta **naturale!**

La linea Variegati Quattrostagioni® è **ricca di frutta intera o a pezzi** ed è studiata appositamente per la **preparazione di gelati variegati** e per rendere appetitose ed attraenti le **creazioni di pasticceria**: semifreddi, mousse in vaschetta, prodotti da forno e molto altro.

Ogni prodotto della linea Variegati Quattrostagioni® contiene **frutta selezionata**, raccolta al **perfetto grado di maturazione** e **semicandita**: uno speciale processo di infusione a freddo in sciroppo zuccherino che permette di **mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche della frutta**.

Il risultato è un prodotto **fresco, genuino e morbido che resta tale anche dopo il congelamento** o la lunga conservazione a temperature negative, rendendolo quindi ideale per l'utilizzo nei prodotti di gelateria e negli impasti.

V A R I E G A T I

Quattrostagioni

perché
sceglierli

I Variegati Quattrostagioni® sono la scelta giusta per:

Ingolosire i clienti: il dettaglio che all'occhio fa la differenza.

Decorare i prodotti: con splendidi colori da esibire nelle vetrine di gelaterie e pasticcerie

Stupire nel gusto: freschezza, sapore e morbidezza costante anche a temperature negative.

Deliziare sempre: la gamma conta ben **20 referenze** e infiniti abbinamenti per realizzare ogni giorno nuovi gusti, ricette e abbinamenti.

Proporre scelte naturali: 10 prodotti sono completamente privi di coloranti di sintesi e contengono soli aromi naturali.
Bontà al 100%!





Variegati Quattrostagioni®
sono disponibili in **lattine da 3 Kg**



Tutti i prodotti
sono **Gluten Free**



V A R I E G A T I

Quattrostagioni

massima
versatilità



**In gelateria e
in pasticceria:
guarnire, farcire
e decorare!**

Variegare il gelato in vetrina o in vaschetta

Arricchire il Frozen Yogurt al momento

Guarnire qualsiasi prodotto Semifreddo

Farcire prodotti da forno come crostate,
muffin e biscotti

Decorare: monoporzioni, desserts al
piatto, coppe gelato e coni da passeggio





impieghi



Per variegare gelato in vaschetta

sono stabili, non cedono. Rendono la vetrina gelato accattivante.



Presentazione a cremino

in abbinamento a granelle di frutta secca o biscotti.



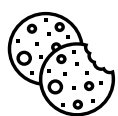
Frozen yogurt/Soft eis

Sono più consigliati i prodotti meno densi in particolare Frutti di Bosco Pasticceria e Fragoline Pasticceria.



Pasticceria fredda

In torte semifreddo, monoporzioni, pannacotte, budini, dessert al piatto o al bicchiere, ecc. Possono essere impiegati per: glassare superfici torte (es. Maracuja), per aromatizzare creme e panna, per strati intermedi, per palet e aspic.



Bakery

Tengono molto bene la cottura. In combinazione con i prodotti della linea Bakery, tutti Gluten Free, si possono preparare crostate, torte da credenza, muffin, roulè con crema e frutta e tante altre specialità da forno.



ananas e rosmarino

• COD. 9879

La freschezza e dolcezza dell'ananas abbinata ad un leggero retrogusto amarotico del rosmarino. Ricco di ananas a cubetti con estratto naturale di rosmarino.

Struttura cremosa che si aggrappa molto bene al gelato. Con agar-agar, con coloranti e aromi naturali.

mandarino e curcuma

• COD. 9880

Prodotto ricco di mandarini tardivi di Ciaculli, mandarino unico e inconfondibile che deve il suo nome alla borgata vicino a Palermo in cui è stato scoperto e al periodo di maturazione, posteriore rispetto alle varietà più comuni. La curcuma, spezia con proprietà e benefiche e curative, lo completa molto bene e conferisce il tipico colore giallo. Con agar-agar, coloranti e aromi naturali.







amarena

• COD. 9860

Un Variegato Amarena di nuova generazione, cremoso con agar-agar. È un prodotto inconfondibile per la sua corposità, il sapore particolare, il colore e l'elevato contenuto di ciliegie a pezzi.

pesca

• COD. 9853

Cubetti di pesca gialla di diametro di 8/10 mm ca.
Ideale per il gusto "Pesca Melba" e il gusto "Pesca all'Amaretto"



mela verde

• COD. 9857

Alto contenuto di pezzi di mela (8-10 mm di diametro).
Colore intenso.

