

Don't worry, Biogelart.



PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ PER GELATO ARTIGIANALE IN TUTTO IL MONDO

Il gelato artigianale secondo noi.



**Biogelart è un'azienda italiana di prodotti
per gelateria e specialità dolciarie.**

**Nata nel 1992, ha il suo punto di forza nelle scelte
di qualità su materie prime, attrezzature e personale.**

Biogelart studia e crea l'eccellenza.

**Sempre attenta alle novità del mercato, sviluppa
prodotti di alta qualità facili da utilizzare.**

**Tutte le fasi del ciclo produttivo sono controllate
rispettando i più alti standard internazionali.**

**È così che dalla dimensione locale,
negli anni si è aperta ai mercati nazionali
e internazionali, mantenendo il forte legame
con il proprio territorio di origine, la Romagna.**

Il catalogo dei nostri prodotti

Dalle miscele base per gelati della tradizione
alle corpose paste, dalle fresche preparazioni per granite
alle croccanti decorazioni, dalle proposte ipocaloriche
alle ricche e versatili guarnizioni, Biogelart offre
linee complete di prodotti da utilizzare con semplicità.

Gustose e pratiche soluzioni, ottime se si seguono
i suggerimenti per le dosi, ma anche vivace
stimolo per originali creazioni.

L'impegno nella produzione di qualità e nel rispetto
della sicurezza alimentare trova riscontro nelle certificazioni,
specifiche nei vari ambiti.



Basi latte	6
Basi frutta	7
Cioccolato	8
Miglioratori	8
Completi in polvere	9
Superfrutta in polvere	10
Soft & yogurt	11
Light & soia	11
Paste classiche	12
Paste frutta	13
Decorazioni	13
Variegati	14
Variegati con frutta	14
Granite, sorbetti & creme ghiacciate	15
Pasticceria	15
Linea ricca - Creme	15
Topping	16
Specialità Biogelart	17
Goalcream	17
Prodotti certificati bio	18



CONFEZIONE



PACCHETTO



RICETTA



TEMPERATURA









VEGANO



SENZA GLUTINE







Basi latte

COD.	PRODOTTO						
EU50	EUROPANNA 50 Un lieve aroma di panna per esaltare le miscele al latte.	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	●	-	●
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 straciatella.	8	2 kg	50 gr / l di latte	●	-	●
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 straciatella.	12	1,35 kg	No zucchero	●	-	●
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	No zucchero	●	-	●
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	Completo	●	-	●
FUTVL	FUTURA VANIGLIA Alle caratteristiche della base Futura si aggiunge un inconfondibile aroma alla vaniglia Bourbon.	10	1,6 kg	Completo	●	-	●
GELMIL	GELMILK 100 Base speciale per gelati dalla struttura cremosa e molto fine.	8	2 kg	100 gr / l di latte	●	-	●
N5L	NEUCREM 5 Purezza e alta qualità, per la preparazione di miscele al latte.	5	1 kg	5 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	●	-	●
SL	SOLO LATTE Base il cui uso è previsto unicamente con latte e panna.	15	1 kg	250 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	●	-	●

Born to be
creamy









Basi frutta

COD.	PRODOTTO						
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			
AFL5	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			
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	●	●	●
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	●	●	●
NEUF5CL	NEUFRUT 5 Prodotto purissimo di alta qualità per la preparazione di miscele per il gelato alla frutta.	5	1 kg	5 gr/l	● ●	●	●

Born to be cool







Cioccolato

COD.	PRODOTTO						
C22/24L	CACAO 22/24 Pregiato cacao olandese per un ottimo gelato al gusto cioccolato.	5	3 kg	150 gr / l di latte	●	●	●
CB	CIOCCO BIANCO Preparato completo per gelato al cioccolato bianco: un gusto inimitabile, dalla struttura fine e vellutata.	8	2 kg	50 gr / l di latte	●	-	●
CF	CIOCCO FONDENTE Preparato completo per produrre un gelato dal gusto caratteristico del cioccolato fondente.	8	2 kg	100 gr / l di latte	●	-	●
CFEF	CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE	8	2 kg	50 gr / l di latte	●	●	●
CKCRU	CIOCCO CRU Preparato completo contenente zucchero di canna, pregiato cacao monorigine di Sao Tomè e pezzettini di fava di cacao tostata.	8	2 kg	50 gr / l di latte	●	-	●
CKED	CIOCCO EXTRA DARK Preparato completo per ottenere un cremosissimo gelato fondente puro senza latte.	12	1,35 kg	No zucchero	●	●	●
CKL	CIOCCO KOMPLET Preparato completo di tutti gli ingredienti per produrre un gelato al cioccolato classico, ben bilanciato, cremoso e spatolabile per lungo tempo.	12	1,35 kg	No zucchero	●	-	●
CSM	COPERTURA STRACCIATELLA AL LATTE	10	1,6 kg	Completo	●	-	●
MCSTB1	COPERTURA STRACCIATELLA BOTTIGLIA	5	1 kg	5 gr / l di latte	●	-	●







