

KATALOG



GELART

DEUTSCH

KATALOG

Gelart	3
Milchbasen	4
Fruchtbasen	6
Strukturverbesserer	8
Schokolade	9
Fertigprodukte	10
Superfrüchte-Pulver	11
Soft & Joghurt	12
Light & Soja	12
Klassische Eispasten	13
Fruchteispasten	14
Dekorationen	14
Variegati-Sossen	15
Variegati Aus Früchten	15
Granitas, Sorbets & Semifreddo	16
Konditorei	16
Topping	17
Gelart-Spezialitäten	18
Goalcream	18
Bio-Produkte	19

SYMBOLERKLÄRUNG



Verpackungsart



Rezept



● Vegan



Inhalt/Gewicht



Zubereitungstemperatur



● Glutenfrei



GELART

Biogelart Ist Ein Italienisches Unternehmen Für Biologische Speiseeisprodukte, Süßwaren Und Saucen.

Die Gründer unseres seit 1992 bestehenden Unternehmens können auf unterschiedliche Erfahrungen im Bereich der Herstellung und des Vertriebs von Speiseeis zurückblicken. Im Laufe der Jahre hat es sich von einem lokalen zu einem überregionalen Unternehmen weiterentwickelt und konsolidiert, und sich inzwischen auch im Ausland einen Namen gemacht, ohne dabei die enge Bindung zum ursprünglichen Produktionsstandort in der Region Romagna zu verlieren. Die Qualität steht für das Unternehmen ebenso im Mittelpunkt wie neue Bedürfnisse der Verbraucher: daher wurde das Produktangebot mit biologischen und glutenfreien Süßwaren und Saucen erweitert. Das Ergebnis ist die Produktreihe Biogelart mit Konfitüren, Brotaufstrichen sowie Saucen und Salsas, von denen viele auch für Veganer geeignet sind.

Kontinuierlich steigendes Knowhow

Wir investieren, um zu wachsen

Forschung und Entwicklung

Wir halten Schritt mit den Marktneuheiten

Qualifiziertes Personal

Wir bieten Kompetenz und Zuverlässigkeit in allen Produktionsphasen

Effizienz

Wir weisen eine flexible und straffe Betriebsorganisation auf

Verlässliche und sichere Partner

Wir verwenden nur hochwertige Zutaten und Anlagen

Qualitätskontrolle

Wir garantieren höchste internationale Qualitätsstandards

Kundenorientierung

Wir entwickeln und erarbeiten maßgeschneiderte Lösungen für unsere Kunden

MILCHBASEN

Die kundenspezifische Erstellung von Basen ist seit jeher ein Merkmal, das Gelart von anderen Anbietern unterscheidet. Dank dieser Erfahrungen sind wir in der Lage, besonders ausgewogene Produkte mit hoher Ergiebigkeit herzustellen. Neben den Katalogprodukten gibt es auch unzählige Möglichkeiten kundenspezifischer Mischungen und Verpackungen.