Ideale per specialità come "Torta di mele", per farcire sorbetti alla mela e per prodotti da forno: strudel, pasticcini.



maracuja

• COD. 9867

Dalla Maracuja, conosciuta anche come Frutto della Passione, un variegato dolce e ricco di semi per combinazioni dal gusto esotico e tropicale. Speciale anche per semifreddi.



Semifreddo tropicale

Il semifreddo è realizzato con Gelostella Ricotta e Variegato Mango e poggia su un fondo di Crumble Kookie Caramel. Il variegato Maracuja e qualche aletta di croccante di mandorla decorano la torta e la rendono squisita agli occhi.



Cremino Sacher

Con Variegati Quattrostagioni® Albicocca



lime

• COD. 9866

Ricco di scorzette semicandite di lime e con estratto naturale di lime.
Struttura cremosa con agar-agar.

albicocca

• COD. 9864

Ricco di pezzetti di albicocca. Con aromi e coloranti naturali.
Speciale per Sacher nel gelato e nelle torte da forno e in abbinamento con cioccolato e mandorla.



arancia



• COD. 9863

Prodotto in pasta, caratterizzato da un elevato contenuto di bucce di arancia candita.

Viene utilizzato nella realizzazione del gusto "Venesiana All Natural" insieme a Crema Gialla All Natural e Variegato Black All Natural.

È un prodotto della linea All Natural con aromi e coloranti naturali.



mango

• COD. 9859

Ricco di cubetti di mango molto profumati e saporiti.
Senza coloranti e con aromi naturali.
Speciale in gelati e semifreddi abbinato al Cheesecake.
Struttura cremosa con agar-agar.

pera&zenzero

• COD. 9862

Un abbinamento particolare, che coniuga la dolcezza e la corposità della pera con il gusto rinfrescante e pungente dello zenzero. Ricco di cubetti di pera e di zenzero.
Struttura cremosa con agar-agar. Senza coloranti e con aromi naturali. Fantastico in gelati e semifreddi e torte Bakery alla ricotta.



mirtillo

• COD. 9861

Ricco di mirtilli interi, con la giusta nota asprigna.
Senza coloranti e con aromi naturali.
Struttura cremosa con agar-agar.



Presentazione a cremino

in abbinamento a granelle di frutta secca o biscotti.
Con Variegati Quattrostagioni® Ribes Rosso e Kookie&Caramel Granella.



*Gelato allo Yogurt
variegato Quattrostagioni® Fragoline Pasticceria*

fragoline pasticceria e frutti di bosco pasticceria

Le **Fragoline Pasticceria** e i **Frutti di bosco Pasticceria** oltre ad essere interessanti per variegare il gelato, sono stati studiati principalmente per i seguenti utilizzi:

- **Decorare e farcire semifreddi** (torte e monoporzioni), dolci al piatto, mousse in vaschetta.
- **Guarnire e farcire frozen yogurt.**

Rispetto ai prodotti della stessa serie **Fragola** e **Frutti di bosco** sono più ricchi di frutta, hanno struttura più fluida e hanno un grado di aromatizzazione meno marcato.



Fragoline Pasticceria • COD. 9870

Sono caratterizzate da un profumo e sapore inconfondibile tipico delle fragoline di bosco e dal calibro che le rende ideali anche per le decorazioni più particolari (ad es. dessert al piatto).

Frutti di bosco Pasticceria • COD. 9871

Ribes rossi, mirtilli, more immerse in uno sciroppo non troppo denso. Per determinate lavorazioni può essere consigliabile scolare leggermente il prodotto prima dell'impiego.





ribes rosso



• COD. 9873

Arricchisce la specialità *Edelweiss* con il suo sapore asprigno al punto giusto e per il colore accattivante (con colorante naturale).

