

CATALOGO



GELART

ITALIANO

CATALOGO

Gelart	3
Basi latte	4
Basi frutta	6
Miglioratori	8
Cioccolato	9
Completi	10
Superfrutta in polvere	11
Soft & yogurt	12
Light & soia	12
Paste classiche	13
Paste frutta	14
Decorazioni	14
Variegati	15
Variegati con frutta	15
Granite, sorbetti & creme ghiacciate	16
Pasticceria	16
Topping	17
Specialità Gelart	18
Goalcream	18
Prodotti certificati bio	19

LEGENDA



Confezione



Ricetta/utilizzo



● Vegano



Pacchetto



Temperatura



● Senza glutine

GELART

Biogelart è una azienda italiana specializzata in prodotti per gelateria, specialità dolciarie e condimenti biologici.

Nata dall'incontro di persone con diverse esperienze nel settore produttivo e commerciale del mondo della gelateria, l'azienda è presente sul mercato fin dal 1992. Nel corso degli anni l'impresa si è sviluppata e consolidata, passando da una dimensione locale a una regionale, per poi aprirsi ai mercati esteri, senza però mai perdere il forte legame con il proprio territorio di origine, la Romagna. Da sempre attenta alla qualità dei prodotti offerti e alle esigenze sempre nuove dei consumatori, Gelart ha esteso la propria attività alla produzione di specialità dolciarie e condimenti biologici e senza glutine. Il risultato è la linea Biogelart, che comprende confetture, creme spalmabili, sughì e salse, anche vegani.

Know how in continua crescita

investiamo per crescere

Ricerca e sviluppo

siamo sempre attenti alle novità del mercato

Personale qualificato

Lavoriamo con serietà e competenza in ogni fase del ciclo produttivo

Efficienza

contiamo su un sistema organizzativo aziendale flessibile e snello

Partner affidabili e sicuri

utilizziamo materie prime e attrezzature di alto livello

Controllo qualità

Rispettiamo i migliori standard qualitativi internazionali

Personalizzazione






































Studiamo e creiamo soluzioni su misura per i nostri clienti



BASI LATTE

Gelart si è da sempre distinta nella preparazione di basi personalizzate per la propria clientela, maturando così un'esperienza unica nella bilanciatura e nella resa dei propri prodotti. A fianco dei nostri articoli in catalogo tutte le infinite possibilità di miscele e confezioni personalizzate.



