Catalogo Gelateria

INGREDIENTI ORIGINALI PER UN GELATO SENZA EGUALI.

Cresco Linea Gelateria è pura passione italiana.

Cresco, con un'esperienza maturata in 40 anni nel settore della Pasticceria, crea una linea di Gelateria di alta qualità che nasce dalla ricerca dei Laboratori Cresco: più di 200 prodotti per un assortimento e una varietà di materie prime uniche, con cui i gelatieri possono realizzare un gelato artigianale dalle eccellenti proprietà gustative e organolettiche. La Linea Gelateria è un'ulteriore dimostrazione della filosofia Cresco, basata sull'innovazione, sull'attenzione alle esigenze del mercato, sulla qualità e affidabilità del servizio e sulla sperimentazione per lo sviluppo della produzione artigianale dei propri clienti.

Indice

pag.4 Sapori dal Mondo

La ricerca e l'appassionata selezione delle materie prime più raffinate garantiscono uno standard qualitativo superiore ad ogni aspettativa. La ricerca di nuovi sapori in tutto il mondo continua.

pag.6 Le Basi

La base è sempre il punto di partenza per un ottimo gelato; sulla base di questo concetto abbiamo sviluppato una gamma completa di basi per ogni esigenza, dalle basi classiche a quelle frutta, vegane e senza zucchero, volte a soddisfare ogni esperienza.

pag.10 Paste Crema

Cresco propone paste di estrema qualità puntando sull'utilizzo di ingredienti pregiati che non possono che attribuire al gelato un gusto unico nel suo genere. Tante materie prime fresche e controllate. Un esempio di questa filosofia è la prestigiosa linea Sapori dal Mondo che introduce prodotti tipici realizzati con ingredienti pregiati d'origine certificata.

pag.12 Paste, Puree e Concentrati di Frutta

La linea garantisce un vasto assortimento di gusti frutta tra cui scegliere, dai più tradizionali fino ad arrivare alle proposte più particolari ed originali. La caratteristica comune è la scelta di Cresco di attribuire alle sue paste la più elevata percentuale possibile di frutta e succo di frutta, senza coloranti azoici garantiscono un prodotto finito di qualità e dall'inconfondibile sapore artigianale. Un concetto che trova la sua massima espressione nei preparati che contengono anche polpa di frutta, attribuendo al gelato freschezza e genuinità.

pag.16 Ready Line

Ready to go! Praticità, velocità, semplicità, questi gli ingredienti che hanno determinato il successo di quella che è una delle linee più apprezzate dell'assortimento Cresco. Una gamma completa di preparati per gelato alla crema e frutta il cui scopo è quello di fornire ai gelatieri un servizio di qualità indiscussa che li aiuti nel loro lavoro, proponendo preparati il cui utilizzo si determina con la sola aggiunta del latte o acqua, mantenendo il gusto artigianale.

pag.18 Farciture e Variegature

Cresco propone una vasta linea studiata per variegare fornendo così un servizio completo ai suoi clienti. Creme pronte all'uso ottime in vetrina dove, a contatto col gelato, rimangono morbide e cremose. Golose variegature di crema croccanti o morbide, variegature di frutta senza coloranti azoici con frutta intera all'interno.

pag.22 Le Decorazioni e Soft

Granelle, siano esse di frutta secca selezionata, morbidi marshmallow, ciliegie o pezzi di cioccolato. Alcuni esempi di questa linea sono i Topping, che presentano elevate percentuali di frutta piuttosto che ingredienti accuratamente selezionati. La decorazione sta alla creatività soggettiva di ogni individuo, ma Cresco si assicura di fornire prodotti che riusciranno a rendere irresistibile non che deliziosa qualsiasi creazione.

