IDEA
GELATO

CATALOGO PRODOTTI

PRODUCTS CATALOGUE

INDICE
INDEX

BASI PER GELATO
BASES 04

Basi latte / Milk bases 05
Basi frutta / Fruit bases 06
Miglioratori / Improvers 07

SAPORI AL LATTE
MILK FLAVOURS 08

Aromatizzanti / Flavourings 09
Creme classiche / Classic milk flavours 10
Pistacchio / Pistachio 12
Nocciola / Hazelnut 13
Vaniglia / Vanilla 14

SAPORI ALLA FRUTTA
FRUIT FLAVOURS 15

VARIEGATI E GUARNIZIONI
VARIEGATO AND GARNISH 17

Variegati / Variegato 18
Guarnizioni / Garnish 20

MORENA
MORENA 21

PRONTO
READY MIX 23

Pronto latte / Pronto milk 24
Pronto frutta / Pronto fruit 25
Pronto soft / Pronto soft 26

TOPPING E COPERTURE
TOPPINGS AND COATINGS 27

Topping / Toppings 28
Topping frutta / Fruit toppings 29
Coperture / Coatings 30

BENESSERE
WELL-BEING 31

PASTICCERIA
PASTRY 33

Basi pasticceria / Pastry bases 34
Bagne / Syrup 35
Glasse e gelatine / Glaze and gelatin 36

COFFEE SHOP
COFFEE SHOP 37

Granite / Granita 38
Granite in bottiglia / Bottled granita 38
Granite in tanica / Granita in tanks 38
Sfizi / Treats 39

BASI PER GELATO
GELATO BASES

BASI LATTE
MILK BASES

Le basi IDEA Gelato sono realizzate con ingredienti selezionati e formulazioni bilanciate, garantiscono cremosità, equilibrio e tenuta in vetrina. La loro versatilità e facilità d'impiego aiutano a valorizzare la creatività di ogni gelateria.

IDEA Gelato bases are made with selected ingredients and balanced formulations, guaranteeing creaminess, balance, and stability in the display case. Their versatility and ease of use help enhance the creativity of every gelato shop.

			kg		
01.5003	ARMONIA 50	8	2 Kg	50 g/lt	Latte / Milk
01.6083	ATHENA 50	8	2 Kg	50 g/lt	Latte / Milk
01.6097	COMPLETISSIMA	1	14 Kg	3-5 g/lt	Latte / Milk
01.4000	CREMOSA 100	8	2 Kg	100 g/lt	Latte / Milk
01.0112	ESSENZA 100	8	2 Kg	100 g/lt	Latte / Milk
01.0904	GIOIA 100	8	2 Kg	100 g/lt	Latte / Milk
01.0025	GIOIA 300	5	3 Kg	300 g/lt	Acqua / Water
01.0152	GIOIA 50	8	2 Kg	50 g/lt	Latte / Milk
01.0802	MONTECARLO 150	8	2 Kg	150 g/lt	Latte / Milk
01.6007	NEUTRO 5	3	2 Kg	3-5 g/lt	Latte / Milk
01.0966	NEUTRO ESSENZA	6	1 Kg	3-5 g/lt	Latte / Milk
01.0151	NEUTRO LATTE	6	1 Kg	3-5 g/lt	Latte / Milk
01.2005	SUPER BASE 100	8	2 Kg	100 g/lt	Latte / Milk
01.0123	SUPERNEUTRO LATTE&FRUTTA	3	2 Kg	3-5 g/lt	Latte / Milk
01.0116	SUPERPANNA	8	2 Kg	50 g/lt	Latte / Milk
01.0514	SUPREMA 300	5	3 Kg	300 g/lt	Acqua / Water
01.0515	SUPREMA 500	4	5 Kg	500 g/lt	Acqua / Water
01.6001	TRENDY 100	8	2 Kg	100 g/lt	Latte / Milk
01.5014	VIVA 100	8	2 Kg	100 g/lt	Latte / Milk
01.4001	VIVA 50	8	2 Kg	50 g/lt	Latte / Milk
01.0419	VIVISSIMA 100	8	2 Kg	100 g/lt	Latte / Milk

BASI FRUTTA
FRUIT BASES

Le basi alla frutta supportano la creazione di gelati e sorbetti di qualità artigianale. Facili da utilizzare, garantiscono tenuta in vetrina e texture cremosa.

Fruit bases support the creation of artisan quality gelato and sorbets. Easy to use, they guarantee shelf stability and a creamy texture.

Bestseller

FRUTTISSIMA 50

Base frutta leggera ed equilibrata, pensata per esaltare il gusto autentico della frutta, valorizzandone l'aroma e il colore.
A light and balanced fruit base, designed to enhance the authentic taste of fruit, bringing out its aroma and color.

			kg		
01.9066	ESSENZA FRUTTA	6	2 Kg	50 g/lt	Acqua / Water
01.0037	FRUTTISSIMA 100	8	2 Kg	100 g/lt	Acqua / Water
01.5011	FRUTTISSIMA 50	8	2 Kg	50 g/lt	Acqua / Water
01.1003	GRANDE BASE FRUTTA	8	2 Kg	50 g/lt	Acqua / Water
01.2008	LIMONCINA	3	2 Kg	50 g/lt	Acqua / Water
01.2008N	LIMONE MEDITERRANEO	4	1,5 Kg	50-70 g/lt	Acqua / Water
01.0126	NEUTRO FRUTTA	3	2 Kg	3-5 g/lt	Acqua / Water
01.4043	PERFRUTTA 50	8	2 Kg	50 g/lt	Acqua / Water
01.0078	STABIL-GEL 10	3	2 Kg	10 g/lt	Acqua / Water
01.0924	STABILIZZANTE FRUTTA	6	1 Kg	Q.B.	