ART. N.	PRODUKT						
NSL	NEUCREM Reinheit und höchste Qualität für die Zubereitung von Milchgrundmassen	5	1 kg	5 g/l Milch			
EU50	EUROPANNA 50 Das leichte Sahnearoma hebt den Geschmack der Milchgrundmasse hervor	8	2 kg	50 g/l Milch		-	
EU50P	EURO 50 PLUS Auf Basis von pflanzlichen Fetten für Milchgrundmassen	8	2 kg	50 g/l Milch		-	
EU50S	EURO 50 STRACCIATELLA Für Milchbasen mit dem unverwechselbaren Stracciatella-Geschmack	8	2 kg	50 g/l Milch		-	
PM50L	PANMIX 50 EXTRA Die hohe Volumensteigerung und ein leichtes Milcharoma sorgen für absolute Cremigkeit: für die Zubereitung von Cremegrundmassen	8	2 kg	50 g/l Milch		-	
EU100	EURO PANNA 100 Für Milchgrundmassen mit zartem Sahnearoma. Mit pflanzlichen Fetten	8	2 kg	100 g/l Milch		-	
RO100	ROMA 100 Für Milchgrundmassen mit zartem Sahnearoma. Ideal für ein cremiges Eis, das in der Eisvitrine voluminös wirkt. Mit pflanzlichen Fetten	8	2 kg	100 g/l Milch		-	
PM100L	PANMIX 100 Für fein strukturierte, samtige Milchgrundmassen. Mit pflanzlichen Fetten	8	2 kg	100 g/l Milch		-	
SL100	SOLOLATTE 100 Produkt von exzellenter Qualität ohne pflanzliche Fette: Milchfett und besondere Emulgatoren sorgen für eine reichhaltige Milchgrundmasse und verleihen dem Eis einen zart cremigen Schmelz sowie ein hervorragendes Volumen in der Eisvitrine	8	2 kg	100 g/l Milch		-	
SLPS	SOLOLATTE PLUS Produkt von exzellenter Qualität, ohne pflanzliche Fette, mit Milchfett und besonderen Emulgatoren, die für eine reichhaltige Milchgrundmasse sorgen, aus der ein zart schmelzendes, cremiges und voluminöses Eis entsteht. Gebrauchsfertig nur mit Wasser und Sahne	8	2 kg	330 g/l Milch		-	
GELMIL	GELMILK 100 Spezielle Basis für cremiges und fein strukturiertes Eis	8	2 kg	100 g/l Milch		-	
FUTL	FUTURA Die Komplettlösung für eine perfekt ausgewogene Milchbasis aus Zucker sowie tierischen und pflanzlichen Fetten. Ermöglicht die Herstellung von reichhaltigem und cremigem Eis ohne Pasteurierer	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
FUTVL	FUTURA VANILLE Die charakteristischen Merkmale der Eisbasis Futura werden durch ein unvergleichliches Aroma nach Bourbon-Vanille ergänzt	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
EUFUT	EURO FUTURA Komplettprodukt für ein reichhaltiges und cremiges Eis, dem nur ein wenig Zucker hinzugefügt werden muss, ohne Verwendung des Pasteurierers	12	1,35 kg	1350 g + 3750 g Wasser + 900 g Zucker		-	
EUAP	EURO STRACCIATELLA Ähnlich der Basis Euro Futura, mit zusätzlichem intensivem Milcharoma. Kann entweder mit Topping marmoriert oder mit gehackter Bitterschokolade gemischt werden. Für Eis mit einem intensiven Stracciatella-Geschmack	12	1,35 kg	1350 g + 3750 g Wasser + 900 g Zucker		-	

DEUTSCH

FRUCHTBASEN





















ART. N. PRODUKT



ART. N.	PRODUKT						
NEUF5CL	NEUFRUT Reines und hochwertiges Produkt für die Zubereitung von Grundmassen für Fruchteis	5	1 kg	5 g/l			
AFLE	ARTFRUT 50 EXTRA Hochwertiges Produkt für die Zubereitung einer optimalen Grundmasse für Fruchteis ohne Milch und Milchprodukte. Verleiht dem Eis Cremigkeit, Volumen und hohe Stabilität in der Eisvitrine	8	2 kg	50 g + 300 g Zucker + 500 g Früchte + 650 g Wasser			
				50 g + 300 g Zucker + 300 g Früchte + 50 g konzentrierte Eispaste + 400 g Wasser			
				50 g + 300 g Zucker + 150 g konzentrierte Eispaste + 1000 g Wasser			
FRU	BASIS FRUTTA FRUTTA Für die Zubereitung der warmen Basismasse für Fruchteis oder köstliche Sorbets nach klassischen Rezepten. Ausgewogen im Geschmack, garantiert Cremigkeit und die gleiche Stabilität in der Eisvitrine wie Cremeeis	10	1,6 kg	50 g/l			
				Dosierung für die Warmzubereitung von Sirup: 1600 g + 10 kg Zucker + 20 l Wasser			
	Dosierung für Eis: 1 kg Sirup + 500 g Früchte						
LI50L	ZITRONE 50 Produkt für die einfache Zubereitung von Zitroneneis	10	1 kg	50 g/l			
AFL1	ARTFRUT 100 Hochwertiges Produkt für die Zubereitung köstlicher Fruchtsorbets ohne Milch und Milchprodukte. Exzellentes Volumen und hervorragende Streichfähigkeit in Kombination mit hoher Stabilität in der Eisvitrine. Ideal für Zitronensorbet mit frischem oder tiefgekühltem Saft	8	2 kg	100 g/l + 300 g Zucker + 500 g Früchte + 600 g Wasser			
				100 g + 250 g Zucker + 450 g Früchte + 100 g konzentrierte Eispaste + 600 g Wasser			
				100 g + 230 g Zucker + 150 g konzentrierte Eispaste + 1020 g Wasser			
	Dosierung für Zitrone: 100 g + 330 g Zucker + 300 g Zitronensaft + 770 g Wasser						
AFKLL	ARTFRUT KOMPLET Spezielles Fertigprodukt, dem nur noch Früchte und Wasser hinzugefügt werden müssen, um ein perfekt ausgewogenes Sorbet zu erhalten. Der Fruchtanteil kann nach Belieben variiert werden. Ohne Milch und Milchprodukte	15	1 kg	1000 g + 1000 g Früchte + 1500 g Wasser			
				1000 g + 1500 g Früchte + 1000 g Wasser			
FLL	FRUTTOLIGHT Für die Zubereitung von Fruchteis. Sorgt für ein köstliches und schmackhaftes Sorbet mit niedrigem Kaloriengehalt. Ohne Milch und Saccharose, nur mit Fruktose gesüßt	15	1 kg	1000 g + 1000 g Früchte + 1500 g Wasser			
