Born to be excellent



Miglioratori

COD.	PRODOTTO						
GELL	GELMONT Composizione di emulsionanti in pasta solubile a freddo.	2	5 kg	Dosaggio frutta: da 3 a 5 gr/l Dosaggio creme: da 2 a 4 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	●	-	●
TESL	TESSIGEL Preparato a base di grassi vegetali, zuccheri speciali, proteine del latte ed emulsionanti.	8	2 kg	Da 25 a 60 gr/l	●	-	●
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	●	-	●


Completi in polvere

COD.	PRODOTTO						
CAFKL	CAFFÈ KOMPLET 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 gelato: 1600 gr + 2,4 l acqua Dosaggio granitore: 1600 gr + 3 l acqua	●	-	●
CHK	CHEESE CAKE	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua	●	-	●
CSAL	CARAMELLO SALATO	12	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua	●	-	●
EB	ENERGY BULL	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
HU	HUGO	10	1,25 kg	1250 gr + 2,5 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	●	-	●
LEML	LEMONCELLO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 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	●	-	●
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	●	-	●
PRO	PROSECCO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
SFMENL	MENTA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
SPR	SPRITZ	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
ZFIL	ZUCCHERO FILATO	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua	●	-	●

Born to be
tasty



Superfrutta in polvere

COD.	PRODOTTO						
LIML	LIME	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
SFANGL	ANGURIA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
SFANL	ANANAS	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	●	-	●
SFFBL	FRUTTI DI BOSCO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
SFFPL	FRUTTI DELLA PASSIONE O MARACUJA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
SFFRL	FRAGOLA	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	●	●	●
SFMEL	MELONE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
SFMELOL	MELOGRANO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
SFMVL	MELA VERDE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
SFOS	OLIVELLO SPINOSO SANDDORN	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	●	●	●
SFTRL	FRUTTI TROPICALI	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
UVL	UVA FRAGOLA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●









Born to be
juicy







Born to be soft



Soft & yogurt

COD.	PRODOTTO						
CISL	CIOCCOLATO SOFT	8	1,85 kg	Completo	●	-	●
FSL	FIORDILATTE SOFT	8	1,85 kg	Completo	●	-	●
VSL	VSL VANIGLIA SOFT	8	1,85 kg	Completo	●	-	●
YOGSL	YOGHURT SOFT Prodotto di qualità pratico ed economico da utilizzare con latte fresco.	8	1,85 kg	Completo	●	-	●
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	Completo + latte	●	-	●
YGRE	YOGURT GRECO	12	1,3 kg	Completo + latte	●	-	●

Light & soia

COD.	PRODOTTO						
AL	A.C.E.	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
BVG	VEGGYGEL	12	1,35 kg	1350 gr + 2,5 l acqua	●	●	●
SSSL	SOIA BASE	15	1 kg	1000 gr + 2 l acqua	●	●	●
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 latte	●	-	●



Born to be light







Paste classiche

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

Born to be
original









Paste frutta

COD.	PRODOTTO						
ANL	ANANAS	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
BAL	BANANA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
CIL	CILIEGIA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
COL	COCCO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
FBL	FRUTTI DI BOSCO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
FRL	FRAGOLA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
KIL	KIWI	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
LAL	LAMPONE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
MELL	MELONE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
MELLL	MELA VERDE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
MGL	MANGO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
MILL	MIRTILLO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
PAMA	AMARENA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
PEL	PESCA GIALLA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●