MIGLIORATORI
IMPROVERS

Gelato Gelato **Pasticceria** Pastry

I miglioratori IDEA Gelato supportano il lavoro quotidiano in gelateria e pasticceria, garantendo risultati costanti anche nelle ricette più complesse. Formulati per integrare e potenziare le basi, sono adatti a lavorazioni a caldo o a freddo, su base latte o acqua.

IDEA Gelato improvers streamline daily work for gelato and pastry professionals, guaranteeing reliable results for even the most intricate recipes. Designed to boost and integrate with your bases, they work perfectly with hot or cold preparation methods and milk or water bases.

			kg		
01.0129	FRUTTAMICA	3	2 Kg	20-50 g/Kg	Mix
01.4007	PROTOMILC	8	2 Kg	50 g/lt	Q.B.
01.1055	SOFTY-GEL	2	5 Kg	5 g/lt	Latte-Acqua / Milk-Water
01.0082	VIVA STRUTTURA	3	2 Kg	20-50 g/Kg	Mix

Gelato

SAPORI AL LATTE
MILK FLAVOURS

AROMATIZZANTI
FLAVOURINGS

Gelato Gelato **Pasticceria** Pastry

Una selezione di aromantizzanti pensati per offrire massima resa in laboratorio. Ideali per personalizzare basi e mantecazioni con profili aromatici immediati e riconoscibili.

A selection of flavourings designed to offer maximum yield in the laboratory. Ideal for customizing bases and creams with immediate and recognizable flavor profiles.

Bestseller

BOSTON CHEESECAKE

Aromatizzante a base di crema di formaggio e crema in polvere.
Flavoring made from cream cheese and powdered cream.

			kg		
01.9051	BOSTON CHEESECAKE	4	1,5 Kg	50 g/lt	Latte / Milk
01.0072	CACAO MARCA ORO	3	2 Kg		
01.8005	CACAO ZANZIBAR	5	2,5 Kg		
01.0115	CAFFÈ ISTANT	2	0,8 Kg	20 g/Kg	Mix
10.0444	CAFFÈ REALE	6	0,5 Kg	20 g/Kg	Mix
01.0067	LIQUIRIZIA PURISSIMA 100%	3	2 Kg	30 g/Kg	Mix
01.1013	MASCARPONE IN POLVERE	3	2 Kg	30 g/Kg	Mix
01.4005	PANNA TOP	3	2 Kg	15-30 g/Kg	Mix
01.0017	RICOTTA	4	1,5 Kg	50 g/Kg	Mix
01.1074	YOGO MIX 30	8	1,5 Kg	20-30 g/Kg	Mix
01.1015	YOGO NATURA	3	2 Kg	30-50 g/Kg	Mix
01.8019	YOGURT GRECO	3	2 Kg		

CREME CLASSICHE

CLASSIC MILK FLAVOURS

Gelato
Gelato

Ricette calibrate e pregiate materie prime che permettono di interpretare i classici della gelateria con carattere e affidabilità.

Carefully calibrated recipes and high-quality raw materials allow classic gelato flavours to be interpreted with character and reliability.

			kg		
01.1005	AMARETTO	2	4Kg	70 g/Kg	Mix
01.0901	AMERICANA - donut	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.2013	BAGIGIO (ARACHIDE)	2	5 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0284	BAKLAVA	2	5 Kg	100 g/Kg	Mix
01.0314	BISCO 40	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.9023	BROWNIES	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0935	BUENO BUENO	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.9013	BYBLOS	2	5 Kg	100-120 g/Kg	Mix
01.0049	CANNELLA REGINA	2	4 Kg	50 g/Kg	Mix
01.0030	CARAMELLO AL BURRO SALATO	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.1036	CARAMELLO NATURALE	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.3001	CASSATA SICILIANA	2	4 Kg	80-100 g/Kg	Mix
01.1044	CIOCCOCREM	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.1045	CIOCCOLATO BIANCO	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.1008	CIOCCOROCK	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.1012	COCCO	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.1083	COCCO PASTA LISCIA	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.0070	COCCOCIOCK	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.1034	CONFETTO AZZURRO	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.0003	CONFETTO ROSA	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.1007	CREM CARAMEL	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.0929	CREMA AL GRAND MARNIER	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0150	CREMA ALL'UOVO	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.2016	CREMA ANDALUSA	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.0031	CREMA ANTICA	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.0074	CREMA CAFFÈ	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.2042	CREMA CATALANA	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.5005	CREMINO	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.6040	CROCCANTINO GUSTO RUM	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix

