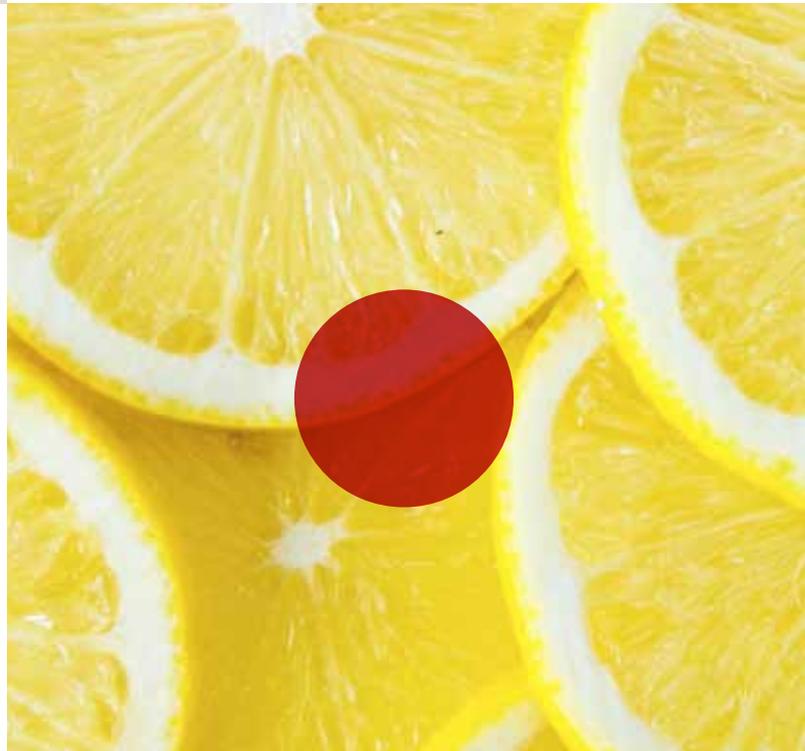




**Core**  
the  of nature



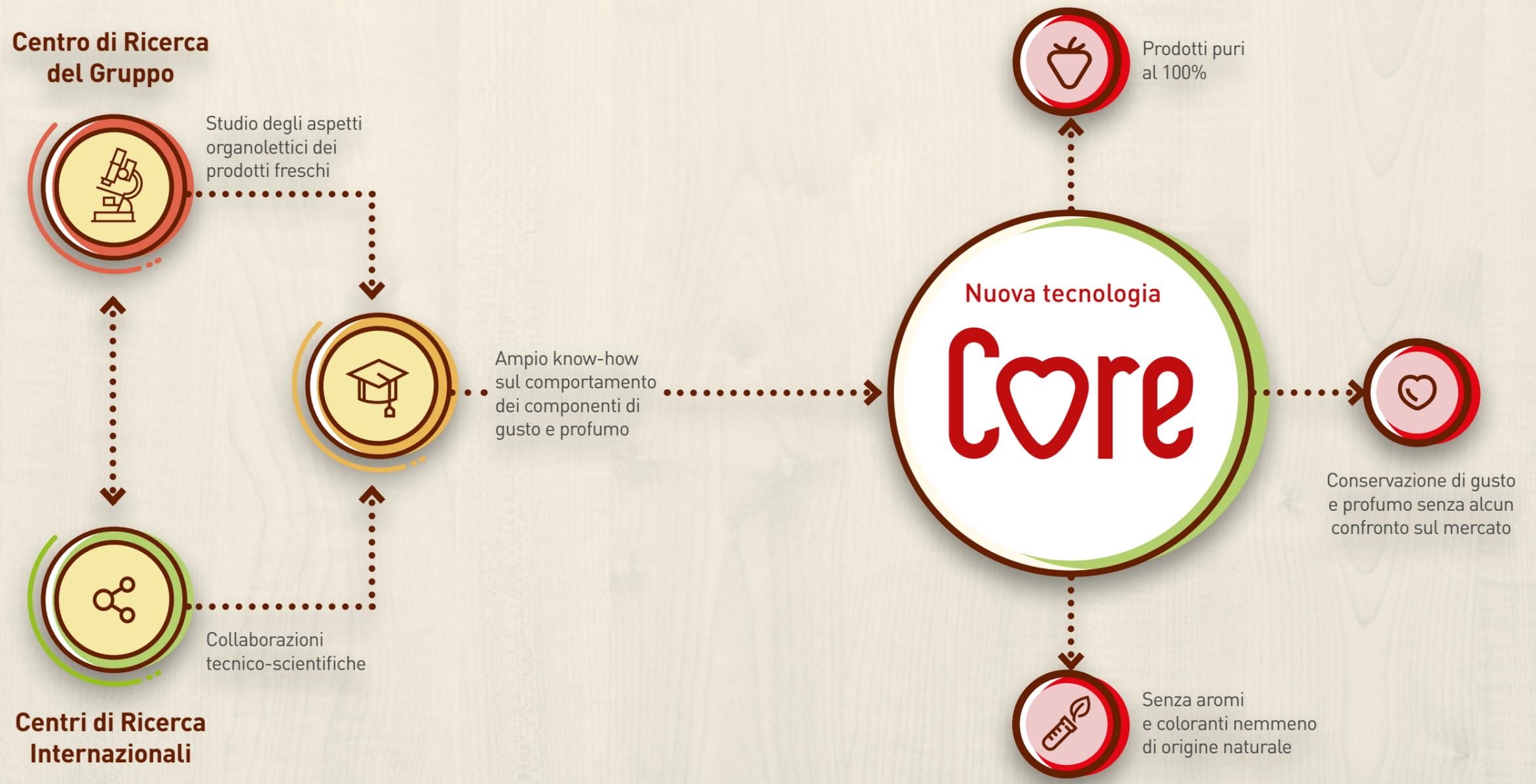
# Core

the  of nature

**All Natural Core**  
**è la tecnologia che:**

-  Assicura l'integrità e la genuinità delle materie prime.
-  Preserva le naturali note aromatiche.
-  Offre un'intensità di gusto e profumo senza uguali.

LA STRADA VERSO **Core**



2004 **TALE & QUALE**

2006 **Total Natural**

2011 **ALL NATURAL**  
Prodotti Stella, naturally

2017 **Core**



R&D NELL' AMBITO DEL GELATO NATURALE