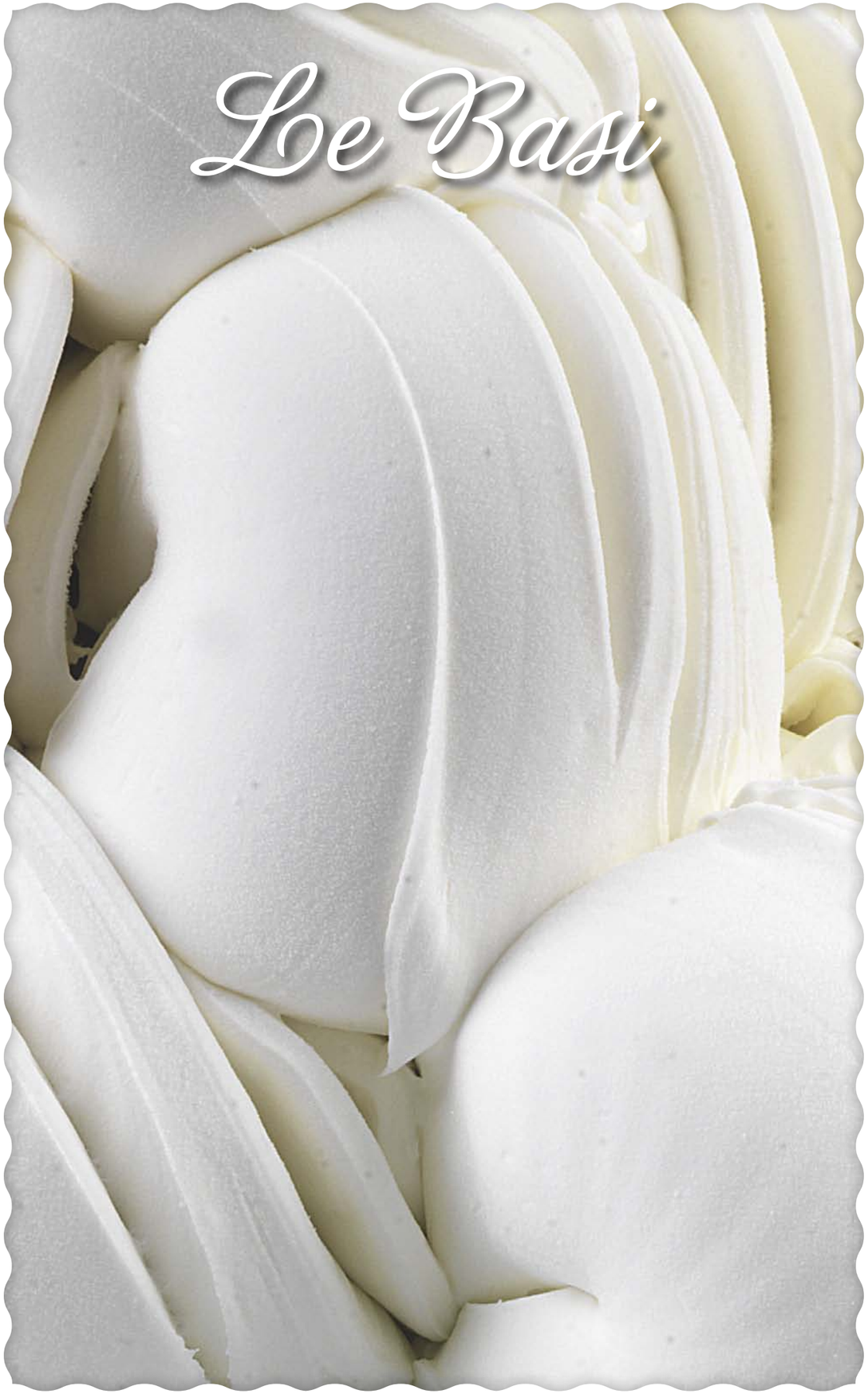
SAPORI DAL MONDO

- LA RICERCA DI NUOVI SAPORI DA TUTTO IL MONDO CONTINUA -

Un viaggio alla scoperta del gusto

Cresco coniuga nella Sua filosofia produttiva i gusti autentici della tradizione con i progressi della tecnologia, la moderna scienza del gelato con la ricerca dei Sapori del Mondo. Cresco fa crescere il gelato italiano nel mondo e racconta il mondo attraverso il gelato italiano. La ricerca e l'appassionata selezione delle materie prime più raffinate garantiscono uno standard qualitativo superiore ad ogni aspettativa.

CACAO CARAIBI - NOCCIOLA PIEMONTE IGP - LIQUIRIZIA DI CALABRIA - PISTACCHIO KERMAN - THE VERDE MATCHA - CAFFÈ ARABICA COLOMBIA
AÇAI - VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR - MANGO ALPHONSO - COCCO DI SULÙ