Bestseller

TIRAMISÙ TREVISO

			kg		
01.0036	DELIZIA ORIENTALE SCIROPPO	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.0035	DELIZIA ORIENTALE UVETTA	2	4 Kg	100 g/Kg	Mix
01.9065	DOBLERONE	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.3010	FIOR DI BUFALA	2	4 Kg	50 g/Kg	Mix
01.0081	FROLLINO	2	4 Kg	50 g/Kg	Mix
01.0920	FROLLINO NERO	2	4 Kg	50 g/Kg	Mix
01.0051	GIANDUIA AMARA	2	5,5 Kg	70 g/Kg	Mix
01.0815	GIANDUIA TORINESE	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.9068	GRAN MASCARPONE	2	5 Kg	120 g/Kg	Mix
01.1006	GRAN ZABAIONE	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.1011	MALAGA CON UVETTA	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0024	MANDORLA EXTRA	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0516	MANDORLA SICILIA	2	3,5 Kg	80 g/Kg	Mix
01.9009	MARRAKECH	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0013	MARRON GLACÈ	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0109	MARTINICA	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.1028	MENTA	2	4 Kg	40 g/Kg	Mix
01.6093	MENTA BIANCA	2	4 Kg	40 g/Kg	Mix
01.0053	MERINGATA	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.0099	MONTBLANC	2	4 Kg	30 g/Kg	Mix
01.0023	NOCE EXTRA FINE	2	3,5 Kg	70 g/Kg	Mix
01.2025	PANNA COTTA EXTRA	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.1031	TARTUFONE BIANCO	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.0310	TENEREZZA	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.1037	TIRAMISÙ TREVISO	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.0054	TORRONCINO	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.4016	WINNY DULCE DE LECHE	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix
01.1009	ZUPPA INGLESE	2	4 Kg	70 g/Kg	Mix

PISTACCHIO
PISTACHIO

La linea Pistacchio nasce da un'attenta selezione della materia prima, dalla tostatura e da formulazioni orientate alla massima resa. Una celebrazione di questo ingrediente deciso e riconoscibile, tra i più amati in gelateria.

The Pistachio line is the result of careful selection of raw materials, roasting, and formulations designed for maximum yield. A celebration of this bold and recognizable ingredient, one of the most beloved in gelato.

Bestseller

PISTACCHIO SICILIA

Ricca di pistacchio di Sicilia e senza l'aggiunta di aromi. Gusto sapido e intenso, struttura cremosa e dalla persistenza elegante.
Rich in Sicilian pistachios and without added flavourings. Savory and intense flavor, creamy texture, and elegant persistence.

			kg		
01.0001	PISTACCHIO 100% SC	2	3,5 Kg	80 g/Kg	Mix
01.5008	PISTACCHIO EXTRA	2	4 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0801	PISTACCHIO GOLD	2	3,5 Kg	80 g/Kg	Mix
01.5967	PISTACCHIO NATURALE	2	3,5 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0018	PISTACCHIO NATURALE SALATO	2	5 Kg	80 g/Kg	Mix
01.6049	PISTACCHIO PRIMITIVO	2	3,5 Kg	80 g/Kg	Mix
01.4041	PISTACCHIO PURO 100%	2	3,5 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0324	PISTACCHIO SELEZIONE	2	5 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0164	PISTACCHIO SICILIA	2	3,5 Kg	80 g/Kg	Mix

NOCCIOLA
HAZELNUT

Una linea di paste pure dedicate alla nocciola, ingrediente premium della gelateria artigianale e della pasticceria. Ogni formulazione è realizzata con nocciole di altissima qualità, tostate e lavorate per esaltarne intensità e gusto.

A line of pure pastes dedicated to hazelnuts, a premium ingredient in artisan ice cream and pastries. Each formulation is made with the highest quality hazelnuts, roasted and processed to enhance their intensity and flavour.

Bestseller

NOCCIOLA PIEMONTE IGP

Prodotta con Nocciole IGP certificate e senza l'aggiunta di aromi. Gusto rotondo, dolce e aromatico.
Produced with certified IGP hazelnuts and without added flavorings. Full-bodied, sweet, and aromatic flavor.

01.0050	NOCCIOLA EXTRA CHIARA	2	5 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0059	NOCCIOLA EXTRA SCURA	2	5 Kg	80 g/Kg	Mix
01.0141	NOCCIOLA PIEMONTE IGP	2	3,5 Kg	80 g/Kg	Mix

VANIGLIA
VANILLA

La vaniglia è l'ingrediente più classico e trasversale della gelateria artigianale.
Con il loro equilibrio aromatico, queste creme sono ideali sia sole che come basi per creazioni.

Vanilla is the most classic and versatile ingredient in artisan gelato. With their aromatic balance, these creams are ideal both on their own and as a base for other creations.

Bestseller

VANIGLIA GOLD

Prodotta con pregiata vaniglia naturale e senza l'aggiunta di aromi artificiali, esprime un gusto elegante con note delicate di agrumi.
Made with fine natural vanilla and no artificial flavors added, it has an elegant taste with delicate citrus notes.

			kg		
01.9059	VANIGLIA 30 NATURALE	2	6 Kg	30 g/Kg	Mix
01.0827	VANIGLIA BOURBON	2	6 Kg	40 g/Kg	Mix
01.0058	VANIGLIA CLASSICA	2	6 Kg	30 g/Kg	Mix
01.9052	VANIGLIA FRANCESE	2	6 Kg	30 g/Kg	Mix
01.9024	VANIGLIA GOLD	2	6 Kg	20 g/lt	Mix
01.2014	VANIGLIA SUPERBA	2	6 Kg	20 g/lt	Mix
01.1042	VANIGLIA TAHITI	2	6 Kg	30 g/Kg	Mix
01.5958	VANILLA	2	6 Kg	30 g/Kg	Mix

SAPORI ALLA FRUTTA
FRUIT FLAVOURS

PASTE DI FRUTTA
FRUIT PASTES

Gelato Gelato

Pasticceria Pastry

Le paste alla frutta si distinguono per l'elevata percentuale di frutta utilizzata, garanzia di profumi e sapori intensi. Perfette da sole o in combinazione con frutta fresca, offrono controllo su gusto, struttura e risultato visivo.