# Core

É INEGUAGLIABILE  
IN QUANTO A:



INTEGRITÀ DELLE  
MATERIE PRIME



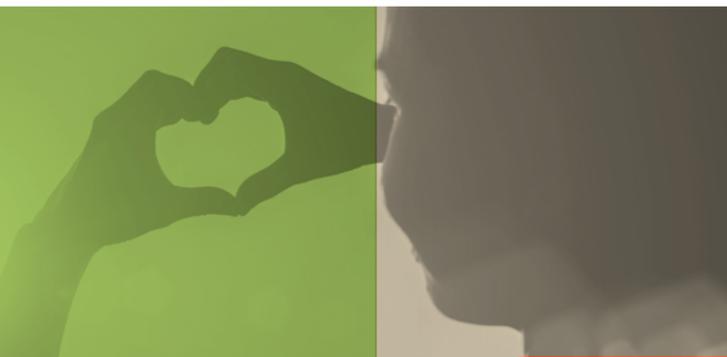
CONSERVAZIONE  
DELLE NOTE  
AROMATICHE



CONTENUTO	ALL NATURAL® Prodotti Stella, naturally	Core
 Grassi vegetali idrogenati	NO	NO
 Addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti artificiali	NO	NO
 Organismi geneticamente modificati (OGM)	NO	NO
 Olio di palma	NO	NO
 Coloranti artificiali	NO	NO
 Aromi artificiali	NO	NO
 Coloranti naturali	SI	NO
 Aromi naturali	SI	NO