BASI LATTE

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSAGGIO INDICATIVO					DERIVATI DAL LATTE	GRASSI VEGETALI	PREPA-RAZIO-NE
			BASE	LATTE	ZUCCHERO	PANNA	ACQUA			
ANTARES 5 Stabilizzante per gelato alla crema e alla frutta.	P264.V1	1X10	5 g	1 lt				no	no	●●
TUCANA 10 Nucleo emulsionante e stabilizzante per gelato alla crema e alla frutta.	E002.V1	1X10	10 g	1 lt				no	no	●●
PERFETTA 50 perfetta Un burro di gelato. Base per un gelato con struttura molto cremosa , calda al palato grazie alla presenza di burro di cacao.	P660.V1	1X10	50 g	1 lt	225 g			si	si burro di cacao	●
ANDROMEDA 100 Base per un gelato con struttura cremosa e compatta tipica del gelato tradizionale, dal gusto neutro per esaltare gusto paste gelato.	P202.V1	1X10	100 g	1 lt	220 g			si	si idrog.	●
VENUS 100 Base per un gelato con struttura cremosa e montata, calda al palato con panna.	P274.V1	1X10	100 g	1 lt	220 g			si	si	●
IDRA 100 Base per un gelato con struttura cremosa e corposa tipica del gelato tradizionale, ma con maggiore sensazione di caldo al palato.	P236.V1	1X10	100 g	1 lt	220 g			si	si	●
PERFETTA 100 perfetta Un burro di gelato. Base per un gelato con struttura molto cremosa , calda al palato grazie alla presenza di burro di cacao.	P566.V1	1X10	100 g	1 lt	220 g			si	si burro di cacao	●
HERCULES 150 Base completa , senza grassi idrogenati, con aromi naturali, sapore neutro.	E221.V1	1X10	150 g	1 lt	220 g	100 g		si	si	●
PEGASO 250 Base per un gelato con struttura cremosa e compatta tipica del gelato tradizionale, dal gusto neutro per esaltare gusto paste gelato.	P237.V1	1,25 X10	250 g		220 g		1 lt	si	si idrog.	●

BASI FRUTTA

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSAGGIO INDICATIVO				DERIVATI DAL LATTE	GRASSI VEGETALI	PREPARAZIONE
			BASE	ZUCCHERO	ACQUA	PASTA FRUTTA			
LYRA 50 Base per un gelato senza grassi e derivati del latte.	P510.V1	1X10	50 g	280 g	1 lt	130 g	no	no	●●
LYRA 100 Base per un gelato senza grassi e derivati del latte.	P374.V1	1X10	100 g	220 g	1 lt	130 g	no	no	●●
NEW **BASE CONFRUTTISSIMI** Confruttissimi Nucleo stabilizzante per gelato alla frutta.	E240.V1	1X10	60 g		2 lt	1500 g	no	no	●

BASI UNIVERSALI

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSAGGIO INDICATIVO			DERIVATI DAL LATTE	GRASSI VEGETALI	PREPARAZIONE
			BASE	ZUCCHERO	LATTE /ACQUA			
BASE UNICA 100 Base per un gelato alla crema o alla frutta, con struttura cremosa e calda al palato.	E001.V1	1X10	100 g	250 g	1 lt	si	si idrog.	●●
BASE NATURAE Base per un gelato alla crema o alla frutta, priva di allergeni. Base Naturae · Allergen free · Clean Label	E220.V1	1X10	250 g		1 lt	no	no	●●
NEW **BASE UNICA ZERO** **Base per un gelato alla crema e alla frutta senza zucchero.**	E251.V1	1X10	260 g		1 lt	no	no	●●

INTEGRATORI E MIGLIORATORI

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSAGGIO INDICATIVO kg/mix	PREPARAZIONE
SUPERSOFT Emulsionante in pasta.	A014.V1	5X1	3-6 g	●
CRE FIBRA Miglioratore di struttura in polvere per gelato alla crema e alla frutta, apporta fibra vegetale, riduce effetto pozzetto.	P741.V1	1X10	20-50 g	●●
STRUTTURA PLUS Miglioratore di struttura in polvere per basi gelato, apporta grassi e proteine, aumenta l'overrun.	P742.V1	1X10	30-50 g	●●
KIBOPLUS Miglioratore di struttura in polvere per basi gelato, sostituisce la panna, aumenta l'overrun, con grassi vegetali non idrogenati.	P740.V1	0,9 X10	30-60 g	●●
SMUTER Sciroppo con funzione anticongelante e anticristallizante per gelati di latte e di frutta.	P512.V1	1,2 X 6	40-60 g	●●