Fruit pastes are distinguished by the high percentage of fruit used, guaranteeing intense aromas and flavors. Perfect on their own or combined with fresh fruit, they offer control over taste, texture, and visual appearance.

01.1022	ALBICOCCA	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1020	ANANAS	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.9057	ANGURIA	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.6037	ARANCIA ROSSA	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1021	ARANCIA SICILIANA	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1017	BANANA	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.9076	BERGAMOTTO	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1025	CILIEGIA	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1016	FRAGOLA	2	6 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.8012	FRAGOLA PASTA LISCIA	2	6 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1029	FRUTTI DI BOSCO	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1019	KIWI	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1024	LAMPONE	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.9079	LIMONE	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.4020	MANDARINO	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.0057	MANGO ALPHONSO	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1041	MELA VERDE	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.0065	MELOGRANO	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1018	MELONE	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1023	MIRTILLO	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.2028	MORA	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1032	PASSION FRUIT MARACUJA	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.0155	PERA	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.1026	PESCA	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.0062	POMPELMO ROSA	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.0044	RIBES NERO	2	6 Kg	30-70 g/Kg	Mix
01.4002	UVA ROSSA	2	4 Kg	30-70 g/Kg	Mix

VARIEGATI E GUARNIZIONI
VARIEGATO AND GARNISH

VARIEGATI

VARIEGATO

Gelato Gelato

Pasticceria Pastry

I variegati sono prodotti speciali per la farcitura di gelati artigianali, semifreddi e ricette di pasticceria. Aggiungono gusto, consistenza e un tocco decorativo in vetrina.

Variegato products are special products for filling artisanal gelato, semifreddo, and pastry recipes. They add flavor, texture, and a decorative touch to your display case.

01.9045	CHEESECAKE DECOR	2	5,5 Kg	Q.B.
01.0950	HAZELNUT COCOA CRUNCH	2	5 Kg	Q.B.
01.0100	LEMON CURD	2	4,5 Kg	Q.B.
01.6019	VAR CARAMELLO BURRO SALATO	2	4,5 Kg	Q.B.
01.5971	VARIEGATO ALBICOCCA	2	4,5 Kg	Q.B.
01.0009	VARIEGATO AMARENA	2	4,5 Kg	Q.B.
01.0503	VARIEGATO ARANCIA	2	4,5 Kg	Q.B.
01.2022	VARIEGATO BROWNIES	2	5 Kg	Q.B.
01.0915	VARIEGATO BUENO BUENO	2	5 Kg	Q.B.
01.9014	VARIEGATO BYBLOS	2	5 Kg	Q.B.
01.0005	VARIEGATO CAFFÈ	2	4,5 Kg	Q.B.
01.2057	VARIEGATO CARAMELLO	2	4,5 Kg	Q.B.
01.0911	VARIEGATO CHEESECAKE	2	4 Kg	Q.B.
01.9063	VARIEGATO DOBLERONE	2	4,5 Kg	Q.B.
01.5903	VARIEGATO FICHI CARAMELLATI	2	2,5 Kg	Q.B.
01.3013	VARIEGATO FICO	2	4,5 Kg	Q.B.
01.0071	VARIEGATO FICO D'INDIA	2	4,5 Kg	Q.B.
01.0060	VARIEGATO FRAGOLINE	2	4,5 Kg	Q.B.
01.5950	VARIEGATO LAMPONE	2	4,5 Kg	Q.B.
01.0804	VARIEGATO MANDARINO	2	4,5 Kg	Q.B.
01.8000	VARIEGATO MANDORLONE	2	5 Kg	Q.B.
01.2012	MR. MALTIN	2	5,5 Kg	Q.B.

Bestseller

VARIEGATO FRAGOLINE

			kg	
01.0200	VARIEGATO MANGO	2	4,5 Kg	Q.B.
01.0522	VARIEGATO MANGO E PESCA	2	4,5 Kg	Q.B.
01.9010	VARIEGATO MARRAKECH	2	4,5 Kg	Q.B.
01.2009	VARIEGATO MARRON GLACÈ	2	4,5 Kg	Q.B.
01.6044	VARIEGATO MEDITERRANEO	2	4,5 Kg	Q.B.
01.6033	VARIEGATO MELA VERDE	2	4,5 Kg	Q.B.
01.0933	VARIEGATO MELOGRANO	2	4,5 Kg	Q.B.
01.0121	VARIEGATO MIRTILLO SELVATICO	2	4,5 Kg	Q.B.
01.2007	VARIEGATO NOCCIOLATA	2	5 Kg	Q.B.
01.9053	VARIEGATO NOCE PECAN	2	4,5 Kg	Q.B.
01.9061	VARIEGATO PASSION FRUIT	2	4,5 Kg	Q.B.
01.2029	VARIEGATO PERA	2	4,5 Kg	Q.B.
01.2043	VARIEGATO PESCA ARANCIA	2	4,5 Kg	Q.B.
01.5917	VARIEGATO PISTACCHIO	2	4,5 Kg	Q.B.
01.6004	VARIEGATO PISTACCHIO CRUNCH	2	5 Kg	Q.B.
01.9064	VARIEGATO SNIKY SALT	2	4,5 Kg	Q.B.
01.1065	VARIEGATO SOTTOBOSCO	2	4,5 Kg	Q.B.
01.0311	VARIEGATO TENEREZZA	2	4,5 Kg	Q.B.
01.6046	VARIEGATO TIRAMISÙ	2	4,5 Kg	Q.B.
01.0504	VARIEGATO WINNY	2	4 Kg	Q.B.