COD.	PRODOTTO						
NSL	NEUCREM Purezza e alta qualità, per la preparazione di miscele al latte	5	1 kg	5 gr/l di latte			
EU50	EUROPANNA 50 Un lieve aroma di panna per esaltare le miscele al latte	8	2 kg	50 gr/l di latte		-	
EU50P	EURO 50 PLUS A base di grassi vegetali, per miscele al latte	8	2 kg	50 gr/l di latte		-	
EU50S	EURO 50 STRACCIATELLA Per basi al latte dall'inconfondibile gusto stracciatella	8	2 kg	50 gr/l di latte		-	
PM50L	PANMIX 50 EXTRA Cremosità assicurata dall'alto potere aerante e un lieve aroma di latte: per la preparazione di miscele di crema	8	2 kg	50 gr/l di latte		-	
EU100	EURO PANNA 100 Per miscele al latte con lieve aroma di panna. Con grassi vegetali	8	2 kg	100 gr/l di latte		-	
RO100	ROMA 100 Per miscele al latte dal delicato aroma di panna. Ideale per un gelato cremoso e stabile in vetrina. Con grassi vegetali	8	2 kg	100 gr/l di latte		-	
PM100L	PANMIX 100 Per miscele al latte, consente di ottenere un gelato dalla struttura fine e vellutata. Con grassi vegetali	8	2 kg	100 gr/l di latte		-	
SL100	SOLOLATTE 100 Prodotto di altissima qualità, senza grassi vegetali: grassi del latte ed emulsionati speciali permettono la preparazione di una ricca miscela al latte e conferiscono al gelato cremosità, delicatezza, raffinatezza e una grande resa in vetrina	8	2 kg	100 gr/l di latte		-	
SLPS	SOLOLATTE PLUS Prodotto di altissima qualità, senza grassi vegetali, con grassi del latte ed emulsionati speciali, che permettono la preparazione di una ricca miscela al latte e la produzione di un gelato raffinato, cremoso, delicato e dalla grande resa in vetrina. Pronto per l'uso solo con acqua e panna	8	2 kg	330 gr/l di latte		-	
GELMIL	GELMILK 100 Base speciale per gelati dalla struttura cremosa e molto fine	8	2 kg	100 gr/l di latte		-	
FUTL	FUTURA La soluzione completa per ottenere una base al latte perfettamente bilanciata di zuccheri, grassi animali e vegetali. Permette la produzione di un gelato ricco e cremoso senza l'utilizzo del pastorizzatore	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l di acqua		-	
FUTVL	FUTURA VANIGLIA Alle caratteristiche della base Futura si aggiunge un inconfondibile aroma alla vaniglia Bourbon	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l di acqua		-	
EUFUT	EURO FUTURA Prodotto completo per ottenere un gelato ricco e cremoso, con la sola aggiunta di zucchero e senza l'utilizzo del pastorizzatore	12	1,35 kg	1350 gr + 3750 gr di acqua + 900 gr zucchero		-	
EUAP	EURO STRACCIATELLA Come la base Euro Futura, arricchita da un intenso aroma di latte. Da variegare con la copertura o con cioccolato fondente tritato, per ottenere un gelato dall'intenso sapore di stracciatella	12	1,35 kg	1350 gr + 3750 gr di acqua + 900 gr zucchero		-	

CATALOGO

ITALIANO

BASI FRUTTA





















COD. PRODOTTO



COD.	PRODOTTO						
NEUF5CL	NEUFRUT Prodotto purissimo di alta qualità per la preparazione di miscele per il gelato alla frutta	5	1 kg	5 gr/l			
AFLE	ARTFRUT 50 EXTRA Prodotto di alta qualità per la preparazione di un'ottima miscela per i gelati alla frutta senza latte e i suoi derivati. Garantisce al gelato cremosità, volume e buona conservazione in vetrina	8	2 kg	50 gr + 300 gr zucchero + 500 gr frutta + 0,65 l acqua			
				50 gr + 300 gr zucchero + 300 gr frutta + 50 gr pasta concentrata + 0,40 l acqua			
				50 gr + 300 gr zucchero + 150 gr pasta concentrata + 1 l acqua			
FRU	BASE FRUTTA FRUTTA Per la preparazione della miscela base a caldo per gelati alla frutta o per ottenere ottimi sorbetti, utilizzando le ricette classiche. Ben bilanciato, garantisce cremosità e conservazione in vetrina pari ai gelati alla crema	10	1,6 kg	50 gr/l			
				Dosaggio sciroppo a caldo: 1600 gr + 10 kg zucchero + 20 l acqua			
				Dosaggio gelato: 1000 gr sciroppo + 500 gr frutta			
LI50L	LIMONE 50 Di facile impiego, per la produzione del gelato al limone	10	1 kg	50 gr/l			
AFL1	ARTFRUT 100 Prodotto di altissima qualità per la preparazione di ottimi sorbetti alla frutta senza latte e i suoi derivati. Volume e perfetta spatolabilità si affiancano ad una tenuta eccezionale in vetrina. Ottimo per il sorbetto al limone con succo fresco o congelato	8	2 kg	100 gr + 300 gr zucchero + 500 gr frutta + 0,6 l acqua			
				100 gr + 250 gr zucchero + 450 gr frutta + 100 gr pasta concentrata + 0,6 l acqua			
				100 gr + 230 gr zucchero + 150 gr pasta concentrata + 1,02 l acqua			
				Dosaggio limone: 100 gr + 330 gr zucchero + 300 gr succo limone + 0,77 l acqua			
AFKLL	ARTFRUT KOMPLET Prodotto speciale completo a cui va aggiunta la frutta e l'acqua per ottenere un sorbetto dalla perfetta bilanciatura, variando a piacere la percentuale di frutta. Senza latte e i suoi derivati	15	1 kg	1000 gr + 1000 gr frutta + 1,5 l acqua			
				1000 gr + 1500 gr frutta + 1 l acqua			
FLL	FRUTTOLIGHT Per la produzione di gelati alla frutta, rende il sorbetto particolarmente gradevole, saporito al palato e con basso contenuto calorico. Senza latte e senza saccarosio, ma dolcificato con solo fruttosio	15	1 kg	1000 gr + 1000 gr frutta + 1,5 l acqua			





















