

KATALOG



MISSION

Dank seines hohen Spezialisierungsgrades, seiner sorgfältigen und gewissenhaften Auswahl der Rohstoffe, seiner stets dynamischen und innovativen Mentalität und seines Service vor und nach dem Verkauf ist Biogelart ein qualifizierter und zuverlässiger Partner, der stets auf der Suche nach neuen Lösungen, Ideen und Vorschlägen ist, um den Kunden zufrieden zu stellen.

Qualität ist das Leitmotiv für alle unsere Entscheidungen und Produktionen. Qualität wird nicht im weitesten Sinne verstanden, sondern in einem absoluten Sinne, ohne Kompromisse, ethisch, verantwortungsbewusst und im Einklang mit den Prinzipien, die sie inspirieren. Das Unternehmen achtet zunehmend auf ökologische Aspekte und eine geringe Umweltbelastung und setzt nachhaltige Produktionsstrategien ein, vor allem die Verwendung von wiederverwertbaren Verpackungen. Ein weiterer Schlüsselfaktor ist die große Aufmerksamkeit, die der Auswahl der Mitarbeiter und der Zufriedenheit der Endverbraucher gewidmet wird; in der Tat ist die Zufriedenheit der Kunden das Hauptziel von Biogelart.

Unser Engagement für Qualitätsproduktion und Lebensmittelsicherheit spiegelt sich in der Tatsache wider, dass wir die Zertifizierungen IFS, BRC, ORGANIC, KOSHER und RAINFOREST ALLIANCE erhalten haben.

KATALOG

Biogelart.....	5
Milchbasen	6
Fruchtbasen.....	8
Gourmet gelato	10
Strukturverbesserer.....	10
Schokolade	11
Fertigprodukte.....	12
Superfrüchte-Pulver	13
Soft & Joghurt	14
Light & Soja	14
Klassische Eispasten	15
Fruchteispasten	16
Dekorationen.....	16
Variegati-Sossen	17
Variegati Aus Früchten.....	17
Granitas, Sorbets & Semifreddo	18
Konditorei.....	18
Cremes zum füllen.....	18
Topping	19
Biogelart-Spezialitäten.....	20
Goalcream	20
Bio-Produkte.....	21
Unsere Zertifizierungen	22

SYMBOLERKLÄRUNG



Verpackungsart



Rezept



● Vegan



Inhalt/Gewicht



Zubereitungstemperatur



● Glutenfrei



BIOGELART

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.

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 Biogelart 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.





BASR	REALE NEU Ohne pflanzliche Fette, mit hochwirksamen Emulgatoren. Moderne und vielseitige Basis, die für die Herstellung aller Arten von Eis geeignet ist.	5	3 kg	150 g / l Milch	 	-	
EU50	EUROPANNA 50 Das leichte Sahnearoma hebt den Geschmack der Milchgrundmasse hervor	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		-	
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		-	
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		-	
EUFUT	EURO FUTURA Komplettprodukt für ein reichhaltiges und cremiges Eis, dem nur ein wenig Zucker hinzugefügt werden muss, ohne Verwendung des Pasteurisierers	12	1,35 kg	1350 g + 3750 g Wasser + 900 g Zucker		-	
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 Pasteurisierer	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		-	
GELMIL	GELMILK 100 Spezielle Basis für cremiges und fein strukturiertes Eis	8	2 kg	100 g / l Milch		-	
N5L	NEUCREM 5 Reinheit und höchste Qualität für die Zubereitung von Milchgrundmassen	5	1 kg	5 g / l Milch			
NMO	NO MORE Basis für die Herstellung von Speiseeis ohne jegliche Zusatzstoffe	8	2 kg	100 gr / l Milch		-	
PM100L	PANMIX 100 Für fein strukturierte, samtige Milchgrundmassen. 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		-	
SL	SOLOLATTE NEU Basis, die nur mit Milch und Sahne verwendet werden kann.	15	1 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		-	
SLFL	SOLOLATTE LAKTOSEFREI NEU Basis, die nur mit Milch und Sahne verwendet werden kann, aber für Menschen mit Laktoseintoleranz geeignet ist.	15	1 kg	250 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		-	