STRUKTURVERBESSERER

Die Formel dieser innovativen Produkte verbessert die Struktur und damit die Qualität des Eises, da sie zu einer Verbesserung des Lufteinschlags (overrun), der Streichfähigkeit und der Stabilität in der Eisvitrine beitragen.

ART. N.	PRODUKT						
TOPL	TOP PANN Diese Mischung aus pflanzlichen Fetten, Milchpulver und Eiweiß verleiht Cremeeis mehr Volumen, Festigkeit und eine unglaubliche Stabilität in der Eisvitrine	12	1 kg	50 bis 100 g/l	 	-	
TESL	TESSIGEL Mischung auf Basis von pflanzlichen Fetten, speziellem Zucker, Milcheiweiß und Emulgatoren	8	2 kg	25 bis 60 g/l	 	-	
PROTL	PROTEIN GEL Mischung auf Eiweißbasis, die für einen erhöhten Lufteinschlag im Eis sorgt	8	2 kg	20 bis 60 g/l	 	-	
GELL	GELMONT Mischung aus Emulgatoren in kaltlöslicher Paste	8	2 kg	Dosierung für Fruchteis: 3 bis 5 g/l			
				Dosierung für Cremeeis: 2 bis 4 g/l			

SCHOKOLADE

Dank der Auswahl der besten auf dem Markt erhältlichen Kakaopulver bieten wir eine Reihe von Produkten für die Zubereitung von köstlichem Schokoladeneis an.

ART. N.	PRODUKT						
C22/24L	CACAO 22/24 Hochwertiger holländischer Kakao für perfektes Schokoladeneis	10	1 kg	70 bis 100 g/l			
CKL	CIOCCO KOMPLET Komplettmischung mit allen Zutaten für ein klassisches, ausgewogenes und cremiges Schokoladeneis, das lange streichfähig bleibt	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
CKCRU	CIOCCO CRU Komplettmischung aus Rohrzucker, hochwertigem sortenreinem Kakao aus Sao Tomè und kleinen Stücken gerösteter Kakaobohnen	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
CB	WEISSE SCHOKOLADE Komplettmischung für weißes Schokoladeneis: ein unnachahmlicher Geschmack mit weicher und samtiger Struktur	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
CF	BITTERSCHOKOLADE Komplettmischung für die Zubereitung von Eis mit charakteristischem Bitterschokolade-Geschmack	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
CNE	CIOCCONERO Bitterschokolade in Eisform. Ohne Milch und Milchprodukte	8	1,8 kg	1800 g + 2,4 l Wasser			
CKED	CIOCCO EXTRA DARK Komplettmischung für ein supercremig und reines Bitterschokoladeneis ohne Milch	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser			
EURCKL	EURO CIOK Für supercremig Schokoladeneis. Zubereitung durch Hinzufügen von Wasser und Zucker	12	1,25 kg	1250 g + 1000 g Zucker + 3,75 l Wasser		-	
MCB	WEISS ABDECKUNG	2	2,5 kg	Nach Belieben	 	-	
MCS	DUNKEL ABDECKUNG	2	3 kg	Nach Belieben	 	-	

FERTIGPRODUKTE

Aufgrund einer wachsenden neuen Marktnachfrage haben wir einige praktische Produkte für die Herstellung besonderer Geschmacksrichtungen entwickelt, mit denen Sie Ihre Eisvitrine bereichern und attraktiver machen.

