

# Don't worry, Biogelart.



HOCHWERTIGE PRODUKTE FÜR HANDWERKLICH HERGESTELLTES SPEISEEIS WELTWEIT

**Handwerklich hergestelltes  
speiseeis nach  
unseren vorstellungen.**



**Biogelart ist ein italienisches Unternehmen, das Produkte für Speiseeis und Konditoreispezialitäten herstellt. Die Stärke des 1992 gegründeten Unternehmens liegt in der Auswahl der Rohstoffe, der Anlagen und der Mitarbeiter.**

**Biogelart erforscht und schafft Exzellenz. Immer auf der Suche nach Marktneuheiten entwickelt das Unternehmen Produkte von hoher Qualität, die einfach zu handhaben sind. Alle Phasen des Produktionszyklus werden nach den höchsten internationalen Standards kontrolliert.**

**Ausgehend von einer lokalen Dimension hat sich das Unternehmen im Laufe der Jahre nationale und internationale Märkte erschlossen, ohne dabei die enge Verbindung zu seinem Ursprungsgebiet, der Romagna, zu verlieren.**

# Unser produktkatalog

Von den Basismischungen für traditionelles Speiseeis bis zu den gehaltvollen Teigen, von den frischen Zubereitungen für Slushies bis zu den knusprigen Dekorationen, von den kalorienarmen Vorschlägen bis zu den reichhaltigen und vielseitigen Toppings bietet Biogelart komplette Produktlinien, die einfach in der Anwendung sind.

Leckere und praktische Lösungen, die bei Einhaltung der Dosierungsempfehlungen sehr gut schmecken, aber auch zu originellen Kreationen anregen.

Die Verpflichtung zur Qualitätsproduktion und zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit spiegelt sich in den Zertifizierungen wider, die für die verschiedenen Bereiche gelten.



<b>Milchbasen</b> .....	<b>6</b>
<b>Fruchtbasen</b> .....	<b>7</b>
<b>Schokolade</b> .....	<b>8</b>
<b>Strukturverbesserer</b> .....	<b>8</b>
<b>Fertigprodukte</b> .....	<b>9</b>
<b>Superfrüchte-Pulver</b> .....	<b>10</b>
<b>Soft &amp; Joghurt</b> .....	<b>11</b>
<b>Light &amp; Soja</b> .....	<b>11</b>
<b>Klassische Eispasten</b> .....	<b>12</b>
<b>Fruchteispasten</b> .....	<b>13</b>
<b>Dekorationen</b> .....	<b>13</b>
<b>Variegati-Sossen</b> .....	<b>14</b>
<b>Variegati Aus Früchten</b> .....	<b>14</b>
<b>Granitas, Sorbets &amp; Semifreddo</b> .....	<b>15</b>
<b>Konditorei</b> .....	<b>15</b>
<b>Cremes zum füllen</b> .....	<b>15</b>
<b>Topping</b> .....	<b>16</b>
<b>Biogelart-Spezialitäten</b> .....	<b>17</b>
<b>Goalcream</b> .....	<b>17</b>
<b>Bio-Produkte</b> .....	<b>18</b>