FRUCHTBASEN





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 + 300 g Zucker + 500 g Früchte + 0,6 l Wasser			
				100 g + 250 g Zucker + 450 g Früchte + 100 g konzentrierte Eispaste + 0,6 l Wasser			
				100 g + 230 g Zucker + 150 g konzentrierte Eispaste + 1,02 l Wasser			
				Dosierung für Zitrone: 100 g + 330 g Zucker + 300 g Zitronensaft + 0,77 l Wasser			
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 + 0,65 l Wasser			
				50 g + 300 g Zucker + 300 Früchte + 50 g konzentrierte Eispaste + 0,40 l Wasser			
				50 g + 300 g Zucker + 150 g konzentrierte Eispaste + 1 l 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 + 1,5 l Wasser			
				1000 g + 1500 g Früchte + 1 l 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 + 1,5 l 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: 1000 g Sirup + 500 g Früchte			
LI50L	ZITRONE 50 Produkt für die einfache Zubereitung von Zitroneneis	10	1 kg	50 g/l			
NEUF5CL	NEUFRUT 5 Reines und hochwertiges Produkt für die Zubereitung von Grundmassen für Fruchteis	5	1 kg	5 g/l			
NF50	NATUR FRUTTA 50 Basis für die Herstellung von Fruchtspeiseeis ohne jegliche Zusatzstoffe	8	2 kg	50 g/l			

GOURMET GELATO

ART. N.	PRODUKT						
BREC	READY CHEF BASIS NEU	10	1,3 kg	Verwendung mit Käse und Gemüse			
BSPI	SPIRITOSA BASIS NEU	10	1 kg	Verwendung mit Spirituosen			

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						
GELL	GELMONT Mischung aus Emulgatoren in kaltlöslicher Paste	2	5 kg	Dosierung für Fruchteis:: 3 bis 5 g/l			
				Dosierung für Cremeeis:: 2 bis 4 g/l			
PROTL	PROTEIN GEL Mischung auf Eiweißbasis, die für einen erhöhten Lufteinschlag im Eis sorgt	8	2 kg	20 bis 60 g/l		-	
TESL	TESSIGEL Mischung auf Basis von pflanzlichen Fetten, speziellem Zucker, Milcheiweiß und Emulgatoren	8	2 kg	25 bis 60 g/l	 	-	
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	 	-	

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			
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		-	
CFEF	CHOCOLADE EXTRA DARK <i>NEU</i>	8	1,8 kg	1800 g + 2.4 l sehr heißes Wasser			
CKCRU	CIOCCO CRU Komplettmischung aus Rohrzucker, hochwertigem sortenreinem Kakao aus Sao Tomè und kleinen Stücken gerösteter Kakaobohnen	10	1,6 kg	1600 g + 2.5 l Wasser		-	
CKED	CIOCCO EXTRA DARK Komplettmischung für ein supercremiges und reines Bitterschokoladeneis ohne Milch	10	1,6 kg	1600 g + 2.4 l Wasser			
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		-	
CSM	MILCH STRACCIATELLA GLASUR <i>NEU</i>	2	3 kg	Nach Belieben	 	-	
MCB	WEISSE GLASUR	2	2,5 kg	Nach Belieben	 	-	
MCS	DUNKLE GLASUR	2	3 kg	Nach Belieben	 	-	
MCSTB1	STRACCIATELLA GLASUR FLASCHE	6	0,9 kg	Nach Belieben	 	-	

DEUTSCH

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



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			
CHK	CHEESE CAKE	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
CSAL	GESALZENES KARAMELL	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
EB	ENERGY BULL	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
HU	HUGO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
LCO	KOKOSMILCH Fertigprodukt für die Zubereitung von einzigartig zartem Kokoseis	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
LEML	LIMONCELLO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
LIQ	LAKRITZE Fertigprodukt für die Zubereitung von köstlichem Eis mit vollmundigem Lakritzgeschmack	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	
MERK	MERINGE	10	1,6 kg	1600 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		-	
PRO	PROSECCO	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			
SFLIZE	ZITRONE UND INGWER	12	1,35 kg	1350 g + 2,5 l Wasser			
SFWAL	WALDMEISTER	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SPR	SPRITZ	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
ZFIL	ZUCKERWATTE	10	1,6 kg	1600 g + 2,4 l Wasser		-	

KATALOG

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



ART. N.	PRODUKT						
LIML	LIME	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFANGL	WASSERMELONE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFANL	ANANAS	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFBAL	BANANE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser		-	
SFBER	BERGAMOTTE	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		-	
SFFBL	WALDFRÜCHTE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFFPL	PASSIONSFRUCHT ODER MARACUJA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFFRL	ERDBEERE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFGUL	GUAVE	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			
SFMEL	MELONE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFMELOL	GRANATAPFEL	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
SFMVL	GRÜNER APFEL	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			
SFTRL	TROPENFRÜCHTE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
UVL	ISABELLA TRAUBE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			