ART. N.	PRODUKT						
CAFKL	KAFFEE KOMPLET Für die Zubereitung von köstlichem Eis aus reinsortigem Arabica-Kaffee oder zur Verwendung im Granitor, um eine köstliche eiskalte Kaffee-Creme zu erhalten	10	1,6 kg	Dosierung für Eis: 1600 g + 2,4 l Wasser		-	
				Dosierung für Granitor: 1600 g + 3 l Wasser			
LCO	KOKOSMILCH Fertigprodukt für die Zubereitung von einzigartig zartem Kokoseis	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
LIQ	LAKRITZE Fertigprodukt für die Zubereitung von köstlichem Eis mit vollmundigem Lakritzgeschmack	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
PRO	PROSECCO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
EB	ENERGY BULL	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
LEML	LIMONCELLO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SPR	SPRITZ	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
HG	HUGO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFWAL	WALDMEISTER	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
PZC	BIRNE, INGWER UND ZIMT	12	1,35 kg	1350 g + 2,5 l Wasser			
ZFIL	ZUCKERWATTE	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
CHK	CHEESE CAKE	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
CSAL	GESALZENES KAREMELL	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
SPOS	HOCHZEITSMANDEL Köstliches Süßmandeleis, dem edle, per Hand hergestellte Hochzeitsmandeln beigemischt sind	10	1,75 kg	1750 g + 2,4 l Wasser		-	
MOUKL	MOU KOMPLET Ideal für die Zubereitung von Eis mit Mou-Toffee-Geschmack (Sahne-Karamell)	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
NER	NERO Produkt auf Basis von pflanzlicher Kohle für die Zubereitung von schwarzem Eis mit Schokoladenkeks-Geschmack	10	1,8 kg	1800 g + 2,4 l Wasser		-	
SFLIZE	ZITRONE UND INGWER	12	1,35 kg	1350 g + 2,5 l Wasser			

SUPERFRÜCHTE-PULVER

Seit Jahren beschäftigen wir uns mit der Entwicklung und Herstellung von Pulverprodukten aus gefriergetrockneten Früchten und bieten derzeit die breiteste Auswahl auf dem Markt. Ihre besonderen Merkmale sind ein hoher Fruchtanteil, exzellente Qualität und eine unerreichte Stabilität.

ART. N.	PRODUKT						
SFANL	ANANAS	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFANGL	WASSERMELONE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFBAL	BANANE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser		-	
SFCIL	KIRSCHKE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFCOL	KOKOS	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser		-	
SFFRL	ERDBEERE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFFBL	WALDFRÜCHTE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFTRL	TROPENFRÜCHTE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFFPL	PASSIONSFRUCHT ODER MARACUJA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFGUL	GUAVE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
LIML	LIME	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFLIL	ZITRONE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFLISL	ZITRONE AUS SIZILIEN	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFMAL	MANDARINE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFMANL	MANGO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFMVL	GRÜNER APFEL	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFMELOL	GRANATAPFEL	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFMEL	MELONE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFMIL	HEIDELBEERE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFOS	SANDDORN	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFPAL	PAPAYA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFPEL	GELBER PFIRSICH	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFPM	PFIRSICH-MARACUJA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFPRL	ROSA GRAPEFRUIT	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFUV	TRAUBE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			

SOFT & JOGHURT

Softeis, insbesondere mit Joghurt, gehört erneut zu einem Renner unter den handwerklich hergestellten Speiseeisprodukten. Basierend auf unserer langjährigen Erfahrung haben wir verschiedene Produkte für diesen Eistyp entwickelt, die den Ansprüchen eines breiten Publikums entsprechen und deren Zutaten von ausgewählten Lieferanten stammen.