MIGLIORATORI

Questi innovativi prodotti sono stati formulati per migliorare la struttura e quindi la qualità del gelato, in quanto contribuiscono all'inglobamento di aria (overrun), alla spatolabilità ed alla tenuta nel banco di vendita.

COD.	PRODOTTO						
TOPL	TOP PANN Composizione di grassi vegetali, latte in polvere e proteine: conferisce al gelato alle creme maggior volume, consistenza ed una incredibile tenuta in vetrina	12	1 kg	Da 50 a 100 gr/l	 		
TESL	TESSIGEL Preparato a base di grassi vegetali, zuccheri speciali, proteine del latte ed emulsionanti	8	2 kg	Da 25 a 60 gr/l	 		
PROTL	PROTEIN GEL Formulazione a base di proteine, incrementa l'inglobamento d'aria del gelato	8	2 kg	Da 20 a 60 gr/l	 		
GELL	GELMONT Composizione di emulsionanti in pasta solubile a freddo	8	2 kg	Dosaggio frutta: da 3 a 5 gr/l Dosaggio creme: da 2 a 4 gr/l			

















































CIOCCOLATO

Tramite la selezione delle migliori polveri di cacao esistenti sul mercato, abbiamo messo a punto una serie di prodotti per la realizzazione di ottimi gelati al cioccolato.

COD.	PRODOTTO					
C22/24L	CACAO 22/24 Pregiato cacao olandese per un ottimo gelato al gusto cioccolato	10	1 kg	Da 70 a 100 gr/l		
CKL	CIOCCO KOMPLET Preparato completo di tutti gli ingredienti per produrre un gelato al cioccolato classico, ben bilanciato, cremoso e spatolabile per lungo tempo	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua calda		-
CKCRU	CIOCCO CRU Preparato completo contenente zucchero di canna, pregiato cacao monorigine di Sao Tomè e pezzettini di fava di cacao tostata	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua calda		-
CB	CIOCCO BIANCO Preparato completo per gelato al cioccolato bianco: un gusto inimitabile, dalla struttura fine e vellutata	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua calda		-
CF	CIOCCO FONDENTE Preparato completo per produrre un gelato dal gusto caratteristico del cioccolato fondente	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua calda		-
CNE	CIOCCONERO Il cioccolato fondente trasformato in gelato. Senza latte e derivati	8	1,8 kg	1800 gr + 2,4 l acqua calda		
CKED	CIOCCO EXTRA DARK Preparato completo per ottenere un cremosissimo gelato fondente puro senza latte	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua calda		
EURCKL	EURO CIOK Per un cremosissimo gelato al cioccolato, da produrre con l'aggiunta di acqua e zucchero	12	1,25 kg	1250 gr + 1000 gr zucchero + 3,75 l acqua calda		-
MCB	MAESTRA COPERTURA BIANCA	2	2,5 kg	A piacere	 	-
MCS	MAESTRA COPERTURA SCURA	2	3 kg	A piacere	 	-





























COMPLETI

Per rispondere alle nuove esigenze del mercato abbiamo realizzato alcuni prodotti di facile impiego che permettono di realizzare gusti particolari utili per completare e rendere più attraente il banco di vendita.