VERPACKUNGS



INHALT/GEWICHT



REZEPT



TEMPERATUR



VEGAN



GLUTENFREI

# Milchbasen

COD.	PRODUKT						
<b>EU50</b>	<b>EUROPANNA 50</b> Das leichte Sahnearoma hebt den Geschmack der Milchgrundmasse hervor.	8	2 kg	50 gr / l Milch	●	-	●
<b>EU100</b>	<b>EURO PANNA 100</b> Für Milchgrundmassen mit zartem Sahnearoma. Mit pflanzlichen Fetten.	8	2 kg	100 gr / l Milch	●	-	●
<b>EU50P</b>	<b>EURO 50 PLUS</b> Auf Basis von pflanzlichen Fetten für Milchgrundmassen.	8	2 kg	50 gr / l Milch	●	-	●
<b>EU50S</b>	<b>EURO 50 STRACCIATELLA</b> Für Milchbasen mit dem unverwechselbaren Stracciatella-Geschmack.	8	2 kg	50 gr / l Milch	●	-	●
<b>EUAP</b>	<b>EURO STRACCIATELLA</b> 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	Kein Zucker	●	-	●
<b>EUFUT</b>	<b>EURO FUTURA</b> Komplettprodukt für ein reichhaltiges und cremiges Eis, dem nur ein wenig Zucker hinzugefügt werden muss, ohne Verwendung des Pasteurisierers.	12	1,35 kg	Kein Zucker	●	-	●
<b>FUTL</b>	<b>FUTURA</b> 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	Komplett	●	-	●
<b>FUTVL</b>	<b>FUTURA VANILLE</b> Die charakteristischen Merkmale der Eisbasis Futura werden durch ein unvergleichliches Aroma nach Bourbon-Vanille ergänzt.	10	1,6 kg	Komplett	●	-	●
<b>GELMIL</b>	<b>GELMILK 100</b> Spezielle Basis für cremiges und fein strukturiertes Eis.	8	2 kg	100 gr / l Milch	●	-	●
<b>N5L</b>	<b>NEUCREM 5</b> Reinheit und höchste Qualität für die Zubereitung von Milchgrundmassen.	5	1 kg	5 gr / l Milch	●	-	●
<b>PM100L</b>	<b>PANMIX 100</b> Für fein strukturierte, samtige Milchgrundmassen. Mit pflanzlichen Fetten.	8	2 kg	100 gr / l Milch	●	-	●
<b>SL</b>	<b>SOLOLATTE</b> Basis, die nur mit Milch und Sahne verwendet werden kann.	15	1 kg	250 gr / l Milch	●●	-	●
<b>SL100</b>	<b>SOLOLATTE 100</b> 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 gr / l Milch	●	-	●
<b>SLPS</b>	<b>SOLOLATTE PLUS</b> 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 gr / l Milch	●	-	●

Born to be  
creamy



# Fruchtbasen

COD.	PRODUKT						
<b>AFL1</b>	<b>ARTFRUT 100</b> Hochwertiges Produkt für die Zubereitung köstlicher Frucht sorbets 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 gr + 300 gr Zucker + 500 gr Früchte + 0,6 l Wasser ..... 100 gr + 250 gr Zucker + 450 gr Früchte + 100 gr konzentrierte Eispaste + 0,6 l Wasser ..... 100 gr + 230 gr Zucker + 150 gr konzentrierte Eispaste + 1,02 l Wasser ..... <b>Dosierung für Zitrone:</b> 100 gr + 330 gr Zucker + 300 gr Zitronensaft + 0,77 l Wasser	● ●	●	●
<b>AFLE</b>	<b>ARTFRUT 50 EXTRA</b> Hochwertiges Produkt für die Zubereitung einer optimalen Grundmasse für Fruchtis ohne Milch und Milchprodukte. Verleiht dem Eis Cremigkeit, Volumen und hohe Stabilität in der Eisvitrine.	8	2 kg	50 gr + 300 gr Zucker + 500 gr Früchte + 0,65 l Wasser ..... 50 gr + 300 gr Zucker + 300 gr Früchte + 50 gr konzentrierte Eispaste + 0,40 l Wasser ..... 50 gr + 300 gr Zucker + 150 gr konzentrierte Eispaste + 1 l Wasser	● ●	●	●
<b>AFKLL</b>	<b>ARTFRUT KOMPLET</b> 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 gr + 1000 gr Früchte + 1,5 l Wasser ..... 1000 gr + 1500 gr Früchte + 1 l Wasser	●	●	●
<b>FLL</b>	<b>FRUTTOLIGHT</b> Für die Zubereitung von Fruchtis. Sorgt für ein köstliches und schmackhaftes Sorbet mit niedrigem Kaloriengehalt. Ohne Milch und Saccharose, nur mit Fruktose gesüßt.	15	1 kg	1000 gr + 1000 gr Früchte + 1,5 l Wasser	●	●	●
<b>FRU</b>	<b>BASIS FRUTTA FRUTTA</b> Für die Zubereitung der warmen Basismasse für Fruchtis 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 gr/l ..... <b>Dosierung für die Warmzubereitung von Sirup:</b> 1600 gr + 10 kg Zucker + 20 l Wasser ..... <b>Dosierung für Eis:</b> 1000 gr Sirup + 500 gr Früchte	● ●	●	●
<b>LI50L</b>	<b>ZITRONE 50</b> Produkt für die einfache Zubereitung von Zitroneneis.	10	1 kg	50 gr/l	●	●	●
<b>NEUF5CL</b>	<b>NEUFRUT 5</b> Reines und hochwertiges Produkt für die Zubereitung von Grundmassen für Fruchtis.	5	1 kg	5 gr/l	● ●	●	●