ART. N.	PRODUKT						
YF	FROZEN YOGHURT Fertigpulver, das zusammen mit frischer Milch verwendet wird. Ermöglicht die Zubereitung von Softeis mit zartem Joghurtgeschmack, das eine optimale Struktur und ein exzellentes Volumen aufweist	10	1,5 kg	1500 g + 4 l Wasser		-	
YOGSL	YOGHURT SOFT Praktisches und preisgünstiges Qualitätsprodukt, das zusammen mit frischer Milch verwendet wird	8	1,85 kg	1850 g + 3,15 l Wasser		-	
FSL	FIOR DI LATTE SOFT	8	1,85 kg	1850 g + 3,15 l Wasser		-	
VSL	VANILLE SOFT	8	1,85 kg	1850 g + 3,15 l Wasser		-	
CISL	SCHOKOLADE SOFT	8	1,85 kg	1850 g + 3,15 l Wasser		-	

LIGHT & SOJA







Vervollständigt wird unser Angebot durch eine Produktserie für die Zubereitung von kalorienarmem Eis, dank der verschiedene Eissorten ohne Verwendung von Saccharose, Milch und Milchprodukten hergestellt werden können.

ART. N.	PRODUKT						
YSZL	YOGHURT KOMPLET Fertigprodukt auf Basis von Joghurt und Fruktose für die Zubereitung von zartem, schmackhaftem Eis. Lässt sich gut mit Honig, Pinienkernen, Früchten, Müsli usw. marmorieren	15	1 kg	1000 g + 2,5/3 l Wasser		-	
AL	A.C.E.	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
ASL	ZITRUSFRÜCHTE AUS SIZILIEN	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
PPL	PAPAYA-PFIRSICH	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SSSL	SOJA-BASIS	15	1 kg	1000 g + 2 l Wasser			
SOCVL	SOJA-VANILLECREME	15	1 kg	1000 g + 2 l Wasser			
SOCIOCL	SOJA-KAKAO	12	1,2 kg	1200 g + 2 l Wasser			





KLASSISCHE EISPASTEN

ART. N.	PRODUKT						
PARI	ERDNUSSE	4	3 kg	80 - 100 g/l			
AZL	AZZURRO	4	3 kg	80 - 100 g/l			
PBI	KEKS	2	3 kg	80 - 100 g/l		-	-
BUB	BUBBLE GUM	4	3 kg	80 - 100 g/l			
CAN	ZIMT	4	3 kg	80 - 100 g/l			
CAFL	KAFFEE	4	3 kg	80 - 100 g/l			
CASL	CASSATA	4	3 kg	80 - 100 g/l			
CRCARL	CREME CARAMEL	4	3 kg	80 - 100 g/l			
GIA	BITTERNUGAT	2	3 kg	80 - 100 g/l			
GCSAL	GRANCREMA	4	3 kg	80 - 100 g/l		-	
LIMPL	LATTE IMPERIALE Crème brûlée	4	3 kg	80 - 100 g/l		-	
MANL	MANDEL	2	3 kg	80 - 100 g/l			
MASL	MASCARPONE	4	3 kg	80 - 100 g/l		-	
MEN	MINZE	4	3 kg	80 - 100 g/l			
NOGEL	HASELNUSS DUNKEL	2	5 kg	80 - 100 g/l			
NPL	HASELNUSS HELL	2	5 kg	80 - 100 g/l			
NOL	WALNUSSE	2	3 kg	80 - 100 g/l			
DPCL	PANNA COTTA HELL	4	3 kg	80 - 100 g/l		-	
PISGL	PISTAZIE MIT GEHACKTEN PISTAZIEN	2	3 kg	80 - 100 g/l			
PPS	REINE PISTAZIE	2	3 kg	80 - 100 g/l			
PASEN	SCHWARZER SESAME	4	2,5 kg	80 - 100 g/l			
SMAL	SMACK	2	3 kg	80 - 100 g/l			
TIL	TIRAMISÙ	4	3 kg	80 - 100 g/l		-	
TOL	WEISSER NOUGAT	2	3 kg	80 - 100 g/l			
PVL	BOURBON-VANILLE	4	3 kg	20 - 40 g/l			
ROY	VANILLE ROYALVAN	4	3 kg	20 - 40 g/l		-	
PVS	ZARTE VANILLE	4	3 kg	25 - 50 g/l			
ZABL	EIERLIKÖR	2	5,5 kg	80 - 100 g/l		-	
ZUPL	ZUPPA INGLESE	4	3 kg	80 - 100 g/l			