PREPARATI IN POLVERE

PRODOTTO E DESCRIZIONE		CODICE	PACK	DOSAGGIO INDICATIVO kg/mix	PREPARAZIONE
CACAO GELATERIA Miscela di cacao (10-12 e 22-24).		P269.V1	1X10	Q.b.	●●
CACAO NOBLESSE Miscela di cacao (10-12 e 22-24) e cioccolato fondente in polvere.	CACAO Noblesse	P676.V1	1X10	Q.b.	●●
COCCO DI SULU' 100 Preparato in polvere a base di latte di cocco e cocco rapè.	SAPORI DAL MONDO	P273.V1	1X10	80/100 g	●●
YOGURT TIPO GRECO 100 Preparato in polvere a base di yogurt.		P230.V1	1X10	80/100 g	●
THE VERDE MATCHA Preparato in polvere con estratto originale di the verde Matcha.	SAPORI DAL MONDO	E249.V1	1X10	80/100 g	●●

NUOVA RICETTA

THE VERDE MATCHA

Prodotto concentrato in polvere con estratto originale della varietà Matcha, direttamente dal Giappone, utilizzabile sia in gelateria che in pasticceria per ottenere caratteristici semifreddi, mousse, bavaresi e dolci da forno.

Base Naturae

LA BASE PER TUTTI

Clean label

Senza olio di palma, OGM, numeri E, emulsionanti e grassi idrogenati

Gluten free

Senza elementi a base di glutine e senza possibili tracce

Vegan friendly

Senza ingredienti di origine animale

Allergen free

Completamente privo di allergeni e possibili tracce

Le Paste Crema

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE kg/mix	PREPARAZIONE
BISCOTTO Preparato in pasta al gusto biscotto per gelateria e pasticceria - senza coloranti Azo.	E063.V1	3X2	40/50 g	In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc. Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
GRAN CAFFE' COLOMBIA SAPORI DAL MONDO Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con caffè arabica Colombia.	P252.V1	3X2	70/100 g	
CARAMELLO Preparato in pasta con zucchero caramellato per gelateria e pasticceria.	E004.V1	3X2	70/100 g	
CHOC'OR Preparato in pasta per gelateria e pasticceria gusto gianduia con nocciole.	P278.V1	3x1	100/130 g	
CHEESECREAM Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con formaggio per creazioni al gusto cheesecake.	E200.V1	3X2	100 g	
CIOCCOLATO Preparato in pasta per gelateria e pasticceria gusto cioccolato.	P229.V1	3x1	70/100 g	
CIOCCOLATO BIANCO Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con cioccolato bianco.	B252.V1	3x1	80/100 g	
MASCARPONE Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con mascarpone.	P222.V1	3X2	80/100 g	
MENTA VERDE 100 Preparato in pasta per gelateria e pasticceria gusto menta.	E067.V1	3X2	40/60 g	
NOCCIOLA ITALIA MTA Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con nocciole tostate.	P271.V1	3x1	70/90 g	
NOCCIOLA EXTRA Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con nocciole.	P224.V1	3x1	80/100 g	
NOCCIOLA PIEMONTE IGP SAPORI DAL MONDO Pasta di nocciole per gelateria e pasticceria con nocciola tonda delle langhe.	P223.V1	3x1	80/100 g	
NOCCIOMANDORLACCHIO Preparato in pasta per gelateria e pasticceria dal gusto nocciola, mandorla e pistacchio.	P565.V1	3x1	100/130 g	
NOCE Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con granella di noci.	P220.V1	3x1	70/100 g	
NUBE (PUFFO) Preparato in pasta per gelateria e pasticceria gusto chewingum dal colore blu.	E103.V1	3X2	40/50 g	
PISTACCHIO ITALIA Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con 30% di pistacchi.	P597.V1	3x1	70/100 g	
PISTACCHIO KERMAN SAPORI DAL MONDO Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con puri pistacchi Kerman 100%.	P241.V1	3x1	80/100 g	
PISTACCHIO ORIGINARIO Preparato in pasta stabilizzata per gelateria e pasticceria con pistacchi.	P662.V1	3x1	80/100 g	
SANDIE Preparato in pasta per gelateria e pasticceria gusto latte, del famoso gelato soft.	E218.V1	3X2	60/80 g	
TIRAMISU' Preparato in pasta per gelateria e pasticceria gusto tiramisu' con mascarpone e caffè.	P221.V1	3X2	80/100 g	
VANIGLIA CLASSICA Preparato in pasta gusto vaniglia per gelateria e pasticceria. Senza coloranti Azo.	E068.V1	3X2	40/50 g	
VANIGLIA MADAGASCAR SAPORI DAL MONDO Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con estratto naturale di vaniglia origine Madagascar.	P527.V1	3X2	40/50 g	
ZABAIONE Preparato in pasta per gelateria e pasticceria gusto zabaione con marsala e uova.	P226.V1	3X2	80/100 g	
NEW **CARAMEL TONKA** Preparato in pasta con gusto caramello e fava Tonka.	E248.V1	3X2	40/50 g	