DEUTSCH

SOFT & YOGHURT

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						
CISL	SCHOKOLADE SOFT	8	1,85 kg	Komplett		-	
FSL	FIORDILATTE SOFT	8	1,85 kg	Komplett		-	
VSL	VANILLE SOFT	8	1,85 kg	Komplett		-	
YOGSL	YOGHURT SOFT Praktisches und preisgünstiges Qualitätsprodukt, das zusammen mit frischer Milch verwendet wird	8	1,85 kg	Komplett		-	
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	Komplett + Milch		-	
YGRE	GRIECHISCHER JOGHURT	12	1,3 kg	Komplett + Milch		-	
YOGNO	YOGURINO NEU Erdbeer-Joghurt-Geschmack	15	1,15 kg	Komplett + Milch		-	

KATALOG

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						
AL	A.C.E.	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l Wasser			
BVG	VEGGYGEL vegane Basis	12	1,35 kg	1350 g + 2,5 l Wasser			
SSSL	SOJA-BASIS	15	1 kg	1000 g + 2 l Wasser			
YSZL	YOGHART KOMPLETT 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 Milch		-	

KLASSISCHE EISPASTEN

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

FRUCHTEISPASTEN

ART. N. PRODUKT



ANL	ANANAS	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
BAL	BANANE	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
CIL	KIRSCH	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
COL	KOKOS	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
FBL	WALDFRÜCHTE	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
FRL	ERDBEERE	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
KIL	KIWI	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
LAL	HIMBEERE	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
MELL	MELONE	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
MELLL	GRÜNER APFEL	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
MGL	MANGO	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
MILL	HEIDELBEERE	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
PAMA	AMARENA	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●
PEL	GELBER PFIRSICH	2	3 kg	80 - 100 g/l	●	●

KATALOG

DEKORATIONEN

ART. N. PRODUKT



APS	GEHACKTE ERDNÜSSE KARAMELLISIERT UND GESALZEN	2	2,5 kg	Nach Belieben	●	●
CRUB	BUTTER-VANILLE CRUMBLE	2	1,5 kg	Nach Belieben	-	●
CRUC	SCHOCKO-CRUMBLE	2	1,5 kg	Nach Belieben	-	●
CRUM	KARAMELL CRUMBLE	2	1,5 kg	Nach Belieben	-	●
DECFR	CRUMBLE ROTE FRÜCHTE NEU	2	1,5 kg	Nach Belieben	-	●
DECVE	CRUMBLE PISTAZIE NEU	2	1,5 kg	Nach Belieben	-	●
GPSS	GEHACKTE KARAMELLISIERTE PISTAZIEN NEU	2	2 kg	Nach Belieben	●	●
NT	GERÖSTETE HASELNÜSSE	5	2 kg	Nach Belieben	●	●

SAUCE UND CREME - VARIEGATI

ART. N. PRODUKT



BIK	BISKREAM <i>Biskuitcreme</i>	2	2,5 kg	Nach Belieben	●	●
CREB	BUENA CREAM <i>Haselnusscreme mit Waffeln</i>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-
NOKBN	NOCCIOKKA PROFESSIONAL BLACK COOKIES	2	3 kg	Nach Belieben	-	-
NOKBS	NOCCIOKKA PROFESSIONAL SPECULOS	2	3 kg	Nach Belieben	-	-
NOKKO	NOCCIOKKA PROFESSIONAL COOKIES	2	3 kg	Nach Belieben	-	-
NOKP	NOCCIOKKA PROFESSIONAL <i>Haselnuss und Kakao Aufstrich</i>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●
NOKPB	NOCCIOKKA PROFESSIONAL PROFITEROL	2	3 kg	Nach Belieben	-	-
NOKPM	NOCCIOKKA PROFESSIONAL MERINGA	2	2,5 kg	Nach Belieben	-	-
NOKTO	NOCCIOKKA PROFESSIONAL TORRONE	2	3 kg	Nach Belieben	-	-
NOKWA	NOCCIOKKA PROFESSIONAL WAFER	2	3 kg	Nach Belieben	-	-
SCAFL	KAFFEE	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
SCRCARL	CREME CARAMEL	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
SLIQ	LAKRITZE	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
SMVL	GRÜNER APFEL	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
VARMAK	MACADAMIA NEU	2	3 kg	Nach Belieben	-	●
VARNB	NONNA BISA	2	3 kg	Nach Belieben	-	-
VARPK	PISTAZIE KROK	2	3 kg	Nach Belieben	-	-
VDC	DULCE DE LECHE	2	3 kg	Nach Belieben	-	●