FRUCHTEISPASTEN

ART. N.	PRODUKT						
PAMA	AMARENA	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
ANL	ANANAS	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
BAL	BANANE	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
CIL	KIRSCH	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
COL	KOKOS	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
FRL	ERDBEERE	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
FRBOL	WALDERDBEERE	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
FBL	WALDFRÜCHTE	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
KIL	KIWI	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
LAL	HIMBEERE	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
MGL	MANGO	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
MELL	GRÜNER APFEL	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
MELL	MELONE	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
MILL	HEIDELBEERE	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●
PEL	GELBER PFIRSICH	4	3 kg	80 - 100 g/l		●	●






SAUCE UND CREME - VARIEGATI

ART. N.	PRODUKT						
BIK	BISKREAM	2	2,5 kg	Nach Belieben		●	●
CGC	COOL GUYS CREAM	2	5 kg	Nach Belieben		-	●
SCAFL	KAFFEE	4	3 kg	Nach Belieben		●	●
SCRCARL	CREME CARAMEL	4	3 kg	Nach Belieben		●	●
VDC	DULCE DE LECHE	4	3 kg	Nach Belieben		-	●
SLIQ	LAKRITZE	4	3 kg	Nach Belieben		●	●
MORC	MORENCIOK <i>Crema aus Kakao und Haselnüssen</i>	2	3 kg	Nach Belieben		●	●

VARIEGATI AUS FRÜCHTEN

ART. N.	PRODUKT					
AM	AMARENATA	2	5 kg	Nach Belieben	●	●
VAL	AMARENA	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
SMVL	GRÜNER APFEL	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFL	ERDBEERE	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFBL	WALDFRÜCHTE	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
TGL	GOJI	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFLIM	LEMONCELLO AUS SORRENT	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFM	SPÄTE CIACULLI-MANDARINE	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
TAR	TANTAFRUTTA ORANGE	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
TL	TANTAFRUTTA ZITRONE	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
TLA	TANTAFRUTTA HIMBEERE	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFMI	TANTAFRUTTA HEIDELBEERE	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFTR	TANTAFRUTTA PANAMA <i>Papaya - Ananas - Mango</i>	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFP	TANTAFRUTTA BIRNE	4	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFZ	TANTAFRUTTA INGWER	4	3 kg	Nach Belieben	●	●

DEKORATIONEN

ART. N.	PRODUKT					
NT	GERÖSTETE HASELNÜSSE				●	●
APS	GEHACKTE ERDNÜSSE KARAMELLISIERT UND GESALZEN				●	●
PED	SÜSSE PERLEN <i>süße Oliven</i>				●	●

GRANITAS, SORBETS & SEMIFREDDO

ART. N.	PRODUKT						
GRBL	GRANIBASE Fertigpulver mit Spezialzucker für die Zubereitung perfekter Granitas. Zur Verwendung mit frischem Obst, Pasten oder konzentriertem Sirup	15	1 kg	1000 g/l + 4/5 l Wasser			
SBGL	SORBET Spezialprodukt für die Zubereitung von klassischem Zitronensorbet im Granitor	12	1,25 kg	1250 g/l + 3 l Wasser			
SBC	KAFFEE Fertigprodukt für den Granitor zur Zubereitung einer köstlichen Creme aus Arabica-Kaffee	10	1,6 kg	1600 g/l + 3 l Wasser		-	