COD.	PRODOTTO						
CAFKL	CAFFÈ COMPLETO Da impiegare in gelateria per ottenere un ottimo gelato al caffè di sola Arabica, oppure da impiegare nel granitore per servire una squisita crema al caffè ghiacciata	10	1,6 kg	Dosaggio per gelato: 1600 gr + 2,4 l acqua Dosaggio per granitore: 1600 gr + 3 l acqua		-	
LCO	LATTE DI COCCO Specialità completa per ottenere un gelato dal gusto unico e delicato al cocco	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua		-	
LIQ	LIQUIRIZIA Prodotto speciale per ottenere un ricco gelato al gusto pieno della liquirizia	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua		-	
PRO	PROSECCO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
EB	ENERGY BULL	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
LEML	LIMONCELLO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SPR	SPRITZ	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
HG	HUGO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFWAL	WALDMEISTER <i>Asperula</i>	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
PZC	PERA, ZENZERO E CANNELLA	12	1,35 kg	1350 gr + 2,5 l acqua			
ZFIL	ZUCCHERO FILATO	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua		-	
CHK	CHEESE CAKE	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua		-	
CSAL	CARAMELLO SALATO	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua		-	
SPOS	SPOSAMI Squisito gelato alla mandorla dolce, arricchito dalla preziosa presenza di confetti di mandorla di produzione artigianale	10	1,75 kg	1750 gr + 2,4 l acqua		-	
MOUKL	MOU KOMPLET Prodotto perfetto per preparare il gelato al gusto mou-toffee (panna-caramello)	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua		-	
NER	NERONE Gelato a base di carbone vegetale, permette di confezionare un gelato dal colore nero e dal sapore di biscotto al cacao	10	1,8 kg	1800 gr + 2,4 l acqua		-	
SFLIZE	LIMONE E ZENZERO	12	1,35 kg	1350 gr + 2,5 l acqua			

SUPERFRUTTA IN POLVERE

Da anni ci dedichiamo allo studio ed alla preparazione di prodotti in polvere a base di frutta liofilizzata, offrendo la più completa linea presente oggi sul mercato. Alte percentuali di frutta, qualità ed insuperabile tenuta.

COD.	PRODOTTO						
SFANL	ANANAS	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFANGL	ANGURIA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFBAL	BANANA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua		-	
SFCIL	CILIEGIA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFCOL	COCCO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua		-	
SFFRL	FRAGOLA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFFBL	FRUTTI DI BOSCO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFTRL	FRUTTI TROPICALI	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFFPL	FRUTTO DELLA PASSIONE O MARACUJA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFGUL	GUAVA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
LIML	LIME	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFLIL	LIMONE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFLISL	LIMONE DI SICILIA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFMAL	MANDARINO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFMANL	MANGO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFMVL	MELA VERDE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFMELOL	MELOGRANO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFMEL	MELONE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFMIL	MIRTILLO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFOS	OLIVELLO SPINOSO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFPAL	PAPAYA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFPEL	PESCA GIALLA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFPM	PESCA MARACUJA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFPRL	POMPELMO ROSA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SFUV	UVA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			

CATALOGO

ITALIANO

SOFT & YOGURT

I gelati soft, ed in particolare quelli allo yogurt, sono tornati alla ribalta nel mondo del gelato artigianale. Abbiamo così sfruttato la nostra esperienza per formulare diversi prodotti adatti a questo tipo di gelato, avvalendoci dei migliori fornitori e seguendo le esigenze della nostra vasta clientela.

COD.	PRODOTTO						
YF	FROZEN YOGHURT Preparato in polvere da utilizzare con latte fresco. Permette la produzione di gelato soft dal gusto delicato dello yogurt, assicurando un'ottima struttura ed il massimo volume	10	1,5 kg	1500 gr + 4 l acqua		-	
YOGSL	YOGHURT SOFT Prodotto di qualità pratico ed economico da utilizzare con latte fresco	8	1,85 kg	1850 gr + 3,15 l acqua		-	
FSL	FIORDILATTE SOFT	8	1,85 kg	1850 gr + 3,15 l acqua		-	
VSL	VANIGLIA SOFT	8	1,85 kg	1850 gr + 3,15 l acqua		-	
CISL	CIOCCOLATO SOFT	8	1,85 kg	1850 gr + 3,15 l acqua		-	

LIGHT & SOIA

Non poteva mancare, nella nostra offerta di prodotti, una serie dedicata al gelato ipocalorico. Grazie alle nostre realizzazioni è possibile lavorare diversi tipi di gelato senza l'uso del saccarosio o di latte e suoi derivati.