GUARNIZIONI
GARNISH

Gelato
Gelato

Pasticceria
Pastry

Le guarnizioni IDEA Gelato completano gelati e dessert con texture e contrasti sorprendenti. Versatili e facili da dosare, aggiungono un tocco goloso a ogni creazione.

IDEA Gelato garnishes complement gelato and desserts with surprising textures and contrasts. Versatile and easy to measure out, they add a delicious touch to every creation.

			kg	
01.0004	AMARENA TANTOFRUTTO	6	3.2 Kg	Q.B.
10.0032	ARACHIDI TOSTATE SALATE	4	1 Kg	Q.B.
01.0910	BISCOTTO CHEESECAKE	6	1,5 Kg	Q.B.
01.0526	GRANELLA BUENO BUENO	3	1 Kg	Q.B.
10.6001	GRANELLA BYBLOS	4	1,25 Kg	Q.B.
10.2000	GRANELLA DI ARACHIDI	2	1 Kg	Q.B.
10.0834	GRANELLA DI WAFER	1	1 Kg	Q.B.
10.0971	GRANELLA FROLLINO NERO	6	1,5 Kg	Q.B.
10.0271	GRANELLA MANDORLA TOSTATA	2	1 Kg	Q.B.
10.0550	GRANELLA PRALINATA DI NOCCIOLE	5	2 Kg	Q.B.
10.0823	GRANELLONA PRALINATA PISTACCHI	10	1 Kg	Q.B.
01.0039	GRANIGLIA CROCCANTE	2	2,5 Kg	Q.B.
01.0006	SCIROPPO DI AMARENA	2	7 Kg	Q.B.

Gelato e pasticceria / Gelato and pasty

MORENA®

MORENA

Gelato
Gelato

Pasticceria
Pastry

La linea Morena, per gelateria e pasticceria, è interamente dedicata al mondo delle paste spalmabili e alle sue diverse espressioni in laboratorio.

The Morena line, for gelato and pastry, is entirely dedicated to the world of spreads and their various expressions in the laboratory.

			kg	
01.0913	MORENA AL LATTE	2	5 Kg	Q.B.
01.9015	MORENA ARACHIDE	2	5 Kg	Q.B.
01.0215	MORENA BANANA	2	5 Kg	Q.B.
01.0806	MORENA BIANCA	2	5 Kg	Q.B.
01.9050	MORENA BIANCA CEREALI	2	4 Kg	Q.B.
01.1079	MORENA BIANCA GRANELLA BISCO	2	5 Kg	Q.B.
01.0937	MORENA BISCO	2	5 Kg	Q.B.
01.0919	MORENA BLACK BISCUIT	2	5 Kg	Q.B.
01.9075	MORENA CARAM TOFFEE CRUN	2	5 Kg	Q.B.
01.9025	MORENA CARAMEL	2	5 Kg	Q.B.
01.5019	MORENA CHIARA	2	5 Kg	Q.B.
01.5916	MORENA CIOCCOROCK	2	5 Kg	Q.B.
01.0084	MORENA CLASSIC	2	5 Kg	Q.B.
01.0223	MORENA COCCOBLANC	2	5 Kg	Q.B.
01.0038	MORENA DARK	2	5 Kg	Q.B.
01.0107	MORENA DECOR	2	5 Kg	Q.B.
01.0829	MORENA DUBAI DREAM	2	5 Kg	Q.B.
01.2054	MORENA FARCITURA BIANCA	2	5 Kg	Q.B.
01.0016	MORENA FARCITURA CLASSICA	2	5 Kg	Q.B.
01.0220	MORENA FARCITURA NOCCIOLA	2	5 Kg	Q.B.
01.9002	MORENA FARCITURA PISTACCHIO	2	3 Kg	Q.B.
01.9026	MORENA MANDORLA	2	5 Kg	Q.B.
01.0219	MORENA MANGO	2	5 Kg	Q.B.
01.0302	MORENA MASCARPONE	2	5 Kg	Q.B.
01.6096	MORENA NOCCIOLA	2	5 Kg	Q.B.
01.0969	MORENA NOCCIOLA BISCO	2	5 Kg	Q.B.
01.9027	MORENA PISTACCHIO	2	5 Kg	Q.B.
01.0014	MORENA PISTACCHIO VEGAN	2	5 Kg	Q.B.
01.9029	MORENA ROSA	2	5 Kg	Q.B.
01.0917	MORENA WAFER	2	5 Kg	Q.B.
01.0825	MORENA BRETZEL	2	5 Kg	Q.B.
01.3281	MORENA CARAMELLO BURRO SALATO	8	1,4 Kg	Q.B.

Gelato e pasticceria / Gelato and pastry

PRONTO
READY MIX

PRONTO LATTE
PRONTO MILK

Gelato
Gelato

Pasticceria
Pastry

Miscele complete pensate per realizzare gelati e sorbetti. Di facile utilizzo, semplificano il lavoro in laboratorio senza rinunciare alla qualità artigianale.