Born to be
crunchy



Decorazioni

COD.	PRODOTTO						
APS	GRANELLA DI ARACHIDI PRALINATE E SALATE	2	2,5 kg	A piacere	-	●	●
CRUB	CRUMBLE AL BURRO E VANIGLIA	2	1,5 kg	A piacere	-	-	●
CRUC	CRUMBLE CACAO	2	1,5 kg	A piacere	-	-	●
CRUM	CRUMBLE CAMELLO	2	1,5 kg	A piacere	-	-	●
DECFR	CRUMBLE FRUTTI ROSSI	2	1,5 kg	A piacere	-	-	●
DECVE	CRUMBLE PISTACCHIO	2	1,5 kg	A piacere	-	-	●
GPPS	GRANELLA DI PISTACCHI PRALINATI	2	2 kg	A piacere	-	●	●
NT	NOCCIOLE TOSTATE	5	2 kg	A piacere	-	●	●





Variegati in salsa & crema

COD.	PRODOTTO						
CREB	CREMA BUENA Crema alla nocciola con wafer	2	3 kg	A piacere	-	-	●
NOKBN	NOCCIOKKA PROFESSIONAL BLACK COOKIES	2	3 kg	A piacere	-	-	●
NOKBS	NOCCIOKKA PROFESSIONAL SPECULOS	2	3 kg	A piacere	-	-	●
NOKKO	NOCCIOKKA PROFESSIONAL COOKIES	2	3 kg	A piacere	-	-	●
NOKP	NOCCIOKKA PROFESSIONAL Crema spalmabile di nocciole e cioccolato	2	3 kg	A piacere	-	-	●
NOKWA	NOCCIOKKA PROFESSIONAL WAFER	2	3 kg	A piacere	-	-	-
SCAFL	CAFFÈ	2	3 kg	A piacere	-	-	-
SCRCARL	CREME CARAMEL	2	3 kg	A piacere	-	-	-
VDC	DULCE DE LECHE	2	3 kg	A piacere	-	●	-
VARDU	VARIEGATO PISTACCHIO DUBAI	2	3 kg	A piacere	-	●	●
VARNB	NONNA BISA	2	3 kg	A piacere	-	●	-
VARPIVEG	VARIEGATO PISTACCHIO VEGAN KROK	2	3 kg	A piacere	-	●	●
VARPK	PISTACCHIO KROK	2	3 kg	A piacere	-	●	-

Born to be
precious



Variegati con frutta

COD.	PRODOTTO						
AM24	AMARENATA	2	5 kg	A piacere	-	●	●
TAR	ARANCIA	2	3 kg	A piacere	-	●	●
TFBL	FRUTTI DI BOSCO	2	3 kg	A piacere	-	●	●
TFFPL	FRUTTO DELLA PASSIONE	2	3 kg	A piacere	-	●	●
TFL	FRAGOLA	2	3 kg	A piacere	-	●	●
TFMAN	MANGO	2	3 kg	A piacere	-	●	●
TFMI	MIRTILLO	2	3 kg	A piacere	-	●	●
TL	LIMONE	2	3 kg	A piacere	-	●	●
TLA	LAMPONE	2	3 kg	A piacere	-	●	●
VAL	AMARENA	2	3 kg	A piacere	-	●	●

Born to be sweet



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, 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	●	-	●






Linea ricca - Creme

COD.	PRODOTTO						
RI001	CREMA RICCA LATTE E NOCCIOLE Crema per farcitura e riempimento pronta all'uso alla nocciola e latte.	2	3 kg	A piacere	-	-	●
RI002	CREMA RICCA LATTE E PISTACCHI Crema per farcitura e riempimento pronta all'uso al pistacchio e latte.	2	3 kg	A piacere	-	-	●
RI003	CREMA RICCA LIMONE E MANDORLE Crema per farcitura e riempimento pronta all'uso alle mandorle con un leggero aroma di limone.	2	3 kg	A piacere	-	-	●

Granite, sorbetti e 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	●	●	●
SBC	CAFFÈ Prodotto da impiegare nel granitore per servire una squisita crema al caffè di Arabica.	12	1,6 kg	1600 gr/l + 3 l acqua	●	-	●
SBGL	SORBETTO Prodotto specifico per la preparazione del classico sorbetto al limone nel granitore.	10	1,25 kg	1250 gr/l + 3 l acqua	●	●	●