COD.	PRODOTTO						
YSZL	YOGHART KOMPLET Prodotto completo a base di yogurt e fruttosio, per un gelato delicato e gustoso. Ottimo da variegare con miele, pinoli, frutta, muesli, ecc.	15	1 kg	1000 gr + 2,5/3 l acqua		-	
AL	A.C.E.	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
ASL	AGRUMI DI SICILIA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
PPL	PAPAYA PESCA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua			
SSSL	SOIA BASE	15	1 kg	1000 gr + 2 l acqua			
SOCVL	SOIA CREMA VANIGLIA	15	1 kg	1000 gr + 2 l acqua			
SOCIOCL	SOIA CACAO	12	1,25 kg	1200 gr + 2 l acqua			

PASTE CLASSICHE

COD.	PRODOTTO						
PARI	ARACHIDI	4	3 kg	80 - 100 gr/l			
AZL	AZZURRO	4	3 kg	80 - 100 gr/l			
PBI	BISCOTTO	2	3 kg	80 - 100 gr/l		-	-
BUB	BUBBLE GUM	4	3 kg	80 - 100 gr/l			
CAN	CANNELLA	4	3 kg	80 - 100 gr/l			
CAFL	CAFFÈ	4	3 kg	80 - 100 gr/l			
CASL	CASSATA	4	3 kg	80 - 100 gr/l			
CRCARL	CREME CARAMEL	4	3 kg	80 - 100 gr/l			
GIA	GIANDUIA AMARA	2	3 kg	80 - 100 gr/l			
GCSAL	GRANCREMA	4	3 kg	80 - 100 gr/l		-	
LIMPL	LATTE IMPERIALE	4	3 kg	80 - 100 gr/l		-	
MANL	MANDORLA	2	3 kg	80 - 100 gr/l			
MASL	MASCARPONE	4	3 kg	80 - 100 gr/l		-	
MEN	MENTA	4	3 kg	80 - 100 gr/l			
NOGEL	NOCCIOLA SCURA	2	5 kg	80 - 100 gr/l			
NPL	NOCCIOLA CHIARA	2	5 kg	80 - 100 gr/l			
NOL	NOCE	2	3 kg	80 - 100 gr/l			
DPCL	PANNA COTTA CHIARA	4	3 kg	80 - 100 gr/l		-	
PISGL	PISTACCHIO CON GRANELLA	2	3 kg	80 - 100 gr/l			
PPS	PISTACCHIO PURO	2	3 kg	80 - 100 gr/l			
PASEN	SESAMO NERO	4	2,5 kg	80 - 100 gr/l			
SMAL	SMACK	2	3 kg	80 - 100 gr/l			
TIL	TIRAMISÙ	4	3 kg	80 - 100 gr/l		-	
TOL	TORRONCINO	2	3 kg	80 - 100 gr/l			
PVL	VANIGLIA BOURBON	4	3 kg	20 - 40 gr/l			
ROY	VANIGLIA ROYALVAN	4	3 kg	20 - 40 gr/l		-	
PVS	VANIGLIA SUBLIME	4	3 kg	25 - 50 gr/l			
ZABL	ZABAIONE	2	5,5 kg	80 - 100 gr/l		-	
ZUPL	ZUPPA INGLESE	4	3 kg	80 - 100 gr/l			