Paste, Puree e Concentrati di Frutta

Le Paste Frutta

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE kg/mix	PREPARAZIONE
ALBICOCCA Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con albicocche.	E071.V1	3X2	70/100 g	Utilizzata tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata. In pasticceria per la preparazione di dessert, mousse, semifreddi, farciture, ecc. Versare il prodotto nel mix e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
AMARENA Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con amarene.	E070.V1	3X2	70/100 g	
ANANAS Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con ananas.	E072.V1	3X2	70/100 g	
ARANCIA Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con arancia.	E073.V1	3X2	70/100 g	
BANANA Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con banane.	E074.V1	3X2	70/100 g	
FRAGOLA Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con fragole.	E075.V1	3X2	70/100 g	
FRAGOLA MATURA* Preparato in pasta per gelateria e pasticceria gusto fragola.	P209.V1	3X2	70/100 g	
FRUTTI DI BOSCO Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con frutti di bosco.	E076.V1	3X2	70/100 g	
KIWI Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con kiwi.	E077.V1	3X2	70/100 g	
LAMPONE Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con lamponi.	E078.V1	3X2	70/100 g	
MANGO Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con mango in pezzi.	E079.V1	3X2	70/100 g	
FRUTTO DELLA PASSIONE Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con maracuja.	E084.V1	3X2	70/100 g	
MELA VERDE Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con mela.	E080.V1	3X2	70/100 g	
MELONE Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con melone.	E081.V1	3X2	70/100 g	
MIRTILLO Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con mirtilli.	E082.V1	3X2	70/100 g	
PESCA Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con pesche.	E085.V1	3X2	70/100 g	

* Coloranti Azo

CONFRUTTISSIMI

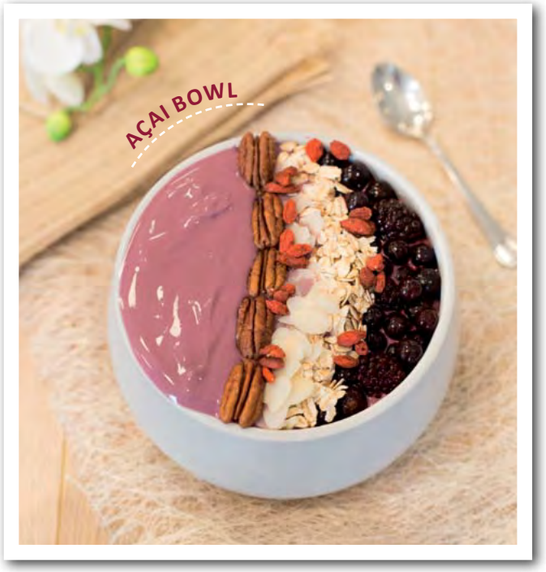
PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE kg/mix	PREPARAZIONE
MANGO ALPHONSO SAPORI DAL MONDO Pasta concentrata al mango, varietà Alphonso, proveniente dalle migliori piantagioni dell'India. Famiglia Sapori dal mondo.	E237.V1	1,5 X4	420g	Con Confruttissimi si prepara in modo semplice e veloce un gelato/sorbetto con circa 30% di frutta.
FRUTTI ROSSI Pasta concentrata ai Frutti Rossi.	E239.V1	1,5 X4	420g	
FRAGOLA Pasta concentrata dalle miglior varietà di Fragole.	E238.V1	1,5 X4	420g	
NEW **AÇAI** SAPORI DAL MONDO Pasta concentrata con bacche di Açai provenienti dall'Amazzonia.	E250.V1	1,5 X4	420g	
NEW **ANANAS** Pasta concentrata con Ananas fresco.	E254.V1	1,5 X4	420g	
NEW **PASSION FRUIT** Pasta concentrata con succo di Maracuya.	E252.V1	1,5 X4	420g	
NEW **RED GUAVA/GUAYABA** Pasta concentrata con Guava Rossa.	E255.V1	1,5 X4	420g	
NEW **MELONE** Pasta concentrata con Melone Cantalupo.	E253.V1	1,5 X4	420g	

DOSSIER

AÇAI: IL SUPERFOOD DALL'AMAZZONIA TUTTO DA SCOPRIRE

L'Açai è una piccola bacca che rappresenta l'alimento basilare per le popolazioni indigene dell'America Meridionale, ormai nota per le sue straordinarie proprietà:

- Migliora l'apparato circolatorio rendendo più elastiche le pareti arteriose
- Abbassa il colesterolo
- Aiuta a tenere sotto controllo il peso
- Ha un elevato contenuto di antiossidanti
- Con le sue proprietà anti-infiammatorie, supporta il sistema immunitario e previene le reazioni allergiche
- Migliora i livelli di energia del nostro organismo, contrastando affaticamento e stress
- Contiene un elevato contenuto di fibre, aiutando l'intestino e chi soffre di problemi digestivi
- È utile al fegato grazie alle proprietà disintossicanti



CONFRUTTI NATUR CON 90% DI FRUTTA

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE kg/mix	PREPARAZIONE
ALBICOCCA Purea di albicocca pastorizzata zuccherata. Senza coloranti e conservanti.	R142.V1	1 X 5	300/400 g	Purea asettica per la preparazione di gelati, sorbetti, ghiaccioli, ecc.
AMARENA Purea di amarena pastorizzata zuccherata.	R154.V1	1 X 5	300/400 g	
ANANAS Purea di ananas pastorizzata zuccherata.	R143.V1	1 X 5	300/400 g	
BANANA Purea di banana pastorizzata zuccherata.	R144.V1	1 X 5	300/400 g	
FRAGOLA Purea di fragola pastorizzata zuccherata.	R145.V1	1 X 5	300/400 g	
LAMPONE Purea di lampone pastorizzata zuccherata.	R146.V1	1 X 5	300/400 g	
MANDARINO Purea di mandarino pastorizzata zuccherata.	R153.V1	1 X 5	300/400 g	
MANGO Purea di mango pastorizzata zuccherata.	R147.V1	1 X 5	300/400 g	
MARACUJA-PASSION FRUIT Purea di frutto della passione zuccherata pastorizzata.	R148.V1	1 X 5	300/400 g	
PERA WILLIAMS Purea di pera Williams zuccherata pastorizzata.	R149.V1	1 X 5	300/400 g	
PESCA BIANCA Purea di pesca pastorizzata zuccherata.	R150.V1	1 X 5	300/400 g	
LIMONE Purea di limone pastorizzata zuccherata.	R160.V1	1 X 5	300/400 g	
FRUTTI ROSSI Purea di frutti rossi pastorizzata zuccherata.	R151.V1	1 X 5	300/400 g	

READY LINE GUSTI CREMA

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE kg/mix	PREPARAZIONE
CIOCCOLATO BIANCO Prodotto completo per la preparazione del gusto cioccolato bianco in gelateria. Lavorazione a freddo con latte.	P518.V1	1,2 X 10	285 g	Versare il prodotto nel latte/ acqua e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
CACAO CARAIBI SAPORI DAL MONDO Prodotto completo per la preparazione del gusto cacao in gelateria. Lavorazione a freddo e a caldo con latte.	P371.V1	1,25 X 10	330 g	
CREMA VANIGLIA Prodotto completo per la preparazione del gusto crema vaniglia in gelateria. Lavorazione a freddo con latte.	P590.V1	1,2 X 10	285 g	
FIORDILATTE Preparato completo per ottenere il gusto fiordilatte in gelateria. Lavorazione a freddo con latte.	P351.V1	1,2 X 10	285 g	
CIOCCOLATO NEROFONDENTE Prodotto completo per la preparazione del gusto cioccolato in gelateria. Lavorazione a freddo e a caldo con latte.	P347.V1	1,25 X 10	330g	
YOGURT Prodotto completo per la preparazione del gusto yogurt in gelateria. Lavorazione a freddo con latte e/o yogurt.	P325.V1	1,2 X 10	285 g	
LIQUIRIZIA DI CALABRIA SAPORI DAL MONDO Preparato completo per la preparazione del gusto liquirizia in gelateria. Lavorazione a freddo con acqua o latte.	E236.V1	1,2 X 10	285 g	
CIOCCOLATO EXTRAFONDENTE Prodotto completo per la preparazione del gusto cioccolato extrafondente in gelateria. Lavorazione a freddo e a caldo con acqua.	E234.V2	1,7 X 10	405 g	