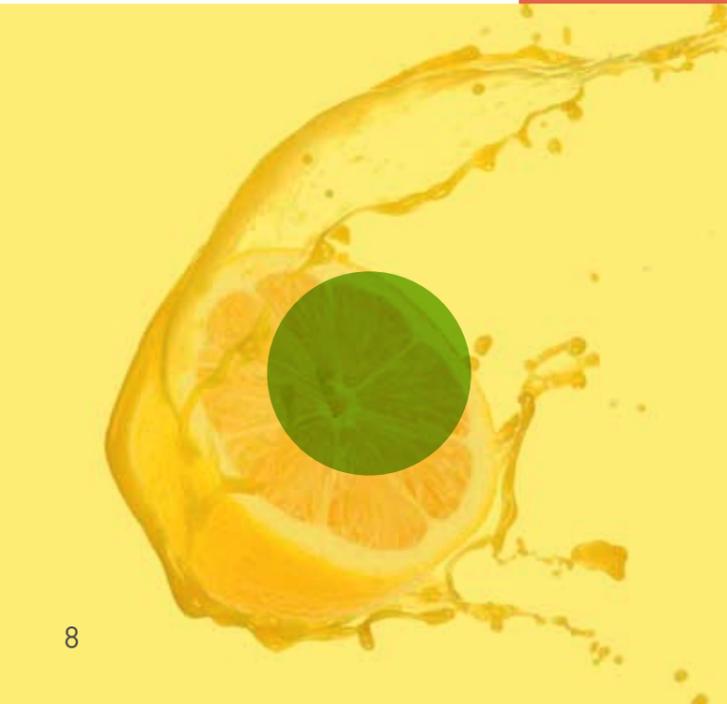
**All Natural Core** è la rivoluzionaria **tecnologia estrattiva** che permette di condensare i gusti e i profumi delle materie prime naturali, in modo da ottenere prodotti dalle caratteristiche organolettiche ineguagliabili, pressoché **indistinguibili rispetto al prodotto fresco di origine.**



## TECNOLOGIA ESTRATTIVA



**All Natural Core** è un processo assolutamente **esclusivo** che nasce da un grande investimento di **Ricerca e Sviluppo** del nostro Gruppo Industriale e che viene ora applicato per la **prima volta assoluta** nel settore della gelateria.



Per un paradosso solo apparente, la **forza** della tecnologia All Natural Core consiste nell'inedita **delicatezza** dei processi di lavorazione delle materie prime, che permette di salvaguardarne genuinità, purezza e integrità.

## INTEGRITÀ DELLE MATERIE PRIME



I prodotti della linea

**Core**

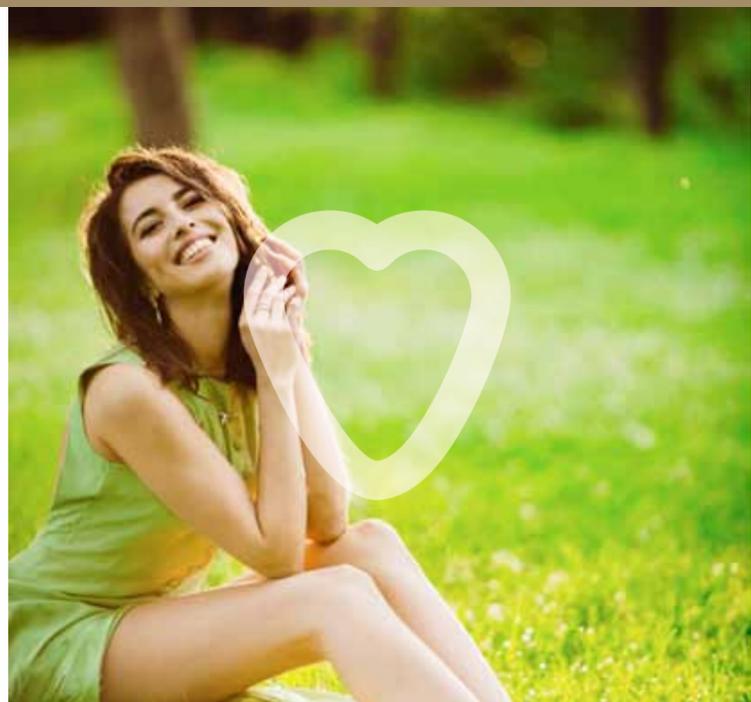


- ♥ LATTE DELL' ALTO PIEMONTE
- ♥ GUSTO NATURALE
- ♥ NUOVA CONFEZIONE SOTTOVUOTO

*Con il gusto  
e la genuinità del latte  
dell'Alto Piemonte*



## LE BASI ALL NATURAL CORE



## EUROSTELLA 150 ALL NATURAL CORE

Un prodotto di grande e duraturo **suc-  
cesso**, capace di soddisfare al meglio le  
richieste dei gelatieri più esigenti che  
vogliono conciliare qualità ed ingredien-  
tistica naturale.

