

DISARONNO®
— INGREDIENTS —



**NOVITÀ
CHE FANNO
GOLA**

—
CATALOGO NOVITÀ



DISARONNO[®]

— INGREDIENTS —





MONTEBIANCO

all about Gelato



06

Pure-A

—

10

Cameo Ciobar

13

Naturally Sweet

—

14

Hicream

—

16

Fullyfruit





MONTEBIANCO

all about Gelato

The logo for 'purea' features the word in a lowercase, rounded font. The letters 'p', 'u', 'r', and 'e' are yellow, while the final 'a' is pink. A green leaf-like shape is integrated into the top of the pink 'a'. Below the text is a yellow swoosh that underlines the word.

Il piacere della frutta senza compromessi.

Un prodotto completo a cui aggiungere solamente acqua.
L'elevato contenuto di **frutta** e una **tecnologia** innovativa
consentono di ottenere un preparato che conserva tutte
le caratteristiche di freschezza e naturalità della frutta fresca.
**Con questo prodotto è possibile avere la freschezza
della frutta migliore tutto l'anno!**

Sono disponibili 3 gusti: Fragola, Mango e Maracuja.



purea

Pure-A Mango

COD. 301019



DOSE DI IMPIEGO:

Sorbetto: miscelare 1 litro di acqua con 2 kg di Pure-A Mango.

Granita: miscelare 2 litri di acqua con 1 kg di Pure-A Mango. Versare nel granitore.

Ghiaccioli: miscelare 500 g di acqua con 500 g di Pure-A Mango. Versare negli appositi stampi e ghiacciare.

Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.



CONFEZIONAMENTO:

Bag in box 5 kg



Gluten free

purea

Pure-A Fragola

COD. 301008



DOSE DI IMPIEGO:

Sorbetto: miscelare 1 litro di acqua con 2 kg di Pure-A Fragola.

Granita: miscelare 2 litri di acqua con 1 kg di Pure-A Fragola. Versare nel granitore.

Ghiaccioli: miscelare 500 g di acqua con 500 g di Pure-A Fragola. Versare negli appositi stampi e ghiacciare.

Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.



CONFEZIONAMENTO:

Bag in box 5 kg



Gluten free





purea

Pure-A Maracuja

COD. 301041



DOSE DI IMPIEGO:

Sorbetto: miscelare 1 litro di acqua con 2 kg di Pure-A Maracuja.

Granita: miscelare 2 litri di acqua con 1 kg di Pure-A Maracuja. Versare nel granitore.

Ghiaccioli: miscelare 500 g di acqua con 500 g di Pure-A Maracuja. Versare negli appositi stampi e ghiacciare.

Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.



CONFEZIONAMENTO:

Bag in box 5 kg



Gluten free



Cameo Ciobar Gelato Easy Cioccolato

COD. 118831

Tutto il gusto inimitabile della classica cioccolata Ciobar ora anche in un gelato dalla struttura ricca e cremosa.



DOSE DI IMPIEGO:

400 g con 1 litro di latte



CONFEZIONAMENTO:

Cartone da 6 kg - (sacchetti da 1 kg)



Gluten free





Cameo Ciobar Gelato Easy Cioccolato Bianco

COD. 118841

Il gusto della cioccolata bianca Ciobar è oggi disponibile anche in gelateria, trasformato in un gelato dal sapore ricco e inimitabile.



DOSE DI IMPIEGO:

400 g con 1 litro di latte



CONFEZIONAMENTO:

Cartone da 6 kg - (sacchetti da 1 kg)



Gluten free





naturally
sweet SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI

Naturally Sweet Cioccolato

COD. 8317

Preparato per gelato con edulcoranti a ridotto contenuto calorico e **completamente naturale**.

Si può preparare o con acqua (dosaggio 500 g/L) per un gelato dalle note di cioccolato fondente, oppure con latte (dosaggio 350 g/L) per un gelato con **note di cioccolato** più morbide e avvolgenti.



CIOCCOLATO



DOSE DI IMPIEGO:

500 g con 1 litro di acqua
350 g con 1 litro di latte



CONFEZIONAMENTO:

6 buste x 1 kg



Gluten Free



All Natural





Nutgel Blanco

COD. 8464

La gamma dei Nutgel si arricchisce di questo nuovo prodotto dal gusto intenso di cioccolato bianco.



BLANCO



CONFEZIONAMENTO:
5,5 kg



Gluten Free





Nutgel Fleur de Sel

COD. 8463

Un nuovo Nutgel in cui il sapore intenso del caramello è bilanciato dai cristalli di sale Fleur de Sel.

Un contrasto che ben si presta ad accompagnare diversi gusti di gelato permettendo di creare nuove e interessanti ricette.



FLEUR DE SEL



CONFEZIONAMENTO:
5,5 kg



Gluten Free





Pura frutta.

Tantissima frutta da versare sul gelato.
Un preparato con quasi il 50% di frutta.
Frutta trattata con una **nuova tecnologia** che consente di conservarne tutte le caratteristiche di **freschezza** e **gusto**.

Il gusto autentico della Natura.
Grazie ad una **nuova tecnologia** nasce un prodotto innovativo che ti permette di sperimentare tutto il sapore e il colore della frutta fresca attraverso un'**esperienza multisensoriale**.

È ideale per diverse applicazioni in gelateria e pasticceria:

- per creare golosi cremini;
- come variegatura gelato;
- come inserto in praline, tartufi, stecchi gelato e ghiaccioli.

Sono disponibili 3 gusti : Fragola, Mango e Maracuja.





Fullyfruit Fragola

COD. 9401



FRAGOLA



DOSE DI IMPIEGO:
essendo un prodotto destinato alla farcitura e guarnizione, va utilizzato puro, secondo modalità e quantità personali.



CONFEZIONAMENTO:
4 x 1,5 kg (buste)



Gluten Free



All Natural

Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.





Fullyfruit Maracuja

COD. 9405



MARACUJA



DOSE DI IMPIEGO:

essendo un prodotto destinato alla farcitura e guarnizione, va utilizzato puro, secondo modalità e quantità personali.



CONFEZIONAMENTO:

4 x 1,5 kg (buste)



Gluten Free



All Natural

Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.





Fullyfruit Mango

COD. 9403



MANGO



DOSE DI IMPIEGO:
essendo un prodotto destinato alla farcitura e guarnizione, va utilizzato puro, secondo modalità e quantità personali.



CONFEZIONAMENTO:
4 x 1,5 kg (buste)



Gluten Free



All Natural

Una volta aperta la confezione conservare a +4°C e consumare entro 3 giorni.



DISARONNO[®]
— INGREDIENTS —

Via IV Novembre, 12
36077 Altavilla Vicentina (VI)
disaronnoingredients.com