READY LINE GUSTI FRUTTA

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE	PREPARAZIONE
ANGURIA Prodotto completo per la preparazione del gusto anguria in gelateria. Lavorazione a freddo con acqua. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft.	P632.V1	1,25 X 10	330 g	Versare il prodotto nel latte/ acqua e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
COCCO DI SULU' SAPORI DAL MONDO Prodotto completo per la preparazione del gusto cocco in gelateria. Lavorazione a freddo con latte.	P368.V1	1,25 X 10	330 g	
FRAGOLA Prodotto completo per la preparazione del gusto fragola in gelateria. Lavorazione a freddo con acqua. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft.	P582.V1	1,25 X 10	330 g	
LIMONE Prodotto completo per la preparazione del gusto limone in gelateria. Lavorazione a freddo con acqua. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft.	P231.V1	1,25 X 10	330 g	
MELONE Prodotto completo per la preparazione del gusto melone in gelateria. Lavorazione a freddo con acqua. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft.	P581.V1	1,25 X 10	330 g	
MELA VERDE Prodotto completo per la preparazione del gusto mela verde in gelateria. Lavorazione a freddo con acqua. Indicato anche per sorbetto da bere, granita, gelato soft.	P592.V1	1,25 X 10	330 g	

Farciture e Variegature

VARIEGATURE CREMA

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE	PREPARAZIONE
MACAO FONDENTE Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria per stracciatella e pinguino.	P288.V1	3 X 1	Q.b.	Variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc. Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
VARIEGO' CARAMEL Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria al gusto caramello.	P707.V1	3 X 2	Q.b.	
VARIEGO' CHOC'OR Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con biscotti a scaglie e granella di nocciola.	P526.V1	3 X 1	Q.b.	
NEW **VARIEGO' COOKIE NEREO** Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con biscotti al cacao in pezzi.	B270.V1	3 X 1	Q.b.	
VARIEGO' CHOCOMILKY&CEREALS Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con multicereali soffiati caramellizzati.	P743.V1	3 X 1	Q.b.	
VARIEGO' FRIZZY Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con granella frizzante.	P531.V1	3 X 1	Q.b.	
VARIEGO' GIANDUIA Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria gusto gianduia.	P201.V1	3 X 1	Q.b.	
VARIEGO' PISTACCHIO Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con pistacchi e granella di pistacchi.	P719.V1	3 X 1	Q.b.	
VARIEGO' MILLEVELI Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con biscotti a scaglie e nocciole.	P564.V1	3 X 1	Q.b.	

VARIEGATURE FRUTTA

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE	PREPARAZIONE
VARIEGO' MANGO-MARACUJA Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con mango - passion fruit.	E112.V1	3 X 2	Q.b.	Prodotto pronto all'uso come variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc. Non congela a temperature negative. Versare il variegato sul gelato in fase d'estrazione e mescolare.
VARIEGO' AMARENA Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con amarene intere.	P587.V1	3 X 2	Q.b.	
VARIEGO' ARANCIA Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con scorze d'arancia.	P588.V1	3 X 2	Q.b.	
VARIEGO' FRAGOLA Preparato in pasta per variegatura con fragole intere.	E111.V1	3 X 2	Q.b.	
VARIEGO' FRUTTI DI BOSCO Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con frutti di bosco.	E178.V1	3 X 2	Q.b.	
VARIEGO' MELAGRANA Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con succo e semi di melagrana.	E217.V1	3 X 2	Q.b.	
VARIEGO' STRAWBERRY&MILK Variegatura cremosa per gelateria e pasticceria base crema al sapore di latte e fragola, con croccanti pezzi di frutta disidratata.	B254.V1	3 X 1	Q.b.	
VARIEGO' GINGER Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con 25% di zenzero semicandito e con olio essenziale di zenzero.	E232.V1	3 X 2	Q.b.	

Gelatella

CREME GELATELLA

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE	PREPARAZIONE
GELATELLA CHOCOMILKY Crema spalmabile pronta all'uso da versare direttamente in vaschetta, da usare tal quale, a strati intervallati da gelato, come variegatura, come inserto in torte gelato, semifreddi.	P746.V1	3 X 1	Q.b.	Versare il prodotto direttamente in vaschetta e lasciare raffreddare in vetrina per circa 2 ore o raffreddare in abbattitore per circa 30 min. prima di servire.
GELATELLA FROLLINA CON BISCOTTI IN PEZZI Crema spalmabile con crumble di frolla pronta all'uso da versare direttamente in vaschetta, da usare tal quale, a strati intervallati da gelato, come variegatura, come inserto in torte gelato, semifreddi.	B253.V1	3 X 1	Q.b.	
GELATELLA PRALINWHITE CON GRANELLA DI MANDORLE Crema spalmabile pronta all'uso da versare direttamente in vaschetta, con granella di mandorle caramellizzate e cioccolato bianco. Da usare tal quale, a strati intervallati da gelato, come variegatura, come inserto in torte gelato, semifreddi.	P752.V2	3 X 1	Q.b.	