DEUTSCH

VARIEGATI AUS FRÜCHTEN

ART. N. PRODUKT



AM24	AMARENATA	2	5 kg	Nach Belieben	●	●
TAR	ORANGE	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFBL	WALDFRÜCHTE	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFFPL	PASSIONSFRUCHT	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFL	ERDBEERE	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFLIM	LEMONCELLO AUS SORRENTO	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFM	SPÄTE CIACULLI-MANDARINE	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFMAN	MANGO	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFMI	HEIDELBEERE	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFP	BIRNE	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TFZ	INGWER	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TL	ZITRONE	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TLA	HIMBEERE	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TML	APFEL	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
TPC	BIRNE UND SCHOKOLADE	2	3 kg	Nach Belieben	●	●
VAL	SAUERKIRSCH	2	3 kg	Nach Belieben	●	●

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			
SBC	KAFFEE Fertigprodukt für den Granitor zur Zubereitung einer köstlichen Creme aus Arabica-Kaffee	10	1,6 kg	1600 g/l + 3 l Wasser		-	
SBGL	SORBET Spezialprodukt für die Zubereitung von klassischem Zitronensorbet im Granitor	12	1,25 kg	1250 g/l + 3 l Wasser			

KONDITIONEIREI

ART. N. PRODUKT



GLO01	TRANSPARENT NEUTRALE GLASUR Gebrauchsfertiges Produkt, geeignet für die transparente Umhüllung von Eistorten, Halbgefrorenem, Einzelportionen usw.	2	3 kg	Nach Belieben	-		
KRO	KROKER Zubereitung in Pulverform für Crunchies, Riegel usw.	10	1 kg	2 parti Kroker + 1 parte frutta secca			
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 + 0,5 l Wasser		-	
PASCR	PASCREAM Kaltverarbeiteter Pudding	10	1 kg	Für die Verarbeitung in der Rührmaschine: 375 g + 1 l 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 cold milk + 250 g ice cream mix		-	
VEGM	VEGAN MOUSSE NEU	10	1 kg	Für die Verarb. in der Rührmaschine: 600 gr Sonnenblumenöl + 2 kg Wasser oder Pflanzengetränk	-		

CREMES ZUM FÜLLEN

ART. N. PRODUKT



RI001	CREMA RICCA MILCH UND HASELNÜSSE Gebrauchsfertige Haselnuss- und Milchfüllcreme	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	
RI002	CREMA RICCA MILCH UND PISTAZIE Gebrauchsfertige Pistazien-Milch-Füllcreme	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	
RI003	CREMA RICCA ZITRONE UND MANDELN Gebrauchsfertige Mandelfüllcreme mit einem Hauch von Zitronenaroma	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	

TOPPING

ART. N.	PRODUKT					
TDC	DULCE DE LECHE	6	1 kg	Nach Belieben	-	●
TOAM	SAUERKIRSCH	6	1 kg	Nach Belieben	●	●
TOCAF	KAFFEE	6	1 kg	Nach Belieben	●	●
TOC	SCHOKOLADE	6	1 kg	Nach Belieben	●	●
TOCB	WEISSE SCHOKOLADE	6	1 kg	Nach Belieben	-	●
TOCF	DUNKLE SCHOKOLADE	6	1 kg	Nach Belieben	●	●
TOCL	MILCHSCHOKOLADE	6	1 kg	Nach Belieben	-	●
TOCO	KOKOS	6	1 kg	Nach Belieben	●	●
TOCR	CREME CARAMEL	6	1 kg	Nach Belieben	●	●
TOCS	GESALZENES KAREMELL	6	1 kg	Nach Belieben	-	●
TOCV	CREMOVO (EIERCREME) NEU	6	1 kg	Nach Belieben	-	●
TOF	TOFFEE	6	1 kg	Nach Belieben	-	●
TOFB	WALDFRUCHTE	6	1 kg	Nach Belieben	●	●
TOFP	PASSIONSFRUCHT	6	1 kg	Nach Belieben	●	●
TOFR	ERDBEERE	6	1 kg	Nach Belieben	●	●
TOFT	TROPEN-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	●	●
TOMAN	MANDEL	6	1 kg	Nach Belieben	-	●
TOME	MINZE	6	1 kg	Nach Belieben	●	●
TOMG	GRANATAPFEL	6	1 kg	Nach Belieben	●	●
TOMI	HONIG	6	1 kg	Nach Belieben	-	●
TOMIR	HEIDELBEERE	6	1 kg	Nach Belieben	●	●
TONO	HASELNUSS	6	1 kg	Nach Belieben	-	●
TONOK	NOCCIOKKA	6	1 kg	Nach Belieben	-	●
TOPI	PISTAZIE	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	●	●