# Born to be cool

# Schokolade

COD.	PRODUKT						
<b>C22/24L</b>	<b>CACAO 22/24</b> Hochwertiger holländischer Kakao für perfektes Schokoladeneis.	10	1 kg	150 gr / l Milch	●	●	●
<b>CB</b>	<b>WEISSE SCHOKOLADE</b> Komplettmischung für weißes Schokoladeneis: ein unnachahmlicher Geschmack mit weicher und samtiger Struktur.	10	1,6 kg	50 gr / l Milch	●	-	●
<b>CF</b>	<b>BITTERSCHOKOLADE</b> Komplettmischung für die Zubereitung von Eis mit charakteristischem Bitterschokolade-Geschmack.	10	1,6 kg	100 gr / l Milch	●	-	●
<b>CFEF</b>	<b>CHOCOLADE EXTRA DARK</b>	10	1,6 kg	50 gr / l Milch	●	●	●
<b>CKCRU</b>	<b>CIOCCO CRU</b> Komplettmischung aus Rohrzucker, hochwertigem sortenreinem Kakao aus Sao Tomè und kleinen Stücken gerösteter Kakaobohnen.	10	1,6 kg	50 gr / l Milch	●	-	●
<b>CKED</b>	<b>CIOCCO EXTRA DARK</b> Komplettmischung für ein supercremiges und reines Bitterschokoladeneis ohne Milch.	10	1,6 kg	Kein Zucker	●	●	●
<b>CKL</b>	<b>CIOCCO KOMPLET</b> Komplettmischung mit allen Zutaten für ein klassisches, ausgewogenes und cremiges Schokoladeneis, das lange streichfähig bleibt.	10	1,6 kg	Kein Zucker	●	-	●
<b>CSM</b>	<b>MILCH STRACCIATELLA GLASUR</b>	2	3 kg	Komplett	●	-	●
<b>MCSTB1</b>	<b>STRACCIATELLA GLASUR FLASCHE</b>	6	0,9 kg	5 gr / l Milch	●	-	●

## Born to be excellent



## Trukturverbesserer

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

# Fertigprodukte

COD.	PRODUKT						
<b>CAFKL</b>	<b>KAFFEE KOMPLET</b> 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	<b>Dosierung für Eis:</b> 1600 gr + 2,4 l Wasser  <b>Dosierung für Granitor:</b> 1600 gr + 3 l Wasser	●	-	●
<b>CHK</b>	<b>CHEESE CAKE</b>	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l Wasser	●	-	●
<b>CSAL</b>	<b>GESALZENES KAREMELL</b>	12	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l Wasser	●	-	●
<b>EB</b>	<b>ENERGY BULL</b>	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
<b>HU</b>	<b>HUGO</b>	10	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
<b>LCO</b>	<b>KOKOSMILCH</b> Fertigprodukt für die Zubereitung von einzigartig zartem Kokoseis.	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l Wasser	●	-	●
<b>LEML</b>	<b>LIMONCELLO</b>	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
<b>LIQ</b>	<b>LAKRITZE</b> Fertigprodukt für die Zubereitung von köstlichem Eis mit vollmundigem Lakritzgeschmack.	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l Wasser	●	-	●
<b>MOUKL</b>	<b>MOU KOMPLET</b> Ideal für die Zubereitung von Eis mit Mou-Toffee-Geschmack (Sahne-Karamell).	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l Wasser	●	-	●
<b>PRO</b>	<b>PROSECCO</b>	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
<b>SFMENL</b>	<b>MINZE</b>	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
<b>SPR</b>	<b>SPRITZ</b>	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
<b>ZFIL</b>	<b>ZUCKERWATTE</b>	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l Wasser	●	-	●

