

CATALOGO PRODOTTI

ice cream
& desserts



Carbonati e Bicarbonati

E500 (I) SODIO CARBONATO

Semilavorati funzionali

CREMIGEL SUGAR FREE

Linea di sistemi stabilizzanti per gelati sugar free

VEGGIE CREAM

Linea di soluzioni funzionali per la produzione di gelato vegano senza latte e derivati

VEGGIE SORBET

Linea di soluzioni funzionali per la produzione di sorbetto vegano - senza latte e derivati

Fibre vegetali

FIBRA DI AVENA

FIBRA DI BARBABIERTOLA

FIBRA DI LIMONE

FRUTTOLIGOSACCARIDI

INULINA

Estratti di lievito

SPRINGER

Linea di estratti di lievito di crescita primaria.

Correttori di acidità

ACIDO MALICO NATURALE

E270 ACIDO LATTICO

E296 ACIDO MALICO

E327 LATTATO DI CALCIO

E330 ACIDO CITRICO

E331 SODIO CITRATO

E333 CALCIO CITRATO

E334 ACIDO TARTARICO

Emulsionanti

E471 MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI

E472B ESTERI LATTICI DI MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI

E472C ESTERI CITRICI DI MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI

E473 ESTERI DI SACCAROSIO DEGLI ACIDI GRASSI Sucresteri

E477 - PROPYMULS

LAMEQUICK

Linea di agenti montanti impiegati nella produzione di topping, ripieni per dolci, mousse, dessert surgelati, soft-ice e creme per decorazioni

SPONGOLIT

Linea di agenti aeranti concentrati

Addensanti / stabilizzanti

E401 ALGINATO DI SODIO
E405 ALGINATO DI PROPYLENGLICOLE
E406 AGAR AGAR
E407 CARRAGENINA
E410 FARINA DI SEMI DI CARRUBE
E412 GOMMA DI SEMI DI GUAR
E415 GOMMA XANTHANO
E417 GOMMA DI TARA
E461 METILCELLULOSA
E466 CARBOSSIMETILCELLULOSA

Edulcoranti

E951 ASPARTAME
E952 CICLAMMATI
E953 - ISOLMALTO
E954 SACCARINA
E955 SUCRALOSIO
E965(I) - MALTITOLO
E966 - LATTITOLO

Grassi vegetali

GRASSO DI COCCO POLVERE
GRASSO DI PALMA POLVERE
GRASSO DI SOIA POLVERE

Grassi animali

BURRO IN POLVERE
PANNA IN POLVERE

Proteine vegetali

PROTEINE DI FRUMENTO
PROTEINE DI LUPINO
PROTEINE DI PATATA
PROTEINE DI PISELLO
PROTEINE DI SOIA

Proteine animali

CASEINATO DI SODIO
GELATINA
PROTEINE DEL LATTE

PROTEINE DELL'UOVO

Latte in polvere

LATTE DI COCCO

LATTE INTERO POLVERE

LATTE SCREMATO POLVERE

Derivati del latte

FORMAGGIO IN POLVERE

SIERO DI LATTE

YOGHURT

Amidi

AMIDO DI MAIS

Zuccheri

DESTROSI

E420 SORBITOLO

FRUTTOSIO

LATTOSIO

MALTODESTRINE

SACCAROSIO

SCIROPPO DI GLUCOSIO

Frutta disidratata

FRUTTA DISIDRATATA

Aromi

AROMI

VANILLINA

Prodotti coloniali

CACAO IN POLVERE

CAFFE' SOLUBILE

CIOCCOLATA IN POLVERE

Altri ingredienti

SALE

Altri additivi

E1422 ADIPATO DI AMIDO

E551 BIOSSIDO DI SILICIO

Soluzioni per frozen desserts

LAMEQUICK Linea di agenti montanti impiegati nella produzione di topping, ripieni per dolci, mousse, dessert surgelati, soft-ice e creme per decorazioni

- Miglioramento cremosità
- Resistenza allo scioglimento
- Senza grassi idrogenati
- PH acido