DOSSIER

VARIEGO' CHOCOMILKY&CEREALS

La variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con multicereali soffiati caramellizzati.
La miscela di questi cinque cereali si unisce alla cremosità del cioccolato e alla bontà delle nocciole.

IDEA SEMIFREDDO:
Ricetta base di torte gelato di crema all'uovo/cioccolato/vaniglia:
- 600 g gelato mantecato gusto crema all'uovo/cioccolato/vaniglia
- 200 g Sofficepanna
- 250 g panna 35% liquida fredda

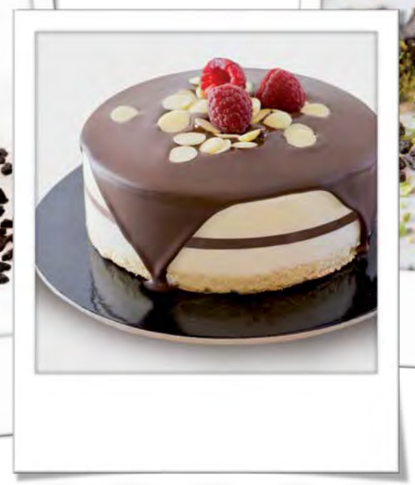
Decorare con Variegò Chochomilky&cereal's e riporre a -15°C.

Gelatella

Le nuove creme spalmabili

Gelatella è una crema dalle multiple applicazioni:

- Variegature di gelato in vaschetta
- Decorazione di Frozen yogurt & gelato soft
- Da versare direttamente in vaschetta, pronta al consumo per un gusto innovativo
- Per creare l'effetto cremino (gelato a strati)
- Glassare o farcire torte gelato e semifreddi
- Creazione di eccellenti tartufi
- Decorazione finger food



Le Decorazioni

DECORAZIONI E GRANELLE

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE	APPLICAZIONE
MINI NIBS Sfere di cioccolato ricoperte di zucchero e colorate per decorazione.	M426.V1	2 X 2	Q.b.	Decorazione di coppe gelato, torte gelato, semifreddi, ecc. In pasticceria e per la ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, biscotteria, petit four, plum cake, torte, ecc.
DECONUBE (MINI MARSHMALLOW)	E104.V1	1 X 4	Q.b.	
CHOCOOKIES Biscotti in pezzi al cacao.	M457.V1	1,2 X 2	Q.b.	
CILIEGIE AMARENATE Ciliegie amarenizzate candite intere in sciroppo.	P589.V1	3 X 2	Q.b.	

TOPPING

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE	APPLICAZIONE
TOPPING AMARENA	E086.V9	1 X 6	Q.b.	Guarnizione in pasta con amarene per decorare gelati, torte, dolci, milk shakes e yogurt.
TOPPING CIOCCOLATO	E038.V9	1 X 6	Q.b.	
TOPPING CARAMELLO	E037.V9	1 X 6	Q.b.	
TOPPING FRAGOLA	E088.V9	1 X 6	Q.b.	
TOPPING LAMPONE	E095.V9	1 X 6	Q.b.	
TOPPING MENTA	E091.V9	1 X 6	Q.b.	
TOPPING KIWI	E090.V9	1 X 6	Q.b.	
TOPPING FRUTTI ROSSI	E089.V9	1 X 6	Q.b.	
TOPPING VANIGLIA	E093.V9	1 X 6	Q.b.	
TOPPING MIELE	E216.V9	1 X 6	Q.b.	
TOPPING ACERO	E215.V9	1 X 6	Q.b.	

Il gelato soft

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE	APPLICAZIONE
ARCOYOG FROZEN YOGURT Preparato in polvere per frozen yogurt.	E060.V1	1 X 10	200 g	Gelato soft: versare Arcoyog nel latte (e yogurt) e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 20 minuti e procedere come di consueto. Granita: versare Arcoyog nel latte e nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Procedere come di consueto.

PRODOTTO E DESCRIZIONE	CODICE	PACK	DOSE	APPLICAZIONE
ICEMOUSSE CAFFÉ (CAFÉ ICE) Prodotto completo per la preparazione di crema fredda gusto caffè. Preparazione in granitore.	P661.V1	1,2 X 10	285 g	Versare il prodotto nel latte e disperdere sotto costante agitazione, versare nel granitore ed attendere che il prodotto sia pronto.

MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.
PREPARATI PER PASTICCERIA E GELATERIA
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 030.26 85 611 - Fax: + 39 030 35 82 187
www.cresco.it - cresco@cresco.it