Born to be  
tasty



# Superfrüchte-pulver

COD.	PRODUKT						
LIML	LIME	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFANGL	WASSERMELONE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFANL	ANANAS	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFBAL	BANANE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	-	●
SFCIL	KIRSCH	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFCOL	KOKOS	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	-	●
SFFBL	WALDRÜCHT	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFFPL	PASSIONSFRUCHT ODER MARACUJA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFFRL	ERDBEERE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFLIL	ZITRONE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFLISL	ZITRONE AUS SIZILIEN	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFMAL	MANDARINE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFMANL	MANGO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFMEL	MELONE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFMELOL	GRANATAPFEL	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFMVL	GRÜNER APFEL	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFOS	SANDDORN	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFPAL	PAPAYA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFPEL	GELBER PFIRSICH	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFPM	PFIRSICH-MARACUJA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFPRL	ROSA GRAPEFRUIT	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
SFTRL	TROPENFRÜCHTE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
UVL	ISABELLA TRAUBE	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●



Born to be  
juicy

# Born to be soft



## Soft & yoghurt

COD.	PRODUKT						
<b>CISL</b>	<b>SCHOKOLADE SOFT</b>	8	1,85 kg	Komplett	●	-	●
<b>FSL</b>	<b>FIORDILATTE SOFT</b>	8	1,85 kg	Komplett	●	-	●
<b>VSL</b>	<b>VANILLE SOFT</b>	8	1,85 kg	Komplett	●	-	●
<b>YOGSL</b>	<b>YOGHURT SOFT</b> Praktisches und preisgünstiges Qualitätsprodukt, das zusammen mit frischer Milch verwendet wird.	8	1,85 kg	Komplett	●	-	●
<b>YF</b>	<b>FROZEN YOGHURT</b> 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	●	-	●
<b>YGRE</b>	<b>GRIECHISCHER JOGHURT</b>	12	1,3 kg	Komplett + Milch	●	-	●

## Light & soja

COD.	PRODUKT						
<b>AL</b>	<b>A.C.E.</b>	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
<b>BVG</b>	<b>VEGGYGEL</b> Vegane Basis.	12	1,35 kg	1350 gr + 2,5 l Wasser	●	●	●
<b>SSSL</b>	<b>SOIA BASE</b>	15	1 kg	1000 gr + 2 l Wasser	●	●	●
<b>YSZL</b>	<b>YOGHART KOMPLETT</b> 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 gr + 2,5/3 l Milch	●	-	●



# Born to be light

# Klassische eispasten

COD.	PRODUKT						
AZL	AZZURRO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
BUB	BUBBLE GUM	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
CAFL	KAFFEE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
CAN	ZIMT	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 HELL	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	-	●
GCSAL	GRANCREMA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	-	●
GIA	BITTERNUGAT	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
LIMPL	LATTE IMPERIALE Crème brûlée.	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	-	●
MANL	MANDEL	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
MASL	MASCARPONE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	-	●
MEN	MINZE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
NOGEL	HASELNUSS DUNKEL	2	2,5 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
NOL	WALNUSS	2	2,5 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
NPL	HASELNUSS HELL	2	2,5 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
PARI	ERDNUSSE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
PBI	KEKS	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	-	●
PCB	WEISSE SCHOKOLADE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	-	●
PISAU	GESALZENE PISTAZIE	2	2,5 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
PISGL	PISTAZIE MIT GEHACKTEN PISTAZIEN	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
PIPL	REINE PISTAZIE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
PVL	BOURBON-VANILLE	2	3 kg	20 - 25 gr/l	-	●	●
PVS	ZARTE VANILLE	2	3 kg	25 - 50 gr/l	-	●	●
ROY	VANILLE ROYALVAN	2	3 kg	20 - 40 gr/l	-	-	●
SMAL	SMACK	2	2,5 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
TIL	TIRAMISÙ	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	-	●
TOL	WEISSER NOUGAT	2	2 kg	80 - 100 gr/l	-	-	●
ZABL	EIERLIKÖR	2	3 kg	80 - 100 gr/l	-	-	●