Complete mixes designed for making gelato and sorbets. Easy to use, they simplify work in the laboratory without compromising on artisanal quality.

Bestseller

NERO FONDENTE

Dal gusto intenso e profondo. Unisce cremosità e sapore deciso di cacao 100% vegetale per chi cerca golosità intensa senza ingredienti di origine animale. It has an intense and deep flavour. It combines creaminess with a strong cocoa taste. It is 100% plant-based, making it ideal for those looking for intense flavour without animal-derived ingredients.

			kg		
01.0002	CIOCCOMIX	9	1,8 Kg		
01.0047	FIOR DI COCCO	8	1,4 Kg	1,4 Kg + 3 lt	Latte / Milk
01.7005	FIOR DI SAMBUCO	8	1,4 Kg	1,4 Kg + 2,8 lt	Latte / Milk
01.0173	NERO FONDENTE	8	1,7 Kg	1,7 kg + 2,5 lt	Latte / Milk
01.7006	PRONTO AZZURRO BUBBLE GUM	8	1,1 Kg	1,1 Kg + 2,5 lt	Latte / Milk
01.3099	PRONTO CAFFÈ	8	1,4 Kg	1,4 Kg + 3 lt	Latte / Milk
01.0908	PRONTO CHEESECAKE	8	1,2 Kg	1,2 Kg + 3 lt	Latte / Milk
01.3004	PRONTO CIOCCOLATO	9	1,8 Kg	1,8 Kg + 2,5 lt	Latte / Milk
01.0316	PRONTO MANDORLA	8	1,35 Kg		
01.0027	PRONTO YOGURT	8	1,4 Kg	1,4 Kg + 3/3,5 lt	Latte / Milk

PRONTO FRUTTA
PRONTO FRUIT

Gelato Gelato

Pasticceria Pastry

Una linea di miscele complete per gelati e sorbetti alla frutta. Senza derivati del latte, per preparazioni fresche e adatte a tutti.

A line of complete mixes for fruit gelato and sorbets. Free from milk derivatives, for fresh preparations suitable for everyone.

01.4047	PRONTO ACE	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.0079	PRONTO ANANAS	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.0019	PRONTO ANGURIA	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.0020	PRONTO ARANCIA	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.5912	PRONTO BANANA	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.5910	PRONTO CEDRO	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.5951	PRONTO CILIEGIA	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.4015	PRONTO FRAGOLA	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.0076	PRONTO KIWI	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.5911	PRONTO LAMPONE	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.5807	PRONTO LIME	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.0063	PRONTO LIMONCELLO	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.1070	PRONTO LIMONE	8	1,4 Kg	1,4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.5806	PRONTO MANDARINO	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.6078	PRONTO MANGO	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.2046	PRONTO MELA VERDE	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.6079	PRONTO MELOGRANO	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.5801	PRONTO MELONE	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.0021	PRONTO PESCA	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.0108	PRONTO POMPELMO ROSA	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water
01.3002	PRONTO TROPICAL	8	1,4 Kg	4 Kg + 2,850 Kg	Acqua / Water

PRONTO SOFT

PRONTO SOFT

Gelato
Gelato

Pasticceria
Pastry

Soluzioni complete dedicate al gelato soft. Veloci e facili da utilizzare, sono studiate per garantire cremosità, stabilità e resa ottimale in macchina.

Complete solutions dedicated to soft gelato. Quick and easy to use, they are designed to guarantee creaminess, stability, and optimal yield in the machine.

			kg		
01.1048	CIOCCOLATO SOFT	8	1,4 Kg	500 g/lt	Latte / Milk
01.0996	SOFF-ICE CIOCCOLATO	6	3 Kg	500 g/lt	Latte / Milk
01.0968	SOFF-ICE FIOR DI LATTE	6	3 Kg	500 g/lt	Latte / Milk
01.0997	SOFF-ICE VANIGLIA	6	3 Kg	500 g/lt	Latte / Milk
01.2033	SOFF-ICE YOGURT	6	3 Kg	500 g/lt	Latte / Milk
01.0509	YO-FRÒ	10	1,6 Kg	1,6 Kg + 5 lt	Latte / Milk

TOPPING E COPERTURE
TOPPINGS AND COATINGS

TOPPING
TOPPINGS

Gelato
Gelato

Pasticceria
Pastry

I topping completano semifreddi, torte, sorbetti e il gelato artigianale, che sia servito in cono, coppa o vaschetta. Immancabili in laboratorio, garantiscono precisione nell'applicazione e un risultato finale ricco e goloso.

Toppings complete semifreddi, cakes, sorbets, and artisanal gelato, whether served in a cone, cup, or tub. An essential item in the kitchen, they guarantee precision in application and a rich, delicious final result.

			kg	
01.0087	TOPPING CAFFÈ	6	1 Kg	Q.B.
01.0086	TOPPING CARAMELLO	6	1 Kg	Q.B.
01.0061	TOPPING CARAMELLO SALATO	6	1 Kg	Q.B.
01.0085	TOPPING CIOCCOLATO	6	1 Kg	Q.B.
01.0501	TOPPING CIOCCOLATO BIANCO	6	0,95 Kg	Q.B.
01.0154	TOPPING MORENA	6	1 Kg	Q.B.
01.6082	TOPPING MOU	6	1 Kg	Q.B.
01.0094	TOPPING NOCCIOLA	6	1 Kg	Q.B.
01.0103	TOPPING NOCE	6	1 Kg	Q.B.
01.5020	TOPPING PISTACCHIO	6	1 Kg	Q.B.
01.0137	TOPPING TIRAMISÙ	6	1 Kg	Q.B.
01.8001	TOPPING VANIGLIA	6	1 Kg	Q.B.
01.0088	TOPPING ZABAIONE	6	1 Kg	Q.B.

