

# 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