È ottimo anche per guarnire, farcire e decorare coppe, semifreddi. Struttura cremosa con agar-agar. Con aromi e coloranti naturali.

fragola

• COD. 9850

Ricco di fragole intere, ideale per variegare il gelato. Lo suggeriamo per variegare il gelato allo yogurt e per preparare il FIORDIFRAGOLA.



frutti di bosco

• COD. 9851

Sapore intenso. La sua densità lo rende adatto per variegare. Provate il delizioso cheesecake ai frutti di bosco.



*Gelato Panna cotta
variegato Quattrostagioni® Frutti di bosco*



*Gelato al Mascarpone
variegato Quattrostagioni® Fico*



fico



• COD. 9872

Questo prodotto pregiato è caratterizzato dall'unione di fettine di polpa di fichi italiani con un caramello molto aromatico. È senza coloranti, con aromi esclusivamente naturali: fa parte della linea All Natural.

Il sapore è quello tipico caramellato dei fichi al forno. Consigliato l'abbinamento con i formaggi (mascarpone, ricotta), con il cioccolato e con la frutta secca (noci, mandorle, pinoli, nocciole) sia nel gelato che nella pasticceria fredda.

uva rossa fragola

• COD. 9856

Caratterizzato da un'elevata presenza di acini interi di uva rossa, che possiede un gusto molto dolce, aromatico che si avvicina alla fragola.

Trova il principale impiego per variegare e farcire vari gusti di gelato, in particolare Fiordilatte, Yogurt e sorbetti al vino.



lampone

• COD. 9865

La delizia del lampone, lavorato finemente e con una altissima percentuale di frutta. Sapore intenso e colore vivo per il vostro gelato, ma perfetto anche per decorare torte e semifreddi.

Senza aromi e con coloranti naturali.

Struttura cremosa con agar-agar.

abbinamenti di **gusto**

PRODOTTO	ABBINAMENTI CONSIGLIATI
ALBICOCCA	SACHER, MANDORLA E BASILICO
ARANCIA	VENESIANA, CIOCCOLATO, MANDORLA
FICO	MASCARPONE, NOCE SORRENTO/CIOCCOLATO, AMARETTO, RICOTTA
FRAGOLA	YOGURT, FIORDILATTE, CHEESECAKE
FRAGOLINE PASTICCERIA	YOGURT (ANCHE FROZEN YOGURT), ZABAIONE, FIORDILATTE, CHEESECAKE
FRUTTI DI BOSCO	YOGURT, MERINGA, PANNACOTTA, CHEESECAKE
FRUTTI DI BOSCO PASTICCERIA	YOGURT (ANCHE FROZEN YOGURT), MERINGA, PANNACOTTA, CHEESECAKE
LAMPONE	CIOCCOLATO BIANCO, YOGURT, CHEESECAKE, CIOCCOLATO
LIME	MOJITO, CIOCCOLATO, YOGURT
MARACUJA	CHEESECAKE, YOGURT, RICOTTA
MANGO	CHEESECAKE, YOGURT, MASCARPONE
MELA VERDE	PASTE BISCOTTO (KOOKIE), CREMA/VANIGLIA, MANDORLA
MIRTILLO	YOGURT, PANNACOTTA, CHEESECAKE
PERA&ZENZERO	RICOTTA, CIOCCOLATO, CREMA/VANIGLIA
PESCA	AMARETTO, CIOCCOLATO, CREMA/VANIGLIA
RIBES ROSSO	YOGURT, FIORDILATTE ("EDELWEISS"), CHEESECAKE
UVA ROSSA FRAGOLA	FIORDILATTE, PASTE BISCOTTO (KOOKIE), PANNACOTTA, YOGURT
VARIEGATO AMARENA	FIORDILATTE, YOGURT, CHEESECAKE
ANANAS&ROSMARINO	COCCO, CREMA/VANIGLIA, CHEESECAKE
MANDARINO&CURCUMA	YOGURT, ZENZERO&LIMONE, CIOCCOLATO

V A R I E G A T I

Quattrostagioni





V A R I E G A T I
Quattrostagioni



Prodotti Stella S.p.A.

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vic.na (VI) ITALY

T +39 0444 333600 F +39 0444 370828

www.prodottistella.com info@prodottistella.com

