

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

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 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