Topping

COD.	PRODOTTO						
TDC	DULCE DE LECHE	6	1 kg	A piacere	-	-	●
TOAM	AMARENA	6	1 kg	A piacere	-	●	●
TOCAF	CAFFÈ	6	1 kg	A piacere	-	●	●
TOC	CIOCCOLATO	6	1 kg	A piacere	-	●	●
TOCB	CIOCCOLATO BIANCO	6	1 kg	A piacere	-	-	●
TOCF	CIOCCOLATO FONDENTE	6	1 kg	A piacere	-	●	●
TOCL	CIOCCOLATO AL LATTE	6	1 kg	A piacere	-	-	●
TOCO	COCCO	6	1 kg	A piacere	-	●	●
TOCR	CREME CARAMEL	6	1 kg	A piacere	-	●	●
TOCS	CARAMELLO SALATO	6	1 kg	A piacere	-	-	●
TOCV	CREMOVO	6	1 kg	A piacere	-	-	●
TOF	TOFFEE	6	1 kg	A piacere	-	-	●
TOFB	FRUTTI DI BOSCO	6	1 kg	A piacere	-	●	●
TOFP	FRUTTO DELLA PASSIONE	6	1 kg	A piacere	-	●	●
TOFR	FRAGOLA	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	-	●	●
TOMAN	MANDORLA	6	1 kg	A piacere	-	-	●
TOME	MENTA	6	1 kg	A piacere	-	●	●
TOMG	MELOGRANO	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	NOCCIOKKA	6	1 kg	A piacere	-	-	●
TOPI	PISTACCHIO	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	-	●	●

Born to be
surprising









Specialità Gelart

COD.	PRODOTTO						
CML	CIALD MIX Prodotto per la preparazione artigianale di coni, cialde e cestini.	8	2 kg	A piacere	●	-	-
FCL	FICHI CARAMELLATI Esclusiva specialità eseguita "a mano" secondo un'antica ricetta, ottima per variegare il gelato o come specialità gastronomica.	2	2,5 kg	A piacere	-	-	●
NB	NONNA BISA Preparato in polvere da aggiungere alla base bianca per ottenere un gelato dal sapore biscotto.	8	1,25 kg	A piacere	●	-	-
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	-	-	-
RIC	RICOTTA Preparato in polvere da aggiungere alla base bianca per ottenere un ottimo gelato al gusto ricotta.	5	1,2 kg	A piacere	●	-	●
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	A piacere	●	-	●
YOGI	YOGHART Preparato in polvere da aggiungere alla base bianca per ottenere un ottimo gelato al gusto yogurt.	5	1,2 kg	A piacere	●	-	●

Born to be special









Goalcream

COD.	PRODOTTO						
BTUBI	BIANCA	2	3 kg	A piacere	-	-	●
BTUCL	CIOCcolato AL LATTE	2	3 kg	A piacere	-	-	●
BTUCR	CARAMEL	2	3 kg	A piacere	-	-	●
BTUGI	GIANDUIA	2	3 kg	A piacere	-	-	●
BTULQ	LIQUIRIZIA	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						
BIBCA	BIO BASE CAFFÈ	8	2 kg	2000 gr + 3 l acqua	●	-	●
BIBCI	BIO BASE CIOCCOLATA	8	2 kg	2000 gr + 3 l acqua	●	-	●
BIBF	BIO BASE FIORDILATTE	8	1,9 kg	1900 gr + 3,1 l acqua	●	-	●
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			
BIBVA	BIO BASE VANIGLIA	8	1,9 kg	1900 gr + 3,1 l acqua	●	-	●
BIBY	BIO BASE YOGURT	8	1,9 kg	1900 gr + 3,1 l acqua	●	-	●
BFCL	FICHI CAMELLATI BIO Esclusiva specialità eseguita "a mano" secondo un'antica ricetta, ottima per variegare il gelato o come specialità gastronomica.	2	2,5 kg	A piacere sul gelato fior di latte, speciale sul gusto mascarpone o sul "frozen yogurt"	-	-	●
BNOC	PASTA NOCCIOLA BIO	2	2,5 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
BPIS	PASTA PISTACCHIO BIO	2	2,5 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
NTB	NOCCIOLE TOSTATE BIO	10	1 kg	A piacere	-	●	●



Born to be bio





BIOGELART srl

Via Caduti del Lavoro 5
48012 Bagnacavallo (RA), Italia
Tel. +39 0545 61584
info@biogelart.com
