

# CATALOGO PRODOTTI

 ice cream  
& desserts



## Carbonati e Bicarbonati

E500 (I) SODIO CARBONATO

## Semilavorati funzionali

CREMIGEL SUGAR FREE

Soluzioni funzionali per gelati sugar free.

VEGGIE CREAM

Soluzioni funzionali per gelato vegano senza latte e derivati

VEGGIE SORBET

Soluzioni funzionali per 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 per migliorare cremosità, overrun, sineresi e resistenza allo scioglimento in gelati, mousse, creme, etc.

SPONGOLIT

Linea di agenti aeranti concentrati per migliorare l'overrun e la resistenza allo scioglimento in gelati, sherbet/sorbet.

## 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

DESTROSIO

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 per migliorare cremosità, overrun, sineresi e resistenza allo scioglimento in gelati, sherbet/sorbet. Miglioramento cremosità Resistenza allo scioglimento Senza grassi idrogenati PH acido
SPONGOLIT	Linea di agenti aeranti concentrati per migliorare l'overrun e la resistenza allo scioglimento in gelati, sherbet/sorbet. Resistenza allo scioglimento Senza grassi idrogenati PH acido
TOPPING	Linea di agenti montanti Miglioramento cremosità Resistenza allo scioglimento Senza grassi idrogenati PH acido
VEGGIE CREAM	Soluzioni funzionali per gelato vegano senza latte e derivati Miglioramento cremosità Resistenza allo scioglimento Senza grassi idrogenati PH acido
VEGGIE SORBET	Soluzioni funzionali per sorbetto vegano senza latte e derivati Miglioramento cremosità Resistenza allo scioglimento Senza grassi idrogenati PH acido

### Soluzioni per gelato artigianale

CREMIGEL	Soluzioni stabilizzanti per gelato. Disponibili anche soluzioni tailor made. Resistenza allo scioglimento Miglioramento sineresi
CREMIGEL SUGAR FREE	Soluzioni funzionali per gelati sugar free. Resistenza allo scioglimento Miglioramento sineresi
FRUTTOGEL	Soluzioni stabilizzanti per sherbet/sorbet. Disponibili anche soluzioni tailor-made.

Resistenza allo scioglimento  
PH acido  
Miglioramento sineresi

LAMEQUICK

Linea di agenti montanti per migliorare cremosità, overrun, sineresi e resistenza allo scioglimento in gelati, mousse, creme, etc.

Miglioramento overrun  
Resistenza allo scioglimento  
Senza grassi idrogenati  
PH acido

SPONGOLIT

Linea di agenti aeranti concentrati per migliorare l'overrun e la resistenza allo scioglimento in gelati, sherbet/sorbet.

Miglioramento overrun  
Resistenza allo scioglimento  
Senza grassi idrogenati  
PH acido

TOPPING

Linea di agenti montanti

Miglioramento overrun  
Resistenza allo scioglimento  
Senza grassi idrogenati  
PH acido

VEGGIE CREAM

Soluzioni funzionali per gelato vegano senza latte e derivati

Miglioramento overrun  
Resistenza allo scioglimento  
Senza grassi idrogenati  
PH acido  
Miglioramento sineresi

VEGGIE SORBET

Soluzioni funzionali per sorbetto vegano senza latte e derivati

Miglioramento overrun  
Resistenza allo scioglimento  
Senza grassi idrogenati  
PH acido  
Miglioramento sineresi

## Soluzioni per gelato industriale

CREMIGEL

Soluzioni stabilizzanti per gelato. Disponibili anche soluzioni tailor made.

Miglioramento overrun  
Miglioramento cremosità  
Resistenza allo scioglimento

Miglioramento sineresi  
Riduzione costi  
Riduzione calorie  
Riduzione zuccheri  
Prolungamento shelf life

CREMIGEL SUGAR FREE Soluzioni funzionali per gelati sugar free.

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

FRUTTOGEL Soluzioni stabilizzanti per sherbet/sorbet. Disponibili anche soluzioni tailor-made.

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

VEGGIE CREAM Soluzioni funzionali per 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 Soluzioni funzionali per sorbetto 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