TOPPING

ART. N.	PRODUKT						
TOAM	AMARENA	6	1 kg	Nach Belieben			
TOCAF	KAFFEE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOC	SCHOKOLADE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOCL	MILCHSCHOKOLADE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOCB	WEISSE SCHOKOLADE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOCO	KOKOS	6	1 kg	Nach Belieben			
TOCR	CREME CAMEL	6	1 kg	Nach Belieben			
TDC	DULCE DE LECHE	6	1 kg	Nach Belieben		-	
TOFR	ERDBEERE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOFB	WALDFRUCHTE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOFP	PASSIONSFRUCHTE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOFT	TROPISCHE FRÜCHTE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOKI	KIWI	6	1 kg	Nach Belieben			
TOLA	HIMBEERE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOMA	MANGO	6	1 kg	Nach Belieben			
TOMG	GRANATAPFEL	6	1 kg	Nach Belieben			
TOME	MINZE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOMI	HONIG	6	1 kg	Nach Belieben		-	
TOMIR	HEIDELBEERE	6	1 kg	Nach Belieben			
TONOK	NOCCIOKKA	6	1 kg	Nach Belieben		-	
TONO	HASELNUSS	6	1 kg	Nach Belieben			
TOPI	PISTAZIE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOF	TOFFEE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOVA	VANILLE	6	1 kg	Nach Belieben			
TOZ	EIERLIKOR	6	1 kg	Nach Belieben		-	
TOZA	SAFRAN	6	1 kg	Nach Belieben			

KONDITIONEIREI

ART. N.	PRODUKT						
MAG	MAGICA Fertigpulver für die Zubereitung von Halbgefrorenem in der Rührmaschine. Mit Sahnepulver und Fruktose, ohne pflanzliche Fette	10	1,5 kg	300 g + 1 l Sahne		-	
MERG	MERINGEL Fertigpulver für die Zubereitung von italienischem Baiser für die Dekoration von zu flambierenden Torten oder die Herstellung von Mousse, Creme Bavaoise oder Buttercreme	10	1 kg	Für die Verarbeitung in der Rührmaschine: 1000 g + 500 g Wasser		-	
TESL	TESSIGEL Fertigpulver für die Zubereitung von klassischem Halbgefrorenem in der Rührmaschine	8	2 kg	500 g + 1 l sehr kalte Milch		-	
TMOU	TOP MOUSSE Mischung aus mehreren Zutaten für die Zubereitung von warmem Eis, Mousse und Halbgefrorenem	6	2 kg	Für die Verarbeitung in der Rührmaschine: 250 g + 250 g Kalte Milch + 250 g Eismix		-	



GELART-SPEZIALITÄTEN

ART. N.	PRODUKT						
YOGL	YOGHART Fertigpulver, das der weißen Basis hinzugefügt wird, um ein perfektes Eis mit Joghurtgeschmack zu erhalten	5	1,2 kg	40 g/l		-	
CML	CIALD MIX Produkt für die Eigenherstellung von Eistüten, Waffeln und Waffelkörnchen	8	2 kg	1000 g + 3 ganze Eier + 500 g lauwarmes Wasser		-	-
RIC	RICOTTA Fertigpulver, das der weißen Basis hinzugefügt wird, um ein perfektes Eis mit Ricottageschmack zu erhalten	5	1,2 kg	40 g/l		-	
SM	MILCHSCHNITTE Fertigpulver, das der weißen Basis hinzugefügt wird, um ein Eis mit intensivem Milchgeschmack und Honigaroma zu erhalten	5	1,2 kg	30 - 40 g/l		-	
NB	NONNA BISA Fertigpulver, das der weißen Basis hinzugefügt wird, um Eis mit Keksgeschmack zu erhalten	8	1,2 kg	100 - 120 g/l		-	-
NBS	NONNA BISA KEKS Keksstreusel zum Untermischen oder Dekorieren von Eis, Joghurt, Desserts und Halbgefrorenem	8	1,25 kg	Nach Belieben	-	-	-
FCL	KARAMELLISIERTE FEIGEN Exklusive Spezialität, die per Hand nach einem alten Rezept hergestellt wird. Ideal zum Marmorieren von Eis oder als typische Spezialität	4	2,5 kg	Nach Belieben für die Eissorte "Fior di latte", ideal in Kombination mit Mascarpone oder "Frozen Yoghurt"	-	-	
FCLV	KARAMELLISIERTE FEIGEN	24	0,45 kg	Nach Belieben	-	-	
DATL	KARAMELLISIERTE DATTELN	4	3 kg	Nach Belieben	-	-	