PASTE FRUTTA

COD.	PRODOTTO					
PAMA	AMARENA	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
ANL	ANANAS	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
BAL	BANANA	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
CIL	CILIEGIA	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
COL	COCCO	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
FRL	FRAGOLA	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
FRBOL	FRAGOLINA DI BOSCO	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
FBL	FRUTTI DI BOSCO	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
KIL	KIWI	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
LAL	LAMPONE	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
MGL	MANGO	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
MELL	MELA VERDE	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
MELL	MELONE	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
MILL	MIRTILLO	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
PEL	PESCA GIALLA	4	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●






VARIEGATI IN SALSA & CREMA

COD.	PRODOTTO					
BIK	BISKREAM Crema al biscotto	2	2,5 kg	A piacere	●	●
CGC	COOL GUYS CREAM	2	5 kg	A piacere	-	●
SCAFL	CAFFÈ	4	3 kg	A piacere	●	●
SCRCARL	CREME CARAMEL	4	3 kg	A piacere	●	●
VDC	DULCE DE LECHE	4	3 kg	A piacere	-	●
SLIQ	LIQUIRIZIA	4	3 kg	A piacere	●	●
SMVL	MELA VERDE	4	3 kg	A piacere	●	●
NOKP	NOCCIOKKA PROFESSIONAL Crema spalmabile di nocciole e cioccolato	2	3 kg	A piacere	-	●

VARIEGATI CON FRUTTA

COD.	PRODOTTO					
AM24	AMARENATA	2	5 kg	A piacere	●	●
VAL	AMARENA	4	3 kg	A piacere	●	●
TFL	FRAGOLA	4	3 kg	A piacere	●	●
TFBL	FRUTTI DI BOSCO	4	3 kg	A piacere	●	●
TFLIM	LEMONCELLO DI SORRENTO	4	3 kg	A piacere	●	●
TFM	MANDARINO TARDIVO CIACULLI	4	3 kg	A piacere	●	●
TAR	TANTAFRUTTA ARANCIA	4	3 kg	A piacere	●	●
TL	TANTAFRUTTA LIMONE	4	3 kg	A piacere	●	●
TLA	TANTAFRUTTA LAMPONE	4	3 kg	A piacere	●	●
TFMI	TANTAFRUTTA MIRTILLO	4	3 kg	A piacere	●	●
TFTR	TANTAFRUTTA PANAMA <i>Papaya - Ananas - Mango</i>	4	3 kg	A piacere	●	●
TFP	TANTAFRUTTA PERA	4	3 kg	A piacere	●	●
TPC	TANTAFRUTTA PERA E CIOCCOLATO	4	3 kg	A piacere	●	●
TFZ	TANTAFRUTTA ZENZERO	4	3 kg	A piacere	●	●

DECORAZIONI

COD.	PRODOTTO					
NT	NOCCIOLE TOSTATE	7	2 kg	A piacere	●	●
APS	GRANELLA DI ARACHIDI PRALINATE E SALATE	4	2,5 kg	A piacere	●	●
PED	PERLE DOLCI <i>Olive dolci</i>	2	3 kg	A piacere	●	●

GRANITE, SORBETTI & CREME GHIACCiate

COD.	PRODOTTO						
GRBL	GRANIBASE Preparato in polvere a base di zuccheri speciali per la preparazione di ottime granite. Si possono utilizzare frutta fresca, paste o sciroppi concentrati	15	1 kg	1000 gr/l + 4/5 l acqua			
SBGL	SORBETTO Prodotto specifico per la preparazione del classico sorbetto al limone nel granitore	12	1,25 kg	1250 gr/l + 3 l acqua			
SBC	CAFFÈ Prodotto da impiegare nel granitore per servire una squisita crema al caffè di Arabica	10	1,6 kg	1600 gr/l + 3 l acqua		-	