- Cremosità e stabilità in vetrina
- Con **latte** dell'Alto Piemonte
- Senza emulsionanti e stabilizzanti di sintesi
- Dose di impiego **150g/l** latte

## EUROSTELLA LABASE CORE

Un altro **"grande classico"** di Prodotti  
Stella, la base perfetta per i gelatieri  
che ricercano ingredientistica e sapore  
"naturale" uniti ad una struttura cremo-  
sa nel gelato.

- Cremosità e stabilità in vetrina
- Con **panna** dell'Alto Piemonte
- Senza emulsionanti e stabilizzanti di sintesi
- Dose di impiego **170g/l** latte

♥ MATERIA PRIMA  
FRESCA

♥ SEMPLICITÀ

♥ VELOCITÀ



## FRAGOLA SDL ALL NATURAL CORE

Prodotto completo in **polvere**, arricchito con **estratto Core di fragola**, caratterizzato da:

- struttura morbida e cremosa
- ottima stabilità in vetrina
- elevato contenuto di fragole disidratate
- dose di impiego 410g/l acqua



# ALL in ONE



UNA NUOVA LINEA DI PRODOTTI COMPLETI  
TOTALMENTE NATURALI, CON TUTTI  
GLI INGREDIENTI SOLIDI GIÀ BILANCIATI,  
FACILISSIMI DA PREPARARE IN UN LAMPO

## LIMONE SDL ALL NATURAL CORE

Prodotto completo in **polvere**, arricchito con **estratto Core di limone**, adatto alla preparazione di ottimi gelati e sorbetti, caratterizzati da:

- struttura cremosa
- ottima stabilità in vetrina
- sapore pulito e non troppo acido
- dose di impiego 410g/l acqua

## PASTA FRAGOLA ALL NATURAL CORE

Prodotto completo in **pasta**, arricchito con **estratto Core di fragola**, adatto anche alla preparazione di ottime granite, caratterizzato da:

- assenza di additivi
- elevato contenuto di fragole
- versatilità
- dose di impiego 400g prodotto con 600g acqua

♥ ALTA  
CONCENTRAZIONE

♥ MAGGIORE RESA  
CON MENO PRODOTTO



**NOCCIOLA  
T.G.  
CORE**

Prodotto concentrato in pasta a base di **nocciola Tonda Gentile delle Langhe**, arricchito con estratto Core, caratterizzato da:

- dose di impiego **70-75g/l miscela base latte**
- elevato rapporto qualità / prezzo
- sapore rotondo e gustoso e colore tipici della nocciola Tonda Gentile con 25 / 30% in meno di prodotto

PASTE CONCENTRATE CORE

LE NUOVE PASTE CONCENTRATE ALL NATURAL  
CORE OFFRONO GUSTO E CONSISTENZA  
MINIMIZZANDO LE DOSI DI IMPIEGO

Prodotto concentrato in pasta, realizzato con ingredienti naturali di primissima qualità e arricchito **con estratto Core**, caratterizzato da:

- dose di impiego **80g/l miscela base frutta**
- integrabile con frutta fresca e/o surgelata
- versatilità (ideale anche per granite e semifreddi)

**FRAGOLA  
ALL NATURAL  
CORE**





# PRODOTTI



## LE BASI

7526L	EUROSTELLA	150 ALL NATURAL CORE
7539P	EUROSTELLA	LABASE CORE

## ALL-IN-ONE ALL NATURAL CORE

5151	ALL-IN-ONE	LIMONE SDL ALL NATURAL CORE
5152	ALL-IN-ONE	FRAGOLA SDL ALL NATURAL CORE
4615	ALL-IN-ONE	PASTA FRAGOLA ALL NATURAL CORE

## PASTE CONCENTRATE CORE

8518	GELOSTELLA	NOCCIOLA T.G. CORE
9513	GELOSTELLA	FRAGOLA ALL NATURAL CORE





# Core

the  of nature



**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](http://www.prodottistella.com) [info@prodottistella.com](mailto:info@prodottistella.com)



MADE IN ITALY