ZERTIFIZIERTE BIO PRODUKTE

ART. N.	PRODUKT						
BFCL	KARAMELLISIERTE BIO FEIGEN Exklusive Spezialität, die per Hand nach einem alten Rezept hergestellt wird. Ideal zum Marmorieren von Eis oder als typische Spezialität	4	2,5 kg	Nach Belieben für die Eissorte "Fior di latte", ideal in Kombination mit Mascarpone oder "Frozen Yoghurt"	-	-	
BIBFR	BIO FRUCHTBASEN	12	1,3 kg	Dosierung für Fruchteis: 1300 g + 2,225 kg Früchte + 1 l Wasser + biologischer Zitronensaft Dosierung Zitrusfrüchte: 1300 g + 1500 g biologischer Zitronensaft + 1,5 l Wasser			
BIBF	BIO FIORDILATTE BASIS	8	1,9 kg	1900 g + 3,1 l Wasser		-	
BIBCA	BIO KAFFEE BASIS	8	2 kg	2000 g + 3 l Wasser		-	
BIBCI	BIO SCHOKOLADEN BASIS	8	2 kg	2000 g + 3 l Wasser		-	
BIBVA	BIO VANILLE BASIS	8	1,9 kg	1900 g + 3,1 l Wasser		-	
NTB	GEROSTETE HASELUSSE BIO	4	2,5 kg	Nach Belieben	-		
BNOC	BIO HASELNUSSE PASTEN	4	2,5 kg	80 - 100 g/l	-		
BPIS	BIO PISTAZIE PASTEN	4	2,5 kg	80 - 100 g/l	-		

GOALCREAM

COD.	PRODOTTO						
BTUBI	WEISS	2	3 kg	Nach Belieben		-	
BTUCR	CAMEL	2	3 kg	Nach Belieben			
BTUNE	SCHWARZ	2	3 kg	Nach Belieben			
BTUNO	HASELNUSS	2	3 kg	Nach Belieben			
BTUPIS	PISTAZIE	2	3 kg	Nach Belieben	-		



ZERTIFIZIERTE BIO PRODUKTE BIOGELART BIO SÜSSE LINIE

ART. N.	PRODUKT					
101123	APRIKOSENKONFITURE EXTRA BIO	6	300 gr	Nach Belieben		
101124	ERDBEERKONFITURE EXTRA BIO	6	300 gr	Nach Belieben		
101125	FEIGENKONFITURE EXTRA BIO	6	300 gr	Nach Belieben		
101126	WALDFRUCHT - KONFITURE EXTRA BIO	6	300 gr	Nach Belieben		
101127	BLAUBEERKONFITURE EXTRA BIO	6	300 gr	Nach Belieben		
101128	PFIRSICHKONFITURE EXTRA BIO	6	300 gr	Nach Belieben		
101129	KARAMELLISIERTE FEIGEN BIO	6	250 gr	Nach Belieben	-	
101130	DAIUNTAI CREME BIO - HASELNUSSE & KAKAO	6	300 gr	Nach Belieben	-	
101131	DAIUNTAI CREME BIO - HASELNUSSE	6	300 gr	Nach Belieben	-	
101132	DAIUNTAI CREME BIO - PISTAZIE	6	300 gr	Nach Belieben	-	
101133	DAIUNTAI CREME BIO - MANDEL	6	300 gr	Nach Belieben	-	

ZERTIFIZIERTE BIO PRODUKTE BIOGELART BIO SAUCES LINIE

ART. N.	PRODUKT					
101139	BASILIKUM PESTO BIO	6	130 gr	Nach Belieben	-	
101140	LASASTE TOMATEN SAUCE MIT SOJA BIO	6	130 gr	Nach Belieben		
101141	FATA BOTA WURZIGE SAUCE BIO	6	130 gr	Nach Belieben		
101137	KETCHUP BIO SQUEEZE	6	280 gr	Nach Belieben		
101138	FATA BOTA WURZIGE SAUCE BIO SQUEEZE	6	280 gr	Nach Belieben		



BIOGELART SRL
Via Caduti del Lavoro, 5
48012 Bagnacavallo (RA) - ITALIA
+39 0545 61584

biogelart.com - info@biogelart.com