TOPPING

COD.	PRODOTTO						
TOAM	AMARENA	6	1 kg	A piacere			
TOCAF	CAFFÈ	6	1 kg	A piacere			
TOC	CIOCCOLATO	6	1 kg	A piacere			
TOCL	CIOCCOLATO AL LATTE	6	1 kg	A piacere			
TOCB	CIOCCOLATO BIANCO	6	1 kg	A piacere			
TOCO	COCCO	6	1 kg	A piacere			
TOCR	CREME CAMEL	6	1 kg	A piacere			
TDC	DULCE DE LECHE	6	1 kg	A piacere		-	
TOFR	FRAGOLA	6	1 kg	A piacere			
TOFP	FRUTTO DELLA PASSIONE	6	1 kg	A piacere			
TOFB	FRUTTI DI BOSCO	6	1 kg	A piacere			
TOFT	FRUTTI TROPICALI	6	1 kg	A piacere			
TOKI	KIWI	6	1 kg	A piacere			
TOLA	LAMPONE	6	1 kg	A piacere			
TOMA	MANGO	6	1 kg	A piacere			
TOMG	MELOGRANO	6	1 kg	A piacere			
TOME	MENTA	6	1 kg	A piacere			
TOMI	MIELE	6	1 kg	A piacere		-	
TOMIR	MIRTILLO	6	1 kg	A piacere			
TONO	NOCCIOLA	6	1 kg	A piacere			
TONOK	NOCCIOLKA	6	1 kg	A piacere			
TOPI	PISTACCHIO	6	1 kg	A piacere			
TOF	TOFFEE	6	1 kg	A piacere			
TOVA	VANIGLIA	6	1 kg	A piacere			
TOZ	ZABAIONE	6	1 kg	A piacere		-	
TOZA	ZAFFERANO	6	1 kg	A piacere			

PASTICCERIA

COD.	PRODOTTO						
MAG	MAGICA Preparato in polvere per la produzione del semifreddo in planetaria, contenente panna in polvere e fruttosio, senza grassi vegetali	10	1,5 kg	300 gr + 1 l panna fresca		-	
MERG	MERINGEL Preparato in polvere per la preparazione di meringa all'italiana, da utilizzare per decorare torte da fiammeggiare o per realizzare mousse, bavaresi o creme al burro	10	1 kg	Impiego in planetaria: 1000 gr + 0,5 l acqua		-	
TESL	TESSIGEL Preparato in polvere per la produzione del classico semifreddo in planetaria	8	2 kg	500 gr + 1 l latte molto freddo		-	
TMOU	TOP MOUSSE Ingrediente multicomponente per gelateria per la preparazione di gelato caldo, mousse e semifreddi	6	2 kg	Impiego in planetaria: 250 gr + 250 gr latte freddo + 250 gr miscela gelato		-	



SPECIALITÀ GELART

Per rispondere alle nuove esigenze del mercato abbiamo realizzato alcuni prodotti di facile impiego che permettono di realizzare gusti particolari utili per completare e rendere più attraente il banco di vendita.

COD.	PRODOTTO						
YUGL	YOGHART Preparato in polvere da aggiungere alla base bianca per ottenere un ottimo gelato al gusto yogurt	5	1,2 kg	40 gr/l		-	
CML	CIALD MIX Prodotto per la preparazione artigianale di coni, cialde e cestini	8	2 kg	1000 gr + 3 uova intere + 0,5 l acqua tiepida			
RIC	RICOTTA Preparato in polvere da aggiungere alla base bianca per ottenere un ottimo gelato al gusto ricotta	5	1,2 kg	40 gr/l			
SM	FETTA AL LATTE Preparato in polvere da aggiungere alla base bianca per ottenere un gelato con intenso gusto di latte e nota di miele	5	1,2 kg	30 - 40 gr/l			
NB	NONNA BISA Preparato in polvere da aggiungere alla base bianca per ottenere un gelato dal sapore biscotto	8	1,2 kg	100 - 120 gr/l			
NBS	NONNA BISA BISCOTTO Granella di biscotto ideale per arricchire e decorare il gelato, lo yogurt, dolci e semifreddi	8	1,25 kg	A piacere	-		
FCL	FICHI CAMELLATI Esclusiva specialità eseguita "a mano" secondo un'antica ricetta, ottima per variegare il gelato o come specialità gastronomica	4	2,5 kg	A piacere sul gelato fiordilatte, speciale sul gusto mascarpone o sul "Frozen yoghurt"	-		
FCLV	FICHI CAMELLATI	24	0,45 kg	A piacere	-	-	
DATL	DATTERI CAMELLATI	4	3 kg	A piacere	-	-	