SPONGOLIT Linea di agenti aeranti concentrati

- Resistenza allo scioglimento
- Senza grassi idrogenati
- PH acido

TOPPING Linea di agenti montanti concentrati

- Miglioramento cremosità
- Resistenza allo scioglimento
- Senza grassi idrogenati
- PH acido

VEGGIE CREAM Linea di soluzioni funzionali per la produzione di gelato vegano senza latte e derivati

- Miglioramento cremosità
- Resistenza allo scioglimento
- Senza grassi idrogenati
- PH acido

VEGGIE SORBET Linea di soluzioni funzionali per la produzione di sorbetto vegano - senza latte e derivati

- Miglioramento cremosità
- Resistenza allo scioglimento
- Senza grassi idrogenati
- PH acido

Soluzioni per gelato artigianale

CREMIGEL Linea di sistemi stabilizzanti tailor made per gelati alla crema

- Resistenza allo scioglimento
- Miglioramento sineresi

CREMIGEL SUGAR FREE Linea di sistemi stabilizzanti per gelati sugar free

- Resistenza allo scioglimento
- Miglioramento sineresi

FRUTTOGEL Linea di sistemi stabilizzanti tailor made per gelati in ambiente acido

- Resistenza allo scioglimento

PH acido
Miglioramento sineresi

LAMEQUICK	Linea di agenti montanti impiegati nella produzione di topping, ripieni per dolci, mousse, dessert surgelati, soft-ice e creme per decorazioni
	Miglioramento overrun
	Resistenza allo scioglimento
	Senza grassi idrogenati
	PH acido

SPONGOLIT	Linea di agenti aeranti concentrati
	Miglioramento overrun
	Resistenza allo scioglimento
	Senza grassi idrogenati
	PH acido

TOPPING	Linea di agenti montanti concentrati
	Miglioramento overrun
	Resistenza allo scioglimento
	Senza grassi idrogenati
	PH acido

VEGGIE CREAM	Linea di soluzioni funzionali per la produzione di gelato vegano senza latte e derivati
	Miglioramento overrun
	Resistenza allo scioglimento
	Senza grassi idrogenati
	PH acido
	Miglioramento sineresi

VEGGIE SORBET	Linea di soluzioni funzionali per la produzione di sorbetto vegano - senza latte e derivati
	Miglioramento overrun
	Resistenza allo scioglimento
	Senza grassi idrogenati
	PH acido
	Miglioramento sineresi

Soluzioni per gelato industriale

CREMIGEL	Linea di sistemi stabilizzanti tailor made per gelati alla crema
	Miglioramento overrun
	Miglioramento cremosità
	Resistenza allo scioglimento
	Miglioramento sineresi
	Riduzione costi

Riduzione calorie
Riduzione zuccheri
Prolungamento shelf life

CREMIGEL SUGAR FREE Linea di sistemi stabilizzanti per gelati sugar free

Miglioramento overrun
Miglioramento cremosità
Resistenza allo scioglimento
Miglioramento sineresi
Riduzione costi
Riduzione calorie
Riduzione zuccheri
Prolungamento shelf life

FRUTTOGEL Linea di sistemi stabilizzanti tailor made per gelati in ambiente acido

Miglioramento overrun
Resistenza allo scioglimento
PH acido
Miglioramento sineresi
Riduzione costi
Riduzione calorie
Riduzione zuccheri
Prolungamento shelf life

VEGGIE CREAM Linea di soluzioni funzionali per la produzione di gelato vegano senza latte e derivati

Miglioramento overrun
Miglioramento cremosità
Resistenza allo scioglimento
PH acido
Miglioramento sineresi
Riduzione costi
Riduzione calorie
Riduzione zuccheri
Prolungamento shelf life

VEGGIE SORBET Linea di soluzioni funzionali per la produzione di sorbetto vegano - senza latte e derivati

Miglioramento overrun
Miglioramento cremosità
Resistenza allo scioglimento
PH acido
Miglioramento sineresi
Riduzione costi
Riduzione calorie



SOLUZIONI

Riduzione zuccheri
Prolungamento shelf life