DEUTSCH



GELART-SPEZIALITÄTEN

ART. N. PRODUKT



CML	CIALD MIX Produkt für die Eigenherstellung von Eistüten, Waffeln und Waffelkörbchen	8	2 kg	1000 g + 3 ganze Eier + 0,5 l lauwarmes Wasser		-	-
FCL	KARAMELLISIERTE FEIGEN Exklusive Spezialität, die per Hand nach einem alten Rezept hergestellt wird. Ideal zum Marmorieren von Eis oder als typische Spezialität	2	2,5 kg	Nach Belieben für die Eissorte „Fior di latte“, ideal in Kombination mit Mascarpone oder „Frozen Yoghurt“	-	-	
NB	NONNA BISA Fertigpulver, das der weißen Basis hinzugefügt wird, um Eis mit Keksgeschmack zu erhalten	8	1,25 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	-	-	-
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		-	
YOGL	YOGHART Fertigpulver, das der weißen Basis hinzugefügt wird, um ein perfektes Eis mit Joghurtgeschmack zu erhalten	5	1,2 kg	40 g/l		-	

KATALOG

GOALCREAM

ART. N. PRODUKT



BTUBI	WEISS	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	
BTUCL	MILCHSCHOKOLADE	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	
BTUCR	CAMEL	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	
BTUGI	GIANDUIA	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	
BTULQ	LAKRITZE	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

ART. N.	PRODUKT						
BIBCA	BIO KAFFEE BASIS	8	2 kg	2000 g + 3 l Wasser		-	
BIBCI	BIO SCHOKOLADEN BASIS	8	2 kg	2000 g + 3 l Wasser		-	
BIBF	BIO FIORDILATTE BASIS	8	1,9 kg	1900 g + 3,1 l Wasser		-	
BIBFR	BIO FRUCHTBASIS	12	1,3 kg	Dosierung für Fruchteis: 1300 g + 2,25 kg Früchte + 1 l Wasser + biologischer Zitronensaft			
				Citrus fruit dosage: 1300 g + 1,5 l biologischer Zitronensaft + 1,5 l Wasser			
BIBVA	BIO VANILLE BASIS	8	1,9 kg	1900 g + 3,1 l Wasser		-	
BIBY	BIO JOGHURT BASIS	8	1,9 kg	1900 g + 3,1 l Wasser		-	
BFCL	KARAMELLISIERTE BIO FEIGEN Exklusive Spezialität, die per Hand nach einem alten Rezept hergestellt wird. Ideal zum Marmorieren von Eis oder als typische Spezialität	2	2,5 kg	Nach Belieben für die Eissorte „Fior di latte“, ideal in Kombination mit Mascarpone oder „Frozen Yoghurt“	-	-	
BNOG	BIO HASELNÜSSE PASTEN	2	2,5 kg	80 - 100 g/l	-		
BPIS	BIO PISTAZIE PASTEN	2	2,5 kg	80 - 100 gr/l	-		
NTB	GERÖSTETE BIO HASELNÜSSE	10	1 kg	Nach Belieben	-		

DEUTSCH

UNSERE ZERTIFIZIERUNGEN:

LEBENSMITTELSICHERHEIT	
	BRC Norm zur Lebensmittelsicherheit
	IFS Norm zur Lebensmittelsicherheit
BIO-ZERTIFIZIERUNG	
	Bio-Zertifizierung
ETHIK	
	KOSHER Ethische Zertifizierung
NACHHALTIGKEIT	
	RAINFOREST ALLIANCE



BIOGELART SRL
via Caduti del Lavoro 5, Bagnacavallo (RA)
Tel +39 0545 61584
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: IT02617920398
www.biogelart.com- info@biogelart.com