GOALCREAM

COD.	PRODOTTO						
BTUBI	BIANCA	2	3 kg	A piacere		-	
BTUCR	CAMEL	2	3 kg	A piacere			
BTUNE	NERA	2	3 kg	A piacere			
BTUNO	NOCCIOLA	2	3 kg	A piacere			
BTUPIS	PISTACCHIO	2	3 kg	A piacere	-		

PRODOTTI CERTIFICATI BIO PER GELATERIA



COD.	PRODOTTO						
BFCL	FICHI CAMELLATI BIO Esclusiva specialità eseguita "a mano" secondo un'antica ricetta, ottima per variegare il gelato o come specialità gastronomica	4	2,5 kg	A piacere sul gelato fior di latte, speciale sul gusto mascarpone o sul "frozen yogurt"	-	-	
BIBFR	BIO BASE FRUTTA	12	1,3 kg	Dosi frutta: 1300 gr + 2,25 kg frutta + 1 l acqua + succo di limone bio			
				Dosi agrumi: 1300 gr + 1,5 l succo di limone bio + 1,5 l acqua			
BIBF	BIO BASE FIORDILATTE	8	1,9 kg	1900 gr + 3,1 l acqua		-	
BIBCA	BIO BASE CAFFÈ	8	2 kg	2000 gr + 3 l acqua		-	
BIBCI	BIO BASE CIOCCOLATA	8	2 kg	2000 gr + 3 l acqua		-	
BIBVA	BIO BASE VANIGLIA	8	1,9 kg	1900 gr + 3,1 l acqua		-	
NTB	NOCCIOLE TOSTATE BIO	4	2,5 kg	A piacere	-		
BNOC	PASTA NOCCIOLA BIO	4	2,5 kg	80 - 100 gr/l	-		
BPIS	PASTA PISTACCHIO BIO	4	2,5 kg	80 - 100 gr/l	-		



PRODOTTI CERTIFICATI BIO LINEA BIOGELART DOLCE

COD.	PRODOTTO					
101123	CONFETTURA EXTRA ALBICOCCHIE BIO	6	300 gr	A piacere		
101124	CONFETTURA EXTRA FRAGOLE BIO	6	300 gr	A piacere		
101125	CONFETTURA EXTRA FICHI BIO	6	300 gr	A piacere		
101126	CONFETTURA EXTRA FRUTTI DI BOSCO BIO	6	300 gr	A piacere		
101127	CONFETTURA EXTRA MIRTILLO BIO	6	300 gr	A piacere		
101128	CONFETTURA EXTRA PESCHE BIO	6	300 gr	A piacere		
101129	FICHI CAMELLATI BIO	6	250 gr	A piacere	-	
101130	DAIUNTAI CREMA BIO - NOCCIOLE E CACAO	6	300 gr	A piacere	-	
101131	DAIUNTAI CREMA BIO - NOCCIOLE	6	300 gr	A piacere	-	
101132	DAIUNTAI CREMA BIO - PISTACCHIO	6	300 gr	A piacere	-	
101133	DAIUNTAI CREMA BIO - MANDORLE	6	300 gr	A piacere	-	

PRODOTTI CERTIFICATI BIO LINEA BIOGELART SALATO

COD.	PRODOTTO					
101139	PESTO DI BASILICO BIO	6	130 gr	A piacere	-	
101140	LASASTE RAGÙ VEGETALE SOIA BIO	6	130 gr	A piacere		
101141	FATA BOTA SALSA PICCANTE BIO	6	130 gr	A piacere		
101137	KETCHUP BIO SQUEEZE	6	280 gr	A piacere		
101138	FATA BOTA SALSA PICCANTE BIO SQUEEZE	6	280 gr	A piacere		



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

biogelart.com - info@biogelart.com