Born to be  
original



# Fruchteispasten

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

Born to be  
crunchy



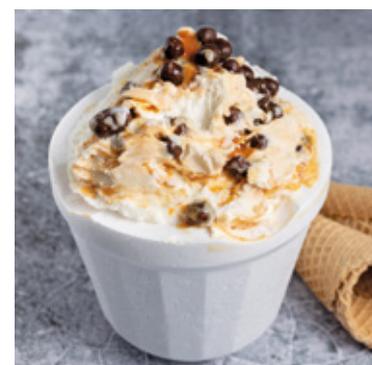
# Dekorationen

COD.	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	2	1,5 kg	Nach Belieben	-	-	●
DECVE	CRUMBLE PISTAZIE	2	1,5 kg	Nach Belieben	-	-	●
GPPS	GEHACKTE KARAMELLISIERTE PISTAZIEN	2	2 kg	Nach Belieben	-	●	●
NT	GERÖSTETE HASELNÜSSE	5	2 kg	Nach Belieben	-	●	●

# Sauce und creme - variegati

COD.	PRODUKT						
<b>CREB</b>	<b>BUENA CREAM</b> Haselnusscreme mit Waffeln.	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	-
<b>NOKBN</b>	<b>NOCCIOKKA PROFESSIONAL BLACK COOKIES</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	-
<b>NOKBS</b>	<b>NOCCIOKKA PROFESSIONAL SPECULOS</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	-
<b>NOKKO</b>	<b>NOCCIOKKA PROFESSIONAL COOKIES</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	-
<b>NOKP</b>	<b>NOCCIOKKA PROFESSIONAL</b> Haselnuss und Kakao Aufstrich.	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●
<b>NOKWA</b>	<b>NOCCIOKKA PROFESSIONAL WAFER</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	-
<b>SCAFL</b>	<b>KAFFEE</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>SCRCARL</b>	<b>CREME CARAMEL</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>VARDU</b>	<b>PISTAZIEN-VARIEGATO DUBAI</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>VARNB</b>	<b>NONNA BISA</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	-
<b>VARPIVEG</b>	<b>PISTAZIEN-VARIEGATO VEGAN KROK</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>VARPK</b>	<b>PISTACCHIO KROK</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	-
<b>VDC</b>	<b>DULCE DE LECHE</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●

Born to be  
precious



# Variegati aus früchten

COD.	PRODUKT						
<b>AM24</b>	<b>AMARENATA</b>	2	5 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>TAR</b>	<b>ORANGE</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>TFBL</b>	<b>WALDRÜCHTE</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>TFFPL</b>	<b>PASSIONSFRUCHT</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>TFL</b>	<b>ERDBEERE</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>TFMAN</b>	<b>MANGO</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>TFMI</b>	<b>HEIDELBEERE</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>TL</b>	<b>ZITRONE</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>TLA</b>	<b>HIMBEERE</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●
<b>VAL</b>	<b>SAUERKIRSCH</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	●	●

# Born to be sweet



## Konditorei

COD.	PRODUKT						
<b>MAG</b>	<b>MAGICA</b> Fertigpulver für die Zubereitung von Halbgefrorenem in der Rührmaschine. Mit Sahnepulver und Fruktose, ohne pflanzliche Fette.	10	1,5 kg	300 gr + 1l Sahne	●	-	●
<b>MERG</b>	<b>MERINGEL</b> 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	<b>Für die Verarbeitung in der Rührmaschine:</b> 1000 gr + 0,5 l Wasser	●	-	●
<b>TESL</b>	<b>TESSIGEL</b> Fertigpulver für die Zubereitung von klassischem Halbgefrorenem in der Rührmaschine.	8	2 kg	500 gr + 1l sehr kalte Milch	●	-	●
<b>TMOU</b>	<b>TOP MOUSSE</b> Mischung aus mehreren Zutaten für die Zubereitung von warmem Eis, Mousse und Halbgefrorenem.	6	2 kg	<b>Für die Verarbeitung in der Rührmaschine:</b> 250 gr + 250 gr kalte Milch + 250 gr Eismischung	●	-	●

## Cremes zum füllen

COD.	PRODUKT						
<b>RI001</b>	<b>CREMA RICCA MILCH UND HASELNÜSSE</b> Gebrauchsfertige Haselnuss- und Milchfüllcreme.	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●
<b>RI002</b>	<b>CREMA RICCA MILCH UND PISTAZIE</b> Gebrauchsfertige Pistazien-Milch-Füllcreme.	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●
<b>RI003</b>	<b>CREMA RICCA ZITRONE UND MANDELN</b> Gebrauchsfertige Mandelfüllcreme mit einem Hauch von Zitronenaroma.	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●