TOPPING FRUTTA
FRUIT TOPPINGS

Gelato Gelato **Pasticceria** Pastry

I topping alla frutta aggiungono freschezza e intensità aromatica a semifreddi, sorbetti e gelati artigianali. Fluidi e facili da dosare, offrono un risultato pulito ed equilibrato, ideale per completare ogni preparazione.

Fruit toppings add freshness and aromatic intensity to semifreddi, sorbets, and artisanal gelato. Fluid and easy to measure out, they offer a clean and balanced result, ideal for completing any preparation.

			kg	
01.0066	TOPPING AMARENA	6	1 Kg	Q.B.
01.0093	TOPPING BANANA	6	1 Kg	Q.B.
01.8006	TOPPING COCCO	6	1 Kg	Q.B.
01.0092	TOPPING FRAGOLA	6	1 Kg	Q.B.
01.0101	TOPPING FRUTTI DI BOSCO	6	1 Kg	Q.B.
01.0090	TOPPING KIWI	6	1 Kg	Q.B.
01.0091	TOPPING LAMPONE	6	1 Kg	Q.B.
01.8025	TOPPING MANGO	6	1 Kg	Q.B.
01.0089	TOPPING MENTA	6	1 Kg	Q.B.
01.0095	TOPPING MIRTILLO	6	1 Kg	Q.B.
01.0096	TOPPING TROPICAL	6	1 Kg	Q.B.

COPERTURE
COATINGS

Gelato
Gelato

Pasticceria
Pastry

Le coperture IDEA Gelato sono studiate per creare contrasti di gusto e consistenza, arricchendo il gelato con inclusioni croccanti e ricche stratificazioni.

IDEA Gelato coatings are designed to create contrasts in taste and texture, enriching gelato with crunchy inclusions and rich layers.

Bestseller

STRACCIATELLA GOLD

Copertura extra croccante con note di cioccolato fondente.
Extra crunchy coating with hints of dark chocolate.

			kg	
01.0056	STRACCIATELLA	2	5 Kg	Q.B.
01.4019	STRACCIATELLA AL LATTE	2	5 Kg	Q.B.
01.0165	STRACCIATELLA BIANCA	2	5 Kg	Q.B.
01.9078	STRACCIATELLA EXTRA GOLD	2	5 Kg	Q.B.
01.0828	STRACCIATELLA GOLD	2	5 Kg	Q.B.
01.9055	STRACCIATELLA PISTACCHIO	2	5 Kg	Q.B.
01.0900	STRACCIATELLA TOPPING	6	0,9 Kg	Q.B.

BENESSERE
WELL-BEING

LEGGEREZZA
LIGHTER

Gelato Gelato

Pasticceria Pastry

La linea Benessere unisce ricerca nutrizionale e piacere sensoriale. Senza saccarosio e senza derivati del latte, ricche di fibre, per offrire alternative inclusive senza compromessi sul gusto.

The Well-being line combines nutritional research and sensory pleasure. Free from sucrose and milk derivatives and rich in fibre, it offers inclusive alternatives without compromising on taste.

			kg		
01.2044	ACE LINEA FRUCTO	10	1,25 Kg	500 g/lt	Acqua / Water
01.0134	LEGGERA FRUTTA	10	1,25 Kg	1,25 Kg + 1,5 Kg + 1 lt	Acqua / Water
01.9081	LEGGERA LACTO SUGAR	10	1,2 Kg	1,2 Kg + 2,2/2,3 lt	Acqua / Water
01.9080	LEGGERA VEGAN SUGAR FREE	10	1 Kg	1 Kg + 1,3/1,4 lt + 1,5 Kg	Acqua / Water Frutta / Fruit
01.9082	PRONTO CACAO SUGAR FREE	7	1,4 Kg	1,4 Kg + 2,3/2,5 lt	Acqua calda / Hot water
01.3003	PRONTO SORRISO	8	1,5 Kg	1,5 Kg + 3 lt	Acqua / Water
01.9083	PRONTO VANIGLIA SUGAR FREE	6	1,4 Kg	1,4 Kg + 2,3/2,5 lt	Acqua calda / Hot water
01.9995	PRONTO MANGO SUGAR FREE	8	1,4 Kg	1,4 Kg + 2,8 lt	Acqua calda / Hot water
01.9753	PRONTO LIMONE SUGAR FREE	8	1,4 Kg	1,4 Kg + 2,8 lt	Acqua calda / Hot water
01.9994	PRONTO FRUTTI DI BOSCO	8	1,4 Kg	1,4 Kg + 2,8 lt	Acqua calda / Hot water
01.9992	PRONTO FRAGOLA SUGAR FREE	8	1,4 Kg	1,4 Kg + 2,8 lt	Acqua calda / Hot water
01.4008	YOGORELLA FRAGOLA	12	1 Kg	1 Kg + 3,5 lt	Latte / Milk
01.4021	YOGORELLA MELA VERDE	12	1 Kg	1 Kg + 3,5 lt	Latte / Milk

PASTICCERIA
PASTRY

BASI PASTICCERIA
PASTRY BASES

Una linea dedicata a pasticceri e gelatieri che desiderano creare semifreddi, torte gelato, monoporzioni e mousse. Di facile utilizzo, valorizzano la creatività in laboratorio garantendo qualità artigianale.

A line dedicated to pastry chefs and gelato makers who want to create semifreddi, gelato cakes, single portions and mousses. Easy to use, they enhance creativity in the kitchen while guaranteeing artisan quality.

			kg		
01.9001	CREMA PASTICCERA	5	1 Kg	370 g + 1 lt	Acqua / Water
01.5904	MERINGA ALL'ITALIANA	3	2 Kg	500 g + 300 g	Acqua / Water
01.2060	PARADISE	3	2 Kg	250 g/Kg	Panna / Cream
01.0029	SEMIFREDDO MIX	6	2,5 Kg	500 g/lt	Acqua / Water
01.6024	SEMIFREDDO MIX S	6	2,5 Kg	500 g/lt	Acqua / Water

BAGNE
SYRUPS

Le bagne accompagnano semifreddi e torte in un equilibrio delicato di profumi e sapori, donando profondità, morbidezza e continuità al morso. Un gesto essenziale che risveglia gli aromi e, preservando l'umidità, contribuisce a prolungare la durata del prodotto, accompagnando ogni creazione verso una dimensione più intensa e armoniosa.

Syrups complement semifreddi and cakes, creating a delicate balance of aromas and flavours that give depth, softness and continuity to each bite. This essential step awakens the aromas and helps to preserve moisture, prolonging the product's life and taking each creation to a more intense and harmonious level.

			kg		
01.0159	ANALCOLICA ALCHERMES	4	1,3 Kg	100 g + 50 ml	Acqua / Water
01.0156	ANALCOLICA CAFFÈ	4	1,3 Kg	100 g + 50 ml	Acqua / Water
01.0158	ANALCOLICA FRUTTI DI BOSCO	4	1,3 Kg	100 g + 50 ml	Acqua / Water
01.0157	ANALCOLICA MARASCHINO	4	1,3 Kg	100 g + 50 ml	Acqua / Water
01.0172	ANALCOLICA VANIGLIA	4	1,3 Kg	100 g + 50 ml	Acqua / Water

GLASSE E GELATINE
GLAZE AND GELATIN

Una gamma di glasse e gelatine pensata per rifinire le creazioni di pasticceria e donare loro bellezza. Facili da applicare, valorizzano l'estetica e il gusto di torte, semifreddi e monoporzioni, regalando brillantezza ed equilibrio a ogni preparazione.

A range of glazes and gelatines designed to finish off your pastry creations and make them look beautiful. They are easy to apply and enhance the appearance and taste of cakes, semifreddi and single portions, adding shine and balance to every creation.

			kg	
01.0547	GLASGEL NEUTRA	4	1,3 Kg	Q.B.
01.0028	MORENA GLASS BIANCA	2	3 Kg	Q.B.
01.0055	MORENA GLASS NERA	2	3 Kg	Q.B.

Granite e sfizi / Granita and treats

COFFEE SHOP

GRANITE
GRANITA

Linea completa di basi per granita. Con la sola aggiunta di acqua permettono la produzione di granite di qualità artigianale.

Complete line of granita bases. Just add water to produce artisan-quality granita.

			kg	
01.5942	DELIZIA AL CAFFÈ	6	1 Kg	Q.B.
01.0034	GRANI MIX	16	1 Kg	Q.B.

GRANITE IN BOTTIGLIA
BOTTLED GRANITA

			kg	
01.0955	SPECIAL GRANITA	6	1 BT	Q.B.
01.0026	SPECIAL GRANITA ARANCIA	6	1 Kg	Q.B.
01.0304	SPECIAL GRANITA COLA	6	1 Kg	Q.B.
01.0323	SPECIAL GRANITA LIMONE	6	1 Kg	Q.B.
01.0319	SPECIAL GRANITA MENTA	6	1 Kg	Q.B.

GRANITE IN TANICA
GRANITA IN TANKS

			kg	
01.0518	SPECIAL GRANITA ARANCIA	2	7 Kg	Q.B.
01.0521	SPECIAL GRANITA COLA	2	7 Kg	Q.B.
01.0519	SPECIAL GRANITA LIMONE	2	7 Kg	Q.B.
01.0517	SPECIAL GRANITA MENTA	2	7 Kg	Q.B.

SFIZI
TREATS

Una linea di prodotti pensata per ispirare creazioni invitanti e originali, capaci di rendere unica l'offerta in gelateria e pasticceria, trasformando ogni proposta in un'esperienza di gusto, bellezza e piacere per i sensi.

A product line designed to inspire inviting and original creations, capable of making gelato and pastry offerings unique, transforming each product into an experience of taste, beauty and pleasure for the senses.

			kg		
01.1001	BASE CREPES NEUTRA	6	2 Kg	1 Kg + 1,3/1,5 lt	Acqua / Water
10.2001	CIOCCOLATA IN TAZZA	6	1 Kg	200/220 g + 1 lt	Latte / Milk

IDEA
GELATO

ideagelato.com