## Granitas, sorbets & Semifreddo

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

# Topping

COD.	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.	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	-	●	●

Born to be  
surprising



# Gelart-Spezialitäten

COD.	PRODUKT						
<b>CML</b>	<b>CIALD MIX</b> Produkt für die Eigenherstellung von Eistüten, Waffeln und Waffelkörbchen.	8	2 kg	1000 g + 3 Eier + 0,5 l warmes Wasser	●	-	-
<b>FCL</b>	<b>KARAMELLISIERTE FEIGEN</b> 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	-	-	●
<b>NB</b>	<b>NONNA BISA</b> Fertigpulver, das der weißen Basis hinzugefügt wird, um Eis mit Keksgeschmack zu erhalten.	8	1,25 kg	100 - 120 g/l	●	-	-
<b>NBS</b>	<b>NONNA BISA KEKS</b> Keksstreusel zum Untermischen oder Dekorieren von Eis, Joghurt, Desserts und Halbgefrorenem.	8	1,25 kg	Nach Belieben	-	-	-
<b>RIC</b>	<b>RICOTTA</b> Fertigpulver, das der weißen Basis hinzugefügt wird, um ein perfektes Eis mit Ricottageschmack zu erhalten.	5	1,2 kg	40 g/l	●	-	●
<b>SM</b>	<b>MILCHSCHNITTE</b> 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	●	-	●
<b>YOGL</b>	<b>YOGHART</b> Fertigpulver, das der weißen Basis hinzugefügt wird, um ein perfektes Eis mit Joghurtgeschmack zu erhalten.	5	1,2 kg	40 g/l	●	-	●

Born to be  
special



# Goalcream

COD.	PRODUKT						
<b>BTUBI</b>	<b>WEISS</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●
<b>BTUCL</b>	<b>MILCHSCHOKOLADE</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●
<b>BTUCR</b>	<b>CAMEL</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●
<b>BTUGI</b>	<b>GIANDUIA</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●
<b>BTULQ</b>	<b>LAKRITZE</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●
<b>BTUNE</b>	<b>SCHWARZ</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●
<b>BTUNO</b>	<b>HASELNUSS</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●
<b>BTUPIS</b>	<b>PISTAZIE</b>	2	3 kg	Nach Belieben	-	-	●



# Zertifizierte Bio Produkte

COD.	PRODUKT						
<b>BIBCA</b>	<b>BIO KAFFEE BASIS</b>	8	2 kg	2000 gr + 3 l Wasser	●	-	●
<b>BIBCI</b>	<b>BIO SCHOKOLADEN BASIS</b>	8	2 kg	2000 gr + 3 l Wasser	●	-	●
<b>BIBF</b>	<b>BIO FIORDILATTE BASIS</b>	8	1,9 kg	1900 gr + 3,1 l Wasser	●	-	●
<b>BIBFR</b>	<b>BIO FRUCHTBASIS</b>	12	1,3 kg	<b>Dosierung für Fruchtis:</b> 1300 gr + 2,25 kg Früchte + 1 l Wasser + biologischer Zitronensaft  <b>Citrus fruit dosage:</b> 1300 gr + 1,5 l biologischer Zitronensaft + 1,5 l Wasser	●	●	●
<b>BIBVA</b>	<b>BIO VANILLE BASIS</b>	8	1,9 kg	1900 gr + 3,1 l Wasser	●	-	●
<b>BIBY</b>	<b>BIO JOGHURT BASIS</b>	8	1,9 kg	1900 gr + 3,1 l Wasser	●	-	●
<b>BFCL</b>	<b>KARAMELLISIERTE BIO FEIGEN</b> 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“	-	-	●
<b>BNOC</b>	<b>BIO HASELNÜSSE PASTEN</b>	2	2,5 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
<b>BPIS</b>	<b>BIO PISTAZIE PASTEN</b>	2	2,5 kg	80 - 100 gr/l	-	●	●
<b>NTB</b>	<b>GERÖSTETE BIO HASELNÜSSE</b>	10	1 kg	Nach Belieben	-	●	●



# Born to be bio





---

**BIOGELART srl**

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

---